



市場情報



供配图。

常青工藝學院 餐飲業管理課程招生

(诗巫22日讯)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?该培训课程文凭备有政府承认的大马技术证书认证。常青工艺学院不断增进实践培训作坊的设备和伦理课堂环境中的设施,确保学生能学习及掌握更多的知识与实践技能。

专业技能培训课程计划旨在提升个人的技术能力与技巧。每个等级的学习时间为12到24个月,其中包括3个月的实习培训。

常青工艺学院以70%的实践技能教学及30%的课堂论理,让学员们有更完善的技能培训。学员将通过不同的模拟场合如餐厅、厨房、吧台、活动会场等,快速的学习如何掌握餐饮业技巧及经营方式。

常青工艺学院餐饮业管理课程

正式招生。该课程主要让学生先了解专业的餐饮基本卫生和安全实践的知识,同时也培训学生关于餐饮的操作、宾客前台服务操作、饮料服务操作、食品服务营运、含酒精饮料的制作及酒店领域的其他日常营运。

常青工艺学院不断增强教学质量来提高学生的质量,以让学生能更好的了解与实践餐饮业概念和论理。在为期3个月的实习当中,学生还将通过实习,学习实际工作上的经验,也能培养他们提供优质餐饮服务及管理的自信心。

有询问可联络手机:010-9530185、电话:084-216285或084-216286,浏览www.rhacademy.edu.my网页,或关注常青工艺学院的脸书Rimbunan Hijau Academy。