

**NỘI DUNG THI TỐT NGHIỆP TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG**  
**NGÀNH: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG KHỐI LỚP 186 +**  
**QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN KHỐI LỚP 176**  
**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.