

NV PHỤC VỤ NHÀ HÀNG-KHÁCH SẠN (Hệ 2 năm)

Fachkraft für Gastronomie



Thời gian đào tạo:
2 năm

Lương trong quá
trình học:

Năm 1: 850- 1000 Euro

Năm 2: 950- 1100 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
- Hỗ trợ tổ chức sự kiện, tiệc cưới

Mô tả tính chất công việc

Là một Fachkraft für Gastronomie, bạn sẽ đóng vai trò quan trọng trong việc mang đến trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời cho khách hàng. Công việc của bạn không chỉ đơn thuần là phục vụ đồ ăn, thức uống, mà còn là nghệ thuật giao tiếp, tạo không khí thân thiện và chuyên nghiệp trong nhà hàng, quán cà phê hay khách sạn. Mỗi ngày, bạn sẽ chào đón khách, tư vấn thực đơn, nhận và chuyển đơn hàng đến bếp, đảm bảo món ăn được phục vụ đúng yêu cầu. Bạn cũng sẽ thực hiện thanh toán, sắp xếp bàn ghế, giữ gìn vệ sinh khu vực làm việc và hỗ trợ tổ chức các sự kiện đặc biệt.

Đi Đức thôi nào!

Thông tin tổng quát

Hình thức đào tạo	2 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 (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
- Hỗ trợ tổ chức sự kiện, tiệc cưới, hội nghị trong nhà hàng, khách sạn

Kế hoạch đào tạo và giảng dạy

Năm 1:

- Giới thiệu về ngành khách sạn – nhà hàng
- Cách sắp xếp, trang trí bàn ăn
- Phục vụ và giao tiếp với khách hàng
- Kiến thức cơ bản về thực phẩm và đồ uống
- Kỹ năng làm việc với quầy bar, máy pha cà phê
- Quy tắc vệ sinh và an toàn thực phẩm

Năm 2 tại trường nghề:

Đi Đức thôi nào!

- Kỹ thuật phục vụ chuyên nghiệp, xử lý tình huống với khách hàng
- Quản lý đơn hàng, thanh toán và làm việc với hệ thống POS
- Tổ chức sự kiện, tiệc cưới, hội nghị
- Kiểm soát chất lượng thực phẩm, quy trình làm việc trong bếp
- Quản lý nguyên liệu, đặt hàng và kiểm kê kho

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

Tương lai cho người chọn nghề nhân viên phục vụ

- 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 chuyên gia tổ chức sự kiện và phục vụ nhà hàng (học thêm 1 năm)
- 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
• 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 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