

ĐIỀU KHOẢN THAM CHIẾU

TẬP HUẤN NẤU ĂN PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH CHO CÁC BẢN DU LỊCH CỘNG ĐỒNG

Trung tâm Phát triển kinh tế nông thôn (CRED) là đơn vị đăng ký trực thuộc Liên hiệp các Hội khoa học và kỹ thuật Việt Nam (VUSTA), được thành lập từ năm 2014. Các hoạt động chủ yếu của CRED bao gồm:

- Xây dựng và triển khai các dự án phát triển;
- Cung cấp các dịch vụ khoa học và kỹ thuật trong các lĩnh vực: Nước, Môi trường, Biến đổi Khí hậu, Phát triển Nông thôn, Phát triển Sinh kế và Nông nghiệp bền vững, Phát triển và Bảo vệ Rừng, Thương mại Sinh học, vv... tại Việt Nam và các nước tiểu vùng sông Mekong.

CRED hiện đang triển khai dự án **“Tăng cường sinh kế và vị thế của phụ nữ DTTS thông qua phát triển Du lịch cộng đồng tại huyện Bắc Hà Dự án CBT Bắc Hà”** trong thời gian từ tháng 4, 2019 đến tháng 9, 2021. Đây là một tiểu dự án của Chương trình Nâng cao bình đẳng giới trong Nông nghiệp và Du lịch (GREAT) do chính phủ Úc tài trợ cho Việt Nam để thúc đẩy bình đẳng giới và tăng cường quyền năng kinh tế cho phụ nữ, đặc biệt là phụ nữ dân tộc thiểu số.

CRED cần tuyển 01 đầu bếp để thực hiện khóa tập huấn nấu ăn phục vụ khách du lịch cho 5 bản CBT tại Bắc Hà. Thông tin và nhiệm vụ cụ thể như sau.

Thông tin về khóa tập huấn:

- Thời gian tập huấn: 4 ngày, dự kiến từ 6-9/4/2020
- Địa điểm tập huấn: Thôn Na Kim, xã Tà Chải, huyện Bắc Hà
- Đối tượng tập huấn: Các nhà làm homestay và điểm dừng chân ăn trưa trên các tuyến du lịch cộng đồng huyện Bắc Hà
- Số lượng: 25 - 30 người

Nhiệm vụ cụ thể của tư vấn:

- **Khảo sát các nguyên liệu sẵn có ở địa phương và thiết kế các món ăn phục vụ khách (4 món ăn chính/1 ngày x 3 ngày = 12 món chính). Đảm bảo các món ăn không bị quá trùng lặp ở 5 bản, ngoài các món ăn chính chung thì mỗi bản phải có ít nhất là 2 món ăn riêng.**
- **2-3 món ăn sáng: bánh crape, bánh mì trứng,**
- **Tổ chức tập huấn nấu ăn theo menu đã thiết kế**
- **Hướng dẫn học viên cách bố trí bữa ăn, trang trí đồ ăn cho đẹp và hấp dẫn.**

Phương pháp tập huấn:

- **Cầm tay chỉ việc và thực hành**

Thời gian

Tổng thời gian thực hiện là 6 ngày tư vấn, bao gồm 4 ngày tập huấn ở hiện trường, 1 ngày chuẩn bị và 1 ngày viết báo cáo.

Kết quả đầu ra dự kiến

- Kế hoạch tập huấn
- Menu đồ ăn chính và ăn phụ
- Học viên nấu được các món ăn trong menu
- Học viên biết cách sắp xếp bữa ăn và cách trang trí đồ ăn hấp dẫn
- Báo cáo khóa học kèm theo các khuyến nghị

Yêu cầu chuyên môn và kinh nghiệm

- Có ít nhất 7 năm nấu nướng phục vụ khách, đặc biệt là khách du lịch quốc tế
- Có kinh nghiệm dạy nấu ăn/đào tạo nhân viên nấu ăn
- Kỹ năng giao tiếp tốt

Các ứng viên quan tâm xin gửi hồ sơ (Lý lịch làm việc, phương pháp làm việc đề xuất, thư bày tỏ nguyện vọng; phí tư vấn đề xuất) cho Nguyễn Thu Hằng theo địa chỉ cred@cred.org.vn

Hạn chót gửi hồ sơ là ngày 22/3/2020. CRED sẽ liên hệ với ứng viên thoả mãn yêu cầu.