

SINH VIÊN KHOA QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN NHÀ HÀNG TRẢI NGHIỆM THỰC TẾ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG – NHỮNG ƯU ĐIỂM VÀ TỒN TẠI

ThS. Tống Diệp Thanh

ThS. Nguyễn Thị Hoa

“Học đi đôi với hành” là một chân lý luôn luôn đúng khi áp dụng cho tất cả các ngành nghề học, giúp cho việc vận dụng đạt hiệu quả cũng như việc vận dụng sẽ làm cho lý thuyết được học có ý nghĩa. Học không đơn thuần chỉ là lĩnh hội các tri thức mang tính lý thuyết mà còn là sự vận dụng, ứng dụng những lý thuyết vào thực tế.

Sinh viên khoa Quản trị Khách sạn, Nhà hàng (QTKSNH) nói riêng và các khoa nghiệp vụ thuộc trường Cao đẳng Du lịch Huế nói chung, bên cạnh thời gian học tập nhằm lĩnh hội, tiếp cận kiến thức và kỹ năng tại trường, ngoài 2 đợt tham gia thực tập, thực tế tại doanh nghiệp các em còn được phân công, bố trí hoặc chủ động, tự nguyện tham gia các hoạt động liên quan đến chuyên môn nghiệp vụ ở bên ngoài.

Các hoạt động chuyên môn này không những giúp các em có cơ hội rèn luyện, nâng cao kỹ năng nghiệp vụ, cọ sát thực tế mà còn được một số nhà tổ chức trả tiền thù lao. Từ đó, sinh viên sẽ hướng cho mình những lựa chọn về vị trí công việc phù hợp với năng lực của bản thân. Qua việc trải nghiệm này, sinh viên nhận ra được những kiến thức và kỹ năng mà mình đang

thiếu. Từ đó đòi hỏi các em phải tự tìm hiểu, trau dồi, bồi dưỡng những thiếu sót cho mình. Thêm vào đó, việc trải nghiệm này còn tạo động lực cho các em hứng thú hơn với các bài học, qua các tình huống thực tế được các em chia sẻ tại lớp. Hơn nữa, thông qua hoạt động nghề nghiệp sẽ tạo ra kênh kết nối giữa doanh nghiệp, nhà tổ chức với sinh viên, tạo nhiều cơ hội việc làm tại các sự kiện cũng như việc làm sau khi tốt nghiệp. Ngoài ra, các kinh nghiệm thực tế được thể hiện trong sơ yếu lý lịch (CV) của các em sẽ tạo ấn tượng tốt đối với các nhà tuyển dụng. Các em sẽ có cơ hội và lợi thế hơn so các ứng viên khác.

Năm học vừa qua, sinh viên khoa QTKSNH được trải nghiệm thực tế qua các sự kiện như: chuẩn bị, sắp đặt và phục vụ tiệc cưới tại khách sạn Indochine Palace (ảnh 1), tại khu nghỉ dưỡng 5 sao Sunspa Quảng Bình (ảnh 2); chuẩn bị, sắp đặt và phục vụ tiệc Teabreak tại triển lãm Ngày hội xe đạp do Copenhagen tổ chức (ảnh 3); chuẩn bị, sắp đặt và phục vụ dạ tiệc tại Duyệt Thị Đường, Đại Nội (chùm ảnh 4)





Hình 1: Chùm hình ảnh sinh viên khoa QTKSNH trải nghiệm thực tế qua các sự kiện

Qua tìm hiểu được biết một số sinh viên chưa ý thức được tầm quan trọng của việc trải nghiệm thực tế về chuyên môn nghiệp vụ, các em tham gia một cách miễn cưỡng, tỏ thái độ không hợp tác và thờ ơ. Một số khác khi được phân công tham gia nhiều hoạt động sợ ảnh hưởng đến lịch làm việc bán thời gian của mình nên tỏ thái độ không được tích cực và xin phép không tham gia. Có thể với một số sinh viên này, niềm đam mê nghề nghiệp chưa đủ lớn, thuộc diện được gia đình bao bọc, chiều chuộng hoặc các em so sánh giữa mức thù lao nhận được từ các hoạt động trải nghiệm chuyên môn với công việc bán thời gian mà các em đang làm. Một số sinh viên chưa tự giác, tự tin trước môi trường làm việc chuyên nghiệp và lạ lẫm. Ngoài ra, sinh viên khoa QTKSNH chưa thật sự coi trọng hoạt động trải nghiệm này như một phần đánh giá

trong quá trình thực hành kỹ năng tại trường.

Tản mạn về thời gian học tại trường Nghiệp vụ khách sạn Alexis Heck – Diekirch, Luxembourg, ngoài các buổi học tại trường, học viên chúng tôi được nhà trường tạo cơ hội tham gia nhiều hoạt động vào các thời điểm khác nhau. Chúng tôi, với tinh thần đam mê nghề nghiệp, hào hứng tham gia bởi ý thức được rằng đây là những cơ hội để cọ sát thực tế, nâng cao kỹ năng chuyên môn nghiệp vụ, mở rộng tầm nhìn về nghề nghiệp cũng như tìm hiểu thêm về nền văn hóa Châu Âu. Khóa chúng tôi được tham gia phục vụ trên tàu Giáng sinh, tham gia hội chợ ẩm thực với các món ăn Việt Nam tại hội chợ Ottange, đảm nhận vai trò như một nhân viên phục vụ tại nhà hàng cao cấp An de Leier, nhà hàng Việt Nam...Chúng tôi cảm thấy may mắn bởi qua các hoạt động này, kiến thức ngành

nghề cũng như kỹ năng nghiệp vụ của mình vững vàng hơn, nhanh nhẹn và tự tin hơn nhiều.



Hình 2. Hội chợ Ottange



Hình 3. Phục vụ tại Giáng sinh



Hình 4. Phục vụ tại nhà hàng Việt Nam



Hình 5. Phục vụ tiệc tại nhà hàng An de Leier

Sau đây nhóm tác giả xin đưa ra một số giải pháp nhằm khắc phục những vấn đề tồn tại trên:

Đối với Doanh nghiệp:

Tạo cơ hội giúp các em được tham gia nhiều hơn thông qua các sự kiện tổ chức tại doanh nghiệp;

Phối hợp với nhà trường trong việc bố trí, sắp xếp thích hợp vị trí công việc đúng với chuyên môn nghiệp vụ mà các em được đào tạo;

Linh động trong việc thanh toán tiền thù lao tùy theo năng lực và kết quả làm việc của mỗi sinh viên;

Dành thời gian giới thiệu về quy mô, hoạt động của doanh nghiệp nhằm giúp sinh viên hình dung được tính chất công việc của mỗi bộ phận của doanh nghiệp;

Bố trí thích hợp nhân sự hướng dẫn để sinh viên cảm thấy tự tin khi tiếp cận các hoạt động thực tế;

Tham gia trực tiếp vào quá trình đánh giá sinh viên khi sinh viên tham gia các hoạt động trải nghiệm tại doanh nghiệp mình;

Đóng góp ý kiến đối với chương trình đào tạo của nhà trường đặc biệt chương trình đào tạo thực hành nghề du lịch.

Đối với Nhà trường:

Tạo mối quan hệ tốt với các doanh nghiệp thông qua các hợp tác đào tạo, gửi sinh viên tham gia các hoạt động, sự kiện;

mời doanh nghiệp tham dự các hội đồng khoa học liên quan đến các chương trình đào tạo của trường;

Xây dựng kênh liên kết giữa doanh nghiệp, nhà trường và sinh viên nhằm kết nối giữa các bên trong việc chủ động nhân công cho sự kiện;

Lấy ý kiến đóng góp cũng như tham gia trực tiếp của doanh nghiệp khi xây dựng chương trình đào tạo liên quan đến thực hành nghề;

Lấy kết quả tham gia các hoạt động trải nghiệm thực tế về chuyên môn nghiệp vụ làm tiêu chí để đánh giá kỹ năng thực hành nghiệp vụ của sinh viên;

Đồng hành cùng doanh nghiệp trong việc bố trí, sắp xếp thích hợp vị trí công việc đúng với chuyên môn nghiệp vụ mà các em được đào tạo;

Giải thích cho sinh viên rõ tầm quan trọng của việc tiếp cận các hoạt động thực tế;

Luôn đồng hành cùng sinh viên, chia sẻ giúp đỡ các em khi cần.

Đối với sinh viên:

Thay đổi quan điểm và nhận thức về lợi ích của việc trải nghiệm thực tế thông qua các hoạt động nghề nghiệp;

Tự giác học hỏi, nâng cao tay nghề ở mọi lúc mọi nơi;

Chủ động liên hệ với tổ chức, doanh nghiệp liên quan đến các ngành nghề đang học để được tham gia tiếp cận thực tế;

Tiếp nhận hào hứng, tích cực đối với vị trí công việc được bố trí tại sự kiện;

Lấy phương châm “Học đi đôi với hành” làm tiêu chí để phấn đấu trong quá trình thực học và thực hành tại nhà trường cũng như doanh nghiệp.

KẾT LUẬN

Hoạt động trải nghiệm luôn cần thiết đối với tất cả các sinh viên ngành Du lịch nói chung và khoa Quản trị khách sạn, nhà hàng trường Cao đẳng du lịch Huế nói riêng. Để hoạt động này thực sự có hiệu quả thì cần có sự phối hợp chặt chẽ giữa doanh nghiệp, nhà trường và bản thân các em sinh viên. Trải nghiệm nghề không những đem lại lợi ích cho bản thân cho sinh viên mà còn cho doanh nghiệp và nhà trường. Sinh viên tích lũy được nhiều kinh nghiệm nghề, doanh nghiệp bổ sung thêm nguồn thu nhập, nhà trường mở rộng thêm các mối quan hệ, giảng viên hướng dẫn bổ sung phong phú tình huống thực tế trong quá trình giảng dạy của mình. Sinh viên nào ý thức được tầm quan trọng của việc tham gia các hoạt động về chuyên môn nghiệp vụ thì sẽ đam mê nghề nghiệp và thành công hơn trong tương lai.