

UBND HUYỆN CẦN GIỜ
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Số: 1273 /GDĐT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Cần Giờ, ngày 12 tháng 8 năm 2019

V/v tập huấn giáo viên giảng dạy môn
Công nghệ KTNC và môn Nghề KTDV

Kính gửi: Hiệu trưởng các trường Trung học cơ sở trong huyện.

Căn cứ công văn số 2667/GDĐT-TrH ngày 05 tháng 8 năm học 2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc tập huấn giáo viên giảng dạy môn Công nghệ KTNC và môn Nghề KTDV

Thực hiện kế hoạch năm học 2018-2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo về bồi dưỡng cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên ngành Giáo dục và Đào tạo thành phố hè năm 2019;

Phòng Giáo dục và Đào tạo thông báo đến toàn thể giáo viên dạy bộ môn Công nghệ Nữ Công 6, 9 và môn Nghề Kỹ thuật dịch vụ các trường THCS tham gia lớp tập huấn hè, bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ do Sở Giáo dục và Đào tạo tổ chức với chuyên đề tại trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist (23/8 Hoàng Việt, phường 4, quận Tân Bình) với thời gian và nội dung cụ thể như sau:

A. Tập huấn các chuyên đề:

1. Kỹ năng giao tiếp trong ngành dịch vụ khách hàng.
2. Nghệ thuật xếp khăn trang trí phòng Vip khách sạn.
3. Thực hành pha chế sinh tố giải nhiệt mùa hè.
4. Thực hành pha chế cà-phê nghệ thuật.
5. Thực hành chế biến và trang trí bánh Âu.
6. Thực hành chế biến món ăn Việt Nam.

B. Tham quan học tập tại các phòng thực hành của trường:

1. Bộ môn Lễ tân
2. Bộ môn Houkeeping
3. Bộ môn Nhà hàng
4. Xưởng Bánh Âu
5. Xưởng Bếp Việt, Bếp Âu

C. Thời gian – Thành phần tham dự: (chương trình đính kèm)

Thời gian: thứ Tư và thứ Năm, ngày 14, 15 tháng 8 năm 2019

Thành phần tham dự: Giáo viên giảng dạy bộ môn Công nghệ Kỹ thuật nữ công lớp 6, 9 và Nghề Kỹ thuật dịch vụ cấp THCS tại huyện Cần Giờ.

Đề nghị các đơn vị triển khai thực hiện kịp thời, tạo điều kiện, cử đúng thành phần tham dự, đúng lớp tập huấn, đúng thời gian qui định ./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Ban lãnh đạo (thầy Thư, cô H. Mai);
- GV phụ trách (bà Minh Hoàng);
- Lưu: VT

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Trần Thị Hoàng Mai

**PHÒNG GIÁO DỤC ĐÀO TẠO
HUYỆN CẦN GIỜ**

**DANH SÁCH CBQL, GIÁO VIÊN THAM GIA LỚP TẬP HUẤN
MÔN CÔNG NGHỆ (KTNC) và NGHỀ KTDV cấp THCS, THPT
Năm học 2019 - 2020**

T	Họ và tên	Năm sinh	Đơn vị	Chức vụ	Địa chỉ e-mail	Điện thoại liên hệ	Đăng ký com trua (35.000đ/ phần)
1	Trình Thị Minh Hoàng	1976	Trường Bồi dưỡng giáo dục Huyện	Giáo viên	trinhminhhoangv@gmail.com	0346954376	X
2	Trần Thị Bích Nga	1968	Trường THCS An Thới Đông	Giáo viên	Tranbichnga1966@gmail.com	0378978395	X
3	Châu Thị Bích Hân	1977	Trường THCS Bình Khánh	Giáo viên	Bichhanc977@gmail.com	0385959335	X
4	Trần Thị Tuyết Phương	1973	Trường THCS Bình Khánh	Giáo viên	Tuyetphuongbk2@gmail.com	0399045447	X
5	Hồ Thị Kim Học	1978	Trường THCS Long Hòa	Giáo viên	hochtklonghoa@gmail.com	0932728336	X
6	Nguyễn Thị Thanh Tuyết	1978	Trường THCS Long Hòa	Giáo viên	Binhtrantieuo7@gmail.com	0988519554	
7	Nguyễn Thị Hồng Thu	1978	Trường THCS Tam Thôn Hiệp	Giáo viên	hongthuth@gmail.com	0346431422	X
8	Nguyễn Thị Kim Yên	1980	Trường THCS Lý Nhơn	Giáo viên		0353471928	X

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
H. CẦN GIỜ**
TRẦN THỊ HOÀNG MAI



CHƯƠNG TRÌNH TẬP HUẤN HÈ NĂM 2019 MÔN CÔNG NGHỆ, NGHỀ KỸ THUẬT DỊCH VỤ



A member of SAIGONTOURIST
SAIGONTOURIST
HOSPITALITY COLLEGE

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 - Dừng Teabreak
9	10h00 - 11h30	Học chuyên đề: "Kỹ năng giao tiếp trong ngành dịch vụ khách hàng"
10	11h30 - 13h00	- Nghi trưa tự do (có thể nghỉ ngơi tại trường) - Dừng 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

