

TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUỐC TẾ PEGASUS



Thông tin

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO SƠ CẤP NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Tháng 09 năm 2023

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO SƠ CẤP NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

I. Giới thiệu

Chương trình sơ cấp nghiệp vụ nhà hàng được thiết kế để giúp học viên sau khóa học có khả năng thực hiện được các quy trình nghiệp vụ phục vụ khách ăn uống tại nhà hàng một cách chính xác, chuyên nghiệp (chuẩn bị nhà hàng, chuẩn bị quầy bar, phục vụ thức ăn và đồ uống tại bàn, kỹ năng pha chế các loại nước uống có cồn và không cồn...), đáp ứng được các yêu cầu và kỳ vọng của khách hàng theo các xu hướng ẩm thực quốc tế.

Chương trình được xây dựng ở trình độ sơ cấp bậc 1 và sơ cấp bậc 2. Trong đó bậc 1 tập trung vào các năng lực cơ bản phục vụ khách ăn uống tại bàn. Với chương trình bậc 2, các nội dung chuyên môn về pha chế đồ uống không cồn, có cồn và cà phê được tích hợp vào giảng dạy để phát triển năng lực người học bao phủ cả nhiệm vụ phục vụ ăn uống và pha chế cơ bản tại các cơ sở nhà hàng, quầy bar. Bên cạnh đó, môn tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng được bổ sung ở cả 2 bậc trình độ sẽ giúp học viên tiếp cận với các thuật ngữ chuyên ngành và tăng cường khả năng giao tiếp bằng tiếng Anh trong môi trường làm việc nhà hàng, khách sạn.

Được thiết kế dựa trên khung chương trình của Úc, ASEAN và VTOS, thời lượng thực hành chiếm đến hơn 70% chương trình học cùng với thời gian thực thành thực tế tại doanh nghiệp tối thiểu 140 giờ làm việc sẽ giúp học viên sẵn sàng làm việc ngay sau khi kết thúc khóa học.

II. Thông tin Khóa học

Tên ngành, nghề đào tạo:	Nghiệp vụ nhà hàng
Trình độ đào tạo:	Sơ cấp
Thời gian khai giảng:	Tháng 3, tháng 6, tháng 9 (ngày chính thức sẽ được thông báo cụ thể tới sinh viên).
Thời lượng:	03 tháng (bậc 1) và 5 tháng (bậc 2) đã bao gồm cả thời gian thực tập tại doanh nghiệp
Quy mô lớp học:	Tối đa 20 sinh viên/lớp.
Địa điểm khóa học:	Trực tiếp tại doanh nghiệp hoặc tại các cơ sở của Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus.
Đối tượng tuyển sinh:	Người đủ 15 tuổi trở lên, có trình độ học vấn và sức khỏe phù hợp để học tập và làm nghề
Tiếng Anh đầu vào:	Học viên có trình độ tiếng Anh được ưu tiên nhưng không bắt buộc.
Học phí:	Vui lòng xem phần học phí của Trường (theo năm học).
Chi phí khác:	Đồng phục học tập; các tài liệu học tập thiết yếu và dụng cụ học tập cá nhân của học viên.
Tổng số môn học:	Bậc 1: 6 mô-đun; Bậc 2: 9 mô-đun
Số giờ đào tạo mỗi tuần:	20 giờ/ tuần

Tổng số giờ đào tạo:	Bậc 1: 160 giờ (chưa bao gồm 140 giờ thực tập) Bậc 2: 288 giờ (chưa bao gồm 140 giờ thực tập)
Phương thức giảng dạy:	Trực tiếp, hướng dẫn, thực hành và mô phỏng thực tế.
Phương pháp đào tạo:	Tiếp cận năng lực, chú trọng rèn luyện kỹ năng thực hành theo nhu cầu đa dạng và linh hoạt của thị trường lao động.
Ngôn ngữ giảng dạy:	Tiếng Việt.
Thực tập:	Thực tập bắt buộc tại nhà hàng, quầy bar độc lập hoặc tại khách sạn. Thực tập sinh có thể được hưởng lương nhưng không được cam kết. Nhà trường xem xét sắp xếp đơn vị thực tập phù hợp nhất theo nguyện vọng và kết quả học tập của học viên.
Bằng cấp:	Chứng chỉ sơ cấp Nghiệp vụ nhà hàng bậc 1 hoặc bậc 2 tương ứng chương trình học, do trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus cấp theo quy định pháp luật Việt Nam, có giá trị quốc gia.
Cơ hội việc làm:	Có năng lực đảm nhiệm được vị trí nhân viên phục vụ bàn, nhân viên pha chế đồ uống tại các nhà hàng, khách sạn hoặc loại hình cơ sở lưu trú tương đương; Có khả năng tự học và tiếp tục học lên trình độ cao hơn để đáp ứng yêu cầu cao hơn trong công việc.

III. Các môn học

Các môn học trong chương trình của của các bậc trình độ bao gồm:

Nghiệp vụ nhà hàng – bậc 1

- 1 CFBFSA001 Thực hiện các biện pháp vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm
- 2 CFBWOR203 Làm việc hiệu quả với người khác
- 3 CFBFAB001 Vệ sinh và sắp xếp khu vực quầy bar
- 4 CFBFAB007 Phục vụ ăn uống
- 5 CFBHEN101 Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng
- 6 CFBIPL001 Thực hành tại doanh nghiệp

Nghiệp vụ nhà hàng – bậc 2

1. CFBFSA001 Thực hiện các biện pháp vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm
2. CFBWOR203 Làm việc hiệu quả với người khác
3. CFBFAB001 Vệ sinh và sắp xếp khu vực quầy bar
4. CFBFAB007 Phục vụ ăn uống
5. CFBFAB004 Chuẩn bị và phục vụ đồ uống không cồn
6. CFBFAB005A Cung cấp dịch vụ đồ uống có cồn tại bàn
7. CFBFAB005 Pha chế và phục vụ cà phê espresso

8. CFBHEN101 Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng
9. CFBIP001 Thực hành tại doanh nghiệp

Để được công nhận tốt nghiệp và nhận chứng chỉ, học viên cần đáp ứng các điều kiện sau:

- Tích lũy và đạt yêu cầu 100% các môn học, mô đun theo quy định của chương trình (trong đó có yêu cầu học viên phải tham dự đủ số giờ học trực tiếp tối thiểu của mỗi môn học, mô đun; tham dự đủ và đạt các bài đánh giá theo quy định của Trường) và tham gia thực tập theo yêu cầu của chương trình đào tạo.
- Tuân thủ nội quy, quy định của nơi thực tập trong thời gian thực tập.
- Nếu học viên chấm dứt hợp đồng/thỏa thuận thực tập trước thời hạn mà không có lý do chính đáng hoặc bị tổ chức nhận thực tập chấm dứt hợp đồng vì lý do kỷ luật sẽ bị coi là không đủ điều kiện tốt nghiệp.
- Không vi phạm pháp luật, kỷ luật trong thời gian học tập và các quy định khác của Trường.