

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
Ngành đào tạo: DU LỊCH

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. **Tên học phần:** QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG – BAR Mã HP: 80651

2. **Số đơn vị học trình:** 3

3. **Cho sinh viên:** năm thứ 3

4. **Phân bổ thời gian:**

- Lên lớp 75%
- Thảo luận, thực hành, bài tập 25%

5. **Điều kiện tiên quyết:** Các học phần thuộc kiến thức cơ sở ngành

6. **Tóm tắt nội dung học phần:**

Trang bị những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ quản trị nhà hàng – bar trong khách sạn. Giới thiệu cho sinh viên những yêu cầu nghiệp vụ về năng lực và phẩm chất cần có ở cán bộ quản lý cấp trung gian (Giám sát, Supervisor và trưởng bộ phận) và nhân viên.

7. **Nhiệm vụ của sinh viên:**

- Dự các buổi giảng trên lớp đầy đủ
- Tham khảo các tài liệu liên quan theo từng chủ đề có ghi chép tóm tắt và chuẩn bị các kiến thức để bổ sung vào bài giảng sau khi đã được thống nhất của giảng viên.
- Làm các bài tập về tình huống liên quan đến nghiệp vụ (giải quyết các tình huống) mà giảng viên đưa ra từ đó có thể giúp sinh viên xử lý các vấn đề trôi chảy khi gặp tình huống tương tự.

8. **Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên.**

- Nghe giảng trên lớp: tối thiểu 80% số tiết quy định
- Thảo luận các vấn đề mà chủ đề do giảng viên đưa ra, sinh viên nêu các vấn đề tranh luận có quan điểm rõ ràng
- Thông qua nghiên cứu sinh viên có thể viết bài thu hoạch liên hệ với thực tiễn.
- Dự đầy đủ hai lần kiểm tra định kỳ, đạt kết quả theo yêu cầu của quy chế đào tạo
- Điểm đánh giá cuối cùng là điểm thi kết thúc học phần

9. **Thang điểm:** 10

10. **Tài liệu tham khảo:**

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

CHƯƠNG 1. KHÁI QUÁT VỀ HOẠT ĐỘNG KINH DOANH NHÀ HÀNG

I. Khái niệm và phân loại nhà hàng

1. Khái niệm

2. Phân loại nhà hàng

II. Ý nghĩa và vai trò của kinh doanh nhà hàng trong phát triển du lịch

1. Chức năng sản xuất

2. Chức năng bán sản phẩm

3. Chức năng phục vụ

IV. Đặc điểm của nhà hàng và quán ăn

1. Đặc điểm về kinh doanh
2. Đặc điểm về lao động
3. Đặc điểm về kiến trúc và trang thiết bị
4. Đặc điểm của đối tượng phục vụ
5. Đặc điểm về môi trường phục vụ

CHƯƠNG 2. TỔ CHỨC NHÀ BÀN

I. Tâm lý và khẩu vị ăn uống

1. Tâm lý ăn uống
2. Khẩu vị ăn uống
3. Các nhân tố ảnh hưởng đến khẩu vị và tập quán ăn uống
4. Khuynh hướng của tập quán ăn uống
5. Văn hóa ăn uống chung của một số khu vực

II. Tổ chức cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà bàn

1. Địa điểm
2. Diện tích
3. Trang trí mỹ thuật
4. Trang trí nội thất
5. Các góc phục vụ chính trong bàn ăn
6. Phòng khách và phòng tiệc nhỏ
7. Phòng coi giữ mũ áo của khách
8. Góc cảnh quan thiên nhiên

III. Quy trình phục vụ

1. Đón đợi khách đến
2. Tiếp cận với khách
3. Chính thức phục vụ

IV. Tổ chức lao động

1. Cơ chế đội ngũ nhân viên phục vụ bàn
2. Cơ chế phục vụ hiện đại
3. Cơ chế phục vụ kiểu Mỹ
4. Đồng phục
5. Kỷ luật phục vụ dành cho nhân viên nhà bàn

CHƯƠNG 3. TỔ CHỨC QUẦY BAR

I. Khái niệm về Bar rượu

II. Các loại rượu và nguyên tắc phục vụ rượu trong bữa ăn

1. Khái niệm về rượu mùi
2. Rượu mạnh nguyên chất
3. Rượu vang
4. Các nguyên tắc sử dụng rượu vang nho trong bữa ăn chính
5. Cách khai và phục vụ rượu vang trong bữa ăn chính
6. Các điều cần lưu ý khi phục vụ rượu vang
7. Cách phục vụ bia
8. Rượu Cocktail

III. Tổ chức lao động

1. Trưởng phòng phục vụ đồ uống
2. Nhóm trưởng quầy Bar
3. Nhân viên pha chế rượu

4. Nhân viên hầu bàn quây rượu (Tiếp viên rượu)

CHƯƠNG 4. TỔ CHỨC NHÀ BẾP

I. Trang thiết bị trong nhà bếp và cách bố trí

1. Yêu cầu với trang thiết bị, dụng cụ nhà bếp

2. Vị trí

3. Các loại dụng cụ thiết bị nhà bếp

4. Lựa chọn thiết bị

II. Tổ chức việc mua, giao nhận và bảo quản thực phẩm

1. Mua hàng

2. Nhận hàng

3. Dự trữ và bảo quản thực phẩm

4. Những điều cần thiết khi nhập kho

5. Tổ chức cấp phát nguyên vật liệu, hàng hóa

7. Một số vấn đề cần lưu ý trong khâu tổ chức mua, giao nhận và dự trữ nguyên liệu, hàng hóa.

III. Tổ chức lao động trong nhà bếp

1. Bếp trưởng hành chính

2. Bếp trưởng lý thuật

3. Nhóm trưởng nhóm nấu bếp

4. Nhân viên nấu ăn

5. Nhóm trưởng nhóm cắt thái

6. Nhân viên cắt thái

7. Trưởng phòng phụ trách dụng cụ và tạp vụ

8. Nhóm trưởng nhóm phụ trách dụng cụ và tạp vụ

9. Nhân viên quét dọn và nhân viên rửa chén đĩa

10. Thủ kho.

CHƯƠNG 5. TỔ CHỨC VÀ PHỤC VỤ TIỆC

I. Một số vấn đề về nghi thức tiệc

1. Khái niệm về tiệc

2. Mục đích của các buổi tiệc

3. Chủng loại tiệc

II. Các kiểu kê xếp bàn tiệc và ngôi thứ

1. Các kiểu xếp bàn tiệc

2. Cách xếp chỗ ngồi trong bàn tiệc

III. Trang trí bàn tiệc

IV. Hướng dẫn thiết kế các bữa tiệc

1. Vũ tiệc

2. Dạ tiệc nghi lễ

3. Tiệc Cocktail

4. Tiệc trà

5. Tiệc Buffet

6. Tiệc thịt nướng (Barbecue)

CHƯƠNG 6. THỰC ĐƠN (MENU)

I. Khái niệm và phân loại thực đơn

II. Ý nghĩa và vai trò của thực đơn trong nhà hàng

III. Nguyên tắc cấu tạo thực đơn

1. Thực đơn tự chọn món (À La Carte)

2. Thực đơn bữa ăn (Table D'Hotel)

IV. Những căn cứ và yêu cầu khi xây dựng thực đơn

1. Thực đơn tự chọn

2. Thực đơn theo bữa

V. Kỹ năng xây dựng thực đơn

1. Thực đơn tự chọn

2. Thực đơn theo bữa

CHƯƠNG 7. QUẢN LÝ NHÀ HÀNG

I. Khái niệm về quản lý nhà hàng

1. Khái niệm

2. Các chức năng của người quản lý nhà hàng

3. Nguyên tắc quản lý

II. Những chức năng của quản lý nhà hàng

1. Hoạch định chức năng quản lý

2. Nhân sự

3. Kiểm soát chu trình chế biến thực phẩm

A. Chu trình chế biến thực phẩm được thực hiện qua 10 công đoạn

1. Thẻ công thức tiêu chuẩn

2. Tính giá bán món

3. Công thức chế biến tiêu chuẩn

4. Danh sách nguyên liệu

5. Tiêu chuẩn nguyên liệu

6. Đặt hàng, mua hàng

7. Nhận hàng

8. Cát giữ, tồn kho

9. Chế biến

10. Đánh giá

B. Kiểm soát chu trình chế biến thực phẩm

1. Đối tượng khách hàng

2. Giá cả của các đối thủ cạnh tranh

3. Loại nhà hàng

4. Các phí tổn về thực phẩm, tiền lương và chi phí

5. Doanh số bán hàng

III. Xác định doanh thu hòa vốn của nhà hàng

1. Thành phần cơ bản của chi phí và lợi nhuận

2. Điểm hòa vốn trong doanh số

3. Sử dụng công thức điểm hòa vốn để xác định điểm đóng cửa

IV. Hiệu quả kinh tế trong khách sạn nhà hàng:

.....
.....
.....

PHÊ DUYỆT CỦA KHOA

Ngày tháng năm 2008

Người biên soạn