

## KẾ HOẠCH THỰC TẬP CHI TIẾT VÀ THEO DÕI THỰC HIỆN

### Khoa Quản trị Du lịch – Khách sạn

(\*) Trong **tuần đầu tiên**, sinh viên lập bảng kế hoạch chi tiết cho cá nhân có ý kiến xác nhận của đơn vị thực tập

(\*\*) Định kỳ **hàng tuần**, sinh viên tự đánh giá, trình GVHD kèm theo nhật ký thực tập.

THÔNG TIN CHUNG					
Tên sinh viên:	Phạm Hồng Nhung	Mã số sinh viên:	205084722	Điện thoại:	0849959339
Email:	nhungph20@uef.edu.vn				
GVHD:	Mai Lý Hiền	Điện thoại/ Email:	0902935763/ hienml@uef.edu.vn		
Đơn vị thực tập:	Công ty TNHH L'Usine		Bộ phận:	Service Agent	

KẾ HOẠCH & THEO DÕI THỰC HIỆN						
KẾ HOẠCH (*)					THEO DÕI THỰC HIỆN (**)	
Tuần	Từ 08/04 đến 10/04/2024	Số buổi	Bộ phận	Nội dung thực tập	Tự đánh giá mức độ hoàn thành	Phần kiểm soát của CBHD/ GVHD
1	08/04 – 14//04	5	Service Agent	Học Guest experience, Product của nhà hàng. Làm quen với menu nhà hàng, nắm rõ concept nhà hàng.	Hoàn thành công việc 70%	
2	15/04 – 21/04	5	Service Agent	Học Service Step, Handling Complaints, thực hành giải quyết các tình huống. Học Food safety, safety & security	Hoàn thành công việc 80%	
3	22/04 – 28/04	5	Service Agent	Làm quen với máy POS, học sơ đồ bàn. Học về vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà hàng, các biện pháp khử khuẩn.	Hoàn thành công việc 70%	

4	29/04 – 05/04	5	Service Agent	Mở ca sáng, set up vào sáng. Thực hiện “deep clean” Phục vụ, tính tiền, dọn dẹp, take order Thực hiện 7 bước “service step”	Hoàn thành công việc 90%	
5	06/05 – 12/05	5	Service Agent	Set up tencart chạy chương trình lễ Training về “food knowledge” Fill và service rượu FF Đóng ca và mở ca Training về “Specialty Coffe Beans”	Hoàn thành công việc 95%	
6	13/05 – 19/05	5	Service Agent	Thực hiện “Pest Control” Training Loyalty Bill Payment Học cách pay bằng non-cash payment Set up tủ bánh Training menu mới “Special of the month” Training uncollectect	Hoàn thành công việc 90%	
7	20/05 – 26/05	5	Service Agent	Thực hiện upsell các chương trình của nhà hàng Training làm báo cáo tối Payment online Bấm đơn delivery Take order, phục vụ, tính tiền, dọn dẹp Mở ca và đóng ca	Hoàn thành công việc 90%	
8	27/05 – 02/06	5	Service Agent	Lấy feedback của khách hàng Payment online, tiền mặt, card Order bánh và huỷ bánh cuối ngày Traning món mới “English Breakfast”, “New Meat Board” Làm báo cáo tối Set up khi vào ca làm việc	Hoàn thành công việc 95%	
9	03/06 – 09/06	5	Service Agent	Chạy chương trình “Free Google Revgelato” Training về việc đổi mới trong món	Hoàn thành công việc 90%	

				“Crab & Avocado Salad” Upsell các chương trình của nhà hàng		
10	10/06 – 16/06	5	Service Agent	Thực hiện các công việc hàng ngày, take order và phục vụ khách. Payment online và làm báo cáo tối.	Hoàn thành công việc 95%	
11	17/06 – 23/06	4	Service Agent	Mở ca và đóng ca, phục vụ khách và thực hiện các công việc trong ngày.	Hoàn thành công việc 90%	
12	24/06 – 30/06	5	Service Agent	Training và thực hiện pha chế quầy bar về cà phê.	Hoàn thành công việc 95%	

**XÁC NHẬN CỦA ĐƠN VỊ THỰC TẬP (\*)**

**THỰC TẬP SINH**