

PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT**BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH****BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO
VÀ DU LỊCH****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 01/2014/TT-BVHTTDL

Hà Nội, ngày 15 tháng 01 năm 2014

THÔNG TƯ**Ban hành Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia
đối với các nghề thuộc nhóm nghề du lịch***Căn cứ Luật Dạy nghề năm 2006;**Căn cứ Nghị định số 76/2013/NĐ-CP ngày 16 tháng 7 năm 2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch;**Căn cứ Quyết định số 09/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 27 tháng 3 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Ban hành quy định nguyên tắc, quy trình xây dựng và ban hành tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia;**Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Đào tạo;**Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch ban hành Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia đối các nghề thuộc nhóm nghề du lịch.***Điều 1.** Ban hành theo Thông tư này Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia trong lĩnh vực du lịch, gồm:

1. Dịch vụ Nhà hàng;
2. Kỹ thuật chế biến món ăn;
3. Quản trị Khách sạn;
4. Quản trị Khu Resort;
5. Quản trị Dịch vụ giải trí, thể thao;
6. Hướng dẫn du lịch;
7. Quản trị Lữ hành;
8. Quản trị du lịch MICE.

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 05 tháng 3 năm 2014.**Điều 3.** Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Đào tạo, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị và các tổ chức, cá nhân liên quan chịu trách nhiệm tổ chức thực hiện Thông tư này./.**BỘ TRƯỞNG****Hoàng Tuấn Anh**

TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ

(Ban hành theo Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15 tháng 01 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch)

TÊN NGHỀ: DỊCH VỤ NHÀ HÀNG

MÃ SỐ NGHỀ: 40810203

GIỚI THIỆU CHUNG**I. QUÁ TRÌNH XÂY DỰNG**

- Căn cứ Quyết định số 09/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 27 tháng 3 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội về việc ban hành quy định nguyên tắc, quy trình xây dựng và ban hành tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia.

- Căn cứ Quyết định số 2069/QĐ-BVHTTDL ngày 05 tháng 6 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc thành lập Ban chủ nhiệm xây dựng Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia nghề Dịch vụ nhà hàng.

- Căn cứ hợp đồng số 35PL3/HĐ-XDTCNN ngày 02/7/2009 được ký giữa Viện nghiên cứu Khoa học Dạy nghề và Vụ Kỹ năng nghề - Tổng cục dạy nghề với Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội và Ban chủ nhiệm xây dựng tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia nghề Dịch vụ nhà hàng.

Ban chủ nhiệm xây dựng Tiêu chuẩn nghề quốc gia nghề Dịch vụ nhà hàng đã tiến hành quá trình xây dựng với các bước cơ bản sau:

1. Hợp triển khai kế hoạch thực hiện

- Tiến hành họp để công bố quyết định thành lập, triển khai kế hoạch xây dựng và phân công công việc cho từng ủy viên. Đồng thời, Ban chủ nhiệm đã ra quyết định thành lập thành lập Tiểu ban Phân tích nghề để giúp việc cho Ban Chủ nhiệm và tiến hành các hoạt động xây dựng tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia.

- Xác định các nhiệm vụ, công việc, thời gian cần thiết để thực hiện.

- Thống nhất về kế hoạch, tiến độ triển khai thực hiện nhiệm vụ.

- Tổ chức cung cấp tài liệu và tập huấn về các quy định xây dựng tiêu chuẩn nghề quốc gia cho các thành viên tham gia.

2. Thu thập, dịch tài liệu tham khảo tài liệu về Tiêu chuẩn kỹ năng nghề

Song song với bước đầu tiến hành mô tả nghề, ban soạn thảo đã tiến hành thu thập, dịch các tài liệu tham khảo có liên quan đến nghề quản trị dịch vụ giải trí, thể thao.

3. Khảo sát quy trình sản xuất, quy trình vận hành, các vị trí làm việc lực lượng lao động trong nghề Dịch vụ nhà hàng

- Hợp xây dựng phương án nghiên cứu thu thập thông tin, rà soát kết quả điều tra.

- Tiến hành lập danh sách, liên hệ với các doanh nghiệp có kinh doanh dịch vụ giải trí, thể thao.

- Lập phiếu khảo sát tại các cơ sở sản xuất để khảo sát quy trình sản xuất, quy trình vận hành, các vị trí làm việc, lực lượng lao động trong nghề quản trị dịch vụ giải trí thể thao.

- Tiến hành điều tra, xin ý kiến.

- Tổng hợp, phân tích ý kiến từ các cơ sở thực tế.

- Hợp góp ý, thống nhất về kết quả khảo sát, phân tích.

4. Tổng hợp hoàn chỉnh bổ sung mô tả nghề và xây dựng hệ thống các nhiệm vụ trong nghề Dịch vụ nhà hàng

- Tổng hợp hoàn chỉnh bổ sung mô tả nghề.

- Xây dựng hệ thống các nhiệm vụ trong nghề Dịch vụ nhà hàng.

- Phác thảo các công việc trong từng nhiệm vụ.

- Phân công nhiệm vụ cho các thành viên xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc.

5. Xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc

- Ban soạn thảo kết hợp với các chuyên gia thực tế trong nghề tiến hành xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc.

- Tổ chức thảo luận cơ sở về các nội dung trong phiếu phân tích nghề, phân tích công việc.

- Ban chủ nhiệm đã thảo luận và xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc, lập bảng sắp xếp các công việc theo các bậc trình độ kỹ năng nghề của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Gửi bảng phân tích nghề, phân tích công việc, bảng sắp xếp các công việc theo các bậc trình độ kỹ năng nghề của nghề Dịch vụ nhà hàng đến 30 chuyên gia (bao gồm giảng viên các trường, các kỹ sư, các nhà quản lý ở cơ sở sản xuất) để xin ý kiến.

- Tổ chức hội thảo mở rộng có sự tham gia của các trường và các doanh nghiệp về bảng phân tích công việc.

- Ban chủ nhiệm tiến hành tổng hợp ý kiến đóng góp của các chuyên gia; ý kiến từ hội thảo mở rộng và chỉnh sửa bảng phân tích nghề, phân tích công việc, bảng sắp xếp các công việc theo các bậc trình độ kỹ năng nghề của nghề Dịch vụ nhà hàng.

6. Triển khai xây dựng bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện công việc nghề Dịch vụ nhà hàng

- Hợp triển khai xây dựng, phân công nhiệm vụ và tiến hành triển khai xây dựng bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện công việc của nghề Dịch vụ nhà hàng theo các quy định.

- Tiến hành thảo luận trong nhóm biên soạn và ban chủ nhiệm về sản phẩm ban đầu. Bổ sung chỉnh sửa sản phẩm.

- Lập mẫu phiếu hỏi ý kiến chuyên gia.

- Hợp góp ý về mẫu phiếu hỏi ý kiến chuyên gia.

- Gửi bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện nghề Dịch vụ nhà hàng và mẫu xin ý kiến đến các chuyên gia xin ý kiến.

- Tổ chức hội thảo mở rộng có sự tham gia của các trường và các doanh nghiệp về bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện công việc.

- Ban chủ nhiệm tiến hành tổng hợp ý kiến đóng góp của các chuyên gia; ý kiến từ hội thảo mở rộng và chỉnh sửa bộ tiêu chuẩn kỹ năng nghề Dịch vụ nhà hàng.

- Chỉnh sửa hoàn chỉnh Bộ tiêu chuẩn kỹ năng nghề Dịch vụ nhà hàng và nộp Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch; Tổng cục Dạy nghề để chờ thẩm định.

II. THÀNH VIÊN THAM GIA XÂY DỰNG

TT	Họ và tên	Nơi làm việc
1	Nguyễn Văn Lưu	Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch
2	Đinh Văn Đáng	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
3	Nguyễn Phương Anh	Tổng cục Du lịch
4	Vũ Quốc Trí	Dự án EU
5	Đỗ Thiện Dụng	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
6	Đặng Xuân Thu	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
7	Lê Thị Bích Thủy	Khách sạn Hòa Bình
8	Nguyễn Thị Hưng	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
9	Lê Ngọc Tuấn	Tổng cục Du lịch
10	Đoàn Thị Thắm	Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch
11	Đặng Xuân Hà	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
12	Lê Trung Dũng	Khách sạn Sài Gòn - Hà Nội
13	Nguyễn Vũ Hà	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
14	Nguyễn Tuấn Ngọc	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
15	Đoàn Mạnh Cường	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội

III. DANH SÁCH THÀNH VIÊN THAM GIA THẨM ĐỊNH

TT	Họ và tên	Nơi làm việc
1	Lê Mai Khanh	Tổng cục Du lịch
2	Hà Thanh Hải	Khách sạn Metropole Hanoi
3	Nguyễn Thị Bích Hạnh	Tổng cục Du lịch
4	Nguyễn Đăng Kiên	Công ty TNHH DV&TM VietKae
5	Lê Việt Hùng	Tập đoàn Turoonk
6	Vũ Thị Hòa	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
7	Lê Thị Hoài Hương	Trường Cao đẳng nghề Du lịch Huế