**CHUẨN ĐẦU RA**

**Nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng**

**Tên nghề đào tạo**

- Tiếng Việt: Quản trị nhà hàng

- Tiếng Anh: Restaurant management

**Mã nghề:** 6810206

**Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

Sau khi tốt nghiệp người học đạt được các chuẩn đầu ra như sau:

**1. Về kiến thức**

1.1. Kiến thức chính trị, đạo đức; thể chất và quốc phòng

*a) Chính trị, đạo đức:*

- Hiểu biết kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin; tư tưởng Hồ Chí Minh và Hiến pháp, Pháp luật nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

- Hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu và định hướng phát triển công nghiệp của địa phương, khu vực, vùng, miền;

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỷ mỷ chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các nhà máy, xí nghiệp sản xuất hoặc công ty kinh doanh về lĩnh vực cơ khí;

- Trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;

- Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

- Yêu nghề, có ý thức cộng đồng và tác phong làm việc của một công dân sống trong xã hội công nghiệp;

- Có thói quen lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh phù hợp với phong tục, tập quán và truyền thống văn hóa dân tộc;

- Có trách nhiệm, thái độ ứng xử, giải quyết vấn đề nghiệp vụ hợp lý;

- Có tinh thần hợp tác nhóm tốt, chủ động thực hiện công việc được giao và có tác phong công nghiệp;

- Chấp hành nghiêm quy định về bảo hộ lao động và an toàn lao động;

- Luôn có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng nhu cầu của công việc.

*b) Thể chất, quốc phòng:*

- Đủ sức khỏe để làm việc lâu dài trong điều kiện năng động của các xí nghiệp công nghiệp;

- Hiểu biết về các phương pháp rèn luyện thể chất, ý thức xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;

- Hiểu biết những kiến thức, kỹ năng cơ bản cần thiết trong chương trình Giáo dục quốc phòng - An ninh;

- Có ý thức tổ chức kỹ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

1.2. Kiến thức chuyên môn của nghề đào tạo:

- Trình bày các kiến thức chuyên môn 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;

- Giải thích các 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;

- Nhận biết các hình thức phục vụ: Ăn theo thực đơn, chọn món, buffet, các loại tiệc, các loại đồ uống pha chế, đồ uống không cồn, đồ uống có cồn, các hình thức phục vụ khác;

- Xác định chính xác và kiểm tra, đánh giá được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự trong quá trình phục vụ khách tại 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 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;

- Thiết kế, sắp xếp được một ca sản xuất/phục cụ khách tại nhà hàng;

- Định mức nhân công, nguyên liệu, chi phí để quá trình phục vụ khách diễn ra liên tục, đảm bảo chi phí sản xuất thấp nhất và đạt hiệu quả cao;

- Trình bày các kiến thức khác có liên quan đến nghề quản trị nhà hàng như: Các kiến thức về thực phẩm và ăn uống (văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ chế biến món ăn, sinh lý dinh dưỡng), tổ chức sự kiện, kỹ thuật trang trí và cắm hoa, môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch;

- Sử dụng các thuật ngữ chuyên ngành trong quản trị nhà hàng.

1.3. Có kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.

1.4. Có kiến thức thực tế về quản lý, nguyên tắc và phương pháp lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát, đánh giá các quá trình thực hiện trong phạm vi của nghề Quản trị nhà hàng.

**2. Về kỹ năng**

2.1. Kỹ năng chuyên môn, năng lực thực hành nghề nghiệp: Đạt bậc 3/5 của Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia, với những kỹ năng cụ thể:

- Giao tiếp tốt với khách hàng bằng tiếng Việt và Anh, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại nhà hàng , buồng hoặc khu vực hội nghị; chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

- Đón tiếp khách thân thiện, đúng quy trình;

- Tổ chức quá trình phục vụ khách tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác, với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau;

- Lựa chọn và tổ chức triển khai linh hoạt các phương án phục vụ khách ăn uống theo yêu cầu của khách và thực tế nơi làm việc;

- Pha chế các loại đồ uống cơ bản;

- Thao tác phục vụ khách ăn uống thành thạo, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau;

- Tính toán, xây dựng thực đơn theo yêu cầu và tư vấn khách lựa chọn thực đơn phù hợp;

Tổ chức các hoạt động quản lý và triển khai thực hiện được các hoạt động nghiệp vụ trong nhà hàng, giám sát công việc của các nhóm phục vụ;

- Kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng phục vụ ăn uống và thực hiện quá trình đánh giá chất lượng;

- Tính toán và định mức chính xác về nhân công, chi phí, trang thiết bị, dụng cụ trên cơ sở điều kiện thực tế của doanh nghiệp;

- Giám sát 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;

2.2. Có năng lực thực hiện các kỹ năng thiết yếu, bao gồm: Kỹ năng giao tiếp, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng xử lý tình huống, kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng xử lý thông tin, kỹ năng nhận thức, kỹ năng quan sát, kỹ năng đánh giá, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng ứng dụng thực tế, kỹ năng phân tích, kỹ năng kiên trì.

2.3. Có trình độ ngoại ngữ Bậc 2 (A2) theo quy định tại Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24/01/2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

**3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm**

**-** Làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc xác định; chịu trách nhiệm cá nhân;

- Đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;

**4. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp**

- Trực tiếp tham gia quản lý, phục vụ tại các nhà hàng, khách sạn trong nước hoặc nước ngoài;

- Làm nhân viên nghiệp vụ Bàn, Bar;

- Giám sát viên nghiệp vụ Bàn, Bar;

- Làm tổ trưởng Bàn, Bar tại các nhà hàng khách sạn;

- Trợ lý giám đốc nhà hàng, khách sạn;

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

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

- Có khả năng học tập, nghiên cứu khoa học nâng cao trình độ về chuyên ngành;

- Đủ năng lực học lên trình độ cao hơn, liên thông lên đại học cùng chuyên ngành hoặc các chuyên ngành gần./.