



1. Giới thiệu về ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng là ngành, nghề tổ chức, điều hành, quản lý hoạt động kinh doanh ăn uống; thường xuyên giao tiếp, chăm sóc và phục vụ khách hàng đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Các công việc chính là phục vụ nhà hàng, pha chế đồ uống, giám sát nhà hàng, quản lý quầy bar, quản lý nhà hàng, quản lý bộ phận ăn uống và công việc khác có liên quan tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong khung trình độ quốc gia Việt Nam.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Kiến thức

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 giám sát và quản lý trong nhà hàng.

Phân tích được cơ cấu tổ chức nhân sự, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong lĩnh vực ăn uống.

Phân tích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc: phục vụ nhà hàng, pha chế và phục vụ đồ uống, giám sát nhà hàng, quản lý quầy bar, quản lý nhà hàng và quản lý bộ phận ăn uống.

Phân tích được cấu trúc thực đơn món ăn và đồ uống để lên kế hoạch và xây dựng thực đơn cho bộ phận ăn uống.

Phân tích được các quy trình quản lý chất lượng dịch vụ ăn uống.

Vận dụng được các quy trình quản lý nguyên, nhiên, vật liệu.

2.2. Kỹ năng

Phục vụ khách ăn uống theo thực đơn tự chọn (buffet), theo thực đơn chọn món (à la carte) và theo thực đơn đặt trước (set menu).

Tổ chức và phục vụ tiệc (banquet), phục vụ teabreak, phục vụ hội nghị, hội thảo và phục vụ các hình thức ăn uống khác như ăn uống tại buồng (room service), tổ chức phục vụ ngoài trời (catering)...

Pha chế và phục vụ các loại thức uống không cồn và có cồn.

Tổ chức và phục vụ tiệc và hội nghị.

Tổ chức kinh doanh ăn uống có trách nhiệm.

Duy trì và phát triển các mối quan hệ khách hàng.

Xây dựng được thực đơn ăn uống cho các loại hình ăn uống khác nhau.

Phân tích được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận ăn uống.

Giải quyết được các phàn nàn của khách hàng, các yêu cầu và tình huống cơ bản trong quá trình phục vụ khách.

Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của bộ phận ăn uống như: hiệu quả làm việc của nhân viên, mua sắm hàng hóa và vận hành kho hàng.

Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định nơi làm việc.

Tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Cập nhật được kiến thức, thực hiện sáng tạo trong công việc.

Hợp tác làm việc theo nhóm và thể hiện năng lực giải quyết công việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi.

Chia sẻ và có trách nhiệm trong thực hiện công việc được giao.

3. Khối lượng kiến thức

Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **2.040 giờ/90 tín chỉ.**

Số lượng môn học: **35 môn.**

Khối lượng học tập các môn học chung: **435 giờ/19 tín chỉ.**

Khối lượng học tập các môn học, chuyên môn: **1.605 giờ/71 tín chỉ**

Khối lượng lý thuyết: **774 giờ**; thực hành, thực tập: **1.172 giờ**; kiểm tra, thi: **94 giờ**

4. Vị trí việc làm

Nhân viên phục vụ ăn uống tại nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ẩm thực.

Nhân viên pha chế đồ uống tại các cơ sở kinh doanh loại hình ẩm thực, quầy bar tại nhà hàng - khách sạn.

Giám sát tại nhà hàng, mảng F&B thuộc khách sạn, cơ sở kinh doanh ẩm thực.

Quản lý quầy bar tại các sở sở kinh doanh loại hình ẩm thực.

Quản lý nhà hàng, các cơ sở kinh doanh loại hình ẩm thực.

Quản lý bộ phận ẩm thực (F&B) thuộc khách sạn.

5. Môi trường làm việc

5.1. Lộ trình thăng tiến

Giám sát bộ phận- Trưởng bộ phận - Phó Giám đốc - Giám đốc Nhà hàng Khách sạn.

5.2. Cơ hội làm việc

- Đông Phương Group - với thương hiệu The ADORA, chuỗi hệ thống trung tâm hội nghị tiệc cưới hàng đầu Việt Nam.
- IN Holdings với thương hiệu White Palace – hệ thống hội nghị và sự kiện đầu tiên tại TpHCM
- Hệ thống nhà hàng trong các Tập đoàn khách sạn quốc tế: Accor, Marriott, IHG, Hilton...
- Doanh nghiệp F&B, tổ chức sự kiện, du lịch

6. Cơ hội học tập nâng cao trình độ

Đối tượng:

Người tốt nghiệp Cao đẳng/Cao đẳng nghề học liên thông Đại học
Người tốt nghiệp Đại học học văn bằng 2.

Liên kết đào tạo với các trường Đại học:

ĐH Kinh tế TP.HCM, ĐH Công nghiệp TP.HCM, ĐH Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM, ĐH Mở TP.HCM, ĐH Giao thông Vận tải TP.HCM,...

Thời gian đào tạo linh hoạt, học buổi tối hoặc cuối tuần

Bằng Đại học do trường liên kết cấp

Có ký túc xá cho sinh viên có nhu cầu

Chương trình thực tập có lương tại nước ngoài (Đài Loan)

Cơ hội làm việc tại các tập đoàn khách sạn quốc tế

Tiềm năng khởi nghiệp trong lĩnh vực, nhà hàng, khách sạn, du lịch...

7. Hình ảnh minh họa



8. Địa chỉ liên hệ

TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG TP. HỒ CHÍ MINH
Địa chỉ: Số 20 Tăng Nhơn Phú - P. Phước Long - TP. HCM
Điện thoại: 091 553 3130 - 028 3731 2370
Email: daotao@hitu.edu.vn
Văn phòng khoa Du lịch: P. D1-05 / nhà D