

HỘI THI
SINH VIÊN GIỎI NGHỀ HUTECH NĂM 2014
BAN NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP

I. LÝ THUYẾT (10 điểm, hệ số 1):

1. Kiến thức xã hội (3 điểm): với 15 câu hỏi trắc nghiệm

2. Kiến thức chuyên ngành (7 điểm): với 35 câu trắc nghiệm

2.1. Nội dung: Khách sạn - Nhà hàng - Bộ phận phục vụ ăn uống trong khách sạn.

- Khái niệm – Phân loại khách sạn - Các loại hình khách sạn.
- Khái niệm – Vị trí hợp lý của nhà hàng trong khách - Phân loại Nhà hàng - Các loại hình dịch vụ ăn uống.
- Chức năng của bộ phận phục vụ ăn uống trong khách sạn.

2.2. Đội ngũ nhân viên phục vụ trong nhà hàng.

- Khái niệm cơ cấu tổ chức của đội ngũ nhân viên phục vụ.
- Chức danh và nhiệm vụ của các vị trí trong nhà hàng.
- Chức năng và nhiệm vụ của nhân viên phục vụ bàn.
- Tinh thần và thái độ phục vụ.

2.3. Trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng.

- Nhóm đồ dùng bằng gỗ.
- Nhóm đồ dùng bằng vải.
- Nhóm đồ dùng bằng thủy tinh.
- Nhóm đồ dùng bằng sứ.
- Nhóm đồ dùng bằng kim loại.

2.4. Vệ sinh & an toàn nơi làm việc.

- Khái niệm về vệ sinh.
- Các tiêu chuẩn về vệ sinh.
- Cách phòng tránh và hạn chế tối đa xảy ra tai nạn trong nhà hàng.
- Các quy định về bảo quản, an toàn thực phẩm.
- Các yếu tố gây cháy – Nguyên nhân gây cháy – Phòng cháy chữa cháy.
- Tiêu chuẩn vệ sinh trong xử lý rác thải.
- “Lost and found”.

2.5. Bắt đầu và kết thúc ca làm việc - Các hình thức phục vụ ăn, uống.

- Chuẩn bị công việc trước khi phục vụ.
- “Mise – en – place” là gì? Mise – en – scène là gì?
- Đặc điểm của “A la carte cover” và “Set menu cover”?
- Các hình thức phục vụ ăn uống?
- Cách phục vụ thức uống.
- Quy luật vàng về phục vụ rượu vang.
- Các nguyên tắc căn bản về việc phục vụ ăn uống.
- Kết thúc ca làm việc.

2.6. Thực đơn và các bữa ăn hàng ngày.

- Tập quán ăn uống của phương Tây.
- Phân loại thực đơn.

- Cấu trúc một thực đơn.
- Các thực đơn điểm tâm kiểu Âu.
- Các bữa ăn hằng ngày.

2.7. Thực phẩm – Các phương pháp chế biến món ăn.

- Các thực phẩm có nguồn gốc từ động vật.
- Các thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật.
- Các phương pháp chế biến món ăn: nướng, luộc chậm, luộc, hấp, chiên, xào,...

2.8. Thức uống căn bản.

- Thức uống không cồn: giải khát, có chất bổ dưỡng, có chất kích thích.
- Thức uống có cồn: bia, rượu vang, rượu mạnh chưng cất, rượu pha chế (cocktail).

Phụ lục thi quy trình phục vụ vòng chung kết xếp hạng:

- Bàn ăn Âu cho 04 khách theo Set menu.
- Nhận khách từ Hostess, chào đón khách.
- Kéo ghế mời khách ngồi và trải khăn ăn cho khách.
- Rót nước lạnh và giới thiệu thực đơn cho khách (không có đặt sẵn menu trên bàn).
- Ghi nhận yêu cầu của khách về việc chế biến món ăn (tái, chín vừa, chín kỹ,...) và loại sốt đi kèm (sốt nấm hoặc sốt tiêu).
- Phục vụ bánh mì bơ.
- Giới thiệu và phục vụ rượu vang đỏ cho khách.
- Phục vụ món ăn chính, món ăn kèm và sốt (hình thức Silver service).
- Thu dọn đĩa ăn chính, đĩa bánh mì...
- Quét vụn bánh mì và chuyển dụng cụ ăn tráng miệng vào đúng vị trí.
- Phục vụ món tráng miệng (hình thức Plate service).
- Ghi nhận yêu cầu của khách về trà / cà phê và phục vụ.
- Thu dọn đĩa tráng miệng, tách trà / cà phê...
- Cảm ơn và chào tiễn khách.
- Sắp xếp bàn ghế lại cho gọn gàng.

Tài liệu tham khảo thêm:

- GIÁO TRÌNH NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG (Cách tiếp cận thực tế) – in lần thứ 2 – NXB Thanh Niên.
- TCVN – 2009: Khách sạn - Xếp hạng.

BAN NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG