

Mùa hè vừa rồi, với cái nóng khi nào cho con người ai cũng tìm đến những nơi mát lạnh như đi giải khát và những que kem thơm ngon không nằm ngoài mong muốn đó. Kem tươi đẹp và hình thức, thơm ngon ngọt mát và chất lượng cũng như đảm bảo an toàn và sinh thức phẩm.

Bạn có ý định mở quán kem tươi hay không muốn học một vài món kem mà bạn yêu thích. Lý do là có thể tự mình làm nên những món kem mát lạnh, thơm ngon để dành tặng cho người thân và bạn bè thì việc tham gia khóa học làm kem là điều cần thiết.

1. Vì sao nên tham gia khóa học làm kem - Mở Quán Kem Tươi

Giảng viên đào tạo khóa học là những người bạn đã có kinh nghiệm lâu năm làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, cửa hàng kem có tiếng...

Bằng những pháp giảng dạy chuyên nghiệp “học đi đôi với hành”, đảm bảo chất lượng cho các học viên. Sau khóa học, bạn có thể làm kem tươi tại nhà cho gia đình cũng như có thể

quán kem

kinh doanh 1 cách bài bản và chuyên nghiệp nhất.



Khóa học làm kem sẽ góp phần mở quán kem tươi ngon

Những kết quả đạt được khi tham gia khóa học - Mổ Quán Kem Tươi

- Bạn sẽ được học những cách sản xuất cũng như bảo quản, và sinh các thiết bị và **máy làm kem** đúng cách.
- Cách mua nguyên liệu chế biến các món kem chế tạo ngon nhất.
- Cách thức bảo quản kem và nguyên liệu, các mẹo hữu ích trong việc làm kem.
- Không những ngon miệng mà cách trang trí các loại kem còn phải “bắt mắt”.
- Cách chế biến những loại kem với tiêu chí đầy đủ dinh dưỡng, ngon miệng, đa dạng, an toàn và sinh lợi cao.
- Bên cạnh đó, các giáo viên sẽ sàng chia sẻ tất cả những bí quyết làm kem ngon trong nghề

đều học viên có thể tin tưởng **quán kem**.

Thực tế, khóa học làm kem trang bị cho bạn những kiến thức và kỹ năng cần thiết của 1 người làm kem chuyên nghiệp. Sau khóa học, bạn có thể tự tay tài khéo léo của mình với những món kem mang những hương vị độc đáo. Mang đến những điều thú vị cho **khách hàng** của bạn

Xem thêm: [4 Điều cần chú ý trước khi mua máy làm kem](#)

Tuy nhiên, do không có những kinh nghiệm trong việc chọn mua máy làm kem, nên những khách em đã mua cho mình những chiếc máy vừa đắt, vừa không phù hợp với nhu cầu sử dụng

2. Vì sao nên tham gia khóa học quản lý - Mở Quán Kem Tươi

Tham gia một khóa học quản lý nhà hàng sẽ giúp bạn nắm bắt được những hành động kinh doanh 1 cách hiệu quả. Bạn sẽ thu được rất nhiều kết quả cần thiết trong khóa học về quản lý.

Những kết quả đạt được khi tham gia khóa học quản lý - Mở Quán Kem Tươi

- Nắm các phương pháp tổ chức, vận hành và quản lý nhà hàng **cafe hàng kem** 1 cách chuyên nghiệp và hiệu quả.

- Lập kế hoạch và triển khai chi phí kinh doanh và tiếp thị quảng cáo hiệu quả.

- Biết tổ chức, sắp xếp, giám sát và huấn luyện đội ngũ nhân viên trong nhà hàng **cafe hàng kem**.

- Hiểu biết về nghiệp vụ, quy trình phục vụ cho khách hàng cafe để vận theo chu trình quản lý.

- Nắm rõ tâm lý khách hàng, khả năng chăm sóc khách hàng (CSKH) 1 cách chuyên nghiệp trong kinh doanh.

- Có thể quản lý, phân tích và kiểm soát chi phí hiệu quả cho nhà hàng **cafe hàng kem** (đặc biệt có thể tính toán lãi, lãi cũng như điểm hòa vốn cho điểm).



Tham gia khóa học quản lý điểm mở quán kem thành công

- Nắm rõ vấn đề xây dựng hình ảnh cho thương hiệu nhà hàng **Cà hàng kem**, cũng như đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp.

- Cách nghiên cứu thị trường và xác định phân khúc thị trường mục tiêu cho đơn vị bán.

- Giới thiệu pháp xây dựng sản phẩm, dịch vụ kinh doanh phù hợp với hiện tại để dự đoán xu hướng của thị trường trong tương lai.

- Lựa chọn địa điểm kinh doanh lý tưởng cũng như các giới thiệu thị trường, xây dựng, khai thác cơ sở vật chất của đơn vị kinh doanh.

- Hiểu rõ những vấn đề pháp lý, trách nhiệm xã hội cũng như an toàn thực phẩm xung quanh lĩnh vực kinh doanh nhà hàng.

Xem thêm: [3 Cách Quản Lý Nhân Viên Kinh Doanh Ở Cà Hàng Kem Thành Công](#)

Đến cà hàng dịch vụ ăn uống nói chung hay cà hàng kem nói riêng thành công phải dựa trên vấn đề quản lý. Nói đến cách quản lý thì có rất nhiều khía cạnh...

Trên đây là 2 khóa học cần thiết mà bạn nên tham gia trước khi mua **quán kem tự động**. Ngoài ra, bạn có thể tham gia khóa học quản lý cáo tạp thức trong kinh doanh và khóa học vệ sinh an toàn thực phẩm. Hy vọng với nội dung bài viết trên đây cung cấp những thông tin bổ ích dành cho bạn.

Bạn muốn mua máy làm kem uy tín, chất lượng tốt mà đang băn khoăn chưa biết chọn loại máy nào. Hãy đến với chúng tôi, **Hệ Âu Group** đã đáp ứng mọi yêu cầu, bằng khen và cúp trong nhiều năm gần đây. Chắc chắn không làm bạn thất vọng.

Bạn có thể tham khảo thêm về Các yêu cầu kỹ thuật của Hệ Âu

Máy làm đá Hệ Âu sản xuất công nghệ tiên tiến, tiết kiệm điện tiêu thụ

Hãy liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay:

Trụ Sở Tập đoàn Hệ Âu tại Hà Nội:

Địa chỉ : Số 72 Miếu Đàm, Phố Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989