

Số: 191/TB-ĐHCN

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 12 năm 2017

THÔNG BÁO

Tuyển sinh các khóa học ngắn hạn về đào tạo nhân lực cho ngành dịch vụ và phân phối bán lẻ

Căn cứ theo Quyết định số 4362/QĐ-BCT của Bộ trưởng Bộ Công Thương (MOIT) ngày 02 tháng 11 năm 2016 về “Dự án xây dựng năng lực nhằm phát triển toàn diện ngành công nghiệp phân phối của Việt Nam”,

Căn cứ vào Văn bản ký kết ngày ngày 14 tháng 04 năm 2017 giữa Trường Đại học Công nghiệp Tp. Hồ Chí Minh (IUH), Viện Phát triển cải cách Hàn Quốc (ReDI) và Vụ Hợp tác quốc tế - Bộ Công Thương về việc thành lập Trung tâm Đào tạo nhân lực ngành Phân phối LOTTE-KOICA-IUH (LKIC) tại Thành phố Hồ Chí Minh,

Trường Đại học Công nghiệp Tp. Hồ Chí Minh thông báo tuyển sinh liên tục các khóa học ngắn hạn về đào tạo nhân lực cho ngành dịch vụ và phân phối bán lẻ như sau:

1. Mục đích khóa học:

Khóa đào tạo ngắn hạn về nghiệp vụ dịch vụ và phân phối bán lẻ, nghề Bakery & Delica (nghề làm bánh và món ăn) được đào tạo chuyên nghiệp tại Trung tâm LKIC, được cấp chứng chỉ hành nghề với mục đích hỗ trợ cơ hội việc làm cho sinh viên, người lao động có hoàn cảnh khó khăn, chưa có việc làm; đáp ứng nhu cầu nhân lực cho ngành dịch vụ và phân phối bán lẻ tại Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh, thành trong cả nước.

2. Thời gian đào tạo:

- Nghiệp vụ dịch vụ và phân phối bán lẻ: 150 tiết/06 tuần;
- Nghiệp vụ nghề Bakery & Delica: 130 tiết/04 tuần.

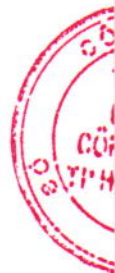
3. Điều kiện xét tuyển:

- Khóa đào tạo Nghiệp vụ dịch vụ và phân phối bán lẻ: Học viên có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông;
- Khóa đào tạo Nghiệp vụ nghề Bakery & Delica: Học viên có bằng tốt nghiệp Trung học cơ sở.

4. Nội dung đào tạo:

a. Nghiệp vụ dịch vụ và phân phối bán lẻ:

Nội dung khóa học gồm 07 Module với sự kết hợp giữa lý thuyết, thực hành. Ngoài ra, học viên được đi thực tập, kiến tập thực tế tại LOTTE MART và LOTTE LEGEND HOTEL.



Module	Tên Module	Nội dung
Module 1	Kỹ năng phục vụ và chăm sóc khách hàng	Khái niệm khách hàng, kỹ năng phục vụ và chăm sóc khách hàng.
Module 2	An toàn lao động và an toàn thực phẩm	An toàn lao động trong ngành phân phối và dịch vụ; Phòng cháy, chữa cháy; Vệ sinh an toàn thực phẩm; Phòng tránh ngộ độc thực phẩm; Hệ thống quản lý HACCP
Module 3	Nguyên lý phân phối	Quản lý kênh phân phối, các loại hình bán lẻ; Các thuật ngữ về phân phối; phân tích khu vực thương mại...
Module 4	Ngoại ngữ lĩnh vực dịch vụ phân phối	Tiếng Anh/Tiếng Hàn.
Module 5	Hệ thống thông tin phân phối	Word, excel/PPT cơ bản, POS.
Module 6	Tiếp thị bán lẻ	Quản lý kho hàng, kỹ năng trưng bày sản phẩm; Tiếp thị hỗn hợp; Quản lý mối quan hệ với khách hàng; Kỹ năng bán hàng...
Module 7	Quản lý bộ phận bán hàng	Danh mục hàng hóa; Chuẩn mực của bộ phận bán hàng; Quản lý bộ phận bán hàng: Khu vực tươi sống/thức ăn khô, thiết bị gia đình, thời trang...

b. Nghiệp vụ nghề Bakery & Delica:

Khóa học Bakery và Delica gồm các nội dung: Cách làm bánh, món ăn sẵn, trình bày sản phẩm và phục vụ quầy thức ăn nhanh.

Module	Tên Module	Nội dung học
Module 1	Kỹ năng phục vụ và chăm sóc khách hàng.	Khái niệm khách hàng, kỹ năng phục vụ và chăm sóc khách hàng.
Module 2	An toàn lao động và an toàn thực phẩm.	An toàn lao động trong ngành phân phối và dịch vụ; Phòng cháy, chữa cháy; Vệ sinh an toàn thực phẩm; Phòng tránh ngộ độc thực phẩm; hệ thống quản lý HACCP...
Bakery	Lý thuyết + Thực hành Bakery (thực hành làm bánh Âu).	Sử dụng, vệ sinh bảo quản các thiết bị, dụng cụ chế biến; Nhận diện, nắm bắt thông số kỹ thuật từng nhóm sản phẩm; Thực hành chế biến bánh Âu...
Delica	Lý thuyết + Thực hành Delica (thực hành làm món Âu, Á).	Sử dụng, vệ sinh bảo quản các thiết bị, dụng cụ chế biến; Nhận diện, nắm bắt thông số kỹ thuật từng nhóm sản phẩm; Thực hành chế biến món Á, món Âu...



5. Đội ngũ giảng viên:

Đội ngũ giảng viên gồm các chuyên gia có trình độ cao và kinh nghiệm thực tiễn được đào tạo tại Hàn Quốc.

6. Học phí, điều kiện học tập và quyền lợi của học viên:

- Học phí cho toàn bộ khóa đào tạo (đã bao gồm tài liệu, nguyên vật liệu thực hành và chi phí thực tập, kiến tập):
 - + Nghiệp vụ phân phối bán lẻ: 2.500.000đ/học viên;
 - + Nghiệp vụ nghề Bakery & Delica: 2.000.000đ/học viên.
- Số lượng: 20 học viên/lớp học.
- Lớp học được trang bị đầy đủ tiện nghi, có máy lạnh, có phòng máy tính thực hành.
- Học viên có hoàn cảnh khó khăn và sinh viên sẽ được tài trợ học bổng từ 50% - 100%.
- Sau khóa đào tạo, học viên tốt nghiệp sẽ được Trung tâm LKIC hỗ trợ việc làm tại LOTTE. Chính sách này được LOTTE cam kết duy trì trong suốt thời gian thực hiện Dự án.

7. Quy định cấp chứng chỉ

Trong quá trình học, học viên phải đảm bảo ít nhất 80% thời gian học tập theo quy định và tham dự các kỳ thi, kiểm tra. Kết quả đạt yêu cầu trở lên sẽ được cấp chứng chỉ hoàn thành khóa học do IUH, KOICA và LOTTE cấp.

8. Hồ sơ đăng ký gồm có:

- 01 Đơn đăng ký;
- 01 bản photo chứng minh nhân dân;
- 02 ảnh 3x4cm;

9. Thời gian nhận hồ sơ: 13h-21h, từ Thứ Hai đến Thứ Sáu.

10. Địa chỉ liên hệ:

Trung tâm Đào tạo nguồn nhân lực LKIC, Trường Đại học Công nghiệp TP. HCM, số 12 Nguyễn Văn Bảo, Phường 4, Quận Gò Vấp, TP. Hồ Chí Minh (Tòa nhà A, phòng A2.08).

Điện thoại: (028) 35 889 919 Email: lkicvhd@gmail.com

Website: <http://lkic.vn>

facebook: <https://www.facebook.com/lkichcm>

Nơi nhận:

- Sở LĐTB&XH TP.HCM;
- Hội Liên hiệp Phụ nữ TP.HCM;
- Phòng LĐTB&XH các Quận, Huyện;
- Hội Liên hiệp Phụ nữ các Quận, Huyện;
- Website IUH;
- Lưu: LKIC, TV&HTSV.



TS. Nguyễn Thiên Tuế