

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

| | |
|-------------------------------------|---|
| Tên ngành/ngành: | Quản trị nhà hàng |
| Mã ngành/ngành: | 6810206 |
| Trình độ đào tạo: | Cao đẳng |
| Loại hình đào tạo: | Chính quy |
| Đối tượng tuyển sinh: | Học sinh tốt nghiệp THPT hoặc tương đương |
| Thời gian đào tạo (dự kiến): | 2,5 năm |

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học có kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết rộng về nghề Quản trị nhà hàng; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp và kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp, làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm hướng dẫn tối thiểu, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng cao đẳng, 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 Quản trị nhà hàng có khả năng:

1.2.1 Kiến thức

- Phân tích 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;

- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc của nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý 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;

- Phân tích 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 nhà hàng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các vị trí điều hành nhóm tại nhà hàng.

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, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng;

- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

- Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian làm việc hiệu quả;

- Lập kế hoạch, tổ chức và triển khai thực hiện được các hoạt động nghiệp vụ, quản lý trong nhà hàng;

- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng;
- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận phụ trách và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả, hiệu quả kinh doanh;
- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;
- Xử lý được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách hàng, đảm bảo hài lòng khách hàng và cân đối quyền lợi của nhà hàng, khách sạn;
- Giao tiếp tiếng Anh tốt, sử dụng đúng các thuật ngữ chuyên môn của nghề;
- Hướng dẫn kèm cặp kỹ năng tay nghề cho nhân viên;
- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;
- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 2 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A2 trong CEFR).

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng nghề Quản trị nhà hàng, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Phục vụ bàn;
- Phục vụ bar;
- Thu ngân;
- Tiếp tân nhà hàng;
- Quản lý nhóm phục vụ;
- Giám sát bộ phận nhà hàng;
- Trợ lý quản lý nhà hàng;
- 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: 23 (kể cả môn học điều kiện)
- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 2508 giờ (94 tín chỉ). Trong đó:
 - + Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 2369 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun điều kiện: 139 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chung: 446 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2062 giờ
 - + Khối lượng lý thuyết: 581 giờ
 - + Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1699 giờ
 - + Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 228 giờ

2.2 Thời gian khóa học

| Khóa học | 2,5 năm |
|--|------------|
| Tổng thời gian học tập (tuần) | 104 |
| - Thời gian thực học (tuần) | 89 |
| - Thời gian ôn, thi kết thúc môn học/mô đun (tuần) | 15 |
| Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần) | 26 |
| - Khai bẽ giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết... | 22 |
| - Hoạt động ngoại khóa | 2 |

| | |
|-------------------------|----------------|
| Khóa học | 2,5 năm |
| - Lao động, dự phòng | 2 |
| Tổng cộng (tuần) | 130 |