

## ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG VÀ GIẢI PHÁP NÂNG CAO GIÁ TRỊ CÂU LẠC BỘ BARTENDER TẠI ĐẠI HỌC VĂN HIẾN

*SV: Nguyễn Việt Anh; Dương Thị Kim Yến*

Khoa Du lịch

Xuất phát từ nhu cầu học tập và sinh hoạt của sinh viên, Câu lạc bộ (CLB) Bartender Đại học Văn Hiến với lĩnh vực đào tạo kỹ năng nghề pha chế thức uống (Bartender) đã được thành lập và sau một thời gian hoạt động CLB đã nhận được sự quan tâm và tham gia của rất nhiều sinh viên. Qua nghiên cứu này, nhóm nghiên cứu đã nêu ra thực trạng hoạt động, đánh giá những ưu điểm và hạn chế trong quá trình hoạt động của CLB Bartender và tìm kiếm các giải pháp trên các mặt tổ chức hoạt động, thiết kế các chương trình, nội dung sinh hoạt, cách thức chăm sóc và gắn kết thành viên CLB lâu dài nhằm phát huy tốt hơn nữa vai trò của CLB Bartender cho sinh viên. Hiện tại đã có một số đề tài nghiên cứu về vai trò và lợi ích của các CLB sinh viên, tuy nhiên chưa có nghiên cứu nào về lĩnh vực phát huy các giá trị của CLB Bartender khoa Du lịch tại Đại học Văn Hiến. Có thể nói đây là một đề tài hết sức mới và cần được nghiên cứu, ứng dụng sâu vào thực tiễn.

**Mục tiêu nghiên cứu:** Tìm hiểu về vai trò, tầm quan trọng của CLB Bartender đối với sinh viên ngành Du lịch; Những lợi ích của CLB Bartender mang lại cho sinh viên ngành Du lịch; Những ưu điểm và hạn chế của CLB Bartender hiện nay; Từ những mặt ưu điểm và hạn chế, đưa ra các hướng giải quyết, các giải pháp phù hợp nhằm hoàn thiện và phát huy các giá trị của CLB dành cho sinh viên.

**Đối tượng và phạm vi nghiên cứu:** CLB Bartender Trường Đại học Văn Hiến; Các sinh viên ngành du lịch đang theo học tại Trường Đại học Văn Hiến; Ngoài ra còn một số sinh viên học tại các ngành khác tại Trường Đại học Văn Hiến.

**Phương pháp nghiên cứu:** Thống kê và khảo sát thực tế; Nghiên cứu, thống kê có định lượng; Thu thập thông tin.

### 1. Cơ sở lý luận và các khái niệm

#### 1.1. Khái niệm về Bartender<sup>1</sup>

- Bartender là danh từ để chỉ người pha chế (chủ yếu là cocktail) ở quầy bar.

---

<sup>1</sup> <http://beptruong.edu.vn/dia-diem-hoc-pha-che/nghe-bartender-va-nhung-ky-nang-can-biet/>

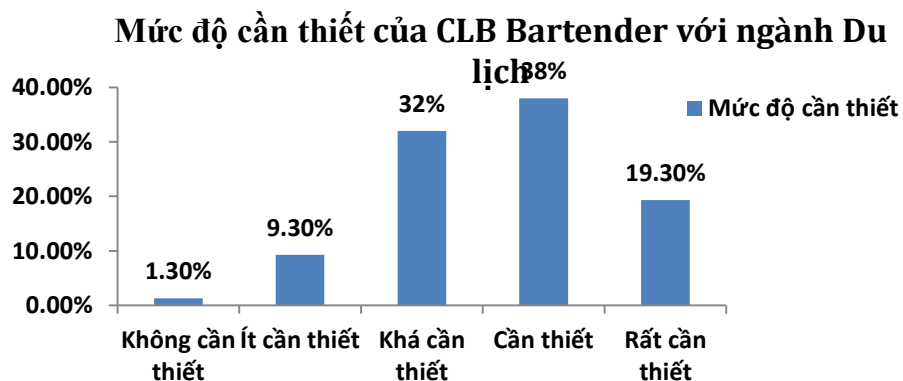
- Một Bartender điển hình thường làm việc với rượu, hoa quả, chai, bình lắc rượu và ly.
- Bartender giỏi là người thuộc nằm lòng các công thức pha chế nhiều loại cocktail và trình diễn quá trình pha chế thành một cuộc tung hứng và cuộc chơi đầy nghệ thuật, bắt mắt với những chiếc ly, chai và cốc.
- Bartender là người phải biết cách giao tiếp, cực kỳ khéo léo với khách hàng.

### 1.2. Vai trò của Bartender trong ngành Du lịch

- Du lịch phát triển thì các địa điểm vui chơi, ăn uống dành cho du khách cũng mọc lên ngày càng nhiều, trong đó không thể thiếu là quán bar và nhu cầu tuyển dụng Bartender chuyên nghiệp là cần thiết để quán bar hoạt động tốt. Nhưng tiêu chí để ứng tuyển vào những quán bar này khá nhiều và cao, nếu không học nghề Bartender chuyên nghiệp sẽ không thể nào đáp ứng được. Vì vậy, học nghề Bartender chính là cơ hội tốt để bạn nắm bắt nghề nghiệp tương lai.<sup>2</sup>

- “Nghề Bartender đang được các doanh nghiệp rao tuyển nhiều với mức lương khả quan. Đó là lý do vì sao 95% học viên của trường có việc làm sau khi kết thúc khóa học về Bartender”- ông Trần Văn Hùng, Hiệu trưởng Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist, cho hay.<sup>3</sup>

- Qua khảo sát về tầm quan trọng của nghề Bartender trong ngành Du lịch do nhóm nghiên cứu thực hiện cho thấy:<sup>4</sup>



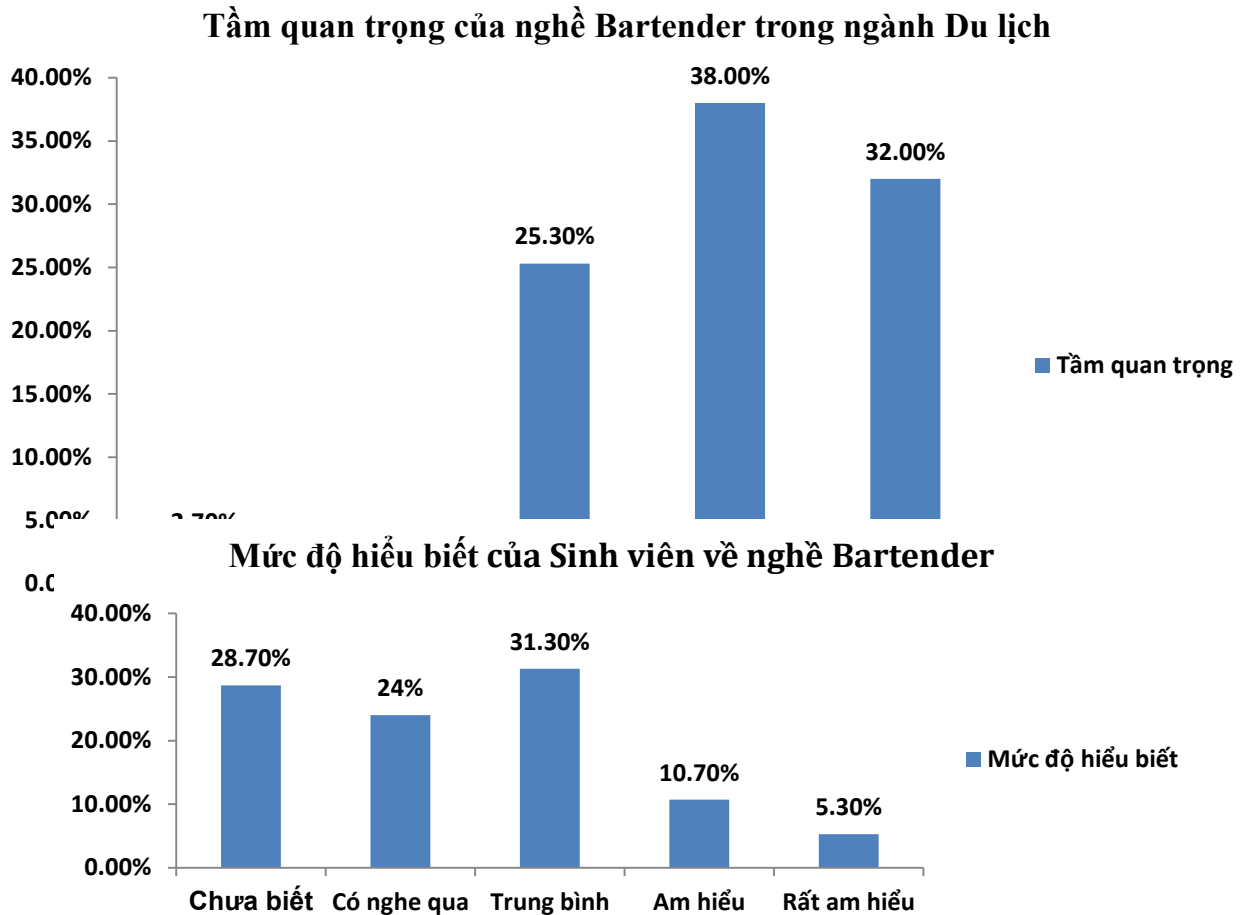
<sup>2</sup> <http://www.bartender.edu.vn/2015/05/co-hoi-nghe-nghiep-tiem-nang-cua-bartender.html>

<sup>3</sup> <http://nld.com.vn/cong-doan/bartender-nghe-hot-20120302095158712.htm>

<sup>4</sup> Khảo sát với sự tham gia của 150 bạn sinh viên đến từ các khoa khác nhau trong nhà trường gồm các khóa k13, k14, k15

### 1.3. Nhận thức về nghề Bartender của sinh viên Đại học Văn Hiến<sup>5</sup>

Qua khảo sát của nhóm nghiên cứu cho thấy những kiến thức và sự am hiểu của



các bạn còn ở mức rất hạn chế, đa số chỉ dừng lại ở mức độ có đọc qua, đã từng nghe hoặc thậm chí chưa từng biết tới khái niệm của nghề Bartender.

### 1.4. Tầm quan trọng và cần thiết của CLB Bartender đối với sinh viên<sup>6</sup>

Từ những yếu tố cần thiết cũng như nhận thức hiện tại của các sinh viên cho thấy sự đòi hỏi cao về việc thành lập và tạo cho các sinh viên có quan tâm tới ngành Du lịch một môi trường CLB có thể đáp ứng được nhu cầu trên.

<sup>5</sup> Khảo sát với sự tham gia của 150 bạn sinh viên đến từ các khoa khác nhau trong nhà trường gồm các khóa k13, k14, k15

<sup>6</sup> Khảo sát với sự tham gia của 150 bạn sinh viên đến từ các khoa khác nhau trong nhà trường gồm các khóa k13, k14, k15

## **2. Thực trạng phát triển của CLB Bartender hiện nay**

### **2.1. Lịch sử hình thành và phát triển**

Lịch sử hình thành và phát triển của CLB:

- Câu lạc bộ Bartender – Khoa Du lịch được ra đời và đi vào hoạt động ổn định từ ngày 30 tháng 1 năm 2015 đến nay, được thành lập bởi chính các bạn sinh viên khoa Du lịch, chuyên ngành Quản trị khách sạn từ khóa K13.

- CLB ra đời xuất phát từ nhu cầu mong muốn học tập, tạo môi trường rèn luyện các kỹ năng cần thiết và tạo cơ hội cho sinh viên cọ xát, có cái nhìn thực tế về công việc tại các nhà hàng – khách sạn cho sinh viên ngành Khách Sạn.

- Không chỉ có các nội dung sinh hoạt tại phòng thực hành hàng tuần, CLB còn đồng hành cùng nhà trường và tổ chức nhiều hoạt động sôi nổi và ý nghĩa.

### **2.2. Tổ chức hoạt động**

Hiện tại CLB đang duy trì các buổi sinh hoạt hàng tuần, cụ thể:

- Thứ 2 hàng tuần: Buổi sinh hoạt chính của toàn CLB, cung cấp các thông tin cần thiết về các kỹ năng nghề nghiệp cũng như trao đổi các vấn đề liên quan trong hoạt động của CLB.

- Từ thứ 3 – 7: Các buổi sinh hoạt tự túc của các bạn thành viên CLB, phục vụ các bạn sinh viên đến thưởng thức các loại thức uống và giúp các bạn thành viên CLB có nhiều thời gian hơn để thực hành và tự trao đổi.

### **2.3. Về cơ sở vật chất**

- CLB hiện sinh hoạt tại phòng thực hành Bàn – Bar cơ sở 613 Âu Cơ, phòng được xây dựng nhằm mục đích đào tạo kỹ năng nghề nghiệp thực tế cho sinh viên khoa Du lịch.

- Cơ sở vật chất hiện tại của CLB tương đối đủ để đáp ứng các hoạt động, tuy nhiên do một số hạn chế về dụng cụ cũng như thiết bị nên chưa phát huy được hết khả năng của các bạn. Sắp tới CLB sẽ tìm giải pháp để trang bị thêm và khắc phục tình trạng trên.

## **3. Những lợi ích CLB Bartender mang lại cho sinh viên ngành Du lịch trường Đại học Văn Hiến**

### **3.1. Chất lượng hoạt động của CLB**

Qua khảo sát cho thấy mục đích của các bạn tham gia CLB rất rõ ràng, tập trung vào vấn đề học hỏi về nghề pha chế, cơ hội việc làm và làm quen với môi trường thực tế.<sup>7</sup>

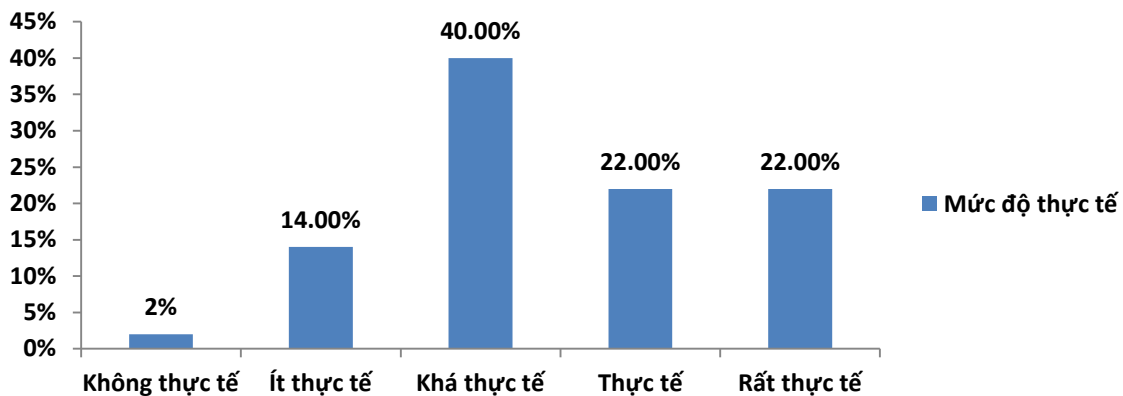
---

<sup>7</sup> Khảo sát với sự tham gia của 150 bạn sinh viên đến từ các khoa khác nhau hiện đang sinh hoạt tại CLB Bartender gồm các khóa k13, k14, k15

Với phương châm “học đi đôi với hành” các bạn thành viên khi tham gia vào CLB sẽ được đào tạo theo từng bước, từ lý thuyết tới thực hành (thực hành là đa số, thể hiện qua các hoạt động của CLB cũng như thời gian biểu sinh hoạt của CLB hàng tuần) nên giúp các bạn dễ dàng thích nghi và nâng cao tay nghề pha chế của mình.

Không chỉ có các hoạt động tại phòng thực hành Bar, CLB còn tổ chức các hoạt động bên ngoài, hỗ trợ tổ chức các sự kiện trong và ngoài trường nhằm tạo cơ hội nhiều hơn cho các bạn thành viên CLB cùng học tập, trau dồi kỹ năng cần thiết. Các hoạt động này được các bạn thành viên đánh giá khá cao.<sup>8</sup>

### Mức độ thực tế của các hoạt động tại CLB Bartender



Sau một thời gian hoạt động, CLB đã đào tạo được nhiều bạn sinh viên trở thành các Bartender, có thể đáp ứng tốt các tiêu chí tuyển dụng của các nhà hàng – khách sạn hiện nay và đáp ứng phần nào nhu cầu học hỏi của các bạn. Tuy nhiên số liệu khảo sát cho thấy khả năng đáp ứng nhu cầu cho các bạn vẫn ở mức khiêm tốn, chưa phát huy hết khả năng và nguồn lực CLB sẵn có.

Bảng 1: Đáp ứng nhu cầu học tập của các thành viên tham gia CLB Bartender

Mức độ đáp ứng	Số lượng sinh viên (người)	Chiếm tỉ lệ (%)
Không đáp ứng	1	2
Ít đáp ứng	1	2
Đáp ứng	25	50

<sup>8</sup> Khảo sát với sự tham gia của 50 bạn sinh viên đến từ các khoa khác nhau hiện đang sinh hoạt tại CLB Bartender gồm các khóa k13, k14, k15.

Đáp ứng tốt	15	30
Thỏa mãn	8	16
Tổng cộng	50	100

### 3.2. Cơ hội tiếp cận môi trường đào tạo Bartender chuyên nghiệp với chi phí phải chăng

Hiện nay, có khá nhiều trung tâm đào tạo và các trường dạy về kỹ năng pha chế (Bartender) điển hình như:<sup>9</sup>

- Trường dạy pha chế Netspace: là một trường có tiếng về ngành nghề ẩm thực tại TP.HCM. Tại trường có khóa học chuyên viên pha chế tổng hợp, chuyên về pha chế cà phê (Barista), chuyên viên pha chế rượu (Bartender)...

- Trường dạy pha chế Việt Úc: có nhiều khóa đào tạo dành cho mọi cấp độ, từ cơ bản đến nâng cao với nhiều chuyên ngành riêng, như pha chế tiệc, pha chế cocktail, hay các loại café.

- Trường Cao đẳng nghề Du Lịch Sài Gòn (Saigon Travel - Tourism Training School): đào tạo nhiều ngành nghề khác nhau của lĩnh vực du lịch. Ngoài những lớp chính quy, trường còn đào tạo các khóa ngắn hạn giành cho những nghề như bếp, pha chế, phục vụ phòng...

Qua các ví dụ trên cho thấy có nhiều nơi để các bạn sinh viên yêu thích lĩnh vực pha chế có thể học hỏi, tuy nhiên giá cả vẫn là rào cản lớn với nhiều bạn, qua nghiên cứu về giá cả của các khóa đào tạo về Bartender tại một số trường:

- Hướng Nghiệp Á Âu: thời gian 18 buổi (1,5 tháng). Thời gian học 1 tuần 3 buổi vào các ngày 2, 4, 6 hoặc 3, 5, 7 có lớp sáng, chiều hoặc tối. Thời lượng 1 buổi học kéo dài từ 3 - 3,5h. Mức học phí trọn gói (bao gồm giáo trình, đồng phục, tất cả các chi phí về dụng cụ cũng như nguyên vật liệu thực hành) là 6.000.000 VNĐ<sup>10</sup>

- Trường dạy pha chế Netspace: Khóa học pha chế tổng hợp, thời gian học 5~6 tuần (16 buổi). Học phí: 8.000.000 đ/khóa<sup>11</sup>

- Trường dạy pha chế VAAC: Thời gian đào tạo: 2 tháng - tuần 3 buổi, Học phí: 4.000.000 đồng/khóa<sup>12</sup>

<sup>9</sup> <http://www.huongnghiep.com.vn/Khoi-Nghiep/Tong-Hop-Dia-Diem-Day-Pha-Che-Tot-Nhat-Tai-Tphcm.html>

<sup>10</sup> <http://dayphache.edu.vn/dao-tao-pha-che/khoa-hoc-bartender>

<sup>11</sup> <http://www.netspace.edu.vn/day-pha-che-tong-hop>

<sup>12</sup> <http://quanlykhachsan.edu.vn/chi-tiet-chuong-trinh-hoc/hoc-pha-che-ruou-137.html>

Tuy chỉ là một CLB sinh viên nhưng các thành viên khi tham gia CLB Bartender đều có thể tự tay pha chế các loại thức uống với chất lượng và hương vị gần tương đương với các đơn vị đào tạo trên, với chi phí rất rẻ dành cho các bạn tham gia<sup>13</sup>.

### 3.3. Những ưu điểm và hạn chế

#### 3.3.1. Ưu điểm

Sau hơn một năm thành lập và hoạt động, CLB Bartender đã đạt được một số thành tựu nhất định, mang lại giá trị ý nghĩa cho các sinh viên tham gia tại CLB<sup>14</sup>.

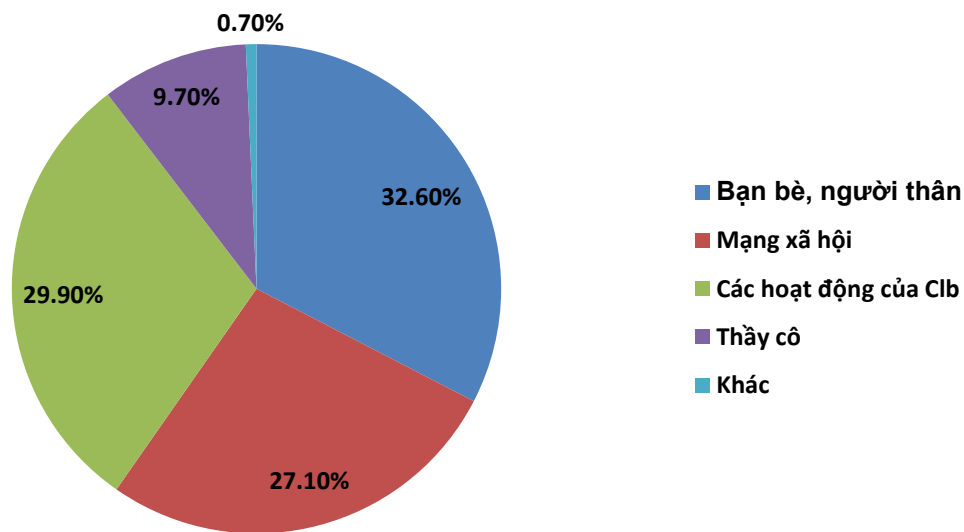
Một trong các yếu tố đó có thể kể đến:

Bảng 2: Mức độ nhận biết thương hiệu của CLB Bartender

	Số lượng sinh viên (Người)	Chiếm tỉ lệ (%)
Đã biết	144	96
Chưa biết	6	4
Tổng cộng	150	100

Về thông tin, truyền thông của CLB Bartender, có hướng tiếp cận rất đồng đều giữa các kênh khác nhau của CLB trong việc đưa thông tin đến với sinh viên.

#### Sinh viên biết tới CLB thông qua các yếu tố



<sup>13</sup> 30.000 đ/ tháng, nội quy sinh hoạt Clb Bartender

<sup>14</sup> Khảo sát với sự tham gia của 150 bạn sinh viên đến từ các khoa khác nhau trong nhà trường gồm các khóa k13, k14, k15

Bảng 3: Các yếu tố giúp Sinh viên biết tới CLB Bartender

	Số lượng sinh viên (Người)	Chiếm tỉ lệ (%)
Bạn bè người thân	47	32.6
Mạng xã hội	39	27.1
Các hoạt động của CLB	43	29.9
Thầy cô	14	9.7
Khác	1	0.7
<b>Tổng cộng</b>	<b>144</b>	<b>100</b>

Về đào tạo và phát triển kiến thức cho sinh viên:

- CLB đã thu hút sự tham gia của hơn 200 bạn sinh viên không chỉ tại khoa Du lịch mà còn các khoa khác trong nhà trường.

- Đào tạo hơn 3 khóa thông qua 3 đợt tuyển trong thời gian vừa qua.

- Xây dựng và duy trì lịch hoạt động hàng tuần (1 buổi chính, 5 buổi tự hoạt động) cho sinh viên tham gia tại CLB. Đây là một ưu điểm đáng khích lệ vì tần suất hoạt động này cao hơn nhiều so với tần suất hoạt động trung bình của các CLB khác.

- Tổ chức cho thành viên tham gia các sự kiện trong và ngoài trường, hỗ trợ các sự kiện lớn nhỏ.

- Có giảng viên chuyên ngành hướng dẫn thường xuyên và liên tục.

Về đóng góp cho hoạt động phong trào, sự phát triển của khoa Du lịch.

- Phối hợp cùng các CLB khác trong khoa Du lịch tạo thành môi trường sinh hoạt, học tập kiến thức hiệu quả, dễ tiếp cận.

- Phối hợp tổ chức các sự kiện cho khoa Du lịch.

- Hỗ trợ khoa trong việc quảng bá hình ảnh.

### 3.3.2. Hạn chế

Song song với các thành tựu trên, CLB vẫn còn tồn tại nhiều khó khăn và hạn chế cần khắc phục. Qua quá trình xây dựng và điều hành CLB, cũng như tiếp nhận ý kiến của các thành viên đang sinh hoạt tại CLB có thể thấy những hạn chế chủ yếu sau:

- Thiếu trang thiết bị cần thiết như máy xay, máy ép, dụng cụ pha chế, ly các loại...

- Kinh phí hoạt động do tự CLB phải xoay sở, hoạt động dựa trên nguồn quỹ thành viên và các hoạt động CLB tham gia ở ngoài.

- Phòng bar còn dừng lại ở mức quy mô nhỏ, chưa thực sự là một mô hình bar đạt chuẩn.



- Các hoạt động còn hạn chế do sự thiếu đầu tư, mở rộng.
- Chưa tận dụng triệt để các phương tiện truyền thông, quảng bá hình ảnh của CLB rộng rãi ra bên ngoài.
- Các thành viên còn khá nhút nhát trong việc thực hành.
- Còn có sự hạn chế về việc sắp xếp lịch sinh hoạt, thực hành.
- Số lượng thành viên tham gia còn thay đổi thường xuyên, dẫn đến việc khó đồng bộ hóa được chất lượng sinh hoạt tại CLB.

#### **4. Các giải pháp phát huy các giá trị của CLB Bartender**

Từ các ưu và hạn chế của CLB, nhóm nghiên cứu đề ra một số giải pháp phù hợp nhằm hoàn thiện phát huy các giá trị của CLB Bartender cho sinh viên ngành Du lịch trường Đại học Văn Hiến.

Định hướng nâng cao chất lượng dịch vụ phục vụ tại CLB Bartender: Với định hướng mang lại môi trường làm việc thực tế tại các nhà hàng – khách sạn ngay trong phạm vi nhà trường, CLB đang xây dựng 1 số giải pháp nhằm nâng cao chất lượng dịch vụ phục vụ tại CLB, cụ thể:

##### **4.1. Về hoạt động**

- Tăng cường các hoạt động training kỹ năng pha chế và kỹ năng phục vụ tại CLB cho các bạn thành viên thông qua việc đầu tư thêm các dụng cụ, trang thiết bị, nguyên liệu để các thành viên tham gia có thêm cơ hội được thực hành pha chế.
- Xây dựng các sự kiện, chương trình trong và ngoài trường nhằm tạo cơ hội và điều kiện cho các bạn thành viên có cơ hội thực hành và tiếp xúc thực tế nhiều hơn như tại các hội chợ, các khu Du lịch, các sự kiện thường niên tại nhà trường,...
- Cập nhật thông tin, kiến thức nghề nghiệp mới nhất cho các bạn thành viên cùng tham khảo và học tập.
- Đi đôi với các hoạt động training, đào tạo, CLB còn thường xuyên tổ chức các hoạt động kiểm tra nhỏ ngay tại các buổi sinh hoạt nhằm đánh giá đúng thực trạng và bảo đảm chất lượng đào tạo cho thành viên tại CLB.
- Có thêm nhiều khóa học về kỹ năng chuyên sâu, các lĩnh vực mới mẻ độc đáo như showmanship...
- Liên kết với các nhà hàng – khách sạn hoặc CLB Bartender bên ngoài nhằm tổ chức các hoạt động, trao đổi kinh nghiệm.

- Tổ chức nhiều chương trình vừa học, vừa chơi. Nâng cao sự giao lưu, học hỏi cho sinh viên như : party âm nhạc, nói chuyện bằng tiếng Anh...

- Tạo ra nhiều hoạt động nhằm thu hút sinh viên như: thiết lập các combo, khuyến mãi dành cho sinh viên, mở cửa phục vụ nước vào những giờ cao điểm...

- Phát hành các voucher nhằm khuyến khích các bạn sinh viên ngoài CLB đến để thưởng thức các loại thức uống và tạo cơ hội cho các bạn thành viên CLB thực hành, tiếp xúc với khách hàng.

#### **4.2. Về truyền thông, xây dựng hình ảnh**

- Nên tận dụng các phương tiện truyền thông để các thành viên có thể trao đổi, giao tiếp với nhau một cách hiệu quả. Cùng với đó có thể quảng bá được hình ảnh của mình đến với các sinh viên một cách nhanh chóng và hấp dẫn.

- Nên đa dạng hóa các sản phẩm, tạo ra những sản phẩm mà chỉ có CLB Bartender Văn Hiến có.

- Nên có một cái tên thật đặc biệt và thú vị cho CLB hoặc một câu chủ đề, slogan để tạo ấn tượng và sự bí ẩn sau ý nghĩa của cái tên/ câu nói nhằm thu hút các sinh viên, khách hàng....

- Mở rộng truyền thông, kết hợp với các CLB khác đẩy mạnh hình ảnh của CLB cũng như sinh viên trường Văn Hiến ra bên ngoài.

#### **4.3. Về đầu tư cơ sở vật chất**

Với đặc thù gắn liền với các trang thiết bị khi thực hiện pha chế các món thức uống nên cơ sở vật chất có tác động trực tiếp tới hiệu quả sinh hoạt tại CLB Bartender. Qua thực tế đánh giá từ phía các thành viên CLB cho thấy hiện tại CLB cần bổ sung thêm một số trang thiết bị, dụng cụ cần thiết. Cụ thể:

- Đầu tư thêm một máy pha Café tự động để CLB có thể hướng dẫn các bạn các món thức uống và các kiến thức liên quan.

- Trang bị thêm máy xay sinh tố để thực hiện các món thức uống đòi hỏi phương pháp xay (Blend).

- Đầu tư về quầy bar với việc trang bị thêm 1 quầy bar di động để CLB có thể tham gia các sự kiện bên ngoài phòng thực hành một cách chuyên nghiệp, nhanh chóng.

- Phòng thực hành hiện tại diện tích còn hạn chế, chưa đáp ứng nhu cầu sinh hoạt của nhiều sinh viên cùng lúc cũng như hạn chế trong việc bày trí, sắp xếp phòng bar của CLB.

- Trang bị thêm các thiết bị nghe nhìn như máy chiếu, bảng, màn chiếu để giúp việc hướng dẫn kiến thức được hiệu quả, dễ dàng, sinh động hơn.

- Nâng cấp các thiết bị sẵn có nhưng đã bị hư hỏng sau quá trình hoạt động, đưa vào sử dụng.

Với những đề xuất trên, rất khó để có thể tăng cường trang bị một cách nhanh chóng vì chi phí các trang bị chuyên cho Bartender rất cao và các dụng cụ tập luyện cũng vậy. Việc cung cấp đầy đủ, tân trang, cải tạo, sửa chữa các vật liệu của Bar rất tốn kém.

CLB đang tiến hành tìm kiếm và kêu gọi sự hỗ trợ từ phía thành viên cũng như nhà trường, nhằm trong thời gian sớm nhất có thể đáp ứng nhu cầu của nhiều bạn sinh viên hơn, góp phần phát huy tốt nhất vai trò và thế mạnh của CLB Bartender.

#### **4.4. Về chăm sóc và hỗ trợ thành viên CLB**

- Lắng nghe các góp ý và giải đáp các thắc mắc thường xuyên cho các bạn thành viên trong quá trình sinh hoạt tại CLB thông qua các tờ khảo sát cũng như trao đổi trực tiếp cùng các bạn.

- Các quy trình thực hành tại CLB được đầu tư để ngày càng hoàn thiện, thực tế và bổ ích cho các bạn thành viên.

- Tặng voucher cho các thành viên có thành tích tốt trong quá trình tham gia sinh hoạt tại CLB.

- Tổ chức sinh nhật định kỳ cho thành viên, các hoạt động giải ngoại, vui chơi cuối tuần.

- Tìm kiếm và hỗ trợ các thông tin việc làm cho các bạn thành viên khi tham gia sinh hoạt tại CLB.

- Tham vấn và khích lệ thành viên tham gia thêm các CLB khác hoặc phát triển năng khiếu cá nhân.

#### **Kết luận và kiến nghị**

Qua nghiên cứu về phát huy giá trị của CLB Bartender Văn Hiến cho sinh viên chúng ta đã có sự nhìn nhận cụ thể, trung thực và khách quan về tình trạng hoạt động của CLB cũng như những cơ hội, thách thức CLB đang phải đối mặt.

Với chi phí sinh hoạt rất phải chăng và hợp lý, CLB Bartender đã góp phần mang nghệ thuật pha chế thức uống tới gần các bạn sinh viên trong nhà trường hơn, góp phần nâng cao trình độ, kỹ năng tay nghề cho sinh viên khoa Du lịch nói riêng và trường Đại học Văn Hiến nói chung.

Tuy nhiên, do thời gian thành lập còn tương đối mới nên CLB cũng bộc lộ một số điểm yếu về công tác tổ chức, chăm sóc thành viên, trang thiết bị cơ sở vật chất của CLB đang còn thiếu...

Từ những điều đã rút ra được CLB Bartender Văn Hiến sẽ tiếp thu và dựa vào đó xây dựng định hướng phù hợp cho sự phát triển của CLB.

Đi cùng với sự phát triển đó, CLB rất mong nhận được sự hỗ trợ từ phía nhà trường, như về mặt kinh phí hoạt động, đầu tư thêm về cơ sở vật chất như quầy bar, các dụng cụ pha chế nhằm giúp CLB có thể đáp ứng tốt hơn nữa nhu cầu sinh hoạt của các sinh viên trong nhà trường.

### **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. Lê Hoàng Quang Dinh, *Giáo trình nghiệp vụ Bartender*, lưu hành nội bộ
2. *Nghề Bartender và những Kỹ năng cần biết*, đọc từ: <http://beptruong.edu.vn/dia-diem-hoc-pha-che/nghe-bartender-va-nhung-ky-nang-can-biet/>
3. *Nghề Pha chế đồ uống – Bartender*, đọc từ: <http://huongnghiep24h.com/tu-van-nghe-nghiep/nghe-pha-che-do-uong-bartender.html>
4. *Hướng nghiệp Á Âu – nghề Pha chế*, đọc từ: <http://dayphache.edu.vn/dao-tao-pha-che/khoa-hoc-bartender>
5. *Cơ hội nghề nghiệp tiềm năng của nghề Bartender tại VN*  
<http://www.bartender.edu.vn/2015/05/co-hoi-nghe-nghiep-tiem-nang-cua-bartender.html>
6. *Nhu cầu nhân lực cao ngành quản lý nhà hàng khách sạn*, xem tại: <http://weconnect.vn/study/nhu-cau-nhan-luc-cao-nganh-quan-ly-nha-hang-khach-san-2/>