

NV CHUYÊN NGÀNH NHÀ HÀNG

Restaurantfachmann/-frau



Thời gian đào tạo:
3 năm

Lương trong quá trình học:

Năm 1: 850- 1000 Euro

Năm 2: 950- 1100 Euro

Năm 3: 1050- 1200 Euro
(Lương chưa trừ thuế)

Mô tả công việc:

- Chào đón và phục vụ khách hàng
- Tư vấn về thực đơn, hỗ trợ khách đặt món
- Chuẩn bị và bày biện bàn ăn
- Xử lý thanh toán
- Tổ chức và quản lý sự kiện, tiệc cưới

Mô tả tính chất công việc

Là một Fachkraft für Restaurants, bạn chịu trách nhiệm chào đón, tư vấn thực đơn, phục vụ món ăn, đồ uống và đảm bảo trải nghiệm tốt nhất cho khách hàng. Bạn sẽ làm việc trong nhà hàng, khách sạn, quán bar hoặc sự kiện lớn như tiệc cưới, hội nghị.

Ngoài phục vụ, bạn còn kiểm soát chất lượng thực phẩm, quản lý nguyên liệu, xử lý thanh toán và sắp xếp không gian. Công việc linh hoạt theo ca, đòi hỏi sự nhanh nhẹn, giao tiếp tốt và tinh thần làm việc nhóm.

Đi Đức thôi nào!

Thông tin tổng quát

Hình thức đào tạo	3 năm đào tạo lý thuyết trong trường. Song song thực tập trong các nhà hàng khách sạn, ...
Mức lương (trong quá trình học nghề)	Năm 1: 850- 1000 Euro, Năm 2: 950- 1100 Euro, Năm 3: 1050- 1200 Euro (Lương chưa trừ thuế)
Mức lương sau khi ra trường	2200 đến 2500 Euro (Chưa thuế).
Thời gian làm việc	Làm việc theo ca, kể cả cuối tuần, các ngày lễ có thể làm việc theo yêu cầu chỗ làm
Quyền lợi người lao động	Chế độ về bảo hiểm, hưu trí, thất nghiệp, kỳ nghỉ được hưởng như các ngành nghề khác
Yêu cầu trình độ tiếng Đức	B1, khả năng giao tiếp tốt, thích nói chuyện bằng tiếng Đức, phần học lý thuyết trong trường cần kiến thức B2 (không bằng)

Nhiệm vụ công việc cụ thể

- Chào đón và phục vụ khách hàng trong nhà hàng, quán ăn, khách sạn
- Tư vấn về thực đơn, đồ ăn, đồ uống, và hỗ trợ khách hàng đặt món
- Chuẩn bị và bày biện bàn ăn, quầy bar hoặc khu vực phục vụ
- Nhận đơn hàng, chuyển đơn đến bếp và mang đồ ăn ra cho khách
- Kiểm tra chất lượng món ăn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Xử lý thanh toán, làm việc với máy tính tiền
- Tổ chức và quản lý sự kiện trong nhà hàng, khách sạn như tiệc cưới, hội nghị, tiệc gala
- Quản lý nguyên liệu, kiểm kê kho và đặt hàng khi cần
- Đào tạo nhân viên mới, làm việc nhóm để nâng cao hiệu quả dịch vụ.

Kế hoạch đào tạo và giảng dạy

Năm 1 :

- Phục vụ khách hàng, giao tiếp và tư vấn thực đơn
- Cách sắp xếp, trang trí bàn ăn chuyên nghiệp
- Kiến thức về thực phẩm, đồ uống, an toàn thực phẩm
- Kỹ năng làm việc với quầy bar, máy pha cà phê

Đi Đức thôi nào!

- Quy tắc thanh toán, sử dụng máy POS

Năm 2 & 3 tại trường nghề :

- Phục vụ cao cấp, xử lý tình huống khó với khách hàng
- Quản lý nhà hàng: lên kế hoạch, đào tạo nhân viên
- Tổ chức tiệc, sự kiện lớn trong nhà hàng – khách sạn
- Kiểm soát chất lượng thực phẩm, kiểm kê hàng hóa
- Quản lý tài chính, tối ưu doanh thu cho nhà hàng

Kỳ thi giữa kỳ trước khi kết thúc năm đào tạo thứ hai. Kỳ thi tốt nghiệp sau năm đào tạo thứ ba.

Tương lai cho người chọn nghề nhân viên phục vụ nhà hàng
• Trở thành nhân viên phục vụ chuyên nghiệp trong ngành nhà hàng-khách sạn
• Cơ hội làm việc ở các nhà hàng, khách sạn cao cấp

Cơ hội học lên cao
• Học lên trở thành quản lý cấp cao trong nhà hàng
• Học tiếp lên chuyên môn quản lý chuyên biệt 1 lĩnh vực như quản lý khách sạn cấp cao, nhà hàng sang trọng, hệ thống resort, du lịch, dịch vụ cao cấp,...
• Học lên đại học ngành quản lý khách sạn hoặc quản lý du lịch, quản trị kinh doanh chuyên ngành nhà hàng khách sạn,....
• Học lên cao hơn

Yêu cầu tuyển sinh

- Bằng tốt nghiệp trung học phổ thông
- Nam nữ từ 18 đến 35 tuổi
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe
- Không có tiền án tiền sự
- Giấy chứng nhận tiêm chủng
- Giấy chứng nhận chính thức về hạnh kiểm tốt

Nghề này phù hợp với bạn nếu bạn	Những khó khăn trong ngành phục vụ nhà hàng
• Là người có khả năng tổ chức tốt	• Gặp gỡ làm việc nhiều với con người

• Có khả năng ngôn ngữ tốt, biết tiếng Anh	• Gặp các khách hàng khó tính khiếu nại
• Thích làm việc với con người, giao tiếp tốt, thích chăm sóc khách hàng	• Có nhiều tình huống bất ngờ xảy ra, phải linh động trong mọi tình huống xảy ra
• Là người linh động, tích cực, luôn vui vẻ và có khả năng giải quyết các khiếu nại của khách hàng	• Làm việc linh động, theo ca
• Có thể kiềm chế cảm xúc, không bày tỏ sự nóng giận trong môi trường làm việc	• Công việc tay chân, đi lại nhiều

Tương lai khi trở về Việt Nam

- Làm việc trong các khách sạn, nhà hàng quốc tế tại Việt Nam
- Mở nhà hàng, quán cà phê, quán bar theo tiêu chuẩn châu Âu
- Làm giảng viên, đào tạo nhân sự cho ngành dịch vụ ẩm thực