

CHUYÊN VIÊN NHÀ HÀNG

**ĐÀO TẠO NGHỀ SONG HÀNH
THEO TIÊU CHUẨN DIHK^(*) – CHLB ĐỨC**

**PHÒNG CÔNG NGHIỆP
VÀ THƯƠNG MẠI ĐỨC
TẠI VIỆT NAM (GIC/AHK VIỆT NAM)**

Lầu 4, Tòa nhà Ngôi nhà Đức
Tp. Hồ Chí Minh
33 Lê Duẩn, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Tel.: +84 (28) 3823 9775

Fax.: +84 (28) 3823 9773

Website:

www.vietnam.ahk.de

www.ahk-academy.com

LIÊN HỆ

➤ **Cô Đào Thu Trang**

Thành viên HĐQT

Phụ trách Giáo dục và Đào tạo

AHK Academy

Email: trang.daothu@vietnam.ahk.de

➤ **Cô Bùi Thu Thủy**

Chuyên viên tư vấn

AHK Academy

Email: thuy.bui@vietnam.ahk.de



**ĐÀO TẠO NGHỀ SONG HÀNH
THEO TIÊU CHUẨN DIHK^(*) – CHLB ĐỨC**

^(*) DIHK - Hiệp hội các Phòng Thương mại và Công nghiệp Đức

CHUYÊN VIÊN NHÀ HÀNG

 **PartnerForEducationAndTraining**

Supported by:



on the basis of a decision
by the German Bundestag



Chuyên viên nhà hàng là những người tiếp xúc trực tiếp nhiều nhất với khách tại khu vực ẩm thực, đóng vai trò quan trọng trong việc xây dựng hình ảnh và chất lượng dịch vụ của nhà hàng.

NGÀNH CHUYÊN VIÊN NHÀ HÀNG

Chuyên viên nhà hàng sẽ phối hợp với các bộ phận khác nhau như: thu ngân, lễ tân, đầu bếp... nhằm hỗ trợ tối đa mọi yêu cầu của thực khách. Học viên sẽ được trang bị kiến thức để chuẩn bị khu vực làm việc, sắp xếp bàn ăn theo đúng tiêu chuẩn cũng như yêu cầu của khách.

NỘI DUNG CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo song hành ngành Chuyên viên nhà hàng theo tiêu chuẩn DIHK – CHLB Đức bao gồm:

- Kỹ năng giao tiếp, tư vấn khách hàng
- Kỹ năng, nghiệp vụ phục vụ khách hàng theo đúng tiêu chuẩn
- Kiến thức về các loại thức ăn, đồ uống
- Sử dụng các máy móc, thiết bị, đồ dùng cần thiết cho công việc
- Chuẩn bị khu vực phục vụ
- Cách thức phối hợp tổ chức các sự kiện
- Thực hiện thanh toán, làm hóa đơn
- Ngoại ngữ giao tiếp
- An toàn vệ sinh thực phẩm, bảo vệ môi trường
- An toàn lao động

KỸ NĂNG CẦN CÓ

- Chăm chỉ, hoạt bát chủ động trong công việc
- Yêu thích làm việc trong nhà hàng, khách sạn
- Có khả năng giao tiếp, tư vấn khách hàng
- Đảm bảo tuân thủ các nguyên tắc theo đúng tiêu chuẩn
- Có khả năng phối hợp làm việc nhóm

THỜI GIAN ĐÀO TẠO

- Chương trình kéo dài 3 năm, kết hợp 50% lý thuyết tại các cơ sở đào tạo và 50% thực hành tại doanh nghiệp

QUY TRÌNH TUYỂN SINH

Để biết thêm thông tin chi tiết về quy trình xét tuyển học viên, xin vui lòng liên hệ trực tiếp với đối tác của chúng tôi.

- TRUNG TÂM ĐÀO TẠO NGHỀ ANRE MAISEN

BẰNG CẤP

Học viên tốt nghiệp sẽ được nhận chứng chỉ nghề theo tiêu chuẩn của Hiệp hội các Phòng Thương mại và Công nghiệp Đức (DIHK) do Phòng Công nghiệp và Thương mại Đức tại Việt Nam (GIC/AHK Vietnam) cấp.