**QT Nhà hàng & DV ăn uống**

**1. Giới thiệu**

Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống là ngành học chuyên sâu về lĩnh vực quản lý Nhà hàng, Khách sạn về phương diện văn hóa ẩm thực với công việc cụ thể là quản lý, thực hiện công việc ở các khâu yến tiệc, hội nghị, tổ chức sự kiện. Học Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống sinh viên sẽ được trang bị những kiến thức, kỹ năng về:

- Kinh doanh nhà hàng, khách sạn, ẩm thực

- Các kỹ năng nghiệp vụ chuyên môn: Xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, nghiệp vụ Bàn, Bar…

**2. Học nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống ra trường làm gì?**

* Phục vụ bàn - bar
* Phục vụ Hội nghị, yến tiệc
* Tổ chức sự kiện
* Kinh doanh tiếp thị
* Cán bộ điều hành, quản lý nhân sự

**3. Học nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống ra trường làm ở đâu?**

* Nhà hàng
* Khách sạn
* Khu du lịch, nghỉ dưỡng
* Spa
* Casino
* Khu vui chơi giải trí

**4. Chuẩn đầu ra về kỹ năng**

**\* Kỹ năng nghề**

* Vận hành đúng phương pháp đối với trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, khách sạn
* Thực hành đúng, thành thạo các kỹ năng đón tiếp, phục vụ, tiễn khách tại các bộ phận bàn - bar, phục vụ ăn uống,…
* Xây dựng được thực đơn ăn uống, có kỹ năng quản lý, tổ chức, thực hiện các hoạt động của nhân viên trong các nhà hàng, khách sạn

**\* Kỹ năng ngoại ngữ:**

* Tiếng Anh đạt chuẩn A2 Châu Âu

**\* Kỹ năng tin học:**

* Đạt chuẩn tin học quốc tế IC3

**\* Kỹ năng mềm:**

* Kỹ năng giao tiếp và thuyết trình;
* Kỹ năng làm việc độc lập;
* Kỹ năng làm việc nhóm;
* Kỹ năng 5S.

