

HPCViet - Dạy Nghề Pha Chế Chuyên Nghiệp

Điện Thoại : 0335 800 591

Địa chỉ: 54 Nguyễn Oanh, Phường 17, Gò Vấp, Hồ Chí Minh

Chỉ đường: <https://goo.gl/maps/HL3ceby7YoM2>

Website: <https://hocphache.com.vn>

Trà sữa HPCViet: <https://hocphache.com.vn/tra-sua>

Trà sữa Googlesite <https://sites.google.com/view/hpcviet/hoc-tra-sua>

HPCViet GGsite: <https://sites.google.com/view/hpcviet>



Chương trình Học pha chế trà sữa bao nhiêu tiền? Có hỗ trợ chi phí gì không?

Khóa học bao nhiêu tiền? Học phí từ 4.500K / 2 tháng

Học ở đâu để chuẩn bị tốt nhất và khóa học chuẩn bị bao nhiêu tiền có lẽ là câu hỏi của nhiều bạn trẻ đam mê pha chế và ngay cả những người muốn tìm hiểu để chuẩn bị trước khi bán đồ uống. Đừng để bạn chờ đợi lâu, hãy đi tìm câu trả lời.

Bài viết quan tâm nhất:

Học pha chế ở đâu là tốt nhất ở TPHCM, Đà Nẵng, Hà Nội, Cần Thơ, Kiên Giang, Rạch Giá, Nha Trang, Bình Dương...

1. Chi phí chuẩn bị là gì?

Về cơ bản, nhìn vào giá của một khóa học để quyết định có nên chọn học hay không là một ý tưởng sai lầm đối với nhiều người. Bởi vì chất lượng và chi phí của khóa học hầu như luôn đi đôi với nhau, một khóa học chất lượng, người học cần chú ý đến các yếu tố như chương trình giảng dạy, giảng viên giảng dạy, cơ sở vật chất và hỗ trợ. hỗ trợ sau khóa học.

Và đây cũng là những yếu tố để các đơn vị đánh giá các khóa học của họ. Tìm hiểu 4 yếu tố chính để quyết định chi phí của mỗi khóa học:

1.1 Chương trình học

Đây là yếu tố đầu tiên mà mọi người nên quan tâm. Chương trình giảng dạy của đơn vị đó có thực sự phù hợp với nhu cầu của bạn không, đây là điều quan trọng cần hiểu.

Ví dụ, đối với các nhà tuyển dụng muốn học pha chế để mở cửa hàng, một chương trình học cần có các buổi đào tạo về tư duy kinh doanh, tư vấn về các chiến lược cho các cửa hàng là điều cần thiết nhất.

Hiện tại ở Hà Nội có rất ít đơn vị đào tạo chuyên ngành cho các chủ cửa hàng có ý định mở quán cà phê nhưng không biết gì về pha chế, người tiên phong trong lĩnh vực này, bạn có thể tham khảo là Học viện HPCViet

1.2 Giảng viên

Yếu tố quan trọng tiếp theo mà bạn cần chú ý. Đặc biệt với ngành công nghiệp chuẩn bị, các yếu tố như kinh nghiệm và thực hành là những yếu tố quan trọng nhất. Giáo viên có kiến thức chuyên môn cao là không đủ, nhưng phải có kinh nghiệm thực tế sâu sắc để mang đến cho họ những bài học hữu ích.

Thực tế là bạn tìm thấy một công thức mới, ngon và độc đáo, nhưng quy trình rườm rà, nguyên liệu đắt tiền, thời gian chuẩn bị lâu ... chắc chắn sẽ không được khách hàng yêu thích.

Vậy làm thế nào để rút ngắn thời gian để đơn giản hóa quá trình này? Chỉ những giáo viên có nhiều năm kinh nghiệm, với kiến thức chuyên sâu mới có thể giúp học sinh nhìn thấy và sử dụng vấn đề này.

1.3 Nguyên liệu và phương tiện

Một yếu tố nữa bạn nên đặc biệt chú ý. Với các khóa học chi phí thấp, cơ sở vật chất, tài liệu và cơ hội cho sinh viên thực hành các công thức sẽ bị hạn chế.

Điều quan trọng nhất trong pha trộn là thực hành, thực hành liên tục cho đến khi thành công, thành thạo và hiểu biết. Đây là phương pháp giúp bạn tiến bộ nhanh nhất.

Vì vậy, cho dù đó là một khóa học chi phí thấp hoặc cao cấp, bạn nên tìm hiểu xem khóa học được thực hành không giới hạn và không có chi phí thêm?

1.4 Hỗ trợ sau khóa học

Đây phải là điều mà không nhiều đơn vị đào tạo có thể làm, nhưng nó rất cần thiết cho mọi sinh viên. Bởi vì chỉ với một vài khóa học ba ngày, không ai có thể biết tất cả các ngành để áp dụng mà không có lỗi, vì vậy trước khi trở thành chuyên gia, hãy trở thành chủ sở hữu của chuỗi. , mọi người cần sự hỗ trợ từ những người có khả năng hơn.

Và chỉ những đơn vị thực sự đam mê, yêu thích ngành pha chế, ngành kinh doanh đồ uống mới sẵn sàng từ bỏ năng lượng và năng lượng của mình để hỗ trợ sau khóa học.

Trên đây là 4 yếu tố để quyết định chi phí cho một khóa học chuẩn bị. Trước khi tham gia bất kỳ khóa học nào, vui lòng dựa vào 4 yếu tố trên để đánh giá cho một quyết định chính xác.

2. Học pha chế trà sữa bao nhiêu tiền

Học phí chuẩn bị

Quay trở lại vấn đề làm thế nào để tham gia các khóa học chuẩn bị, có bao nhiêu tiền trên thị trường hiện nay, mỗi khóa học kéo dài 1-3 tháng với mức giá 5 - 10 triệu, tùy thuộc vào khóa học của nhà cung cấp cũng như cơ bản, nâng cao hoặc chương trình giảng dạy chung.

Tham gia các khóa học pha chế là điều cần thiết cho những ai muốn theo đuổi pha chế, và đặc biệt là các chủ quán cà phê nên tham dự để có một nền tảng nhất định trong kinh doanh đồ uống. , cũng như nâng cao kiến thức cho bản thân.

Tuy nhiên, từ các yếu tố ảnh hưởng đến chi phí của khóa học, vui lòng tự đánh giá các khóa học đó để cung cấp các yếu tố chất lượng này. Nếu không, hãy tìm các khóa học đáp ứng tất cả các yếu tố này.

Bằng cách đầu tư số tiền 5 - 10 triệu cho một khóa học nền tảng vững chắc trước khi mở cửa hàng và mang đến một kế hoạch kinh doanh phù hợp để mang lại hàng trăm triệu khi cửa hàng hoạt động bền vững. Đây là khoản đầu tư sinh lợi nhất.

Chi tiết về học phí cho mỗi khóa học chuẩn bị có thể được tìm thấy dưới đây.

3. Học pha chế trà sữa ở đâu tốt nhất? Bao nhiêu?

Hiện nay, có rất ít đơn vị cung cấp các khóa học chuẩn bị nhưng có tất cả các yếu tố như chương trình giảng dạy chất lượng, giảng viên có nhiều kinh nghiệm thực tế và chuyên nghiệp, điều kiện thực hành không giới hạn và thậm chí hỗ trợ sau khóa học.

HPCViet là một đơn vị chuyên đào tạo chủ cửa hàng. Với lịch sử 5 năm phát triển mạnh mẽ với phương châm chiến đấu thực sự, HPCViet hiện đã đào tạo hàng ngàn ông chủ và chủ sở hữu của chuỗi đồ uống nổi tiếng như Delio, Vintage 1976, Queen Coffee, 1900 Coffee ...

Chi tiết về nội dung và học phí các khóa học chuẩn bị là bao nhiêu:

Khóa học cà phê cơ bản (Hành trình đam mê Barista)

Khóa học pha chế cà phê hiện đại

Đây là khóa học cơ bản nhất cho những người không có kiến thức về ngành pha chế, đặc biệt là những chủ sở hữu muốn mở quán cà phê mà không có kinh nghiệm.

Mục tiêu: Khóa học cung cấp cho sinh viên nền tảng cơ bản nhất trong ngành đồ uống. Ngoài ra, sinh viên có thể tìm hiểu về các công thức nấu ăn không thể thiếu trong mỗi quán cà phê truyền thống, hiểu công thức bằng cách thực hành không giới hạn.

Học phí: 4.500.000 đồng (bao gồm tài liệu, công cụ, dụng cụ, vật liệu, máy móc thiết thực)

Chi tiết xem:

Bao nhiêu vốn để mở một quán cà phê

Học pha cà phê

Khóa học pha chế cà phê

Khóa học pha chế trà sữa (Làm theo xu hướng)

học pha trà sữa tại HPCViet

Đây cũng là một khóa học dành cho các chủ cửa hàng có ý định mở một mô hình cho khách hàng trẻ hoặc muốn mở rộng thực đơn đồ uống thêm của họ.

Mục tiêu: Đến với khóa học này, sinh viên sẽ học và hiểu trà sữa từ cơ bản đến thịnh hành, phục vụ nhiều nhu cầu của khách hàng, từ đó dẫn đến thành công kinh doanh thành công.

Học phí: 4.500.000 đồng (bao gồm vật liệu, dụng cụ, dụng cụ, vật liệu, máy thực hành). Ưu đãi cho sinh viên đăng ký và đóng học phí sớm 7 ngày sẽ giảm 300.000 đồng xuống còn 4.200 đồng / sinh viên

Xem thêm:

Học pha trà sữa

Khóa học pha trà sữa

Khóa học cà phê cà phê chuyên nghiệp (Xây dựng một Barista bậc thầy)

Khóa học pha chế đồ uống chuyên nghiệp

Đây là một khóa học nâng cao hơn, dành cho những chủ sở hữu muốn phát triển lâu dài bền vững, vì vậy họ cần cải thiện hơn nữa chất lượng đồ uống của họ, hoặc những người muốn học pha chế chuyên nghiệp.

Chương trình giảng dạy của khóa học được tổng hợp từ các sách giáo khoa tốt nhất trên thế giới, ngoài việc dạy học sinh ghi nhớ các công thức, khóa học còn dạy học sinh cách suy nghĩ toàn diện để có thể tự tạo ra. Chế độ mới của riêng họ.

Học phí: 5.500.000 đồng (bao gồm tài liệu, công cụ, dụng cụ, vật liệu, máy thực hành)

Khóa học 13 bước để lập kế hoạch kinh doanh quán cà phê (Tạo quán cà phê thành công)

Đây là một khóa đào tạo tư duy chiến lược cho các chủ sở hữu chưa bao giờ mở một cửa hàng.

Đây là khóa học duy nhất hiện có để đào tạo và hỗ trợ từ các bước lập kế hoạch, ý tưởng khái niệm, thực đơn cửa hàng, kế hoạch nhân sự để vận hành và điều hành một quán cà phê lâu dài bền vững. Đây chắc chắn là một khóa học mà bất kỳ chủ quán cà phê cần.

Học phí: 4.500.000 đồng (bao gồm tài liệu, công cụ, dụng cụ, vật liệu, máy móc thiết thực)

Cập nhật tin liên quan

1. Học pha chế trà sữa ở đâu tốt nhất:
<https://docs.google.com/document/d/1a4yG8xnbVxoaPMrC8PNeMF4lM6sKyXvFJZ-xX3G9VFA/edit#>
2. cách pha trà sữa ngon :
<https://docs.google.com/document/d/1Oq7O9K3MqjOIUtc-6C1fDABZ9Pa4AP1PpFYgyxk36ac/edit#>
3. pha trà sữa :
<https://docs.google.com/document/d/1FFn9hoGiiLK7ajulzfzEG7fuNlImHry3bT8Q1QA3u3c/edit#>
4. cách pha trà sữa để bán:
https://docs.google.com/document/d/1TMFSXB2mOl4CNAH4ON5tI381MaehgJ_FQXEVewoQfMs/edit
5. quầy pha chế trà sữa:
<https://docs.google.com/document/d/1r8Jo6NfHJ68zL5LjWXnCKc-wlJVatSpWt48nEbI1nI8/edit#>
6. học làm trà sữa ở đâu :
<https://docs.google.com/document/d/15vNTOfL9uLIVwaGcCuh-EffWsZJYOC2XNCcvugSRIHs/edit#>
7. học pha chế trà sữa bao nhiêu tiền :
<https://docs.google.com/document/d/1NofD2ymHtFuMHyIHH3lGw7ZnWdmKjj6F8RocD9Fbhik/edit#>
8. cách pha trà sữa thái với bột béo:
https://docs.google.com/document/d/1bv3BdVrrPl1Xl-Cn7l3TL-ozM-JM-NALVNdrszKF_ZI/edit#
9. học nấu trà sữa để bán :
https://docs.google.com/document/d/1LAftigUcZ2YkAkCIQMhkwq52i6ysu1xCyu6zU_HBsa8/edit#
10. học pha chế trà sữa HPCViet:
<https://docs.google.com/document/d/1Z5HFSOQ4oZ-t9QLRfQjN7qNBv3bGGguny2kFhvoRFwk/edit>

Tìm hiểu về file trà sữa :

https://drive.google.com/drive/folders/1pJPkRBzP9Nwv8SYcXqyae7owQWgFkOKh?usp=s_haring

Thông tin MXH

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1v3mFqF5VpWDvX4lRn_SZxZrRn9vq9rZbsFnedyY-5g/edit#gid=0