



GIỚI THIỆU NGÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

1. Giới thiệu ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn

Kỹ thuật chế biến món ăn không chỉ là một môn học mà là một chuyên ngành. Trong ngành học này, người học được đào tạo nền tảng kiến thức chuyên ngành về dinh dưỡng và thực phẩm, cách kết hợp các loại thực phẩm sao cho món ăn độc đáo, hấp dẫn; phương pháp quản lý, tổ chức, vận hành các mô hình nhà bếp, kinh doanh... Ngành chế biến món ăn sẽ giúp người học có khả năng sáng tạo ra các công thức nấu ăn khác nhau phù hợp với khẩu vị của từng người thông qua kỹ năng phân tích chế biến. Thực tế nhiều người đang nhầm lẫn giữa việc học nấu ăn và đào tạo chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn. Đối với việc tham gia các lớp học nấu ăn tại các trung tâm chỉ phù hợp với thời gian đào tạo ngắn, từ vài buổi đến vài tháng, chủ yếu hướng dẫn về cách chế biến một số nhóm món ăn nào đó. Ví dụ học nấu bún, nấu phở, học nấu ăn mở quán... Các khóa học này có thể giúp người học biết nấu một số món ăn và bắt đầu kinh doanh, không thể trở thành đầu bếp chuyên nghiệp. *Nếu ước mơ làm đầu bếp tại các nhà hàng, khách sạn lớn 4-5 sao với mức thu nhập cao thì người học cần được đào tạo chuyên ngành "Kỹ thuật chế biến món ăn" tại các trường cao đẳng chính quy.* Do đó, các bạn học sinh mới tốt nghiệp cần hiểu rõ để chọn trường học nấu ăn tốt nhất, hạn chế đăng ký học các khóa ngắn hạn khi chưa hiểu rõ thông tin cần thiết.

2. Nhiệm vụ chủ yếu

- + Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;
- + Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;
- + Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;
- + Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng; khách sạn.
- + Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

3. Các vị trí làm việc

Theo số liệu được thống kê, số cử nhân tốt nghiệp các trường đại học thất nghiệp và làm trái nghề lên đến 70-80% và một trong những nguyên nhân là thiếu tính thực tế trong quá trình học, gây lãng phí 4- 5 năm học trong trường. Trái lại, đối với các sinh viên tốt nghiệp chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn có tỷ lệ thất nghiệp 0%. Trong quá trình học nấu ăn, sinh viên được trực tiếp sơ chế, chế biến, trang trí món ăn... Vào các kỳ thực tập, sinh viên được giới thiệu đến các nhà hàng, khách sạn lớn để liên tục cọ xát tính thực tế. Với tay nghề luôn được rèn luyện trong 2-3 năm liên tục, dễ hiểu vì sao sinh viên trường nghề dễ có việc làm ổn định hơn nhiều cử nhân đại học đang vật lộn làm trái ngành, trái nghề. Trong những năm gần đây, dịch vụ du lịch, nhà hàng khách sạn đang phát triển mạnh ở các thành phố lớn và điểm du lịch. Đây là cơ hội dành cho các bạn trẻ yêu thích nghề nấu ăn, do sự thiếu hụt nhân sự, kéo mức lương trung bình ngành lên cao hơn cho những sinh viên được đào tạo bài bản và chuyên môn vững vàng. Do đó, đối với những sinh viên cố gắng và nỗ lực thì chắc chắn sẽ có tương lai rất sáng với nghề nấu ăn.

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo kỹ thuật chế biến món ăn, sinh viên có thể tự tin ứng tuyển làm các công việc như sau:

- Phụ bếp, bếp chính tại các nhà hàng, quán ẩm thực, khách sạn...
- Nếu có chuyên môn vững vàng và tư duy tốt có thể trở thành quản lý bếp, bếp trưởng tại một số nhà hàng.
- Trợ giảng tại các trường lớp, trung tâm dạy nấu ăn...
- Làm việc tại nước ngoài với nghề đầu bếp để nâng cao thu nhập.
- Đủ kiến thức để tham gia vào các khóa học cao hơn, nghiệp vụ bếp trưởng, quản lý ở trong và ngoài nước.



BẢN MÔ TẢ NGHỀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

1. Giới thiệu về ngành Quản trị khách sạn

Khách sạn và du lịch được xem là ngành “công nghiệp không khói” giàu tiềm năng trong xu hướng toàn cầu hóa. Với sự phát triển mạnh mẽ của ngành trong những năm gần đây thì ngành Quản trị khách sạn và du lịch được nhiều bạn trẻ lựa chọn theo đuổi.

Học chuyên ngành Quản trị khách sạn, sinh viên sẽ được cung cấp đầy đủ kiến thức về lĩnh vực du lịch, khách sạn; đồng thời rèn luyện các kỹ năng, nghiệp vụ chuyên môn cần thiết cho công việc đáp ứng nhu cầu tuyển dụng thực tế.

Quản trị khách sạn là ngành, nghề quản lý các bộ phận trực tiếp và gián tiếp phục vụ khách du lịch trong khách sạn như: Buồng, lễ tân, nhà hàng, chế biến món ăn, kinh doanh và tiếp thị, nhân sự, an ninh, kỹ thuật..., đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

2. Chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn cung cấp nền tảng kiến thức vững chắc về:

- ❖ Quản trị doanh nghiệp, quản trị nguồn nhân lực tại các đơn vị kinh doanh DVDL
- ❖ Nghiệp vụ lễ tân
- ❖ Nghiệp vụ nhà hàng
- ❖ Nghiệp vụ lưu trú
- ❖ Nghiệp vụ phục vụ buồng KS
- ❖ Kỹ thuật chế biến bánh, kỹ thuật pha chế đồ uống
- ❖ Marketing du lịch
- ❖ Ứng dụng công nghệ trong quản trị kinh doanh các doanh nghiệp
- ❖ Kỹ năng đàm phán và quản lý hợp đồng (Negotiation and Contract Management)

Sinh viên sẽ được kết hợp giữa lý thuyết và thực hành thông qua các tình huống thực tế và thực tập tại doanh nghiệp.

3. Môi trường học tập

- ❖ Hệ thống trang thiết bị, phòng học hiện đại, mô phỏng quy trình quản trị khách sạn thực tế.
- ❖ Đội ngũ giảng viên giàu kinh nghiệm trong lĩnh vực Quản lý khách sạn, nhà hàng.
- ❖ Cơ hội tham gia thực hành thực tế tại các khách sạn 5 sao, các chuỗi nhà hàng hiện đại bậc nhất hiện nay tại Vinh phúc và trên cả nước.
- ❖ Hợp tác với doanh nghiệp, tạo điều kiện cho sinh viên thực tập và làm việc ngay khi còn đang học.



4. Chuẩn đầu ra

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên ngành QTKS sẽ đạt được:

- ❖ Kiến thức chuyên môn vững chắc về quản lý kinh doanh du lịch, nhà hàng, khách sạn.
- ❖ Giao tiếp tốt với khách hàng, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại tất cả các vị trí của các bộ phận trong khách sạn như: bộ phận lễ tân, bộ phận buồng, nhà hàng hoặc bộ phận yến tiệc, hội nghị – hội thảo;
- ❖ Kỹ năng phân tích, lập kế hoạch và tối ưu hóa quy trình vận hành nhà hàng, khách sạn.
- ❖ Khả năng sử dụng công nghệ hiện đại trong quản lý kinh doanh du lịch, nhà hàng, khách sạn.
- ❖ Sẵn sàng làm việc trong môi trường hiện đại và thích ứng với sự thay đổi của thị trường.

5. Cơ hội nghề nghiệp

Lĩnh vực du lịch, nhà hàng, khách sạn hiện đang phát triển mạnh mẽ và được định hướng là ngành kinh tế mũi nhọn của Việt Nam. Với đà tăng trưởng cả về số lượng và quy mô của các công ty du lịch, hệ thống nhà hàng và khách sạn hiện nay, có thể thấy nguồn nhân lực cho ngành này đang ngày càng được quan tâm. Theo dự báo của Tổng cục Du lịch, mỗi năm thị trường dịch vụ ngành Du lịch – Khách sạn ở Việt Nam cần thêm khoảng 40.000 lao động, điều này mở ra hàng nghìn cơ hội việc làm cho các bạn trẻ. Đối với lĩnh vực khách sạn, nhu cầu nhân lực rất lớn nhưng tại nước ta, cấp quản lý trong khách sạn đang thiếu hụt trầm trọng. Rất nhiều nhà hàng, khách sạn cao cấp phải thuê quản lý nước ngoài do nhân sự trong nước chưa đủ thực lực. Vì thế lĩnh vực khách sạn cũng đang tạo ra cơ hội việc làm rất lớn cho các sinh viên theo học chuyên ngành này.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm việc tại các doanh nghiệp du lịch, lữ hành trên cả nước; các công ty tổ chức sự kiện, truyền thông về du lịch; các khách sạn, resort, cơ sở kinh doanh ăn uống, vui chơi, giải trí... hoặc các trường đại học, cao đẳng, trung cấp nghề có đào tạo Quản trị khách sạn và du lịch

Nếu bạn băn khoăn học quản trị khách sạn và du lịch có nhiều cơ hội việc làm không thì bạn có thể an tâm về vấn đề này. Vì sau khi tốt nghiệp, bạn có rất nhiều lựa chọn hấp dẫn về việc làm. Với những kiến thức và kỹ năng đã trau dồi, bạn có thể thành công ở các vị trí như:

- ❖ Nhân viên tại các bộ phận của nhà hàng, khách sạn, các đơn vị kinh doanh du lịch.
- ❖ Quản lý, trưởng bộ phận tại các nhà hàng, khách sạn.
- ❖ Chuyên gia tư vấn chiến lược cho các khách sạn, nhà hàng.
- ❖ Khởi nghiệp trong lĩnh vực Kinh doanh nhà hàng, khách sạn
- ❖ Hướng dẫn viên du lịch; Điều hành du lịch: nghiên cứu thị trường, xây dựng các sản phẩm (chương trình du lịch, sự kiện...), tổ chức các hoạt động marketing và bán sản phẩm liên quan đến lĩnh vực du lịch;
- ❖ Giảng dạy, nghiên cứu về lĩnh vực du lịch, khách sạn....

Với tốc độ phát triển mạnh mẽ của ngành Dịch vụ du lịch trong nước và quốc tế, cơ hội nghề nghiệp cho sinh viên sau khi ra trường là rất rộng mở. Nếu bạn đam mê lĩnh vực này, Quản trị khách sạn chính là sự lựa chọn lý tưởng cho tương lai!



