

QUẢN LÝ KHÁCH SẠN - NHÀ HÀNG: NGHỀ TIỀM NĂNG TRONG THỜI HỘI NHẬP

Môi trường làm việc đẳng cấp chuyên nghiệp trong không gian ấm cúng, sang trọng, cơ hội gặp gỡ những người nổi tiếng từ những chính trị gia tài ba đến các ngôi sao nghệ thuật lừng danh trên thế giới. Công việc được xếp vào hàng năng động với sự giao lưu và mới mẻ mỗi ngày, đó là những lý do khiến nghề quản lý khách sạn luôn có một vị trí đáng mơ ước, hấp dẫn đối với các bạn trẻ.

Đi tìm “nghề dẫn đầu”

Nếu như nói rằng nghề quản lý khách sạn đã rút khỏi đài hoàng kim từ nhiều năm nay và đang lụi dần về quá khứ thì ắt hẳn sẽ là một đánh giá phiến diện.

Nghề quản lý khách sạn đã tồn tại và không ngừng phát triển mạnh mẽ từ thế kỉ XIX, tạo nên những học viện lừng danh trên toàn thế giới chuyên đào tạo ngành này.

Quản lý Khách sạn - Nhà hàng: Nghề tiềm năng trong thời hội nhập

Nghề quản lý khách sạn, cũng như nhiều nghề hấp dẫn thuộc hàng “top” như bác sĩ, công nghệ thông tin, ngân hàng, tiếp viên hàng không... dù đã qua một thời được tôn vinh vị trí độc tôn để rồi luân chuyển cho những nghề hấp dẫn nhất theo từng năm, nhưng chưa từng rời khỏi vị trí những nghề nghiệp được mong đợi của giới trẻ, vì những tính chất đặc thù của công việc mà ai cũng nhìn thấy. Tại Việt Nam, chỉ cần nhìn vào đà tăng trưởng của các khách sạn hiện nay để thấy được rằng, nguồn nhân lực nắm giữ vị trí quản lý khách sạn, nhà hàng ngày càng được quan tâm đặc biệt hơn bao giờ hết.

Thật vậy, hiện Việt Nam có trên 7.000 điểm cho thuê phòng bao gồm khách sạn, resort, nhà nghỉ... với tổng số 150.000 phòng. Trong số này có 25 khách sạn 5 sao, 64 khách sạn 4 sao, 135 khách sạn 3 sao, còn lại là khách sạn 1 hoặc 2 sao. Theo Grant Thornton, công ty chuyên nghiên cứu về khách sạn có trụ sở tại Mỹ, số lượng phòng hiện nay là quá ít, nhất là các phòng cao cấp so với tốc độ phát triển của ngành du lịch. Tốc độ tăng trưởng của khách quốc tế tại Việt Nam sẽ phải đạt được 10 - 20% và 2010 Việt Nam sẽ đón 5,5 - 6 triệu lượt khách quốc tế. Hầu hết độ tăng tương nằm vào phát triển khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 4 sao trở lên dành cho khách quốc tế.

Cũng theo Grant Thornton, kể từ sau cuộc khủng hoảng tài chính ở khu vực châu Á đã làm giảm việc đầu tư vào khách sạn ở châu Á nói chung và Việt Nam nói riêng, dẫn đến thiếu phòng trầm trọng ở TP.HCM và Hà Nội trong khi nhu cầu khách quốc tế tăng cao. Hiện các chính sách phát triển của TP.HCM là khuyến khích các nhà đầu tư bỏ vốn vào xây dựng những khách sạn lớn tiêu chuẩn 4,5 sao khiến nhiều dự án lớn đang được triển khai. Grant Thornton còn cho biết thêm hiện đang có nhiều tập đoàn đầu tư và quản lý quốc tế quan tâm đến thị trường du lịch, khách sạn, khu du lịch nghỉ dưỡng, spa 5 sao ở Việt Nam, trong đó có Kingdom Hotels (tập đoàn đang sở hữu Four Seasons, Raffles và Movenpick), tập đoàn Banyan Tree, Colomy Resorts và Intercontinental.



Giờ thực hành của sinh viên ngành Quản trị nhà hàng-khách sạn

Vài nét sơ lược về thị trường kinh doanh khách sạn phần nào nói lên được tương lai của khách sạn ở Việt Nam và nhu cầu của nghề quản lý khách sạn nói riêng. Quản lý khách sạn có thể xem là quản lý phòng ốc, điều hành nhân viên, tiếp đón khách... thế nhưng đó lại là một vị trí đáng mơ ước mà các bạn trẻ phải đầu tư các lực để có thể chen chân vào thế giới của “nghề dẫn đầu” tại các tập đoàn đa quốc gia.

Thú vị từ giảng đường đến thực tiễn

Nghề quản lý và điều hành khách sạn, nhà hàng không chỉ đào tạo để phục vụ cho giới “VIP” hạng sang, do vậy chương trình học của nhóm ngành nghề này không chỉ nhấn mạnh yếu tố “tay nghề” mà còn hướng đến tiêu chí của một ngành kinh doanh với những chuyên môn bao gồm kế toán, quản trị, tài chính, hệ thống thông tin, tiếp thị, quản lý nhân sự, quan hệ công chúng, chiến lược kinh doanh, tổ chức sự kiện... Vì mục tiêu cuối cùng của mọi khách sạn đều là chiến lược phát triển bền vững nên yếu tố tốt kinh doanh rất được coi trọng.

Do vậy, học viên không chỉ được đào tạo bài bản các kỹ năng chuyên ngành đa dạng từ quản lý nhân viên, giao tiếp khách hàng, chuẩn bị sự kiện, giải quyết rủi ro, am hiểu về rượu và các loại thực phẩm thường dùng tại khách sạn, có kiến thức văn hoá đặc trưng đa quốc gia... mà còn được đào tạo các kỹ năng liên ngành không kém quan trọng như ngoại ngữ, tin học, tài chính...

Tuy nhiên, bạn đừng quá lo lắng về chương trình học. Ngành quản lý và điều hành khách sạn là ngành học nhiều từ thực tiễn, cho nên có sự tương xứng giữa lý thuyết là thực hành, mang đến sự thoải mái trong quá trình học, cũng tạo cho học viên có nhiều kinh nghiệm dù chưa tốt nghiệp ra trường. Điều quan trọng là, chọn trường nào có thể mang đến cho bạn kiến thức trọn vẹn và đảm bảo tương lai?



Học đi đôi với hành là tiêu chí đào tạo của chương trình CDTH HUTECH

Với tầm nhìn tiềm năng, khoa Cao đẳng Thực hành HUTECH đã xây dựng ngành quản trị du lịch và khách sạn, nhà hàng trở thành một trong những ngành nghề mũi nhọn. Song song đó, nhà trường còn tập trung mở rộng chương trình đào tạo của ngành học này từ bậc Cao đẳng Thực hành liên thông lên Đại học với mong muốn đem đến cho các bạn trẻ yêu nghề một cơ hội nghề nghiệp vững chắc với tấm bằng Cử nhân Đại học cùng nhiều kiến thức chuyên ngành luôn được cập nhật liên tục trong quá trình học kéo dài từ ba đến bốn học kỳ.

Theo đó, nội dung đào tạo sẽ chú trọng bồi dưỡng kỹ năng truyền thông giao tiếp và làm việc nhóm giúp sinh viên đủ khả năng làm việc trong các bộ phận chính tại khách sạn và nhà hàng từ 3 sao tiêu chuẩn quốc tế trở lên như bộ phận nhân sự, bộ phận tiền sảnh, bộ phận ẩm thực... hoặc làm công tác quản lý tại các công ty du lịch, dịch vụ lữ hành ở khắp các địa phương. Ngoài ra, chương trình luôn mở ra cơ hội học tập rộng khắp với các chương trình đào tạo ở nước ngoài hoặc các chương trình đào tạo quốc tế tại Việt Nam. Không chỉ chăm lo chất lượng, sinh viên tốt nghiệp sẽ được trường hỗ trợ để nhanh chóng tìm được việc làm thích hợp tại các khách sạn, nhà hàng, công ty chế biến và dịch vụ ẩm thực, hãng máy bay, siêu thị, khu vui chơi giải trí và bệnh viện cao cấp và trong các bộ phận quan trọng như: bộ phận tiếp tân, phục vụ, tiền sảnh KS - NH, bộ phận phòng, quản trị KS - NH, quản trị ẩm thực, nhân lực, tài chính, tiếp thị...

Cuối cùng nhưng không kém quan trọng, đó là một lời nhắn nhủ dành cho tất cả các bạn. Dù đã có cái nền tốt trong môi trường làm việc chuyên nghiệp hấp dẫn, bạn cũng đừng quên luôn “tự thân vận động”, nỗ lực học hỏi và làm việc để gặt hái được nhiều thành công từ nghề nghiệp mà mình đã chọn và theo đuổi.