



**CHUẨN ĐẦU RA**  
**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**  
**TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 206/QĐ-CDKTNTT ngày 05 tháng 6 năm 2019  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trương Tộ)

## I. GIỚI THIỆU VỀ CHƯƠNG TRÌNH

- **Tên ngành, nghề:** NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG
- **Mã ngành, nghề:** 5810206
- **Trình độ đào tạo:** Trung cấp
- **Hình thức đào tạo:** Chính quy
- **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.
- **Thời gian đào tạo:** 2,0 năm
- **Giới thiệu chung về ngành, nghề:**

Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp là ngành, nghề chuyên phục vụ, điều hành nhóm phục vụ tại các nhà hàng và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, resort cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

## II. CHUẨN ĐẦU RA

Sau khi học xong chương trình này sinh viên đạt được các chuẩn sau:

### 1. Kiến thức:

#### ❖ *Kiến thức chuyên môn*

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về tâm lý khách hàng, marketing nhà hàng khách sạn, ... đáp ứng được yêu cầu cần thiết hoạt động kinh doanh khách sạn, nhà hàng như: cách tổ chức kinh doanh nhà hàng khách sạn, kỹ năng giao tiếp, kiến thức văn hóa ẩm thực vùng miền, cách dịch vụ chăm sóc khách hàng...
- Mô tả được các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên;
- Trình bày được các kiến thức chuyên môn về quy trình tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách tại các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống;
- Mô tả 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;
- 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.

❖ **Kiến thức chính trị, văn hóa, xã hội**

- Có kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, về đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam;
- Nhận thức được đường lối chính sách của Đảng và pháp luật của nhà nước, những vấn đề cấp bách của thời đại.

**2. Kỹ năng**

❖ **Kỹ năng thực hành nghề nghiệp**

- Thực hiện được các công việc như pha chế các loại nước có cồn và không cồn cơ bản; phục vụ bàn; lễ tân nhà hàng, khách sạn, trung tâm hội nghị...
- Chế biến, trang trí được một số món ăn cơ bản Á, Âu.
- Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, khách sạn.
- Tổ chức được việc đón tiếp và phục vụ các đoàn khách tại các bộ phận lễ tân, bar, bàn.
- Có kỹ năng giao tiếp tốt với khách hàng và trong nội bộ nhà hàng.

❖ **Kỹ năng mềm**

- Có kỹ năng giao tiếp tốt với khách hàng và trong nội bộ nhà hàng;
- Kỹ năng hòa nhập tốt với môi trường làm việc chuyên nghiệp, làm việc nhóm;
- Kỹ năng tự học, tự nghiên cứu để nâng cao trình độ chuyên môn và nghiệp vụ;
- Sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp đạt trình độ A1 hoặc tương đương;
- Có trình độ ứng dụng CNTT cơ bản hoặc tương đương.

**3. Mức độ tự chủ và tự chịu trách nhiệm**

- Chấp hành nghiêm chỉnh pháp luật Nhà nước;
- Tác phong nghiêm túc, luôn ý thức giữ gìn hình ảnh đối với khách;
- Tinh thần, thái độ phục vụ tốt. Luôn đặt lợi ích khách hàng và cộng đồng lên trước lợi ích cá nhân;
- Có tư duy cầu tiến, trau dồi kiến thức và kỹ năng nghiệp vụ.

**4. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp**

- Nhân viên đón tiếp khách, phục vụ nhà hàng, phục vụ trung tâm hội nghị;
- Nhân viên pha chế và phục vụ quầy bar;
- Nhân viên phụ bếp và chế biến món ăn;
- Nhân viên tiếp tân, thu ngân, trực tổng đài.

**5. Khả năng học tập nâng cao trình độ sau tốt nghiệp**

Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật kiến thức, kỹ năng trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành;

