

NHÂN VIÊN DỊCH VỤ 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
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

NHÂN VIÊN DỊCH VỤ NHÀ HÀNG

 **PartnerForEducationAndTraining**

Supported by:



on the basis of a decision
by the German Bundestag

NGÀNH NHÂN VIÊN DỊCH VỤ NHÀ HÀNG

Nhân viên dịch vụ nhà hàng là nhân tố quan trọng góp phần tạo nên hình ảnh thương hiệu của một nhà hàng. Tại khu vực nhà hàng, họ đảm nhận các công việc như sắp xếp và chuẩn bị bàn ăn, phục vụ thực khách, tư vấn, giới thiệu và giải đáp thắc mắc cho thực khách về các món ăn và đồ uống của nhà hàng...

Do tính chất công việc thường xuyên có mặt tại các khu vực phục vụ và tiếp xúc trực tiếp với khách hàng, nhân viên dịch vụ nhà hàng cần có tác phong làm việc chuyên nghiệp và thái độ nhiệt tình để mang đến cho thực khách trải nghiệm dịch vụ hoàn hảo từ nhà hàng.

NỘI DUNG CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo nghề song hành ngành Nhân viên dịch vụ nhà hàng bao gồm:

- Kỹ năng giao tiếp, tư vấn khách hàng, xử lý sự cố, khiếu nại
- Kiến thức về các nguyên liệu, đồ ăn và đồ uống
- Lên kế hoạch làm việc, hỗ trợ và phối hợp với các nhân viên ở các khu vực bếp, lễ tân...
- Sử dụng các thiết bị, máy móc, đồ gia dụng
- Quy trình chuẩn bị, trang trí và phục vụ tại khu vực nhà hàng, phòng hội nghị cho các sự kiện
- Kỹ năng nghiệp vụ phục vụ thực khách, trang trí bàn tiệc
- Quản lý, sắp xếp kho hàng hóa
- Xử lý các quy trình thanh toán
- An toàn lao động và an toàn vệ sinh

KỸ NĂNG CẦN CÓ

- Yêu thích làm việc nhóm trong môi trường nhà hàng, khách sạn
- Có khả năng tư vấn, giao tiếp với khách hàng
- Chăm chỉ, nhanh nhẹn, đúng giờ
- Kiên nhẫn, tỉ mỉ, đảm bảo tuân thủ theo các nguyên tắc
- Linh hoạt với thời gian làm việc thay đổi luân chuyển

THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Chương trình kéo dài 2,5 năm, kết hợp 50% lý thuyết tại 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

- CÔNG TY TNHH XÃ HỘI FRANCIS
- TRUNG TÂM ĐÀO TẠO NGHỀ ANRE MAISEN

BẰNG CẤP

Học viên tốt nghiệp sẽ được nhận chứng chỉ nghề do Phòng Công nghiệp và Thương mại Đức tại Việt Nam (GIC/AHK Vietnam) cấp.

