

Giảng viên Duy Tân tham gia Khóa Huấn luyện Nghiệp vụ Pha chế

Tiếp nối thành công của [khóa Huấn luyện Nghiệp vụ Nấu ăn](#), Đại học Duy Tân tiếp tục tổ chức khóa Huấn luyện Nghiệp vụ Pha chế trong nhà hàng, khách sạn cho tất cả các giảng viên [Khoa Du Lịch](#) và [Khoa Cao đẳng nghề](#). Sau 1 tuần giao lưu học tập và chia sẻ kinh nghiệm trong lĩnh vực bartender, sáng ngày 14/4/2013, tại phòng Thực hành Khoa Du Lịch, các giảng viên đã có buổi tổng kết và thực hành pha chế dưới sự hướng dẫn của Thầy Đinh Xuân Được với 23 năm kinh nghiệm trong các nhà hàng, khách sạn 5 sao tại Tp. Hồ Chí Minh. Đây là một trong những khóa học đặc biệt của giảng viên Duy Tân nhằm nâng cao các kỹ năng nghiệp vụ trong lĩnh vực Du lịch. Từ những kinh nghiệm thực tế này, các giảng viên sẽ vận dụng hiệu quả vào công tác giảng dạy và nghiên cứu chuyên sâu về ngành Du lịch.



Các giảng viên khoa Du lịch đang thực hành pha chế

Với sự dày dặn kinh nghiệm làm quản lý tại các khách sạn 5 sao tại Tp. Hồ Chí Minh như The Saigon Floating Hotel, Patel Inn Saigon (Nhật), các dịch vụ giải trí, nhà hàng tiệc cưới - sự kiện và là Trưởng bộ môn ẩm thực tại các trường Quản lý Khách sạn Việt Úc, Khôi Việt, Việt Giao... thầy Đinh Xuân Được đã cùng chia sẻ và hướng dẫn cho các giảng viên DTU những kỹ năng cơ bản về pha chế các loại đồ uống một cách tận tình. 26 giảng viên được chia làm 4 nhóm và trải qua 5 phần thi đồng đội: viết các công thức, tên gọi và cách pha chế các loại cocktails, rượu..., bên cạnh đó, mỗi nhóm sẽ bốc thăm ngẫu nhiên 3 công thức và thực hành tại chỗ trong thời gian 10 phút.

Vận dụng tốt các kiến thức và kỹ năng được học từ những buổi lý thuyết cùng với sự hướng dẫn của thầy Được, các giảng viên Duy Tân đã trở thành những Bartender thực thụ khi tổ chức sắp xếp và trình bày khéo léo các món đồ uống một cách chuyên nghiệp và thuần thục. Các ly cocktails với các tên gọi như B52, Traffic Light, Mojito, Blue Lagoon, Margarita, Pina Colada, Singapore Sling hay Long Island Ice Tea... với những sắc màu khác nhau đã tạo một không gian mang đậm văn hóa của các loại đồ uống. Thầy Đinh Xuân Được đánh giá cao các kỹ năng chọn dụng cụ, chọn nguyên liệu trình bày, thao tác pha chế tốt và hoan nghênh tinh thần đồng đội của các nhóm khi hoàn thành các sản phẩm một cách nhanh chóng và đạt yêu cầu.



Các giảng viên Khoa Du lịch chụp hình lưu niệm cùng với Thầy Đình Xuân Được

Thầy Phạm Đăng Quang - Phó Khoa Du lịch chia sẻ: *“Khóa học đã cung cấp cho các giảng viên nhiều kiến thức về những nguyên liệu chế tạo nên các loại rượu, tên gọi các phụ liệu cũng như các phương pháp pha chế và trình bày một loại đồ uống đẳng cấp trong các nhà hàng, khách sạn 5 sao. Sau khóa Huấn luyện này, về cơ bản nhất hầu như các giảng viên, ai cũng có thể tự pha chế được 1 ly cocktail với hương vị tuyệt vời. Cùng với khóa huấn luyện nghiệp vụ nấu ăn, tôi cho rằng đây mà những khóa đào tạo ngắn hạn hiệu quả nhất cho các giảng viên Du lịch, để từ đó các giảng viên vận dụng tốt trong quá trình giảng dạy.”*

Từ kết quả của những khóa huấn luyện nghiệp vụ ngắn hạn đầy thành công này, Đại học Duy Tân đã và đang hướng đến một phương pháp đào tạo lấy thực hành làm trọng yếu, rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng trong công việc một cách thuần thực và chuyên nghiệp để từ đó cung cấp một nguồn nhân lực chất lượng cao cho doanh nghiệp và xã hội.

(Truyền Thông)