

Số: /TB-TCNDK

Diên Khánh, ngày tháng 7 năm 2026

THÔNG BÁO
Chiêu sinh lớp đào tạo thường xuyên nghề Nấu ăn

Nhằm giúp học viên nắm bắt được các loại trang thiết bị được sử dụng và phương pháp an toàn vệ sinh trong nhà bếp. Nắm vững các nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm và kỹ thuật chế biến món ăn. Thực hiện chế biến và trang trí các món ăn trong nhà hàng, khách sạn, cơ sở ăn uống kinh doanh ẩm thực hoặc tự mở các cơ sở kinh doanh của mình. Nâng cao khả năng nhận biết và chủ động phòng tránh một số bệnh lây nhiễm qua đường hô hấp, tiêu hóa. Xác định nhu cầu dinh dưỡng và từ đó xây dựng thực đơn đảm bảo cung cấp đầy đủ nhu cầu dinh dưỡng.

Trường Trung cấp nghề Diên Khánh thông báo kế hoạch tổ chức lớp đào tạo thường xuyên nghề Nấu ăn.

I. ĐỐI TƯỢNG

- Tất cả nhân viên làm công việc cấp dưỡng của các trường mầm non, tiểu học, công ty mà chưa có chứng chỉ nấu ăn.
- Các học viên có nhu cầu làm nghề Cấp dưỡng.
- Người lao động có nhu cầu đào tạo bổ sung kiến thức, kỹ năng nghề nấu ăn.

II. THỜI GIAN VÀ CHỨNG CHỈ ĐÀO TẠO

1. Khai giảng: Dự kiến ngày **18/7/2026**.
2. Thời gian học: Ngoài giờ hành chính.
3. Thời gian đào tạo: dưới 3 tháng.
4. Chứng chỉ đào tạo: Chứng chỉ đào tạo.

III. HỌC PHÍ: 2.250.000đ/khóa

IV. HỒ SƠ ĐĂNG KÝ

- Đơn đăng ký (Theo mẫu của nhà trường);
- Căn cước công dân (Photo công chứng);
- 02 ảnh 3x4 (Mặt sau ghi rõ họ tên, ngày sinh).

V. ĐỊA ĐIỂM ĐÀO TẠO

- Trường Trung cấp nghề Diên Khánh. Thôn Thanh Minh 3, Xã Diên Lạc, Tỉnh Khánh Hòa.

- Mọi chi tiết xin vui lòng liên hệ: Phòng Đào tạo - Quản sinh./.

(Số điện thoại: 0258.3850574 hoặc Thầy Toán: 0915174600)

Nơi nhận:

- Phòng VH-XH các xã;
- Các trường TH, MN (VBĐT);
- Trường các phòng, khoa (VBĐT);
- Đăng Website, Fanpage trường;
- Lưu: VT, ĐT-QS.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Xuân Tạo