

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO NĂM 2022

Mã số: PRO-ENV-002-APP-01

STT	Nội dung đào tạo	Mức độ ưu tiên	Thành phần		Thời lượng đào tạo	Dự kiến Kinh phí	Đơn vị thực hiện		Tháng											
			Chức danh	Số lượng			Nội bộ	Bên ngoài	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Vệ sinh an toàn TP	UT1	Tất cả NV Bộ phận FB, Bếp	10/lớp	4h/ngày		x					x		x		x			x	
2	Chính sách môi trường & kiến thức tổng quát về MT Khía cạnh MT & Khía cạnh MT	UT1	Tất cả NV	490	3h/ngày		x							x	x					
3	Các biện pháp kiểm soát KCMT liên quan đến các Bp	UT1	Tất cả NV	490	1h/ngày		x							x	x					
4	Tiêu chuẩn về Ks xanh Luật & văn bản dưới luật liên quan đến hd MT	UT1	Từ cấp quản lý trở lên	53	1h/ngày		x					x								
5	An toàn vệ sinh lao động	UT1	Tất cả nhân viên (nội bộ)	500	3h/ngày		x												x	
6	An toàn PCCC	UT1	Tất cả nhân viên (nội bộ)	500	3h/ngày		x					x	x	x						
7	Nghiệp vụ bàn	UT2	NV Phục vụ bàn	90	2h/ngày		x					x	x	x						
8	Nghiệp vụ phòng	UT2	NV Phục vụ phòng	80	2h/ngày		x								x	x	x			
9	Nghiệp vụ bếp	UT2	NV Phụ bếp, nấu bếp	45	2h/ngày		x								x	x	x			
10	Nghiệp vụ Tiếp tân	UT2	NV Tiếp tân	25	2h/ngày		x								x	x	x			
11	Các lớp nâng cao tay nghề, chuyên môn	UT2	NV phục vụ bàn, bếp, pha chế	5	4h/ngày	20,000,000		x					x		x			x		

