



常青工藝學院 餐飲管理課程招生

（诗巫31日讯）常青工艺学院2020年专业餐饮业管理技能文凭正式招生。

您准备好在常青工艺学院学习专业的餐饮业管理课程了吗？该培训课程文凭受到大马技术证书（SKM）的认证。常青工艺学院不断增进实践培训坊的设备，以及课堂伦理环境中的设施，确保学生能够获得更多的知识和实践技能。

专业技能培训课程旨在提升个人技术能力与技巧。课程分为2个等级，每个等级的学习时间为12到24个月，包括3个月实习培训。

该院以70%实践技能教学及30%课堂伦理，给予学员更完善的技能培训。除掌握餐饮管理技巧，学员们也能够清楚了解各种菜色的风味、了解宾客的饮食习俗、提高人际关系的培训、熟悉各种常用饮品的名称，以及点餐时应具备的操作常识，是推销成功的保证。



◀▲常青工艺学院2020年专业餐饮业管理技能文凭正式招收新生。

学会对宾客服务的礼貌礼节，以亲切、自然的微笑迎客人是培训第一堂课。端托平稳，安全卫生的托盘技巧，准确无误的斟酒/饮料技术、标准挺括的餐巾折花；熟练的分配菜手法，这些餐厅服务的操作技能和技巧，是每一位专业宾客服务员都必须具有的条件。

实习掌握职场经验

此外，学员也将学习如何专注于餐厅及厨房的安全卫生守则，譬如用餐范围需时时刻刻保持清洁及卫生，需遵守厨房的安全措施和保持餐具的卫生。除了专注于宾客服务、餐桌礼仪之外，学员也将学习如何冲泡饮料如热饮/冷饮、果汁、鸡尾酒、冰沙等，还有开胃菜如沙拉、三明治及各种汤类与小吃。

常青工艺学院不断增强教学品质来提高学生质量，让学生能更好了解与实践餐饮业概念和论理。为期3个月的实习，学生还将学习到实际工作上的经验，也能培养他们优质餐饮服务及管理的信心。

有疑问，可联络084-216285/286，或浏览网站 www.rhacademy.edu.my，或关注常青工艺学院脸书（Rimbunan Hijau Academy）。