

NỘI DUNG THI TỐT NGHIỆP TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG
NGÀNH: QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN
MÔN THI: THỰC HÀNH NGHỀ NGHIỆP

I. Nội dung thi:

Phần 1: Chuẩn bị làm việc, Set up

1. Mục tiêu:

- Yêu cầu về trang phục, tác phong và vệ sinh cá nhân của nhân viên nhà hàng.
- Yêu cầu về vệ sinh thực phẩm.
- Các trang thiết bị trong nhà hàng.
- Sắp xếp các dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn

2. Nội dung:

- 2.1. Trang phục và vệ sinh cá nhân
 - 2.1.1. Trang phục
 - 2.1.2. Vệ sinh cá nhân
- 2.2. Trang thiết bị trong nhà hàng
- 2.3. Chuẩn bị các dụng cụ phù hợp với nội dung

Phần 2: Phục vụ rượu vang

1. Mục tiêu:

- Kiến thức về rượu vang.
- Quy trình phục vụ rượu vang

2. Nội dung:

- 2.1. Các loại rượu vang
- 2.2. Quy trình phục vụ rượu vang

Phần 3: Phục vụ thức ăn theo kiểu Plated Service

1. Mục tiêu: kỹ năng phục vụ thức ăn cho khách theo kiểu Mỹ

2. Nội dung:

- 2.1. Chuẩn bị
- 2.2. Phục vụ thức ăn cho khách theo qui trình

Phần 4: Phục vụ thức ăn theo kiểu Silver Service

1. Mục tiêu: kỹ năng phục vụ thức ăn cho khách theo kiểu Nga

2. Nội dung:

- 2.1. Chuẩn bị
- 2.2. Phục vụ món chính cho khách theo kiểu Nga, sử dụng kỹ năng chia thức ăn cho khách đúng tiêu chuẩn

Phần 5: Dọn bàn ăn

1. Mục tiêu: Cách dọn bàn ăn theo đúng trình tự

2. Nội dung:

2.1. Chuẩn bị dụng cụ

2.2. Dọn thức ăn theo đúng kỹ thuật

II. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Khái quát về nhà hàng, dịch vụ nhà hàng.
- + Kiến thức về tiêu chuẩn vệ sinh nhà hàng.
- + Kiến thức về các loại dụng cụ sử dụng phục vụ khách ăn uống, vệ sinh dụng cụ.
- + Kiến thức về quy trình phục vụ khách tại nhà hàng đúng tiêu chuẩn

- Kỹ năng:

- + Vệ sinh, sắp xếp các trang thiết bị dụng cụ
- + Thực hành các kỹ năng phục vụ thức uống, thức ăn, dọn bàn ăn trong nhà hàng.
- + Kỹ năng xử lý tình huống trong quá trình phục vụ khách.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ thực hành
- + Rèn luyện tính kiên nhẫn
- + Tỉ mỉ, cẩn thận, nghiêm túc trong thực hiện công việc

2. Phương pháp: Thực hành (20 phút/SV)

- Sinh viên bốc mã đề Set menu + nội dung thi thực hành
- Chuẩn bị dụng cụ cho phần thi: 3 phút
- Trình bày bàn theo Set menu: 2,5 phút
- Thực hành 2 kỹ năng phục vụ khách ăn uống: 2,5 phút

III. Tài liệu tham khảo:

[1] Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam (do EU tài trợ) (2008), *Tiêu chuẩn kỹ năng nghề Du lịch Việt Nam - Nghiệp vụ nhà hàng*, Hà Nội.

[2] Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình (2011), *Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng*, Nhà xuất bản Tổng hợp, TP. Hồ Chí Minh.

[3] Hodder & Stoughton (2002), *Food and beverage service skill*, London.