

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN - NGHIỆP VỤ DU LỊCH VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI
Địa chỉ: Số 56 Khâm Thiên - Quận Đống Đa - TP Hà Nội. Điện thoại: 0243.2247887
Website: <http://www.hctf.edu.vn> - Email: trungtcnauan@gmail.com

GIỚI THIỆU
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN - NGHIỆP VỤ DU LỊCH
VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI

THƯ NGỎ

Trường Trung cấp nghề Nấu ăn - Nghiệp vụ Du lịch và Thời trang Hà Nội là đơn vị công lập trực thuộc Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội. Với truyền thống 50 năm trong lĩnh vực dạy nghề, Nhà trường đã đào tạo hàng chục nghìn học sinh với chất lượng cao làm việc trong các lĩnh vực ẩm thực, nhà hàng, khách sạn, các tổng công ty may thời trang. Điều đó đã khẳng định thương hiệu và uy tín của Nhà trường trong lĩnh vực đào tạo.

Nhà trường hiện có 12 chuyên ngành hệ Trung cấp, 13 chuyên ngành đào tạo sơ cấp từ 3 đến 6 tháng, các lớp đào tạo chuyên đề, đào tạo theo nhu cầu của người học trong lĩnh vực: Chế biến món ăn, Pha chế đồ uống, Nghiệp vụ nhà hàng, Kỹ thuật làm bánh, Quản trị khách sạn, Quản trị lễ hành, Nghiệp vụ lễ tân, Nghiệp vụ lưu trú, Thiết kế thời trang, May thời trang, Tạo mẫu và chăm sóc sắc đẹp, Tiếng Anh.

Với chủ trương đào tạo đội ngũ lao động có tay nghề, chất lượng trong lĩnh vực ẩm thực, dịch vụ nhà hàng - khách sạn - du lịch và thời trang, trong 50 năm qua, Nhà trường đã không ngừng xây dựng, đổi mới và phát triển để đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người học, thị hiếu và xu hướng của xã hội, không ngừng nâng cao tay nghề, chất lượng đội ngũ giáo viên, đa dạng hóa và đổi mới chương trình đào tạo, phương pháp giảng dạy, cập nhật trang thiết bị phục vụ giảng dạy, đẩy mạnh công tác liên kết với doanh nghiệp tạo điều kiện cho học sinh thực tập thực tế, trau dồi kiến thức và tiếp cận với môi trường làm việc tại doanh nghiệp.

Các thế hệ học sinh của Nhà trường đã học tập, được đào tạo, rèn luyện tay nghề bài bản, sau khi tốt nghiệp ra trường làm việc tại doanh nghiệp đến nay đã đạt được những thành công, trở thành Tổng bếp trưởng, bếp trưởng, chuyên gia ẩm thực, chuyên gia pha chế, tổng quản lý tại những nhà hàng khách sạn nổi tiếng như khách sạn Sheraton, Khách sạn Lotte ... làm chủ các Chuỗi nhà hàng hay Tổng giám đốc công ty may, Chủ cửa hàng thời trang ... góp phần giữ gìn và phát triển ngành du lịch, dịch vụ, ẩm thực và thời trang của Thủ đô Hà Nội và các tỉnh lân cận.

Nhà trường luôn lấy chất lượng đào tạo là kim chỉ nam định hướng cho các hoạt động, sẽ không ngừng cập nhật, đổi mới, kiện toàn để xây dựng và phát triển thương hiệu của Nhà trường bay cao, vươn xa trong thời gian tới.

Thực hiện chủ trương của UBND thành phố Hà Nội trong việc đào tạo nghề gắn với nhu cầu của doanh nghiệp, bắt đầu từ năm 2018, Nhà trường đã phối hợp với doanh nghiệp để tuyển sinh và đào tạo theo nhu cầu, đơn đặt hàng của doanh nghiệp, học sinh được tài trợ tiền học phí, được học tập, rèn luyện trong môi trường thực tế

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN - NGHIỆP VỤ DU LỊCH VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 56 Khâm Thiên - Quận Đống Đa - TP Hà Nội. Điện thoại: 0243.2247887

Website: <http://www.hctf.edu.vn> - Email: truongtcnauan@gmail.com

của doanh nghiệp và trở thành nhân viên chính thức của doanh nghiệp ngay sau khi tốt nghiệp.

Nhà trường luôn chào đón các em học sinh có nguyện vọng và mong muốn được học các nghề do Nhà trường đào tạo. Đến với Nhà trường, các em sẽ có cơ hội được trang bị kiến thức, kỹ năng cơ bản của ngành nghề các em đã lựa chọn, chuẩn bị hành trang cho mình từng bước xây dựng sự nghiệp và ổn định cuộc sống. Mong rằng các đơn vị liên kết, quý vị phụ huynh và các em học sinh hãy tin tưởng và yên tâm khi lựa chọn Nhà trường là nơi học tập, rèn luyện và luôn đồng hành cùng Nhà trường trên con đường xây dựng và phát triển.

Trong thời gian tới, Nhà trường cũng luôn mong muốn nhận được sự quan tâm chỉ đạo của UBND Thành phố Hà Nội, Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội cũng như các cấp, ban, ngành để Nhà trường hoàn thành tốt nhiệm vụ chuyên môn được giao, xây dựng thương hiệu Nhà trường ngày càng phát triển bền vững.

Xin trân trọng cảm ơn./.

HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Xuân Hùng

GIỚI THIỆU VỀ NHÀ TRƯỜNG

I. GIỚI THIỆU:

Tên tiếng Việt: **TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN - NGHIỆP VỤ DU LỊCH VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI.**

Tên tiếng Anh: **HANOI VOCATIONAL SCHOOL OF COOKERY – TOURISM AND FASHION.**

Trụ sở chính: Số 56 Khâm Thiên - Quận Đống Đa - Hà Nội

Điện thoại: 0243.2247887. Email: truongtcnnauan@gmail.com

Website: <http://www.hctf.edu.vn>

II. QUÁ TRÌNH HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN:

Trường Trung cấp nghề Nấu ăn - Nghiệp vụ Du lịch và Thời trang Hà Nội, tiền thân là Trường Kỹ thuật Ăn uống phục vụ Hà Nội được thành lập theo Quyết định số 1138/QĐ-TC ngày 20 tháng 10 năm 1975 của Ủy ban hành chính thành phố Hà Nội.

Ngày 09 tháng 05 năm 2007, Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội ra Quyết định số 1820/QĐ-UBND về việc chuyển trường Kỹ thuật ăn uống phục vụ Hà Nội thành trường Trung cấp nghề Nấu ăn và nghiệp vụ khách sạn Hà Nội.

Ngày 29 tháng 11 năm 2017, sát nhập Trường trung cấp nghề May và Thời trang Hà Nội vào Trường trung cấp nghề Nấu ăn và Nghiệp vụ Khách sạn Hà Nội và đổi tên thành Trường Trung cấp nghề Nấu ăn - Nghiệp vụ Du lịch và Thời trang Hà Nội theo Quyết định số 8199/ QĐ-UBND của Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội.

Trường Trung cấp nghề Nấu ăn - Nghiệp vụ Du lịch và Thời trang Hà Nội là cơ sở dạy nghề công lập, trực thuộc Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội, với 4 cơ sở đào tạo đặt tại Quận Đống Đa, Quận Hai Bà Trưng và Thị xã Sơn Tây.

Trong 50 năm xây dựng và phát triển, Nhà trường đã đạt được nhiều thành tích trong công tác thi đua khen thưởng, dạy và học:

- Chủ tịch nước CHXNCH Việt Nam trao tặng: 2 lần Huân chương Lao động hạng Nhất, 3 lần Huân chương lao động hạng Nhì, 1 lần Huân chương lao động hạng Ba cùng với nhiều danh hiệu cao quý khác.

- Giáo viên tham dự Hội thi Giáo viên dạy giỏi Toàn quốc: 6 lần đạt giải nhất, 7 lần đạt giải nhì, 2 lần đạt giải ba.

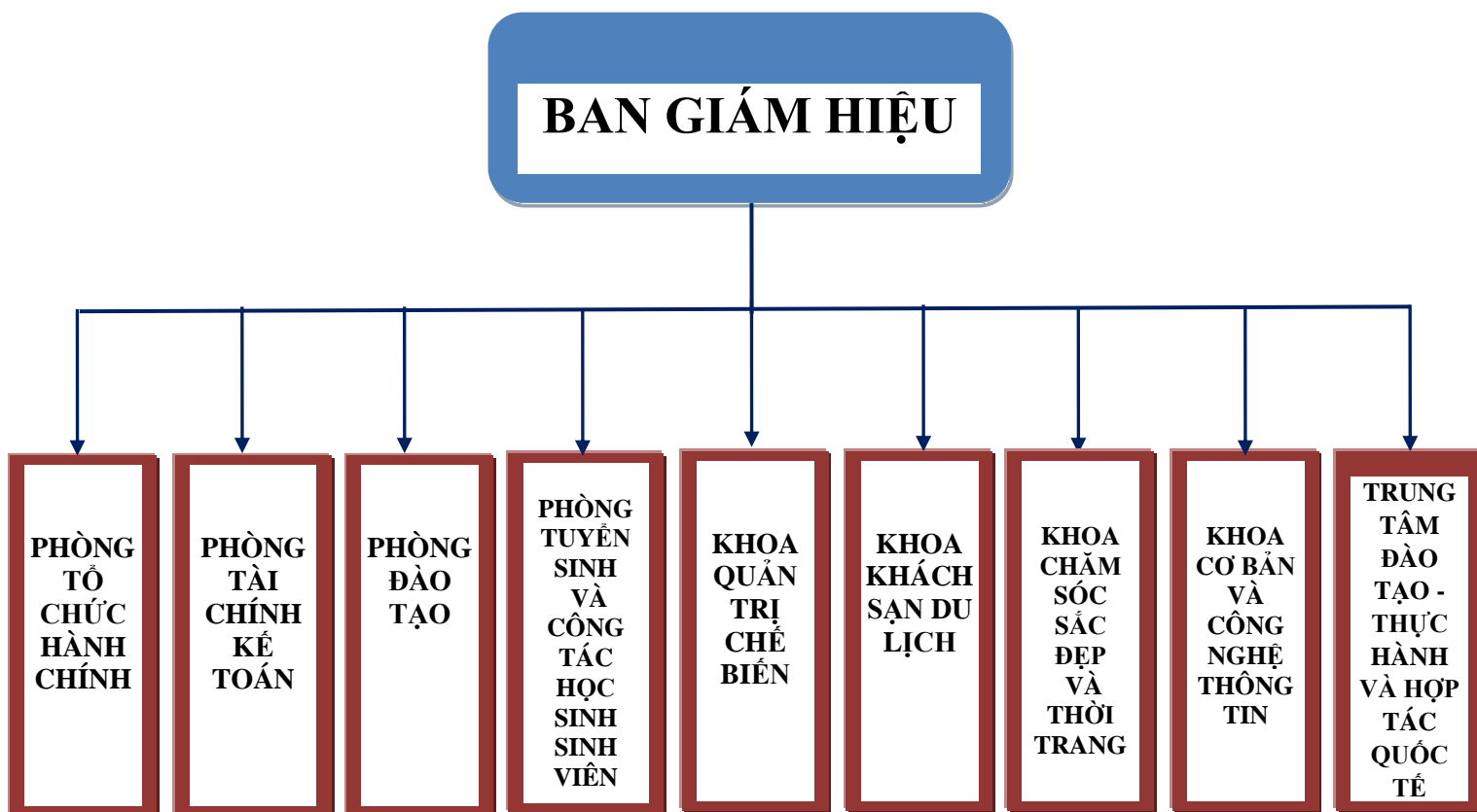
- Học sinh tham dự Hội thi tay nghề toàn quốc qua các năm đã đạt 1 giải ba, 1 giải khuyến khích và đều đạt giải cao trong Hội thi tay nghề Thành phố Hà Nội trong các năm qua.

Với phương châm “**Đào tạo gắn liền nhu cầu xã hội**”, qua từng giai đoạn, mục tiêu, nhiệm vụ, chiến lược phát triển của Nhà trường không ngừng được điều chỉnh phù hợp với điều kiện thực tế, nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội và các đơn vị sử dụng lao động, góp phần cung cấp lực lượng lao động chất lượng cao cho Thủ đô và các tỉnh thành trên cả nước.

III. CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ

Nhà trường là cơ sở dạy nghề công lập trong hệ thống đào tạo nghề của Nhà nước, có nhiệm vụ tổ chức đào tạo nhân lực trực tiếp cho sản xuất kinh doanh, dịch vụ trình độ trung cấp, trình độ sơ cấp và đào tạo thường xuyên theo quy định; Xây dựng, biên soạn các chương trình, giáo trình giảng dạy đối với các ngành nghề được phép đào tạo.

IV. CƠ CẤU TỔ CHỨC



V. CƠ SỞ VẬT CHẤT

Nhà trường hiện có 4 cơ sở:

Trụ sở chính: 56 Khâm Thiên, Đống Đa, Hà Nội với diện tích: 908,1m²

Cơ sở 2: Số 6 ngõ Lệnh Cư, Khâm Thiên - Quận Đống Đa - Hà Nội với diện tích: 1104,7m²

Cơ sở 3: Số 2B Lê Đại Hành - Quận Hai Bà Trưng - Hà Nội với diện tích 303,2 m²

Cơ sở 4: Phố Chùa Thông - Thị xã Sơn Tây - Hà Nội với diện tích: 21.846 m²

Các phòng học thực hành được trang bị các dụng cụ theo từng chuyên ngành đào tạo, đáp ứng được cơ bản yêu cầu của ngành học.

Các phòng học lý thuyết được trang bị máy chiếu, điều hòa đảm bảo điều kiện dạy và học.

VI. SỨ MỆNH VÀ MỤC TIÊU HOẠT ĐỘNG

- Sứ mệnh: đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao trong các chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, pha chế đồ uống, làm bánh, khách sạn - nhà hàng, du lịch, Chăm sóc sắc đẹp, công nghệ may và thời trang trình độ trung cấp, sơ cấp, đào tạo thường xuyên, theo chuyên đề và nhu cầu của người học, trang bị kiến thức, kỹ năng tay nghề cho người học theo Chương trình Khung của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp, đồng thời đáp ứng được nhu cầu và xu hướng phát triển của xã hội trong lĩnh vực đào tạo. Là cơ sở nghiên cứu, ứng dụng và chuyển giao công nghệ, giúp người học đạt được mục tiêu nghề nghiệp và có cơ hội học tập suốt đời.

- Mục tiêu:

+ Đổi mới cơ bản và toàn diện chương trình đào tạo, phương pháp giảng dạy, tập trung rèn luyện kỹ năng, tay nghề, đảm bảo chất lượng học sinh khi tốt nghiệp và liên kết với các doanh nghiệp giới thiệu việc làm cho học sinh khi ra trường.

+ Thường xuyên đào tạo và nâng cao tay nghề cho giáo viên, cập nhật kiến thức từ thực tế, cập nhật và đổi mới trang thiết bị phục công tác giảng dạy, tạo môi trường và điều kiện thuận lợi cho giáo viên, viên chức và người lao động hoàn thành tốt nhiệm vụ.

+ Xây dựng trường TCN Nấu ăn – Nghiệp vụ Du lịch và Thời trang Hà Nội trở thành Trường đào tạo nghề hàng đầu của cả nước trong lĩnh vực Ẩm thực - Nhà hàng - Khách sạn - Du lịch – Chăm sóc sắc đẹp - May và thời trang.

VII. CÁC HỆ ĐÀO TẠO VÀ TUYỂN SINH

1. Các chuyên ngành đào tạo

STT	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO	NGÀNH NGHỀ ĐÀO TẠO
1	Trung cấp 24 tháng	Thiết kế thời trang
2		Kỹ thuật chế biến món ăn
3		Nghiệp vụ nhà hàng
4		Kỹ thuật Pha chế đồ uống
5		Máy thời trang
6		Quản trị khách sạn
7		Quản trị lễ tân
8		Nghiệp vụ lễ tân
9		Nghiệp vụ lưu trú
10		Kỹ thuật làm bánh
11		Tạo mẫu và chăm sóc sắc đẹp
12		Tiếng Anh
1	Sơ cấp từ 3 đến 6 tháng	Kỹ thuật chế biến món ăn
2		Kỹ thuật pha chế đồ uống
3		Kỹ thuật làm bánh
4		Cắt may thời trang
5		Máy công nghiệp
6		Chăm sóc da
7		Tiếng Anh
8		Nghiệp vụ nhà hàng
9		Nghiệp vụ lễ tân
10		Nghiệp vụ lưu trú
11		Quản trị lễ tân
12		Quản trị khách sạn
13		Nghiệp vụ kinh doanh bán hàng
1	Đào tạo theo chuyên đề, thường xuyên và theo yêu cầu của người học	Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn - Chuyên đề chế biến món Phở, Bún, Mỳ, Miến - Chuyên đề chế biến món ăn Nhật Bản, Trung Hoa - Chuyên đề chế biến món nướng - Chuyên đề chế biến các món chè - Chuyên đề nấu ăn cơ bản, nâng cao - Chuyên đề nấu ăn gia đình cho trẻ em, người nội trợ - Chuyên đề các món ăn ngày Tết
2		Nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống - Chuyên đề pha chế Trà sữa

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN - NGHIỆP VỤ DU LỊCH VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 56 Khâm Thiên - Quận Đống Đa - TP Hà Nội. Điện thoại: 0243.2247887

Website: <http://www.hctf.edu.vn> - Email: truongtcnauan@gmail.com

		- Chuyên đề pha chế Sinh tố - Chuyên đề Cafe máy - Chuyên đề cắm hoa và trang trí đồ uống
3		Nghề Kỹ thuật làm bánh - Chuyên đề Kỹ thuật làm bánh Âu - Chuyên đề Kỹ thuật làm bánh Á - Chuyên đề Kỹ thuật làm bánh ga tô sinh nhật
4		Nghề Nghiệp vụ Nhà hàng - Chuyên đề Quản lý nhà hàng
5		Nghề May thời trang Chuyên đề may Áo sơ mi nam, nữ Chuyên đề May quần âu nam, nữ Chuyên đề may váy đầm nữ Chuyên đề May áo dài Chuyên đề may áo vest nam, nữ
6		Nghề Tạo mẫu và chăm sóc sắc đẹp -Chuyên đề làm móng -Chuyên đề làm tóc -Chuyên đề trang điểm cơ bản, nâng cao -Chuyên đề phun thêu thẩm mỹ
7		Nghề Tiếng Anh

2. Hình thức tuyển sinh: Xét tuyển qua hồ sơ trực tiếp và trực tuyến

Hồ sơ bao gồm:

- ✓ Phiếu đăng ký dự tuyển vào học giáo dục nghề nghiệp (theo mẫu);
- ✓ 03 Đơn đề nghị miễn, giảm học phí(theo mẫu)(Nếu thuộc đối tượng THCS);
- ✓ 03 Bản sao công chứng giấy khai sinh;
- ✓ 03 Bản sao công chứng Bằng tốt nghiệp THCS hoặc THPT hoặc 03 Giấy chứng nhận tốt nghiệp tạm thời;
- ✓ 02 Bản sao công chứng học bạ THCS hoặc THPT;
- ✓ Giấy chứng nhận sức khỏe bệnh viện cấp Quận /Huyện trở lên;
- ✓ 06 Ảnh 3x4 (áo sơ mi trắng);
- ✓ 03 Bản sao công chứng CCCD;
- ✓ 01 Bản photo thẻ BHYT;
- ✓ Bản sao hợp lệ các giấy tờ chứng minh để hưởng chế độ ưu tiên (nếu có);

3. Yêu cầu tuyển sinh đầu vào

*** Hệ trung cấp nghề:**

- Đủ sức khỏe để học tập và làm việc.
- Đã tốt nghiệp THCS hoặc tương đương.

*** Hệ sơ cấp nghề:**

- Có đủ điều kiện về sức khỏe.
- Từ đủ 15 tuổi trở lên.

*** Chuyên đề:** Có đủ điều kiện về sức khỏe.

4. Mức thu học phí

4.1 Hệ trung cấp: Thu theo quy định của Nhà nước

Căn cứ vào Nghị định số 97/2023/NĐ-CP ngày 31/12/2023 của Chính phủ, các đối tượng được miễn học phí gồm:

- + Học sinh từ 16 đến dưới 35 tuổi, tốt nghiệp trung học cơ sở học tiếp lên trình độ Trung cấp;
- + Học sinh là người dân tộc thiểu số thuộc hộ nghèo và hộ cận nghèo;
- + Học sinh thuộc hệ cử tuyển;
- + Học sinh bị tàn tật, khuyết tật có Giấy xác nhận khuyết tật mức độ nặng, đặc biệt nặng;

4.2 Hệ sơ cấp từ 3 đến 6 tháng, đào tạo theo chuyên đề, thường xuyên và theo nhu cầu của người học:

- Mức học phí căn cứ vào nội dung, chương trình và thời gian đào tạo.

5. Quyền lợi của học sinh

*** Hệ trung cấp nghề:**

- Được cấp Bằng Trung cấp nghề sau khi tốt nghiệp;
- Được học tập theo đúng chương trình khung do Tổng cục giáo dục nghề nghiệp ban hành;
- Được xét cấp học bổng hàng tháng;
- Được xét cấp học bổng của doanh nghiệp và đơn vị tài trợ (nếu có);
- Được giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.

*** Hệ sơ cấp nghề:**

- Được cấp Chứng chỉ Sơ cấp nghề;
- Được giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.

*** Chuyên đề:** Được cấp Giấy chứng nhận.

VIII. NHỮNG ĐẶC ĐIỂM NỔI BẬT

1. Điều kiện học tập:

- Chương trình giảng dạy được xây dựng dựa trên cơ sở Chương trình khung của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp.

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN - NGHIỆP VỤ DU LỊCH VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 56 Khâm Thiên - Quận Đống Đa - TP Hà Nội. Điện thoại: 0243.2247887

Website: <http://www.hctf.edu.vn> - Email: trungtcnnauan@gmail.com

- Giáo trình và tài liệu giảng dạy do Nhà trường biên soạn và sửa đổi hàng năm trên cơ sở xây dựng và đóng góp ý kiến của các chuyên gia, nghệ nhân, doanh nghiệp trong các chuyên ngành đào tạo, đảm bảo lượng kiến thức và yêu cầu kỹ năng tay nghề cho người học, đáp ứng được nhu cầu của doanh nghiệp và xã hội.

- Đội ngũ giáo viên: Nhà trường hiện có hơn 50 giáo viên giảng dạy lý thuyết và thực hành, là những giáo viên đã có nhiều năm kinh nghiệm công tác và giảng dạy trong các lĩnh vực Ẩm thực, Nhà hàng, Khách sạn, Du lịch, Chăm sóc sắc đẹp, May thời trang, các chuyên gia nấu ăn, chuyên gia bánh, chuyên gia may và thiết kế thời trang.

- Phương tiện, trang thiết bị phục vụ công tác giảng dạy: được trang bị đầu tư đồng bộ, thường xuyên cập nhật. 100% chương trình thực hành được thao tác trực tiếp trên các thiết bị, máy móc đáp ứng được yêu cầu bài học, đảm bảo vệ sinh an toàn lao động và thực phẩm phù hợp với chuyên ngành học.

2. Hoạt động ngoại khóa:

- Đoàn Thanh niên luôn được sự quan tâm của Đảng ủy, Ban giám hiệu Nhà trường đã tổ chức các Câu lạc bộ: Cắt tỉa, Cắm hoa, Nấu ăn gia đình, Làm bánh trung thu, bánh Á - Âu ... thu hút nhiều đoàn viên tham gia.

- Hàng năm Đoàn thanh niên Nhà trường luôn tổ chức các hoạt động sôi nổi cho học sinh nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn như giải bóng đá nam, thi văn nghệ, thi học sinh thanh lịch, thi nấu ăn, làm bánh trung thu, bánh chưng ngày tết, thi pha chế, cắm trại và các trò chơi tập thể.

- Phối hợp với doanh nghiệp, nhà hàng, khách sạn tổ chức và mời đại diện bếp trưởng, quản lý nhà hàng, chuyên gia ẩm thực, chuyên gia bánh tới tham dự các buổi hội thảo chuyên đề, định hướng nghề nghiệp cho học sinh, giúp các em hiểu hơn về chuyên ngành đang theo học, xác định mục tiêu trong quá trình học và sau khi ra trường.

- Phối hợp với công ty AJINOMOTO VN cũng như các công ty liên kết khác tổ chức cho học viên tham quan nhà máy, dây chuyền sản xuất nguyên liệu, thực phẩm, xuất ăn công nghiệp. Tổ chức Cuộc thi "Tỏa sáng tài năng cùng món ngon mỗi ngày", tìm kiếm học sinh có tay nghề giỏi trong lĩnh vực Chế biến món ăn, Nhà hàng khách sạn tham dự Cuộc thi trên toàn quốc.

3. Hướng nghiệp và hỗ trợ việc làm:

- Trong chương trình đào tạo, đối với hệ Trung cấp sẽ có 2 đợt thực tập thực tế, mỗi đợt 2 tháng. Hệ Sơ cấp và đào tạo thường xuyên, theo chuyên đề thực tập 1 đợt. Nhà trường đã liên kết, hợp tác với các nhà hàng, khách sạn 5*, các khu resort, Spa, doanh nghiệp về du lịch, lễ hành, làm đẹp, may thời trang để học sinh được đến thực tập thực tế. Tại đây, các em được làm việc trong môi trường chuyên nghiệp, trau dồi kiến thức, trải nghiệm và rèn luyện tay nghề.

- Sau khi tốt nghiệp, các em được giới thiệu việc làm tại các nhà hàng, khách sạn, doanh nghiệp theo đúng chuyên ngành đã học.

4. Đào tạo liên thông: Nhà trường đã liên kết với các trường đại học, cao đẳng trên địa bàn Hà Nội để học sinh tốt nghiệp có thể liên thông lên các trình độ cao hơn ngay tại trường.

IX. ĐÀO TẠO THEO NHU CẦU DOANH NGHIỆP

Năm 2018 là năm đầu tiên Nhà trường triển khai đào tạo theo nhu cầu doanh nghiệp. Theo đó, học sinh đăng ký học sẽ được doanh nghiệp tài trợ tiền học phí trong suốt thời gian học tại Trường. Các em được thực tập và làm việc tại doanh nghiệp, được các bếp trưởng của doanh nghiệp đào tạo, rèn luyện tay nghề. Ngay sau khi tốt nghiệp, doanh nghiệp cam kết nhận học sinh là nhân viên chính thức theo đúng chuyên ngành được đào tạo, tạo cơ hội cho các em được tiếp cận với thực tế ngay trong quá trình học và ổn định cuộc sống, định hướng phát triển tương lai ngay sau khi ra trường.

Một số doanh nghiệp Nhà trường đang liên kết hợp tác: Khách sạn Melia, Khách sạn Lotte, Khách sạn Golden Lake, Hệ thống khách sạn A25, Khách sạn Daewoo, Công ty CP Tập đoàn FLC, Flamigo Đại Lải Resort, Nhà hàng Công Viên Nhỏ, Công ty TNHH Phúc Hưng Thịnh với các thương hiệu: Quán ngon, Ngon phố, Món ngon Sài Thành, The Rooftop bar, Golden Gate ..., Công ty CP Colowide Việt Nam với chuỗi các nhà hàng Nhật: Guy kaku, Onyasai ..., Công ty TNHH nhà hàng Món Huế với chuỗi nhà hàng Món Huế, Nhà hàng Sen Tây Hồ, Chuỗi nhà hàng Gà 36, Nhà hàng Thủy Tạ ...

CHUYÊN NGÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:**
 - Kỹ thuật chế biến món ăn Âu, Á, món ăn khu vực Asean, bếp ăn công nghiệp, mâm non.
 - Cắt tỉa hoa trang trí món ăn.
 - Kiến thức về ẩm thực, thực phẩm, xây dựng thực đơn.
- * Học sinh được thực tập tại hệ thống khách sạn 5*, khu resort, hệ thống các nhà hàng, giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng, Hệ Sơ cấp: 3 - 6 tháng, Đào tạo theo chuyên đề và yêu cầu của người học.



CHUYÊN NGÀNH KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:**
 - Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống như: đồ uống không cồn, đồ uống có cồn, cocktail, mocktail, rượu mạnh, rượu mùi ...
 - Xây dựng được danh mục các loại đồ uống;
 - Kỹ năng tổ chức, sắp xếp công việc tại Quầy Bar; giao tiếp và phục vụ khách hàng.
- * Học sinh được thực tập thực tế tại các Quán bar, quầy Bar của hệ thống các khách sạn 5*, giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng, Hệ Sơ cấp: 3 - 6 tháng, Đào tạo theo chuyên đề và yêu cầu của người học.



CHUYÊN NGÀNH KỸ THUẬT LÀM BÁNH

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:**
 - Kỹ thuật chế biến bánh Á, bánh Âu, bánh Mỹ, làm các loại bột cơ bản, các loại nhân bánh, một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu.
 - Cách trình bày, trang trí một số loại bánh.
- * Học sinh được thực tập thực tế tại Nhà hàng, khách sạn, Bakery chuyên sản xuất bánh, được giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng, Hệ Sơ cấp: 3 - 6 tháng, Đào tạo theo chuyên đề và yêu cầu của người học.



CHUYÊN NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:** Quy trình phục vụ khách hàng theo tiêu chuẩn của khách sạn. Soạn thảo được các loại báo cáo, hợp đồng thông dụng của khách sạn;
- * Học sinh được thực tập thực tế tại hệ thống khách sạn 5*, khu resort, hệ thống các nhà hàng, giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng, Hệ Sơ cấp: 3 - 6 tháng, Đào tạo theo chuyên đề và yêu cầu của người học.



CHUYÊN NGÀNH QUẢN TRỊ LỮ HÀNH

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:**
 - Thiết kế và xây dựng chương trình du lịch, hướng dẫn khách du lịch.
 - Kỹ năng giao tiếp với khách hàng và giải quyết các tình huống phát sinh trong kinh doanh du lịch .
- * Học sinh được thực tập thực tế tại hệ thống công ty du lịch, lữ hành, được giới thiệu việc làm ngay sau khi tốt nghiệp ra trường.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng, Hệ Sơ cấp: 3 - 6 tháng, Đào tạo theo chuyên đề và yêu cầu của người học.

(Hình ảnh)

CHUYÊN NGÀNH NGHIỆP VỤ KINH DOANH BÁN HÀNG - HỆ SƠ CẤP

- * Thời gian đào tạo: từ 3 đến 6 tháng
- * Học sinh được đào tạo:
 - Bán hàng và thực hiện công việc bán hàng tại các siêu thị, cửa hàng tạp hóa; kiểm kê hàng hóa, đảm bảo an toàn tài sản của cửa hàng.
 - Kỹ năng giao tiếp với khách hàng và giải quyết các tình huống phát sinh.
- * Học sinh được thực tập thực tế tại doanh nghiệp, siêu thị, được giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm.
(Hình ảnh)

CHUYÊN NGÀNH THIẾT KẾ THỜI TRANG VÀ MAY THỜI TRANG HỆ TRUNG CẤP

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:**
 - Thiết kế, may các trang phục cơ bản, thiết kế mẫu, nhẩy mẫu các loại sản phẩm may;
 - Lựa chọn được các nguyên, phụ liệu phù hợp với từng kiểu sản phẩm;
 - Sử dụng một số thiết bị cơ bản trên dây chuyền may;
- * Học sinh được thực tập thực tế tại doanh nghiệp, được giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh - khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: 24 tháng



CHUYÊN NGÀNH CẮT MAY THỜI TRANG VÀ MAY CÔNG NGHIỆP HỆ SƠ CẤP, HỆ THƯỜNG XUYÊN

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * Học sinh được đào tạo:
 - Đo, cắt, may được các sản phẩm quần áo, sơ mi nam nữ cơ bản và hạch toán định mức nguyên phụ liệu cho các sản phẩm;
 - Sử dụng thành thạo máy may công nghiệp.
- * Học sinh được thực tập thực tế tại doanh nghiệp, được giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: từ 3 đến 6 tháng hoặc tạo chuyên đề và yêu cầu của người học.



CHUYÊN NGÀNH NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG NGHIỆP VỤ LỄ TÂN, NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:**
 - Quy trình của nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ lưu trú, tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống.
 - Kỹ thuật đặt bàn ăn, phục vụ các bữa ăn điêm tâm, trưa, tối, các loại tiệc Âu, Á.
 - Kỹ năng giao tiếp với khách hàng và giải quyết các tình huống phát sinh .
- * Học sinh được thực tập tại hệ thống khách sạn 5*, khu resort, hệ thống các nhà hàng, giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng, Hệ Sơ cấp: 3 - 6 tháng, Đào tạo theo chuyên đề và yêu cầu của người học.



CHUYÊN NGÀNH TẠO MẪU VÀ CHĂM SÓC SẮC ĐẸP

* **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT

* **Học sinh được đào tạo:**

+ Trình bày được một số kiến thức cơ bản về: làm đẹp, tạo mẫu và chăm sóc sắc đẹp;
+ Trình bày được các phương pháp chọn lựa, bảo quản mỹ phẩm phù hợp và an toàn;
+ Nhận thức được tầm quan trọng của nghệ thuật trang điểm đối với cuộc sống; phân biệt được giữa trang điểm căn bản, cô dâu, sân khấu...;

+ Trình bày rõ các kiến thức cơ bản về nhiệm vụ của phun xăm hình thẩm mỹ trên da;

+ Trình bày được đặc điểm của các loại da khô, da mềm của mặt, tay và chân; các bước vệ sinh da mặt và quy trình xoa bóp da mặt, phương pháp đắp mặt nạ dưỡng da;

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về thẩm mỹ;

* **Học sinh được thực tập tại hệ thống Spa, chăm sóc sắc đẹp, giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp.**

* Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm

* Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng.



CHUYÊN NGÀNH TIẾNG ANH

- * **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS, THPT
- * **Học sinh được đào tạo:**
 - + Sử dụng được ngôn ngữ một cách độc lập
 - + Sử dụng thành thạo cả 4 kỹ năng ngôn ngữ - nghe, nói, đọc và viết – tiếng Anh, trong các tình huống giao tiếp xã hội có liên quan đến chuyên ngành Tiếng Anh.
 - + Một số kỹ năng khác: Giao tiếp, ứng xử; làm việc nhóm; Có kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.
- * **Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:**
 - + Phiên dịch
 - + Thông dịch
 - + Dịch thuật
 - + Dịch phim
 - + Nhân viên các bộ phận chức năng
 - + Giáo viên Tiếng Anh
- Học tiếp lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.
- * Tuyển sinh, khai giảng các lớp liên tục trong năm
- * Thời gian đào tạo: Hệ Trung cấp: 24 tháng. Hệ Sơ cấp: 3 - 6 tháng, Đào tạo theo chuyên đề và yêu cầu của người học.

(Hình ảnh)