****

**CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN HÈ NĂM 2019**

**MÔN CÔNG NGHỆ, NGHỀ KỸ THUẬT DỊCH VỤ**

Thời gian: Ngày 14, 15, 16, 17 tháng 08 năm 2019

Địa điểm: Trường SaiGontourist (STHC)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **THỜI GIAN** | **NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH** |
| 1 | 07h30 - 08h00 | Đón tiếp tại hội trường |
| 2 | 08h00 - 08h15 | Chương trình văn nghệ - Trình diễn Showmanship |
| 3 | 08h15 | Tuyên bố lý do - Giới thiệu đại biểu |
| 4 | 08h20 | Phát biểu của Lãnh đạo Sở GD |
| 5 | 08h30 | Phát biểu của Ban Giám hiệu nhà trường |
| 6 | 08h40 | Giới thiệu chung về trường và các ngành nghề đào tạo |
| 7 | 09h00 - 09h45 | Tham quan các phòng thực hành của trường: |
| 1. Bộ môn Lễ tân |
| 2. Bộ môn Housekeeping |
| 3. Bộ môn Nhà hàng |
| 4. Xưởng bánh Âu |
| 5. Xưởng bếp Việt, bếp Âu |
| 8 | 09h45 – 10h00 | Giải lao – Dùng Teabreak |
| 9 | 10h00 – 11h30 | Học chuyên đề: “Kỹ năng giao tiếp trong ngành dịch vụ khách hàng” |
| 10 | 11h30 – 13h00 | - Nghỉ trưa tự do (có thể nghỉ ngơi tại trường)  - Dùng cơm trưa tại trường (đăng ký trước để trường chuẩn bị, tiêu chuẩn giáo viên của trường, giá 35.000 đ/phần) |
| 11 | 13h00 | Tập huấn: bao gồm các lớp (theo danh sách từng nhóm) |
| Lớp 1: Nghệ thuật xếp khăn trang trí phòng VIP khách sạn |
| Lớp 2: Thực hành pha chế nước sinh tố giải nhiệt mùa hè |
| Lớp 3: Thực hành pha chế cà-phê nghệ thuật |
| Lớp 4: Thực hành chế biến và trang trí bánh Âu |
| Lớp 5: Thực hành chế biến món ăn Việt Nam |
| 12 | 15h00 | Giải đáp các thắc mắc – Làm bài thu hoạch – Tổng kết lớp |
| 13 | 16h00 | Chụp hình lưu niệm các nhóm theo nội dung tập huấn |