

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

(Kèm theo chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng của Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng)

Tên ngành, nghề: Quản trị nhà hàng

Mã ngành, nghề: 6810206

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy - Niên chế

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2,5 năm, 5 học kỳ

1. Mục tiêu chung:

Đào tạo cử nhân Quản trị nhà hàng có năng lực tổ chức, quản lý, điều hành các hoạt động kinh doanh nhà hàng; có nghiệp vụ như đón tiếp, phục vụ khách ăn uống với các hình thức phục vụ đa dạng, phong phú,...; có nghiệp vụ pha chế các loại đồ uống không cồn và có cồn,... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, an ninh, chu đáo và lịch sự ...; có sức khỏe tốt, có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế đảm bảo nâng cao năng suất, chất lượng phục vụ; có khả năng tự làm việc, tự tạo việc làm hoặc học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng chuyên môn.

2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

- + Xác định được cách thức đón tiếp, tổ chức phục vụ ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau tại các nhà hàng độc lập và nhà hàng trong khách sạn từ 1 – 5 sao
- + Liệt kê được các loại đồ uống có cồn và đồ uống không cồn
- + Xác định được cách thức lập các loại thực đơn và danh mục đồ uống khác nhau trong nhà hàng
- + Giải thích được các yêu cầu về vệ sinh, an toàn, an ninh trong nhà hàng
- + Mô tả được quy trình lập kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng.
- + Xác định được các yếu tố cơ bản trong công tác quản lý và tổ chức hoạt động kinh doanh nhà hàng về nhân lực, cơ sở vật chất, tài chính, tiếp thị và bán hàng, chất lượng sản phẩm – dịch vụ,....

- Kỹ năng:

- + Đặt bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau
- + Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn
- + Xây dựng được các loại thực đơn và danh mục đồ uống đảm bảo đáp ứng yêu cầu phục vụ khách
- + Lập được kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn
- + Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của bộ phận ăn uống, hội nghị, hội thảo... 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.
- + Đào tạo, bồi dưỡng, hướng dẫn kèm cặp kỹ năng nghề cho nhân viên.
- + Thực hiện tốt các vấn đề về vệ sinh, an toàn và an ninh trong nhà hàng
- + Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp
- + Có năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 khung năng lực ngoại ngữ của VN
- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*
 - + Quan tâm, chăm sóc khách hàng với thái độ lịch sự, thân thiện
 - + Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn
 - + Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn
 - + Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm
 - + Hợp tác với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao
- *Kiến thức pháp luật, phẩm chất chính trị theo quy định chung*
 - + Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức, trách nhiệm công dân, văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật.
 - + Thực hiện đường lối chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước trong hoạt động kinh doanh du lịch.
 - + Tuân thủ và thực hiện theo Luật du lịch.
 - + Thực hiện nội quy, quy định của doanh nghiệp.

+ Có đạo đức tốt, yêu nghề và lương tâm nghề nghiệp; sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc.

3. Vị trí việc làm sau tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có khả năng đảm nhiệm các vị trí công việc sau:

- Nhân viên phục vụ bàn, bar
- Nhân viên pha chế
- Nhân viên đón tiếp
- Nhân viên phục vụ rượu
- Nhân viên tiếp nhận yêu cầu
- Nhân viên phục vụ tiệc
- Giám sát, tổ trưởng bộ phận bàn, bar, tiệc

Tại các nhà hàng độc lập (*nhà hàng kinh doanh ăn uống, quán bar, câu lạc bộ vui chơi giải trí có phục vụ ăn uống*) hoặc các nhà hàng trong khách sạn từ 1 – 5 sao.

- Phó giám đốc/Giám đốc nhà hàng

Tại các nhà hàng độc lập (*nhà hàng kinh doanh ăn uống, quán bar, câu lạc bộ vui chơi giải trí có phục vụ ăn uống*) hoặc các nhà hàng trong khách sạn từ 1 – 3 sao.

4. Khối lượng kiến thức, kỹ năng và thời lượng:

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 2.250 giờ (tương đương 88 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ (tương đương 20 tín chỉ).
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.830 giờ (tương đương 69 tín chỉ).
- Khối lượng lý thuyết: 647 giờ. Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1523 giờ

5. Văn bằng cấp sau tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp cao đẳng.