

TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUỐC TẾ PEGASUS



Thông tin

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
CHẾ BIẾN MÓN ĂN VÀ LÀM BÁNH
TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP**

Tháng 4 năm 2026

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

CHẾ BIẾN MÓN ĂN VÀ LÀM BÁNH - TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

I. GIỚI THIỆU

Chương trình đào tạo **Chế biến món ăn và làm bánh – trình độ sơ cấp** được Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus cập nhật năm 2026 theo định hướng đào tạo linh hoạt theo điều kiện học tập, thực tiễn và liên thông nghề nghiệp, đáp ứng nhu cầu nhân lực chất lượng cao của các khách sạn, nhà hàng, resort và các doanh nghiệp dịch vụ ẩm thực trong nước và quốc tế.

Chương trình tập trung phát triển năng lực thực hành nghề bếp và làm bánh thông qua mô hình đào tạo chú trọng kỹ năng, với thời lượng thực hành chiếm trên 70% tổng chương trình học. Học viên được trang bị kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp và tác phong làm việc chuyên nghiệp để nhanh chóng thích nghi với môi trường làm việc thực tế.

Chương trình được thiết kế theo 3 bậc trình độ liên thông trong phạm vi trình độ Sơ cấp, tương ứng 3 bậc theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam phù hợp với nhu cầu học tập và định hướng nghề nghiệp khác nhau.

- **Bậc 1:** Đào tạo nền tảng nghề bếp và làm bánh, bao gồm vệ sinh an toàn thực phẩm, sử dụng dụng cụ – thiết bị bếp, kỹ thuật chế biến cơ bản, chế biến món khai vị, xúp, xa lát, bánh mì kẹp...
- **Bậc 2:** Phát triển kỹ năng nghề nâng cao như chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm, món ăn kiêng, các sản phẩm bột bánh, ... (ngoài các nội dung ở bậc 1).
- **Bậc 3:** Tiếp tục đào tạo chuyên sâu về chế biến món ăn chuyên nghiệp, món hải sản, bánh ngọt, món tráng miệng và kỹ năng thích ứng với môi trường làm việc thực tế trong ngành dịch vụ ẩm thực.

Chương trình bậc 2 và bậc 3 còn tích hợp mô đun Tiếng Anh chuyên ngành Ẩm thực, giúp học viên nâng cao giao tiếp bằng ngoại ngữ trong môi trường bếp chuyên nghiệp và quốc tế.

Ngoài thời gian học tập tại trường, học viên còn có thời gian thực hành và trải nghiệm thực tế từ 3 đến 6 tháng (tùy lựa chọn khi đăng ký) tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng cao cấp, tiêu chuẩn 4–5 sao. Đây là cơ hội để rèn luyện kỹ năng thực tế, tác phong chuyên nghiệp và tích lũy kinh nghiệm làm việc thực tế trong môi trường quốc tế.

Các nội dung học tập được xây dựng theo Tiêu chuẩn kỹ năng nghề Du lịch quốc gia của Việt Nam, Tiêu chuẩn nghề Du lịch ASEAN và kinh nghiệm nhiều năm triển khai các chương trình đào tạo nghề quốc tế của Úc tại Pegasus, đảm bảo tính thực tiễn và hội nhập quốc tế.

Chương trình phù hợp với:

- Người yêu thích nghề bếp và làm bánh, mong muốn làm nghề trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn và dịch vụ ẩm thực chuyên nghiệp;
- Học viên các ngành khác cần bổ sung kỹ năng nghề nghiệp để tăng cơ hội việc làm;
- Người đang làm việc trong nhà hàng, khách sạn, cơ sở làm bánh muốn nâng cao tay nghề và chuẩn hóa bằng cấp nghề nghiệp theo yêu cầu của doanh nghiệp.

Mô hình đào tạo liên thông giúp học viên có thể tiếp tục tích lũy tín chỉ và phát triển lên các trình độ cao hơn đến bậc Cao đẳng tại Pegasus, mở rộng cơ hội nghề nghiệp lâu dài trong lĩnh vực nhà hàng – khách sạn – dịch vụ ẩm thực.

II. THÔNG TIN KHÓA HỌC

Tên ngành, nghề đào tạo:	Chế biến món ăn và làm bánh
Trình độ đào tạo:	Sơ cấp
Thời gian khai giảng:	Theo lịch hàng năm, tùy thuộc 2 kỳ nhập học: Mùa Xuân (tháng 3/tháng 4) và Mùa Thu (tháng 9/ tháng 10).
Thời lượng:	Tùy lựa chọn đăng ký của người học, thời lượng đào tạo linh hoạt từ 5 tháng đến tối đa 12 tháng (bao gồm thực tập tại doanh nghiệp).
Quy mô lớp học:	Tối đa 20 học viên/lớp.
Địa điểm khóa học:	Trực tiếp tại các cơ sở của Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus.
Đối tượng tuyển sinh:	Người đủ 15 tuổi trở lên, có trình độ học vấn và sức khỏe phù hợp để học tập và làm nghề chế biến món ăn và làm bánh.
Tiếng Anh đầu vào:	Không bắt buộc (người đã có trình độ tiếng Anh được ưu tiên).
Tổng số mô đun học tập:	Bậc 1: 05 mô đun; Bậc 2: 10 mô đun; Bậc 3: 15 mô đun.
Số giờ đào tạo mỗi tuần:	Trung bình 12 - 20 giờ/ tuần, tùy theo chương trình đào tạo.
Tổng số giờ đào tạo:	Bậc 1: 470 giờ (đã bao gồm 320 giờ thực tập) Bậc 2: 640 giờ (đã bao gồm 320 giờ thực tập) Bậc 3 - Lựa chọn 1: 776 giờ (đã bao gồm 320 giờ thực tập) Lựa chọn 2: 1.096 giờ (đã bao gồm 640 giờ thực tập)
Học phí:	Theo biểu phí từng năm học của Nhà trường
Các khoản phí khác:	Đồng phục học tập; dụng cụ học tập, tài liệu cá nhân của học viên.
Phương thức giảng dạy:	Hướng dẫn trực tiếp, kết hợp thực hành và mô phỏng thực tế.
Phương pháp đào tạo:	Tiếp cận năng lực, chú trọng rèn luyện kỹ năng thực hành theo nhu cầu đa dạng và linh hoạt của thị trường lao động.
Ngôn ngữ giảng dạy:	Tiếng Việt
Thực tập:	Tại khách sạn, khu nghỉ dưỡng cao cấp hoặc các nhà hàng phù hợp; có thể được hỗ trợ lương (tùy đơn vị tiếp nhận). Nhà trường xem xét sắp xếp đơn vị thực tập phù hợp nhất theo nguyện vọng và kết quả học tập của học viên.
Văn bằng khi tốt nghiệp:	Chứng chỉ sơ cấp Chế biến món ăn và làm bánh bậc 1, 2 hoặc 3 tương ứng chương trình học, do Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus cấp theo quy định pháp luật Việt Nam, có giá trị quốc gia.
Cơ hội việc làm:	Nhân viên bếp, phụ bếp, nhân viên làm bánh tại các khách sạn, nhà hàng, resort, cơ sở làm bánh và các cơ sở dịch vụ ẩm thực chuyên nghiệp; Có thể đăng ký học tiếp tục lên trình độ cao đẳng tại Pegasus.

III. CÁC MÔ ĐUN, MÔN HỌC

Chương trình đào tạo Chế biến món ăn và làm bánh – trình độ sơ cấp bậc 1

1. MH01. Vệ sinh, an toàn và chuẩn bị làm việc
2. MĐ02. Chuẩn bị món ăn bằng các phương pháp chế biến cơ bản
3. MĐ03. Chế biến các loại nước dùng, nước sốt và xúp
4. MĐ04. Chế biến các món khai vị, xa lát và bánh mì kẹp
5. MĐ15. Thực tập 1

Chương trình đào tạo Chế biến món ăn và làm bánh – trình độ sơ cấp bậc 2

1. MH01. Vệ sinh, an toàn và chuẩn bị làm việc
2. MĐ02. Chuẩn bị món ăn bằng các phương pháp chế biến cơ bản

3. MĐ03.Chế biến các loại nước dùng, nước sốt và xúp
4. MĐ04.Chế biến các món khai vị, xa lát và bánh mì kẹp
5. MH05.Tiếng Anh chuyên ngành ẩm thực
6. MĐ06.Chế biến các món rau củ, trái cây, trứng và tinh bột
7. MĐ07.Chế biến các món ăn từ thịt gia súc
8. MĐ08. Chế biến các món ăn từ thịt gia cầm
9. MĐ09.Chế biến các sản phẩm bột bánh
10. MĐ15.Thực tập 1

Chương trình đào tạo Chế biến món ăn và làm bánh – trình độ sơ cấp bậc 3

1. MH01. Vệ sinh, an toàn và chuẩn bị làm việc
2. MĐ02.Chuẩn bị món ăn bằng các phương pháp chế biến cơ bản
3. MĐ03.Chế biến các loại nước dùng, nước sốt và xúp
4. MĐ04.Chế biến các món khai vị, xa lát và bánh mì kẹp
5. MH05.Tiếng Anh chuyên ngành ẩm thực
6. MĐ06. Chế biến các món rau củ, trái cây, trứng và tinh bột
7. MĐ07.Chế biến các món ăn từ thịt gia súc
8. MĐ08.Chế biến các món ăn từ thịt gia cầm
9. MĐ09.Chế biến các sản phẩm bột bánh
10. MĐ10.Chế biến các món ăn từ thủy, hải sản
11. MĐ11.Chế biến các sản phẩm bánh từ men nở
12. MĐ12.Chế biến các loại bánh ngọt
13. MĐ13.Chế biến các món tráng miệng
14. MH14.Làm việc hiệu quả trong vai trò nhân viên chế biến món ăn
15. MĐ 15. Thực tập 1 hoặc MĐ 16. Thực tập 2 (tùy đăng ký chọn)

IV.ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

Để được công nhận tốt nghiệp và nhận chứng chỉ, học viên cần đáp ứng các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định của chương trình (trong đó có yêu cầu học viên phải tham dự đủ số giờ học trực tiếp tối thiểu của mỗi môn học, mô đun và đạt các yêu cầu kiểm tra đánh giá).
- Có điểm tổng kết khóa học từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10.
- Hoàn thành và đạt yêu cầu thực tập theo quy định của chương trình đào tạo. Tuân thủ nội quy, quy định của tổ chức tiếp nhận thực tập.
- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình và Nhà trường;
- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự.