Phụ lục 12

CHUẨN ĐẦU RA
NGHỀ QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 80/QĐ-CĐKTCNQN ngày 07 tháng 3 năm 2018)

I. Trình độ Cao đẳng:

1. Kiến thức:

- Hiểu biết về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh.
- Hiểu biết về đường lối, chính sách của Đảng, pháp luật, chính trị của Nhà nước.
- Trình bày và giải thích được các kiến thức chuyên môn và yêu cầu về tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;
- Trình bày được các hình thức phục vụ ăn uống trong nhà hàng;
- Trình bày được các kiến thức về tổ chức và quản lý công việc kinh doanh của nhà hàng;
- Nhận thức và tiếp cận được các kiến thức về quản trị một cơ sở kinh doanh ăn uống trong cơ chế thị trường;
- Quản lý, kiểm tra, đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng trong phục vụ khách ăn uống tại nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác.

2. Kỹ năng:

- Đón tiếp khách thân thiện, đúng quy trình;
- Trang trí được bàn ăn và phục vụ theo kiểu Âu – Á cho các loại hình phục vụ ẩm thực;
- Pha chế được các loại đồ uống cơ bản;
- Phục vụ khách ăn uống thành thạo, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau;
- Kiểm tra được các chỉ tiêu chất lượng phục vụ ăn uống và thực hiện quá trình đánh giá chất lượng;
- Giám sát, xử lý được việc thực hiện các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống;
- Xử lý được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách hàng;
- Đào tạo, bồi dưỡng, hướng dẫn kỹ năng nghề cho nhân viên có bậc thợ thấp hơn;
- Đạt chứng chỉ kỹ năng xanh.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm;
- Có khả năng tổ chức, đánh giá, phân tích các hoạt động nhóm;
- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;
- Có ý thức trách nhiệm trong công việc, trong sử dụng, bảo quản tài sản trong doanh nghiệp.

4. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Học xong nghề Quản trị nhà hàng có thể làm việc ở các vị trí:

- Giám sát viên nghiệp vụ Bàn, Bar.
- Tổ trưởng Bàn, Bar tại các nhà hàng khách sạn.
- Trợ lý giám đốc nhà hàng, khách sạn.
- Làm việc ở bộ phận nhà hàng.
- Làm việc ở bộ phận đón tiếp khách nhà hàng, trung tâm hội nghị, tiệc cưới cao cấp.
- Làm việc ở bộ phận pha chế và phục vụ quầy Bar.
- Làm việc ở bộ phận phòng.

5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường:

Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

6. Các yêu cầu khác:

6.1. Yêu cầu về năng lực Công nghệ thông tin:

Đạt chuẩn công nghệ thông tin theo thông tư 01/2014 của bộ thông tin truyền thông hoặc tương đương trở lên.

6.2. Yêu cầu về năng lực ngoại ngữ:

Anh văn bậc 2 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt nam (theo Thông tư số: 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ trưởng Bộ lao động – Thương binh và Xã hội) hoặc tương đương trở lên.

II. Trình độ Trung cấp:

1. Kiến thức:

- Hiểu biết về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh.
- Hiểu biết về đường lối, chính sách của Đảng, pháp luật, chính trị của Nhà nước.
- Trình bày và giải thích được các kiến thức chuyên môn và yêu cầu về tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;
- Trình bày được các hình thức phục vụ ăn uống trong nhà hàng;
- Trình bày được các kiến thức về tổ chức và quản lý công việc kinh doanh của nhà hàng.

2. Kỹ năng:

- Đón tiếp khách thân thiện, đúng quy trình;
- Trang trí được bàn ăn và phục vụ theo kiểu Âu – Á cho các loại hình phục vụ ẩm thực;
- Pha chế được các loại đồ uống cơ bản;
- Phục vụ khách ăn uống thành thạo, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau;
- Kiểm tra được các chỉ tiêu chất lượng phục vụ ăn uống và thực hiện quá trình đánh giá chất lượng;

- Xử lý được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách hàng;

- Giám sát, xử lý được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống;

- Đạt chứng chỉ kỹ năng xanh.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm
- Có khả năng tổ chức, đánh giá, phân tích các hoạt động nhóm
- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn
- Có ý thức trách nhiệm trong công việc, trong sử dụng, bảo quản tài sản trong doanh nghiệp

4. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Học xong nghề Nghiệp vụ nhà hàng có thể làm việc ở các vị trí:

- Làm việc ở bộ phận phục vụ nhà hàng.
- Làm việc ở bộ phận đón tiếp khách nhà hàng, trung tâm hội nghị, tiệc cưới cao cấp.
- Làm việc ở bộ phận pha chế và phục vụ quầy Bar.
- Làm việc ở bộ phận phục vụ phòng.
- Làm việc ở bộ phận tiếp thị các sản phẩm dịch vụ cho nhà hàng, khu vui chơi giải trí, khu du lịch.

5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường:

Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

6. Các yêu cầu khác:

6.1. Yêu cầu về năng lực Công nghệ thông tin:

Đạt chuẩn công nghệ thông tin theo thông tư 01/2014 của bộ thông tin truyền thông hoặc tương đương trở lên.

6.2. Yêu cầu về năng lực ngoại ngữ:

Anh văn bậc 1 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt nam (theo Thông tư số: 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ trưởng Bộ lao động – Thương binh và Xã hội) hoặc tương đương trở lên.