

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành:	Nghiep vụ nhà hàng
Mã ngành/ngành:	5810206
Trình độ đào tạo:	Trung cấp
Loại hình đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Học sinh tốt nghiệp THCS hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	1,5 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào người học có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Nghiệp vụ nhà hàng; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các công việc có tính thường xuyên hoặc phức tạp, làm việc độc lập hay theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã được định sẵn.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng trung cấp, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra, người học có thể tham gia học liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học nghề Nghiệp vụ nhà hàng có khả năng:

1.2.1 Kiến thức

- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong nhà hàng; mối quan hệ giữa các vị trí công việc trong nhà hàng;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;
- Trình bày được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc của nhà hàng: phục vụ bàn, phục vụ bar, tiếp tân nhà hàng;
- Trình bày được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong du lịch để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa.

1.2.2 Kỹ năng

- Thực hiện đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật chuyên môn trong phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm phục vụ bàn, phục vụ bar, tiếp tân nhà hàng;
- Pha chế được một số thức uống có cồn và không cồn;
- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;
- Phối hợp với đồng nghiệp và các bộ phận liên quan trong phục vụ khách hàng;
- Giao tiếp trôi chảy, hiệu quả với khách hàng, xử lý được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách, đảm bảo hài lòng khách hàng và cân đối quyền lợi của doanh nghiệp;
- Giao tiếp tiếng Anh cơ bản, sử dụng đúng các thuật ngữ chuyên môn của nghề;

- Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an toàn và bảo vệ môi trường trong quá trình chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống;
- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;
- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 1 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A1 trong CEFR).

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Phục vụ bàn;
- Phục vụ bar;
- Tiếp tân nhà hàng;
- Quản lý nhóm phục vụ;
- Giám sát bộ phận nhà hàng;
- Trợ lý quản lý nhà hàng;

Tại các nhà hàng, các khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

2.1 Khối lượng kiến thức

- Số lượng môn học, mô đun trong chương trình: 17 (kể cả môn học điều kiện)
- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 1514 giờ (57 tín chỉ). Trong đó:
 - + Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 1435 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun điều kiện: 79 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chung: 306 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1208 giờ
 - + Khối lượng lý thuyết: 355 giờ
 - + Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1002 giờ
 - + Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 157 giờ

2.2 Thời gian khóa học

Khóa học	1,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	65
- Thời gian thực học (tuần)	56
- Thời gian ôn, thi kết thúc môn học, mô đun (tuần)	9
Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)	13
- Khai bẻ giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	11
- Hoạt động ngoại khóa	1
- Lao động, dự phòng,...	1
Tổng cộng (tuần)	78