

“CHƯƠNG TRÌNH TUYỂN DỤNG SINH VIÊN NĂM CUỐI NGÀNH THỰC PHẨM, THỦY SẢN, CHẾ BIẾN MÓN ĂN.... ĐI THỰC TẬP SINH LÀM VIỆC CHUYÊN NGÀNH THỰC PHẨM, THỦY SẢN, CHẾ BIẾN MÓN ĂN TẠI NHẬT BẢN”

1. LỢI ÍCH CHO SINH VIÊN KHI THAM GIA TẠI ESUHAI

- Được thực tập và học hỏi kỹ thuật, công nghệ chế biến thực phẩm, thủy sản của Nhật Bản.
- Được học hỏi kinh nghiệm mô hình quản lý trong Công ty chế biến thực phẩm, thủy sản của Nhật Bản, giúp sinh viên có kinh nghiệm và năng lực quản lý doanh nghiệp chuyên ngành ở VN khi về nước.
- Được học và thành thạo 1 ngoại ngữ (tiếng Nhật trình độ tiếng Nhật N3/ N2) đáp ứng yêu cầu làm việc trong môi trường Nhật Bản khi về nước.
- Được học và rèn luyện kỹ năng, tác phong làm việc chuyên nghiệp trong môi trường Nhật Bản.
- Có việc làm ngay khi ra trường với thu nhập từ 30 triệu trở lên

2. ĐỐI TƯỢNG THAM GIA CHƯƠNG TRÌNH

- Sinh viên năm cuối các chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm; Công nghệ Chế biến Thủy sản; Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; Khoa học chế biến món ăn; Đảm bảo chất lượng & An toàn thực phẩm.

3. ĐIỀU KIỆN TUYỂN CHỌN – THAM GIA CHƯƠNG TRÌNH

- Sinh viên tốt nghiệp các chuyên ngành nêu trên tại ĐH Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM.
- Đủ điều kiện sức khỏe đi làm việc ở nước ngoài theo quy định, không hình xăm, không mắc các bệnh mà chính phủ Nhật Bản không cho phép nhập cảnh.
- Ngoan hiền, chăm chỉ, thái độ tích cực, có kỷ luật, yêu thích làm việc trong môi trường Nhật Bản.

4. CÔNG VIỆC THỰC TẬP KỸ NĂNG CHUYÊN NGÀNH TẠI NHẬT BẢN

- **Chế biến thực phẩm:**
 - o Công việc: Sơ chế thực phẩm, chế biến mì, làm cơm hộp, làm xúc xích thịt nguội, chế biến thịt nướng, làm gia vị, làm bánh,....
- **Chế biến thủy sản:** thủy sản gia nhiệt và thủy sản phi gia nhiệt
 - o Thủy sản phi gia nhiệt (thủy sản tươi sống): tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu tươi (cá, tôm, cua, bạch tuộc, ...) chế biến qua các công đoạn thành thủy sản đông lạnh.
 - o Thủy sản gia nhiệt (thủy sản đã qua chế biến): tiếp xúc với sản phẩm thủy sản đã qua chế biến (thủy sản đã được gia nhiệt làm chín) và thực hiện các công đoạn tiếp theo để tạo thành phẩm (thủy sản ăn liền: sấy khô,...)

5. SỐ LƯỢNG TUYỂN DỤNG

- Chế biến thực phẩm số lượng tuyển dụng: 120 Sinh viên
- Chế biến thủy sản: 80 Sinh viên.

6. THỜI GIAN THỰC TẬP - LÀM VIỆC TẠI NHẬT

- **Thời hạn làm việc: 3 Năm**, khi về nước có thể quay lại theo hợp đồng 2 hoặc 5 năm.
- Thời gian làm việc: 8 giờ/1 ngày; 5 hoặc 6 ngày/ tuần.

7. THU NHẬP/ PHÚC LỢI

- Thu nhập từ **28 triệu** đến **30 triệu/** tháng.
- Tích lũy khoảng **500 triệu - 700 triệu/ 3 năm**.
- Được hưởng chế độ Bảo hiểm y tế, Bảo hiểm thất nghiệp, Bảo hiểm hưu trí (được lãnh khoảng **70 triệu** khi về nước).

- Được trang bị ký túc xá và thiết bị sinh hoạt khi làm việc tại Nhật Bản.

8. HỌC PHÍ ĐÀO TẠO VÀ CHI PHÍ PHÁI CỬ

ĐƠN VỊ THU	NỘI DUNG THU	SỐ TIỀN	THỜI GIAN ĐÓNG
ESUHAI	PHÍ DỊCH VỤ PHÁI CỬ	130.000 - 280.000 JPY 5.000.000 ~ 42.000.000 VNĐ (<i>Tính theo tỷ giá yên 175 vnđ</i>)	Trước xuất cảnh 1 – 2 tháng
KAIZEN	Phí đào tạo tiếng nhật 420 tiết ~ N5	16.000.000 VNĐ	Trong ngày khai giảng.
PROSKILS	Khóa đào tạo 160 tiết đào tạo kiến thức và kỹ năng nghề bắt buộc của Cục xuất nhập cảnh Nhật Bản	8.000.000 VNĐ	Bắt đầu khóa học và nhận quyết định trúng tuyển từ doanh nghiệp Nhật Bản
PROSKILS	Khóa đào tạo 120 tiết thiết kế con đường sự nghiệp (Career Design)	6.000.000 VNĐ	Bắt đầu khóa học và nhận quyết định trúng tuyển từ doanh nghiệp Nhật Bản
KAIZEN	Phí đào tạo tiếng nhật 420 tiết ~ N4	16.000.000 VNĐ	Bắt đầu khóa học và nhận quyết định trúng tuyển từ doanh nghiệp Nhật Bản
BỘ LAO ĐỘNG THƯƠNG BINH XÃ HỘI	QUỸ HỖ TRỢ VIỆC LÀM NGOÀI NƯỚC	100.000 VNĐ	Trước xuất cảnh 1 – 2 tháng
TỔNG PHÍ ĐÀO ĐỘNG		51.000.000 ~ 88.000.000 VNĐ	

9. QUÁ TRÌNH TUYỂN CHỌN - ĐÀO TẠO & PHÁI CỬ SINH VIÊN ĐI THỰC TẬP KỸ NĂNG TẠI NHẬT BẢN

Quý trình Tuyển chọn

- Sinh viên tham dự tọa đàm tìm hiểu thông tin về chương trình
- Đăng ký tham gia chương trình
- Phỏng vấn đủ điều kiện tham gia chương trình
- Khám sức khỏe
- Nhập học chính thức chương trình

Đào tạo giai đoạn 1 tại Trường Đại Học Công nghiệp thực phẩm Tp.HCM

- Tiếng Nhật cấp độ N5 theo chương trình thực tập sinh tại Nhật Bản.
- Thời gian đào tạo từ 2 đến 4 tháng.

Đào tạo Giai đoạn 2: Đào tạo tại KaizenYoshidaSchool Hồ Chí Minh

- Tiếng Nhật cấp độ N4, đào tạo kỹ năng làm việc theo chương trình đi làm việc tại Nhật Bản.
- Thực tập có lương tại Công ty chuyên ngành thực phẩm, thủy sản tại Hồ Chí Minh và các tỉnh lân cận
- Thời gian từ 4 đến 6 tháng.

Đào tạo Giai đoạn 3: Xuất cảnh Thực tập sinh tại Nhật Bản với các mục tiêu.

- Học hỏi kỹ thuật, công nghệ chế biến thực phẩm, thủy sản của Nhật Bản.
- Học cách quản lý nhà máy, quản lý dây chuyền chế biến của Nhật Bản.
- Rèn luyện kỹ năng, tác phong làm việc trong môi trường Nhật Bản.
- Học tiếng Nhật, đặt mục tiêu trình độ tiếng Nhật (N3/N2).
- Thu nhập từ 25 đến 35 triệu/ tháng, tích lũy tài chính.

Đào tạo Giai đoạn 4: Hoàn thành chương trình tu nghiệp với 2 lựa chọn sau:

- Có thể tiếp tục gia hạn làm việc tại Nhật Bản thời hạn 5 năm theo chương trình Kỹ năng đặc định với mức thu nhập cao hơn.

- Về Việt Nam làm việc trong các DN Nhật Bản đầu tư tại Việt Nam, DN Việt Nam hợp tác với Nhật Bản, lập nghiệp riêng.

10. ĐỊA CHỈ ĐĂNG KÝ THAM GIA CHƯƠNG TRÌNH

- Trụ sở Công ty Esuhai: 40/12 – 40/14 Ấp Bắc, Phường 13, Q. Tân Bình, Tp.Hồ Chí Minh,ĐT: (028) 777 96 222
- Hoặc văn phòng Esuhai – Kaizen CNTP: Lầu 2 – Dãy nhà D Trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm TPHCM (Văn phòng Nhật Bản – Hàn Quốc - Đài Loan)
 - + Hotline: 0903.789.277 (Ms.Đường Vân) Zalo:0903.789.277
 - + Fanpage: <https://www.facebook.com/EsuhaiDHCNTP>
- Website: www.esuhai.com; www.kaizen.vn.