

Số: 304/UBND

Uông Bí, ngày 14 tháng 8 năm 2026

KẾ HOẠCH
Tổ chức lớp đào tạo nghề dưới 03 tháng nghề Nấu ăn năm 2026

Thực hiện chủ trương của Trung ương và của tỉnh Quảng Ninh về đẩy mạnh đào tạo nghề, nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, giải quyết việc làm và tăng thu nhập cho người lao động; Kế hoạch số 279/KH-UBND ngày 17/6/2026 của UBND tỉnh về hỗ trợ đào tạo, bồi dưỡng nâng cao chất lượng nguồn nhân lực khu vực kinh tế tư nhân tỉnh Quảng Ninh giai đoạn 2026-2030 (Kế hoạch số 279/KH-UBND); thực hiện chỉ đạo, hướng dẫn của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Quảng Ninh về công tác giáo dục nghề nghiệp, đào tạo nghề trình độ sơ cấp và đào tạo dưới 03 tháng; căn cứ nhu cầu học nghề của người lao động trên địa bàn phường Uông Bí, Phòng Văn hóa - Xã hội xây dựng Kế hoạch tổ chức lớp đào tạo nghề dưới 03 tháng nghề Nấu ăn năm 2026, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Tổ chức đào tạo nghề ngắn hạn cho người lao động trên địa bàn phường nhằm trang bị kiến thức cơ bản, kỹ năng thực hành nghề Nấu ăn; giúp người học có khả năng áp dụng kiến thức, kỹ năng đã được đào tạo vào lao động, sản xuất, kinh doanh dịch vụ ăn uống, góp phần tạo việc làm, tăng thu nhập và ổn định đời sống.

Đáp ứng nhu cầu học nghề thiết thực của người lao động, nhất là lao động có nhu cầu chuyển đổi nghề nghiệp, tự tạo việc làm, tham gia các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhà hàng, khách sạn, cơ sở chế biến thực phẩm và các mô hình kinh doanh hộ gia đình.

Góp phần thực hiện mục tiêu nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, phát triển kỹ năng nghề cho người lao động; từng bước gắn công tác đào tạo nghề với nhu cầu của thị trường lao động và điều kiện phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

2. Yêu cầu

Việc tổ chức lớp học phải bảo đảm đúng đối tượng, đúng nhu cầu, công khai, thiết thực, hiệu quả; nội dung đào tạo phù hợp với trình độ của học viên và yêu cầu thực tế của nghề Nấu ăn.

Chương trình đào tạo chú trọng thực hành, bảo đảm học viên sau khi hoàn thành khóa học có kiến thức và kỹ năng cơ bản để thực hiện các món ăn thông

dụng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, có khả năng áp dụng vào thực tế lao động và tự tạo việc làm.

Việc tổ chức đào tạo phải bảo đảm các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguyên vật liệu thực hành, đội ngũ giáo viên; thực hiện đầy đủ việc theo dõi chuyên cần, kiểm tra, đánh giá kết quả học tập và xác nhận hoàn thành khóa học theo quy định.

II. NỘI DUNG, QUY MÔ, THỜI GIAN ĐÀO TẠO

1. Tên nghề đào tạo

Nghề: Nấu ăn.

2. Đối tượng tuyển sinh

Người lao động có nhu cầu học nghề trên địa bàn phường Ưông Bí, ưu tiên lao động chưa có việc làm ổn định, lao động có nhu cầu chuyển đổi nghề nghiệp, lao động nữ, lao động thuộc hộ nghèo, hộ cận nghèo, người có hoàn cảnh khó khăn và các đối tượng khác theo quy định của Nhà nước và của tỉnh.

Học viên tham gia phải có đủ sức khỏe, có nhu cầu và cam kết tham gia đầy đủ chương trình đào tạo.

3. Quy mô

Tổ chức **01 lớp đào tạo nghề dưới 03 tháng, nghề Nấu ăn.**

Số lượng học viên: dự kiến **35 học viên/lớp**, căn cứ số lượng đăng ký và điều kiện tổ chức thực tế.

4. Thời gian đào tạo

- **Khai giảng:** ngày **10/9/2026**.

- Thời gian đào tạo: dưới 03 tháng, thực hiện theo chương trình đào tạo được phê duyệt.

- Thời gian học: bố trí linh hoạt, phù hợp với điều kiện của học viên và yêu cầu chương trình; ưu tiên tổ chức các buổi thực hành tập trung.

- Kết thúc khóa học: tổ chức kiểm tra, đánh giá kết quả và xác nhận hoàn thành chương trình cho học viên đủ điều kiện.

5. Địa điểm

Dự kiến tổ chức tại cơ sở giáo dục nghề nghiệp/cơ sở đào tạo được lựa chọn hoặc địa điểm phù hợp trên địa bàn phường, bảo đảm đầy đủ điều kiện về phòng học, khu vực thực hành, trang thiết bị, dụng cụ và các điều kiện cần thiết phục vụ đào tạo nghề Nấu ăn.

6. Nội dung đào tạo

Tập trung trang bị cho học viên những kiến thức và kỹ năng cơ bản về:

- Kiến thức chung về nghề Nấu ăn, văn hóa ẩm thực và tổ chức công việc trong bếp;
- Vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm;
- Lựa chọn, bảo quản, sơ chế nguyên liệu;
- Kỹ thuật cắt, thái, tẩm ướp và chế biến nguyên liệu;
- Kỹ thuật chế biến một số món ăn thông dụng;
- Kỹ thuật chế biến các món ăn phù hợp với nhu cầu phục vụ gia đình, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;
- Trình bày, trang trí món ăn;
- Kỹ năng định lượng nguyên liệu, tính giá thành và bảo đảm hiệu quả kinh tế;
- Kỹ năng tổ chức, sắp xếp khu vực chế biến, bảo đảm an toàn lao động và phòng, chống cháy nổ;
- Một số kiến thức, kỹ năng cần thiết để học viên có thể tự tạo việc làm, kinh doanh dịch vụ ăn uống quy mô hộ gia đình.

Phương pháp đào tạo: kết hợp giữa lý thuyết và thực hành, trong đó ưu tiên thời lượng thực hành; lấy người học làm trung tâm, tăng cường hướng dẫn trực tiếp, thao tác mẫu và thực hành theo nhóm.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội phường

Là cơ quan chủ trì tham mưu UBND phường tổ chức triển khai Kế hoạch; phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan khảo sát nhu cầu, lập danh sách học viên và tổ chức lớp đào tạo.

Chủ trì lựa chọn, phối hợp với cơ sở giáo dục nghề nghiệp để thống nhất chương trình, thời gian, địa điểm, đội ngũ giáo viên, cơ sở vật chất và các điều kiện phục vụ lớp học.

Theo dõi, đôn đốc quá trình tổ chức đào tạo; phối hợp kiểm tra việc thực hiện chương trình, quản lý học viên và đánh giá kết quả khóa học.

Thực hiện tổng hợp tình hình, kết quả đào tạo; tham mưu UBND phường báo cáo cơ quan cấp trên theo quy định.

Bảo đảm kinh phí tổ chức lớp học từ nguồn ngân sách được cấp cho nhiệm vụ đào tạo nghề tại phòng.

2. Văn phòng HĐND và UBND phường

Phối hợp tham mưu UBND phường ban hành các văn bản liên quan đến việc tổ chức lớp đào tạo nghề; phối hợp chuẩn bị các điều kiện phục vụ khai giảng và tổng kết khóa học theo yêu cầu.

3. Đề nghị Ủy ban MTTQ và các tổ chức chính trị - xã hội phường

Phối hợp tuyên truyền chủ trương, chính sách về đào tạo nghề; vận động đoàn viên, hội viên và người lao động có nhu cầu tham gia học nghề. Trong đó, Hội Liên hiệp Phụ nữ phường phối hợp tuyên truyền, vận động lao động nữ có nhu cầu học nghề Nấu ăn; Đoàn Thanh niên phối hợp tuyên truyền, vận động thanh niên chưa có việc làm hoặc có nhu cầu học nghề, chuyển đổi nghề nghiệp.

4. Các khu dân cư trên địa bàn phường

Tổ chức thông tin, tuyên truyền rộng rãi về lớp đào tạo nghề; rà soát, lập danh sách người lao động có nhu cầu học nghề, ưu tiên các đối tượng có nhu cầu thực tế và có khả năng áp dụng nghề sau đào tạo.

Phối hợp quản lý, vận động học viên tham gia đầy đủ, đúng thời gian và chấp hành nội quy lớp học.

5. Cơ sở giáo dục nghề nghiệp

Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội xây dựng và thực hiện chương trình đào tạo phù hợp với nghề Nấu ăn và đối tượng học viên.

Bố trí giáo viên có chuyên môn, nghiệp vụ; chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu, trang thiết bị, dụng cụ và nguyên vật liệu phục vụ giảng dạy, thực hành.

Tổ chức giảng dạy bảo đảm chất lượng, an toàn, hiệu quả; thực hiện kiểm tra, đánh giá kết quả học tập của học viên và phối hợp cấp giấy xác nhận/chứng chỉ theo quy định.

IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí tổ chức lớp đào tạo nghề được thực hiện từ nguồn ngân sách nhà nước được cấp có thẩm quyền giao; nguồn kinh phí hỗ trợ đào tạo nghề theo các chính sách hiện hành của Trung ương, của tỉnh và các nguồn kinh phí hợp pháp khác (nếu có).

Việc quản lý, sử dụng và thanh quyết toán kinh phí thực hiện theo đúng quy định hiện hành, bảo đảm tiết kiệm, hiệu quả, công khai, minh bạch và đúng đối tượng.

V. TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN

- **Tháng 8/2026:** Khảo sát nhu cầu, tuyên truyền, tiếp nhận đăng ký và lập danh sách học viên.

- **Cuối tháng 8 - đầu tháng 9/2026:** Hoàn thiện các điều kiện tổ chức lớp; thống nhất với cơ sở đào tạo về chương trình, giáo viên, địa điểm và thời gian học.

- **Ngày 10/9/2026:** Tổ chức khai giảng lớp đào tạo nghề Nấu ăn.

- **Tháng 9 - tháng 11/2026:** Tổ chức giảng dạy, thực hành, kiểm tra, đánh giá kết quả học tập.

- **Cuối khóa:** Tổng kết, đánh giá kết quả; xác nhận hoàn thành chương trình cho học viên đủ điều kiện; khảo sát tình hình việc làm, khả năng áp dụng nghề sau đào tạo.

VI. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN, BÁO CÁO

Trong quá trình tổ chức thực hiện, các cơ quan, đơn vị, khu dân cư và cơ sở đào tạo kịp thời phản ánh những khó khăn, vướng mắc về Phòng Văn hóa - Xã hội để tổng hợp, tham mưu UBND phường xem xét, giải quyết.

Kết thúc khóa đào tạo, Phòng Văn hóa - Xã hội chủ trì tổng hợp kết quả thực hiện, đánh giá chất lượng đào tạo, số học viên hoàn thành khóa học và khả năng áp dụng nghề, tạo việc làm sau đào tạo; tham mưu UBND phường báo cáo cơ quan có thẩm quyền theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức lớp đào tạo nghề dưới 03 tháng nghề Nấu ăn năm 2026 của Phòng Văn hóa - Xã hội phường Ưông Bí. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, các cơ quan, đơn vị phản ánh về Phòng Văn hóa - Xã hội để tổng hợp, báo cáo UBND phường xem xét, chỉ đạo./.

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT tỉnh;
- TT Đảng ủy-HĐND phường;
- CT, các PCT UBND phường;
- Các phòng, ban phường;
- UBMTTQ và các tổ chức CT-XH phường;
- Cơ sở giáo dục nghề nghiệp;
- Các khu dân cư trên địa bàn;
- Lưu: VT, VHXX.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Vũ Thị Hồng Nhung