



Khóa học nấu ăn món Hoa mang đến cho bạn sự trải nghiệm thú vị qua 2 cấp độ cơ bản và nâng cao, nâng cao tay nghề vững chắc tương lai.

Điện thoại: (0236) 3953 988

Địa Chỉ: 56 Lê Văn Thứ, Mân Thái, Sơn Trà, Đà Nẵng

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/NAsDarKPV4wmKVLF7>

Website: <https://nghebep.com/>

Học Nấu Món Hoa: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-hoa>

HỌC NẤU MÓN HOA

Học nấu món Hoa do đội ngũ trường đào tạo ẩm thực Nghề Bếp Á Âu nghiên cứu và xây dựng đặc biệt dành cho những ai có niềm hứng thú với 1 trong 10 nền ẩm thực lớn nhất thế giới. Những món ăn Trung Hoa thỏa mãn cả 3 yếu tố: hương vị, cách trình bày và sự bổ dưỡng đòi hỏi người nấu phải có kỹ thuật chế biến và được đào tạo bài bản. Việc trau dồi kiến thức và kỹ năng nấu món Hoa từ các khóa học nấu ăn sẽ là lợi thế khi muốn thử sức với các vị trí nghề nghiệp liên quan đến lĩnh vực bếp Hoa.

Ẩm thực Trung Hoa đa dạng, phong phú pha trộn từ phong cách nấu nướng của nhiều vùng miền luôn được thế giới đánh giá cao. Ngày nay, các món ăn truyền thống của Trung Hoa nổi tiếng như Dimsum, vịt quay Bắc Kinh, cơm chiên Dương Châu... trở thành thực đơn bán chạy tại vô số các nhà hàng, quán ăn ẩm thực từ bình dân đến cao cấp. Do đó, học nấu món Hoa để trở thành đầu bếp món Hoa chuyên nghiệp hoặc đầu tư kinh doanh được xem là hướng phát triển nhiều tiềm năng và bền vững trong tương lai.



Đăng Ký Tư Vấn

Chương trình đào tạo nấu món Hoa

Nhằm đáp ứng nhu cầu **học nấu món Hoa** của nhiều đối tượng học viên, Nghề Bếp Á Âu xây dựng chương trình đào tạo nấu món Hoa bài bản từ Cơ bản đến Nâng cao. Với khóa học Bếp Trưởng Bếp Hoa, bạn được tiếp cận đầy đủ những kiến thức, kỹ năng cần thiết để trở đầu bếp món Hoa chuyên nghiệp: cách sử dụng dao chảo, kỹ năng thái, chặt, sơ chế, bảo quản nguyên liệu, cách nấu nước tương và nước sốt chuẩn vị Trung Hoa, cách điều khiển lửa – kỹ năng quan trọng hàng đầu trong bếp Hoa cũng như cách chế biến các món của người Hoa nổi tiếng thế giới từ tiềm, hấp, hầm, quay đến xào, áp chảo...

Tất cả các chương trình học nấu ăn từ cơ bản đến chuyên nghiệp của chúng tôi đều có thời lượng thực hành lên đến 90%. Và bếp trưởng bếp Hoa, lớp yêu cầu, lớp chuyên đề... cũng thế. Điều này luôn đảm bảo người học lĩnh hội đầy đủ kiến thức, kỹ năng cần thiết của một đầu bếp món Hoa chuyên nghiệp cũng như cảm nhận được những nét đẹp trong văn hóa ẩm thực Trung Hoa, từ đó áp dụng vào môi trường làm việc thực tế hoặc định hướng việc kinh doanh hiệu quả. Bên cạnh đó, đội ngũ Giảng viên giàu kinh nghiệm, không giấu nghề,

cùng hệ thống phòng học được trang bị hiện đại cũng là ưu điểm nổi bật của **khóa học nấu món Hoa cơ bản và nâng cao do Nghề Bếp Á Âu** đem đến.

Đội ngũ giảng viên bếp Hoa

Chương trình dạy nấu món Hoa được giảng dạy bởi đội ngũ Giảng viên giỏi chuyên môn, là các Chuyên gia, Bếp trưởng giàu kinh nghiệm trong lĩnh vực ẩm thực và kinh doanh:

- **Thầy Lưu Minh Dũng:** thầy sinh ra trong gia đình người Hoa có truyền thống làm nghề bếp, từng làm Bếp trưởng Dimsum khách sạn Windsor, Bếp chính nhà hàng Ngân Đình...
- **Thầy Tăng Quốc Vinh:** sinh ra và lớn lên trong gia đình người Việt gốc Hoa, thầy Tăng Quốc Vinh bắt đầu nấu ăn từ khi lên 10 tuổi. Đến nay, thầy là một đầu bếp dày dặn kinh nghiệm trong lĩnh vực món Hoa.
- **Thầy Nguyễn Văn Lập:** từng đạt danh hiệu Siêu đầu bếp Iron Chef Việt Nam năm 2013, thầy hiện là cố vấn món Á cho nhiều nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng cao cấp tại Việt Nam như: tập đoàn Merpele, Hòn Tằm Resort, Season Hotel.

Ưu Điểm Khi Tham Gia Lớp Học Nấu Món Hoa Tại nghebep.com

- Đội ngũ Giảng viên: là những Chuyên gia ẩm thực, bếp trưởng hàng đầu có nhiều năm kinh nghiệm, đang làm việc tại các hệ thống Nhà hàng – Khách sạn lớn trong cả nước.
- Học phí hợp lý: Học phí đã bao gồm toàn bộ chi phí nguyên vật liệu thực hành, đồng phục, lệ phí thi và Cấp chứng chỉ (học phí không bao gồm nguyên vật liệu để thi cuối khóa).
- Bằng cấp giá trị: Sau khi hoàn thành khóa học, học viên sẽ được cấp Chứng chỉ tốt nghiệp.
- Nâng cao kiến thức và hiểu biết về Ẩm thực Trung Hoa
- Phương pháp chế biến các món ăn đặc trưng của ẩm thực Hoa, từ đó ứng dụng cho các món ăn theo sự sáng tạo của học viên.
- Giảng viên dạy theo phương pháp suy luận, sáng tạo.

Cơ sở vật chất nấu món Hoa

Học viên rèn luyện kỹ năng nấu món Hoa trong hệ thống phòng thực hành thiết kế tối tân, tiện nghi, lắp đặt trang thiết bị hiện đại, mô phỏng không gian bếp 1 chiều tại các Nhà hàng – Khách sạn 5 sao.





Thời gian – Lịch học theo tuần

- STT
- Ngày Học
 - Sáng
 - Chiều
 - Tối
- 1
 - Thứ 2 – 4 – 6
 - 08h00 – 11h00
 - 13h00 – 16h30
 - 18h00 – 21h00
- 2
 - Thứ 3 – 5 – 7
 - 08h00 – 11h00
 - 13h00 – 16h30
 - 18h00 – 21h00

Học Nấu Món Hoa Ở Đâu?

Các khóa học nấu món Hoa hiện đang được giảng dạy tại nhiều chi nhánh của chúng tôi ở TP.HCM thuộc các **quận Bình Thạnh, quận 1, quận 3, quận 10, Phú Nhuận, Bình Tân...** và các chi nhánh khác tại các địa điểm như: Cần Thơ, Rạch Giá – Kiên Giang, Đồng Nai, Bình Dương, Đà Nẵng, Hà Nội, Nha Trang, Tây Nguyên đáp ứng nhu cầu học nấu ăn tại nhiều khu vực.

Để tìm hiểu thêm về các khóa học này, bạn vui lòng để lại thông tin bên dưới hoặc gọi đến hotline **0236 373 9988** để được tư vấn chi tiết (cước gọi miễn phí).

Đăng Ký Tư Vấn

Học phí khóa học nấu món Hoa

Học phí của khóa Bếp Trưởng Bếp Hoa dao động trong khoảng 7 – 8 triệu/cấp độ, học phí này đã bao gồm đồng phục, giáo trình, nguyên vật liệu thực hành trong suốt khóa học, lệ phí thi và cấp chứng chỉ.

Các lớp yêu cầu, lớp chuyên đề món Hoa có học phí thấp nhất từ 800.000 đồng tùy theo món ăn và hình thức lớp học.

Ưu đãi dành cho khách hàng

- Học viên đăng ký đóng học phí trọn khóa sẽ được hưởng ưu đãi giảm 3% tổng học phí.
- Vay học phí với lãi suất 0% đối với chủ thẻ tín dụng của Sacombank.
- Giảm 5% học phí cho bộ đội xuất ngũ, con thương binh liệt sĩ, gia đình có sổ hộ nghèo.

Chứng chỉ nấu ăn đầu bếp Hoa

Học viên được cấp chứng chỉ **Nghiệp vụ Bếp Trưởng – Chuyên ngành Bếp Hoa** từ Tổng Cục Giáo Dục Nghề Nghiệp có giá trị trên toàn quốc.

Đối với các lớp chuyên đề, lớp theo yêu cầu học viên được cấp chứng chỉ hoàn thành khóa học từ trung tâm.





Cơ hội nghề nghiệp với bếp Hoa

Với kiến thức và kỹ năng vững vàng của một đầu bếp món Hoa, bạn có thể ứng tuyển vào các vị trí thuộc bộ phận bếp Hoa tại các doanh nghiệp, nhà hàng món Hoa, khách sạn, khu nghỉ dưỡng.

Đủ khả năng tìm kiếm cơ hội việc làm nghề bếp tại các cơ quan, xí nghiệp, trường học, khu dân cư... có người Hoa sinh sống và làm việc.

Học viên tự tin kinh doanh quán ăn hoặc làm chủ thương hiệu riêng nhờ kiến thức am hiểu về văn hóa ẩm thực Trung Hoa.

Đăng Ký Tư Vấn

Lộ trình thăng tiến và mức lương

Nhân sự làm việc trong lĩnh vực bếp Hoa sẽ thăng tiến theo lộ trình từ thấp lên cao:

- Phụ bếp: 170 – 200 USD/ tháng
- Nhân viên bếp/ Đầu bếp chính: 220 – 300 USD/ tháng
- Tổ trưởng/ Ca trưởng: 400 – 480 USD/ tháng
- Bếp phó: 520 – 650 USD/ tháng
- Bếp trưởng: 650 – 870 USD/ tháng
- Bếp trưởng điều hành: trên 1100 USD/ tháng
- Giám đốc khối ẩm thực: từ 1500 USD/ tháng

Hình ảnh lớp học nấu món Hoa





Tham khảo thêm:

GDocs:

https://docs.google.com/document/d/1vGn7G3NkMb_w69xfCi7g-dsUrqdrGhCfSE29Db9W3Nc/edit

GSite:

<https://sites.google.com/view/hocnaumonhoa>

GDraw:

<https://docs.google.com/drawings/d/18TpuV-jzUMP5FFhmz8UWZoz7EP52OjWWfe91LOfwAcg/edit>

GSlide:

https://docs.google.com/presentation/d/1IBxu7y7XjygAJqA8zAqgj7agoc3qzG_PC6MnJklKn-w/edit

GDrive:

https://drive.google.com/drive/folders/1ZUji2PIXMM6_Xq17EvEiV_Em08ad-hml

GMyMap:

https://drive.google.com/open?id=1d8iaoPn88uba3JkdxwNi_0D6SR73iYFI

GForm:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSca9Dh9LKe5ruTrXDk7zFvUMzl8HoJGCNrZ0ylspngH4i_ndg/viewform