



HOSPITALITY KAMPUCHEA (HoKa)

Industry-based Training



HoKa Training Programme

The Hospitality Kampuchea (HoKa) is an excellent industry-based training model, offering high-quality hospitality vocational training to low-skilled workers.

The HoKa training programme is the best need for managers and business owners in the hospitality sector to grow their businesses. Moreover, HoKa contributes to building the capacity of trainers in target Provincial Tourism Departments, enabling them to provide further training to tourism professionals in and around the province.

HoKa is implemented in ten target provinces, under the collaboration of the Ministry of Tourism and the Skills Development Programme, a project of the Swiss Agency for Development and Cooperation.



Skills







Food & Beverage Service













Community Tour Guide

Benefits

The HoKa training programme takes 6 days to complete, applying both theoretical and hands-on teaching methods. All participants will gain the following benefits:

Low-skilled Workers



- Decent job and increased income
- Deepen a specific skill
- Become competent to deliver better service
- A certificate of competency awarded and recognized by the Ministry of Tourism.

Trainers



- Obtain a certificate of competency from the Ministry of Tourism
- Opportunity to learn from an ASEAN trainer
- Become HoKa trainer who can deliver ongoing training to tourism professionals in and around target provinces.
- Access to a free training course with meals provided.

Front Office

- Job in Front Office.
- Communication in Hospitality
- Service Excellence
- Telephone Skills
- Reception Knowledge
- Reservation Procedures
- Advanced Reservation Procedures
- Guest Cycles
- Payment Procedures
- Opening Shift Procedure
- Closing Shift Procedure
- Safety and Security.

Housekeeping

- Job in Housekeeping
- Communication in Hospitality
- Service Excellence
- Housekeeping Equipment and Materials
- Linen and Bedding
- Clean and Service Guest Rooms
- Prepare for Next Shift
- Reporting System
- Provide Additional Housekeeping Services
- Clean Public Area
- Laundry procedure
- Provide Guest Laundry Service.

Food & Beverage Service

- Job in food and beverage Service
- Communication in Hospitality
- Service Excellence
- Restaurant Equipment
- Menu Knowledge
- Beverage Knowledge
- Selling techniques
- Service Skills
- Drink Service
- Service Sequence
- Restaurant Procedure
- · Hygiene, Safety and Security.

Cooking

- Job in Cooking
- Communication in Hospitality
- Service Excellence
- Kitchen Equipment
- Cutting & Knife Skills
- Food Knowledge
- Cold Kitchen Preparation
- Hot Kitchen Preparation
- Butchering Skills
- Stewarding Skills
- How to Make Soup & Stock Preparation
- Hygiene, Safety and Security

Basic Barista Skills

- Role as a Barista
- Understand the use of barista materials
- Sources and types of coffee beans
- Understand the ingredients
- Recipes for making coffee
- How to make coffee and serve it
- Maintenance of tools/equipment and espresso machine
- Opening/closing process of a coffee shop.



Trainee Recruitment Criteria:

- 1. Be 16 years old and above
- 2. Staff who are low-skilled and working in a hospitality enterprise
- 3. From poor families
- 4. Born in target provinces
- 5. Can read and write Khmer
- 6. Participate in the full training course as per the number of days set.



Skills Development Programme

Contact by Target Provinces

Scan here!





Swisscontact Cambodia

Second Edition: November, 2022





បដិសាណារកិច្ចកម្មថា

ការបណ្តុះបណ្តាលដែលឆ្លើយតបតាម តម្រូវការអាជីវកម្ម







ក្នុងសម្ព័ន្ធជាមួយ៖ អ្នកអនុវត្តគម្រោង៖

កម្មវិធីបណ្ដុះបណ្ដាលបដិសណ្ឋារកិច្ចកម្ពុជា (ហ្វកា)

កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលបដិសណ្វារកិច្ចកម្ពុជា(ហូកា)គឺជា គំរូបណ្តុះបណ្តាលដែលឆ្លើយតបទៅនឹងតម្រូវការអាជីវកម្មដែល ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលប្រកបដោយគុណភាពខ្ពស់លើវិស័យ បដិសណ្ឋារក់ិច្ចដល់បុគ្គលិកដែលមានជំនាញទាប។

កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលហូកាត្រូវបានរៀបចំឡើងផងដែរ សម្រាប់អ្នកគ្រប់គ្រង និងម្ចាស់អាជីវកម្មក្នុងវិស័យបដិសណ្មារកិច្ច ដើម្បីពង្រឹងអាជីវកម្មរបស់ខ្លួនឱ្យមានភាពរីកចម្រើន។ ហូកាក៏ ចូលរួមចំណែកកសាងសមត្ថភាពគ្រូបង្គោលនៃមន្ទីរទេសចរណ៍ ខេត្តគោលដៅឱ្យមានលទ្ធភាពអាចផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលបន្ត ដល់អ្នកជំនាញទេសចរណ៍ក្នុងខេត្ត និងខេត្តជុំវ៉ិញ។

កម្មវិធីនេះត្រូវបានអនុវត្តក្រោមកិច្ចសហការរវាងក្រសួង ទេសចរណ៍ និងកម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍ជំនាញ ដែលជាគម្រោងរបស់ ទីភ្នាក់ងារស៊ីសសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍ និងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការក្នុង ខេត្តគោលដៅចំនួនដប់។



ជំនាញសំខាន់ៗរបស់ ហ្គុកា រួមមាន















ពិតាញឆុងកា**ញេកទ្រិត**ចូលដ្ឋាត <mark>ខេត្តទ្វេសក</mark>៍ទេសចរណ៍សមាតមតិ

អត្ថប្រយោជន៍ទទួលបាន

កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលហូកា មានរយៈពេលបណ្តុះបណ្តាល ចំនួន ៦ ថ្ងៃ ដោយប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្របង្រៀនទាំងទ្រឹស្តី និង ការអនុវត្តផ្ទាល់។សិក្ខាកាមទាំងអស់នឹងទទួលបានអត្ថប្រយោជន៍ ដូចខាងក្រោម៖

ចុច្ចលិក ដែលចាតជំតាញទាច



- បង្កើនប្រាក់ចំណូល និងការងារសមរម្យ
- ពង្រឹងជំនាញជាក់លាក់
- មានសមត្ថភាពផ្តល់សេវាកម្មកាន់តែប្រសើរ
- ទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រទទួលស្គាល់ដោយ ក្រសួងទេសចរណ៍។



- ទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់សមត្ថភាព ជាគ្រូបង្គោល ហូកា ពីក្រសួងទេសចរណ៍
- ទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលផ្ទាល់ពីគ្រូបង្គោលអាស៊ាន
- ក្លាយជាគ្រូបង្គោលហូកាដែលមានឱកាសផ្តល់ ការបណ្តុះបណ្តាលបន្តដល់អ្នកជំនាញទេសចរណ៍ ក្នុងខេត្ត និងខេត្តជុំវិញ
- ចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដោយឥតគិតថ្លៃ និងផ្តល់ជូនអាហារផងដែរ។

ការិយាល័យជួរថុខ

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកទទួលភ្ញៀវ
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច
- សេវាកម្មប្រណីត
- ជំនាញទា<mark>ក់</mark>ទងតាមទូរសព្
- ចំណេះដឹងផ្នែកទទួលភ្ញៀវ
- នីតិវិធីនៃការកក់
- នីតិវិធីនៃការកក់កម្រិតខ្ពស់
- វដ្តនៃភ្ញៀវ
- នីតិវិធីនៃការបង់ប្រាក់
- នីតិវិធីវេនការងារពេលបើក
- នីតិវិជីវេនការងារពេលវិទ
- សុវត្ថិភាព និងសន្តិសុខ។

តេថាកិច

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកគេហកិច្ច
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច
- សេវាកម្មប្រណីត
- ការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ និងសម្ភារគេហកិច
- ការរៀបចំក្រណាត់ និងពក
- សម្អាត និងបម្រើសេវាកម្មបន្ទប់ភ្ញៀវ
- ការរៀប<mark>ចំ</mark>សម្រាប់វេនបន្ទាប់
- ប្រព័ន្ធរា<mark>យការ</mark>ណ៍
- ការផ្តល់សេ<mark>វាក</mark>ម្មគេហកិច្ចបន្ថែម
- សម្អាតទីសាធារណៈ
- នីតិវិធីបោកគក់
- ការផ្តល់សេវាកម្មបោកគក់សំលៀកបំពាក់ជូនភ្ញៀវ។

សេវាកម្មម្ហូបអាហារ តិ៤ភេសជ្ជ:

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ
- ការប្រាស្រ័យទា<mark>ក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច</mark>
- សេវាកម្មប្រណីត
- ការរៀបចំ<mark>សម្ភារបរិក្ខារនៅក្នុងភោជនីយដ្</mark>ឋាន
- ចំណេះដឹងលើបញ្ចីមុខម្ហូប
- ចំណេះដឹងលើភេសជ្ជៈ ជំនា៣លក់
- ជំនាញផ្<mark>ដល់សេវ</mark>ាកម្ម
- សេវាកម្មភេសជ្ជៈ
- លំដាប់លំដោយក្នុងការផ្តល់សេវាកម្ម
- នីតិវិធីក្នុងភោជនីយដ្ឋាន
- អនាម័យ សន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាពក្នុងហាង។

ចុងភៅ

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកចុងភៅ
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្<mark>មារកិច្ច</mark>
- សេវាកម្មប្រណីត
- ការប្រើប្រាស់សម្ភារបរិក្ខារក្នុងចង្ក្រាន
- ជំនាញប្រើកាំបិត និងរបៀបកាត់
- ចំណេះដឹងលើមុខមូប
- ការរៀបចំអាហារត្រជាក់
- ការរៀបចំ<mark>អា</mark>ហារក្ដៅ
- ជំនាញកាត់សាច់
- ជំនាញលាងសម្អាត
- របៀបធ្វើស៊ុប និងស្ដុក
- អនាម័យ សន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាពក្នុងហាង។

ជំនាញឆុងកាហ្វេកច្រិតថ្វល**ស្ឋាន**

- តួនាទីជាអ្នកឆុងកាហ្វេ
- ការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ និងសម្ភារធ្ងងកាហ្វេ
- ប្រភព និងប្រភេទគ្រាប់កាហ្វេ
- ចំណេះដឹងអំពីគ្រឿងផ្សំ
- រូបមន្ត និងប្រៀបនៃការធុងកាហ្មេ
- ការបម្រើសេវាកម្មកាហ្វេ
- ការថែទាំបរិក្ខារ ម៉ាស៊ីនកាហ្វេ និងឧបករណ៍ផ្សេងៗ
- ដំណើរការបើក និងបិទហាងកាហ្វេ។



លក្ខខណ្ឌជ្រើសរើសសិក្ខាកាច៖

១. មានអាយុចាប់១៦ឆ្នាំឡើងទៅ

- ២. បុគ្គលិកដែលខ្វះជំនាញ និងកំពុងបម្រើការងារតាម
- ៤. មានទីកន្លែងកំណើតនៅក្នុងខេត្តគោលដៅ
- ៦. អាចចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលពេញលេញទៅតាម



កម្មវិធីអភិវឌ្ឍង៍ជំនាញ

ទំនាក់ទំនងតាមបណ្តា**េ**ត្តគោលដៅ





www.swisscontact.org



បោះពុម្ភផ្សាយលើកទី២៖ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០២២