

## Đại học Duy Tân tổ chức khóa huấn luyện Nghiệp vụ Nấu ăn cho giảng viên

Sau một tuần giao lưu học tập, trao đổi và chia sẻ kinh nghiệm trong lĩnh vực ẩm thực nhà hàng, khách sạn, sáng ngày 3/2/2013, các giảng viên khoa Du Lịch và khoa Cao đẳng Nghề có buổi thực hành về kỹ thuật nấu các món ăn Á - Âu theo tiêu chuẩn phục vụ khách sạn 5 sao tại cơ sở 3 ha của trường Đại học Duy Tân. Đây là hoạt động nhằm nâng cao kỹ năng và kinh nghiệm nghiệp vụ cho các giảng viên Duy Tân, từ đó vận dụng hiệu quả vào quá trình giảng dạy, đào tạo thực tiễn chuyên sâu ngành Du lịch.

Dưới sự hướng dẫn cô Trần Thanh Thủy - bếp chính khách sạn New World, giảng viên nhà văn hóa Tp. Hồ Chí Minh và ông Phạm Trọng Trung - bếp phó Khách sạn New World Tp. Hồ Chí Minh, 22 giảng viên được chia làm 4 nhóm và tự chuẩn bị từ 4-5 món ăn theo phong cách Âu- Á. Trong thời gian 4 giờ đồng hồ, các thầy cô phải hoàn thành 4 loại món ăn gồm các món khai vị, món súp, món chính và món tráng miệng.



*Nhóm 2 đang thực hiện món Tôm nướng sốt đặc biệt mang phong cách Âu-Á*

Vận dụng thuần thục những kiến thức được lĩnh hội từ các buổi học lý thuyết và dưới sự hướng dẫn tận tình của 2 giảng viên, 4 nhóm “đầu bếp” Duy Tân đã hoàn thành 20 món ăn một cách nhanh chóng, chuyên nghiệp, đúng quy trình và giàu chất dinh dưỡng. Màu đỏ của súp kem bí đỏ hòa quyện cùng màu xanh các món salad trộn, màu vàng của món sườn nướng kết hợp màu ngũ sắc từ rau hỗn hợp của cơm chiên dương châu, hay món súp kem gà nắm phương Tây bên cạnh gói Tiễn Vua phương Đông, spaghetti của châu Âu xen kẽ chiếc bánh bao chỉ châu Á... đã tạo nên một bữa tiệc ẩm thực đa sắc màu và đậm nét văn hóa mỗi châu lục. Các món ăn đều được thầy Phạm Trọng Trung đánh giá cao về màu sắc, mùi vị và cách trình bày đẹp mắt, đầy sáng tạo của các nhóm.



Nhóm 4 - giải Nhất khóa huấn luyện Nghiệp vụ Nấu ăn

Thầy Lê Hữu Luật - giảng viên Khoa Du lịch, cho biết: *“Sau một tuần học tập thú vị chúng tôi có cơ hội tìm hiểu sâu hơn về quy trình tổ chức hoạt động của một căn bếp cao cấp tại các khách sạn, nhà hàng. Ngoài ra chúng tôi còn được bổ sung thêm những kiến thức về ẩm thực của Việt Nam và thế giới đồng thời biết cách chọn các loại gia vị đặc trưng cho từng món ăn Âu - Á. Giờ đây, tôi đã biết cách chế biến, cách bảo quản thực phẩm một cách tốt nhất và đặc biệt là các quy trình để thực hiện một số món ăn trong một khách sạn 5 sao như súp cua tóc tiên, giò heo hầm bạch quả hay tôm sú nướng sốt đặc biệt.... Tôi cho rằng đây là một khóa đào tạo hay và thiết thực giúp các giảng viên khoa Du lịch và khoa Cao đẳng Nghề có thêm kinh nghiệm phục vụ quá trình giảng dạy.”*

Đại học Duy Tân dự kiến sẽ tổ chức các khóa huấn luyện về Lễ tân, pha chế, hướng dẫn viên... cho các giảng viên ngành Du lịch trong thời gian tới. Đa số các giảng viên được mời giảng dạy tại Đại học Duy Tân là những người nhận nhiều giải thưởng và có kinh nghiệm trong ngành Du lịch hoặc làm trưởng bộ phận các khách sạn, nhà hàng. Có thể nói đây là phương châm đào tạo phù hợp với mục tiêu mà Hội đồng Quản trị và Ban Giám hiệu trường Đại học Duy Tân đã đặt ra: *“Đào tạo gắn liền với nghiên cứu thực nghiệm lấy nhân văn làm nền tảng”*

*(Truyền Thông)*