

## ***Lời Mở đầu***

Việt Nam đang trong thời kỳ đổi mới đẩy mạnh công nghiệp hoá, hiện đại hoá. Nhà nước Việt Nam xác định du lịch và Dịch vụ là một trong ngành kinh tế tổng hợp quan trọng trong chiến lược phát triển kinh tế xã hội của đất nước đem lại hiệu quả kinh tế cho xã hội, góp phần nâng cao dân trí, tạo công ăn việc làm mở rộng giao lưu và hội nhập với các nước. Hiện nay với những đóng góp của mình vào nền kinh tế, ngành kinh doanh du lịch đã đang và sẽ có những vị trí nhất định, góp phần vào sự phát triển chung của mỗi quốc gia. Bởi vậy nó được coi là ” con gà đẻ trứng vàng ” Điều này không chỉ đúng với du lịch của các nước trên thế giới mà còn đúng với du lịch của Việt Nam. Du lịch phát triển kéo theo sự đổi mới phát triển của nhiều ngành nghề kinh tế khác, cơ sở hạ tầng, cơ sở vật chất được đầu tư nâng cấp tạo nhiều công ăn việc làm, nâng cao đời sống của người lao động, mở rộng giao lưu văn hoá, xã hội giữa các vùng trong nước và nước ngoài. Do đó mà trong những năm gần đây hoạt động kinh doanh ăn uống và lưu trú ở nước ta rất phát triển, số lượng các nhà hàng, khách sạn kinh doanh dịch vụ ăn uống và lưu trú với quy mô lớn nhỏ khác nhau ngày một nhiều hơn. Đã làm cho tính chất của cuộc cạnh tranh giữa các nhà hàng, khách sạn trở lên gay gắt hơn. Để có thể đứng vững và phát triển trên thị trường đòi hỏi các Nhà hàng, khách

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

sạn cần phải có các biện pháp nâng cao sức cạnh tranh của nhà hàng, khách sạn mình. Một trong những biện pháp đó là củng cố và nâng cao chất lượng các món ăn cũng như xây dựng cơ cấu tổ chức bộ máy kinh doanh nhà hàng, khách sạn một cách hoàn chỉnh.

Bởi vì chất lượng của các món ăn có tác động một cách tổng hợp tới hiệu quả của hoạt động kinh doanh ăn uống cũng như việc nâng cao sức cạnh tranh của doanh nghiệp. Với đội ngũ đầu bếp có tay nghề không chỉ chế biến được những món ăn ngon mà còn tận dụng được sức mạnh của tập thể giỏi, phối hợp hiệu quả

hoạt động của các bộ phận, mang lại hiệu quả cho các chiến lược cụ thể nhằm đạt được mục tiêu của doanh nghiệp và nâng cao sức cạnh tranh của doanh nghiệp trước các đối thủ cạnh tranh.

Trước thực tế đó là một sinh viên thực tập được trang bị kiến thức về chuyên ngành Quản trị kinh doanh ăn uống, qua việc vận dụng vào thực tế tại Nhà hàng trong thời gian thực tập và sự chỉ dẫn của giảng viên Tăng Thị Hằng trực tiếp

hướng dẫn em trong thời gian thực tập, đã giúp em có thêm tự tin và viết đề tài “Nghiên cứu, khảo sát và tham gia chế biến một số món ăn Âu tại từ đó đưa ra những nhận xét về phương pháp chế biến, cách trình bày và yêu cầu cảm quan của những món ăn đó”.

Với khả năng nghiên cứu còn nhiều hạn chế nên báo cáo của em còn nhiều thiếu sót, em kính mong được sự quan tâm giúp đỡ của các thầy cô giáo, và sự châm trước của thầy cô cùng quan tâm đến bài viết này.

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

Báo cáo được chia làm ba chương tương ứng với ba vấn đề em quan tâm nghiên cứu và muốn trình bày đó là:

Chương I: Những vấn đề lý luận chung về hoạt động chế biến món ăn Âu

Chương II: Thực trạng của hoạt động chế biến món ăn Âu tại Nhà hàng ZIN2

Chương III: Một số giải pháp nhằm khắc phục nhược điểm của hoạt động chế biến món ăn Âu tại Nhà hàng ZIN2

### **+ Mục đích nghiên cứu của đề tài.**

Đưa ra những nhận xét về phương pháp chế biến, cách trình bày, yêu cầu cảm quan của món ăn Âu tại Nhà hàng ZIN2 từ đó nêu những ưu điểm, nhược điểm để khắc phục và nâng cao chất lượng món ăn Âu ngày càng tốt hơn và hấp dẫn thực khách.

### **+ Đối tượng và phạm vi nghiên cứu.**

Đối tượng: Đối tượng nghiên cứu của đề tài là thực trạng chế biến, cách trình bày và yêu cầu cảm quan của món ăn Âu tại Nhà hàng ZIN2

- Bao gồm đồ uống, các món ăn điểm tâm, món ăn khai vị, các món ăn chính, các món ăn tráng miệng, các loại bánh.

Phạm vi: Phạm vi nghiên cứu của đề tài là Nhà hàng ZIN2 đặc biệt là đi sâu vào tìm hiểu, nghiên cứu cách chế biến món ăn Âu trong bộ phận chế biến của nhà hàng. Thời gian từ ngày 12/03/2009 đến ngày 24/04/2010.

### **+ Nhiệm vụ nghiên cứu của đề tài.**

Trên cơ sở lý luận và các khái niệm có liên quan đến việc chế biến món ăn Âu cũng như căn cứ vào việc khảo sát, nghiên cứu thực trạng của bộ

**Sinh Công Nghiệp - LQA2B**  
**G/v hướng dẫn: Tăng Thị Hằng**

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

phận bếp trong khách sạn. Đề tài phải nêu ra được những luận chứng đầy đủ, những mặt mạnh đem lại hiệu quả kinh doanh cũng như những hạn chế cần khắc phục để cải tiến trong thời gian tới, đồng thời đề tài cũng phải đưa ra các biện pháp cần thiết để đạt được mục đích đề ra.

### **+ Phương pháp nghiên cứu của đề tài.**

- Phương pháp nghiên cứu tài liệu: Là phương pháp nghiên cứu dựa vào những tài liệu, giáo trình đã được học trong nhà trường để áp dụng vào trong thực tế của việc chế biến món ăn Âu tại cơ sở.

- Phương pháp nghiên cứu khoa học: Là phương pháp nghiên cứu dựa vào các tài liệu tham khảo các báo cáo về quản trị kinh doanh ăn uống như sách báo, ti vi, mạng Internet. Để áp dụng vào thực trạng việc chế biến món ăn Âu tại cơ sở.

Phương pháp nghiên cứu lý luận: Là phương pháp nghiên cứu trực tiếp tại Nhà hàng ZIN2 từ việc tìm hiểu, khảo sát cách chế biến món ăn Âu tại bộ phận bếp và ghi chép cách chế biến của món ăn đó. Ngoài việc ghi chép cần phải học hỏi các kinh nghiệm trong quản lý làm việc để có các đề xuất nhằm cải tiến chất lượng.

Ngoài ra em còn sử dụng phương pháp đối chiếu so sánh hệ thống các thông tin điều tra, sử dụng các mô hình toán cùng các số liệu thứ cấp vào sơ cấp để làm tăng thêm tính chính xác và thuyết phục cho báo cáo

## **Phần Nội dung**

**Chương I: Những vấn đề lý luận chung về hoạt động chế biến món ăn**

**Âu**

**1. Một số khái niệm có liên quan.**

***1.1. Khái niệm về chế biến.***

Chế biến là sự tác động của những phương tiện lên nguyên liệu sống (với nghĩa là chưa ăn được hoặc có thể ăn được) thành dạng bán thành phẩm, thành phẩm hoặc nguyên liệu thành sản phẩm. Những tác động đó làm thay đổi hình dáng, kích thước hoặc khối lượng, tính chất lý học, hoá học, trạng thái của nguyên liệu.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Hầu hết mọi thứ nguyên liệu sống chuyển sang trạng thái ăn được đều phải qua quá trình chế biến. Quá trình đó bao gồm một hay nhiều hơn một tác động. Số đơn vị tác động phụ thuộc vào tính chất, đặc điểm của nguyên liệu và những yêu cầu của sản phẩm chế biến đó.

Mặt khác, sự biến đổi của nguyên liệu trong quá trình chế biến cũng phụ thuộc và tính chất, đặc điểm của lực tác động. Nguyên liệu bị biến đổi như thế nào, biến đổi đơn giản hay phức tạp, phụ thuộc vào phương tiện và cách sử dụng phương tiện đó ra sao, phụ thuộc vào các điều kiện thực hiện quá trình chế biến.

Như vậy phương pháp chế biến là cách sử dụng phương tiện và điều kiện tác động lên nguyên liệu dựa theo tính chất của một hay một nhóm tác động nhằm biến đổi nguyên liệu theo mục đích sử dụng

### ***Khái niệm chung về các món ăn Âu***

Cũng như các món ăn Việt Nam, các món ăn Âu là sản phẩm của nghệ thuật chế lương thực, thực phẩm phù hợp với khẩu vị và tập quán ăn uống của người Châu Âu.

Các món ăn Âu hầu hết đều có sốt (nấu trong sốt trộn hoặc tươi sốt lên trên món ăn, ăn kèm với sốt) và coi sốt là một loại gia vị riêng của mỗi món ăn. Đặc biệt có nhiều món khi chế biến người ta thường cho thêm rượu bia để làm tăng thêm hương vị của từng món ăn.

Mặt khác các món ăn Âu đều thể hiện được khoa học và nghệ thuật trong kết cấu nguyên liệu, trong quy trình chế biến và trong cách sử dụng.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Nổi bật là sự phối hợp của các nguyên liệu thực phẩm với nhau trong một món ăn hợp lý làm sao cho món ăn cân đối về chất, hấp dẫn về nội dung, hình thức dễ tiêu hoá, dễ hấp thụ, không có các món ăn gấT như của Châu á, Châu Phi hay ngọt lợ như của Châu Mỹ.

Ngoài ra các nguyên liệu là rau củ quả, thịt, trứng, cá, các món ăn Âu sử dụng nhiều đến sữa và chế phẩm của nó như Creme, bơ, Fromage làm tăng giá trị cảm quan và giá trị dinh dưỡng của món ăn.

### **1.3 Khái niệm chung và phân loại xốt.**

#### **1.3.1 Khái niệm chung về xốt.**

Xốt là sản phẩm chế biến có trạng thái sánh hoặc đặc sánh dùng để ăn kèm, trộn lẫn, dội lên các món ăn. Làm tăng giá trị cảm quan và giá trị dinh dưỡng của món ăn. Đồng thời xốt cũng có tác dụng kích thích sự tiêu hoá, hấp thu thức ăn tốt hơn cho người sử dụng.

Trong ăn Âu xốt đóng vai trò hết sức quan trọng bởi mỗi món ăn bình thường đòi hỏi một loại xốt riêng đi kèm “như hình với bóng” mà không thể sử dụng lẫn lộn được.

#### **1.3.2 Phân loại xốt.**

Có nhiều loại xốt khác nhau, người ta có thể căn cứ vào thành phần cấu tạo hoặc tính chất sử dụng của xốt để phân loại.

##### **Căn cứ vào thành phần cấu tạo của xốt**

Theo cách này có thể phân loại thành 3 loại, mỗi loại có một xốt gốc, từ xốt gốc có thể chia thành nhiều loại khác nhau.

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

- Xốt trắng: Là xốt đợc tạo lên từ 2 thành phần cơ bản là nước dư màu trắng và bột xào bơ màu trắng. Xốt gốc của xốt trắng là xốt Sauce Bechamel

- Xốt đỏ: Là xốt đợc tạo lên từ nước dư màu nâu và bột xào bơ nâu. Xốt gốc là xốt Sauce Demiglace

- Xốt dầu: Là xốt đợc tạo thành từ thành phần cơ bản là dầu thực vật tinh khiết. Xốt gốc là Sauce Mayonnaise

### **Căn cứ vào tính chất sử dụng của xốt**

Có thể chia thành

- Xốt nóng: Là loại xốt chuyên dùng nóng, ăn kèm với các món ăn nóng. Xốt nóng bao gồm cả xốt trắng và xốt đỏ.

- Xốt nguội: Là xốt chuyên dùng ăn nguội, ăn kèm với các món ăn nguội, loại này chủ yếu là xốt dầu

### **1.4 Khái niệm chung và phân loại xúp(sauce)**

#### **1.4.1 Khái niệm chung về xúp.**

Xúp là món ăn có trạng thái lỏng hoặc sánh đợc chế biến từ các nguyên liệu thực phẩm với nước, trong đó nước chiếm thành phần khá lớn.

Đối với người Châu Âu, xúp là món ăn khai vị của bữa ăn chính có tác dụng kích thích tiêu hoá tốt, có giá trị dinh dưỡng cao.

Mỗi dân tộc có món xúp riêng, qua đó phần nào thể hiện những đặc tính của dân tộc đó



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Ví dụ: Người Anh ăn ít xúp trong. Xúp có sử dụng nhiều chất thơm là rượu và gia vị. Người Bắc Âu ăn xúp đặc có nhiều chất độn, và chất béo. Người

Nga và người Ba Lan cho vào xúp rất nhiều, cá kem chua không ưa xúp rau hoặc xúp có nhiều chất béo, thịt. Người Tây Ban Nha cho vào xúp dầu ôliu, đậu tằm và quả. Đối với người Pháp xúp là món ăn rất quan trọng, luôn được cải tiến và phát triển với rất nhiều món xúp khác nhau.

Các món xúp của người Pháp vừa đa dạng vừa phong phú lại ngon và nổi tiếng thế giới và phù hợp với khẩu vị và thị hiếu của nhiều người

### **1.4.2 Phân loại xúp**

Xúp có nhiều loại, người ta căn cứ vào đặc điểm như thành phần cấu tạo, phương pháp nấu và tính chất sử dụng của xúp có thể chia thành 4 nhóm: Xúp trong, xúp đặc, xúp sữa và xúp chua.

- **Xúp trong** (Potage clair) nhóm này có.

+ Nước dùng trắng (conromme blanche ) là nước dùng được nấu từ xương, thịt bò, lợn, gà, vịt có kèm theo các gia vị thơm như lá nguyệt quế, cần tỏi tây, cà rốt. Nước dùng trắng được xem là xúp trong hoặc để chan vào các món ăn món có cần thêm nước như mì sợi, gạo, tằm, rau nấu thành các món ăn khác

+ Nước dùng trong đặc biệt (Conromme clarifie) là loại nước dùng trắng được nâng cao chất lượng hơn bằng cách dùng chất khử đặc biệt để lọc. Đồng thời làm tăng thêm chất hoà tan vào nước dùng và được coi là một

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

món xúp trong đĕ ăn trực tiếp hoặc đĕ dùng chan vào thức đĕm khác như mỳ sợi luộc, thịt viên bọc bột.

+ Nước dùng nguội (Conrmmoe froid ) là nước dùng trong đăc biĕt cho thêm các chất thơm mạnh rồi đem ướp lạnh. Loại xúp này dùng trong các bữa ăn, bữa tiệc chiêu đăi nguội.

Khi ăn xúp đưọc dùng trong những tách nhỏ

+ Nước dùng có chất độn đi kèm (corommr garni) là nước dùng trắng nấu với một số thực phẩm đi kèm như gạo, tằm, trứng hấp, rau củ cắt mỏng.

- **Xúp đăc** (potage lics) Nhóm này bao gồm loại xúp nghiền và xúp đăc

+ Xúp nghiền: Là loại xúp đưọc nấu từ các loại rau củ có bột như khoai tây, đậu quả, đậu hạt...cho chín mềm rồi đem nghiền nát, lọc bỏ bã, trường hợp rau nấu có ít bột thì có thể cho thêm đĕ xúp có độ sánh

Khi sử dụng xúp này có thể cho thêm bơ, sữa tươi kem tươi có thể ăn kèm với bánh mỳ thái hạt lựu rán vàng.

+ Xúp đăc có kem: Là loại xúp đưọc nấu bằng thịt(bò, lợn, cá) rau củ đem nghiền nhỏ lọc bỏ bã, có thể dùng thêm bột đĕ tạo độ sánh.

Trước khi kết thúc thường thêm kem tươi, lòng đổ trứng gà, bơ tươi hoặc có thể dùng 1 trong 3 thứ trên. Trường hợp có nguyên liệu đi kèm thì đó là giò sống hoặc cùi bánh mỳ thái hạt lựu rán vàng

- **Xúp sữa**: Là loại xúp đưọc nấu từ sữa tươi pha chế, các chất độn phổ biến là tằm và các sản phẩm từ bột. Xúp sữa có 3 loại.

+ Xúp sữa nấu với các loại tằm hạt.

+ Xúp sữa nấu với rau.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

+ Xúp sữa nấu với quả tươi hoặc khô

- **Xúp chua:** là loại xúp đặc biệt của người Nga, được nấu từ một số thịt tươi, thịt hun khói, lưỡì tim gan xúc xích, có thêm rau thơm, thì là, hành.

### **1.5 Khái niệm chung về nước dùng.**

- Nước dùng là thành phần cơ bản để chế biến nhiều món ăn và là thành phần không thể thiếu được đối với các món ăn khác.

- Nước dùng chứa nhiều chất dinh dưỡng, tiết ra bằng cách đun nhỏ lửa trong thời gian lâu. Nước dùng là cơ sở làm nước xúp, nước sốt.

- Nước dùng gồm có các loại cơ bản sau:

1. Nước dùng bò trắng.
2. Nước dùng bò nâu.
3. Nước dùng gà.
4. Nước dùng cá.
5. Nước dùng rau.

### **1.6 Khái niệm chung về bánh.**

□ Bánh ngọt là sự pha chế về vị và chất dinh dưỡng của nhiều loại nguyên liệu với nhau bằng nhiều phương pháp và tuân theo một công thức nhất định.

Nguyên liệu để làm bánh ngọt thường gồm có: Lòng đỏ trứng, lòng trắng trứng, bơ, đường, bột ngũ cốc, muối, sữa, kem tươi, vani, môka, praline, rượu, chocolate...

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

Trong tiệc trà, trong buổi tiếp tân ngoại giao hoặc giờ nghỉ giải lao của hội nghị, hội thảo... người ta thường sử dụng bánh ngọt. Ngay cả buổi liên hoan sinh nhật hoặc cuối bữa ăn gia đình người ta cũng sử dụng bánh ngọt trước khi uống trà hoặc cà phê.

### **2 Phân loại món ăn Âu.**

#### **2.1 Phân loại căn cứ vào giá trị sử dụng của sản phẩm**

Theo cách này có thể chia món ăn Âu làm 4 loại:

- Những món ăn đặc biệt: Là những món ăn chế biến cầu kỳ, mỹ thuật, lạ, ngon, đắt tiền dùng trong các bữa tiệc trọng thể.

- Những món ăn cao cấp: Là những món ăn được chế biến thường xuyên trong các khách sạn lớn, các nơi ăn chơi sang trọng, trong các gia đình quyền quý giàu có.

- Những món ăn đặc sản: Bao gồm những món ăn riêng đặc biệt của từng địa phương đã được nổi tiếng.

- Những món ăn thông thường: Bao gồm những món ăn sử dụng nguyên liệu thông thường, kết cấu nguyên liệu đơn giản, chế biến không đòi hỏi cầu kỳ phức tạp

#### **2.2 Căn cứ vào nguyên liệu chế biến**

Theo cách phân loại này có thể chia các món ăn Âu ra thành các nhóm sau:

- Nhóm món ăn chế biến từ rau củ quả: Nhóm này có các món luộc, ninh, hầm, rán, bỏ lò, các món salade.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

- Những món ăn chế biến từ thủy sản: Nhóm này có các món luộc, nấu, rán, bỏ lò, hun khói.

- Những món ăn chế biến từ thịt gia súc: Nhóm này có các món luộc, rán, nấu, om, bỏ lò, hun khói.

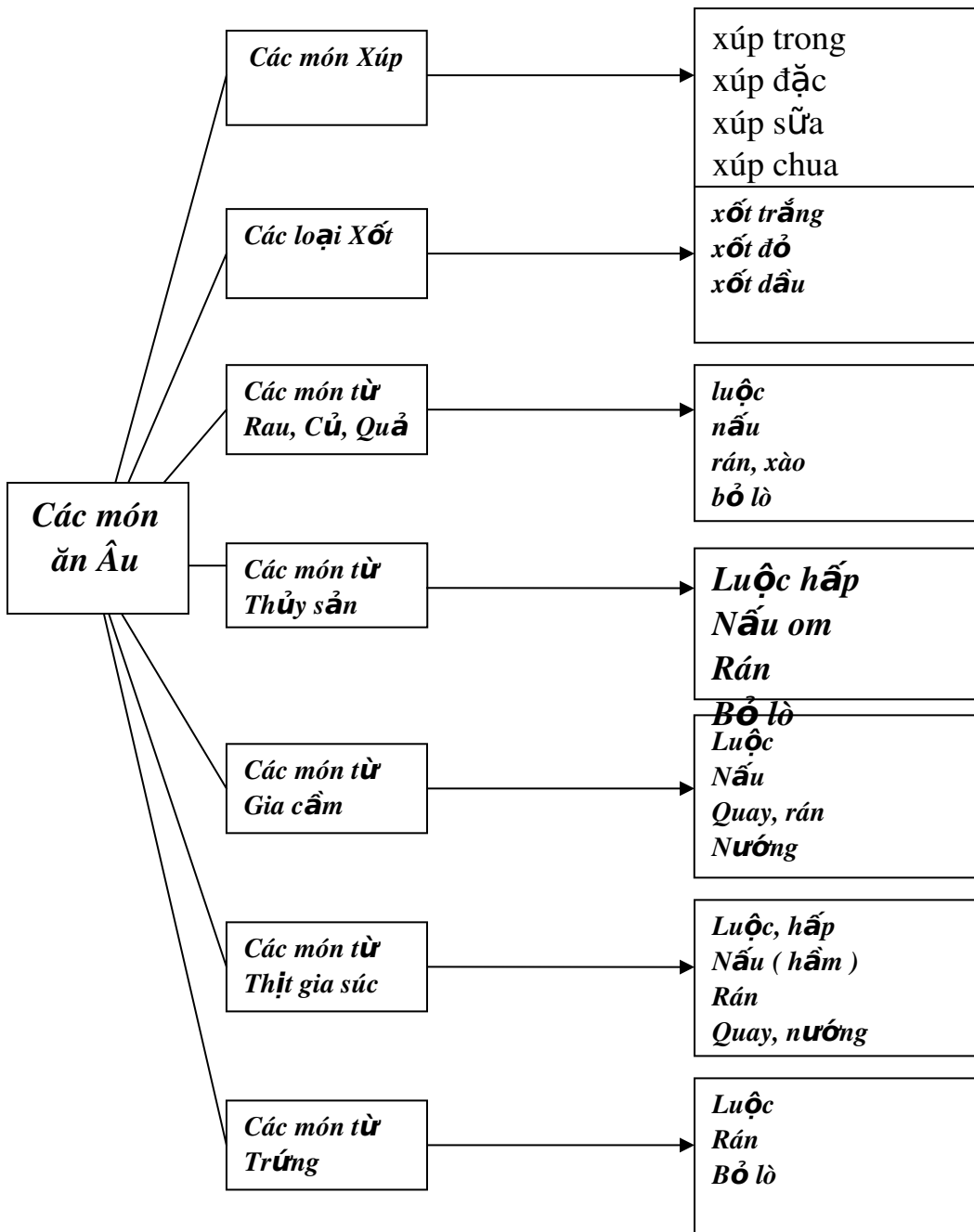
- Những món ăn chế biến từ thịt gia cầm: Gồm những món ăn luộc, rán, quay, bỏ lò ...

- Những món ăn chế biến từ trứng: Nhóm này có các món luộc, rán, bỏ lò.

- Ngoài các món ăn đã nêu trên trong ăn Âu còn có các món ăn như soup, các món xốt, các món này thường được chế biến từ nhiều loại nguyên liệu phối hợp tạo thành.

Theo cách phân loại này có thể sơ đồ hoá sự phân loại các món ăn Âu như sau.

# B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp



Sơ đồ phân loại món ăn Âu

## B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp

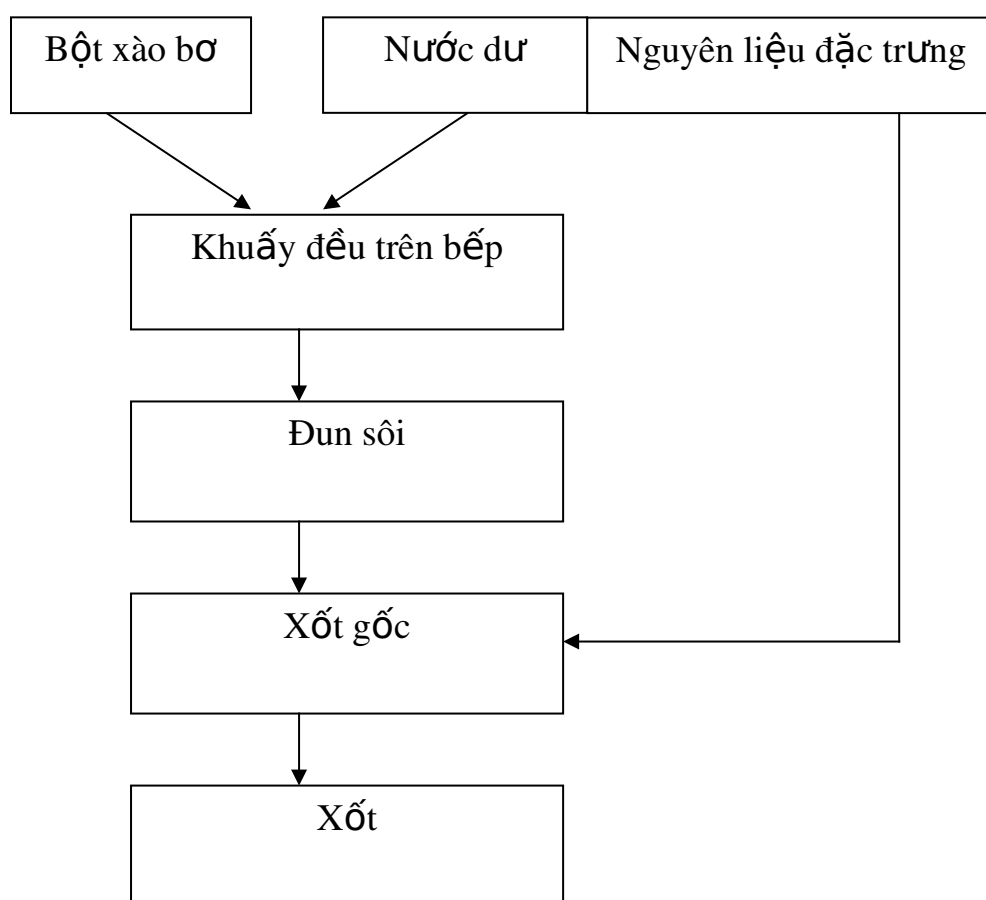
### 3. Kĩ thuật chế biến một số món ăn thông thường.

#### 3.1 Kĩ thuật chế biến xốt (sauce)

##### 3.1.1 Chế biến xốt trắng và xốt đỏ

Sau khi có bột xào bơ và nước dư, người ta chế biến xốt gốc bằng cách khuấy bột với nước dư (100g bột bánh, cần khoảng 400ml nước dư). Từ xốt gốc ta có thể thêm các nguyên liệu đặc trưng ta thu được theo ý muốn

*Nguyên tắc chế biến theo sơ đồ sau.*



## **B, o C, o Thùc TĒp Tèt NghĩÖp**

MuỐn có xỐt trắng thì quấy thính trắng với nước dư trắng (hoặc có thể dùng sữa thay thế cho nước dư trắng) ta đưỢc xỐt gốc. Từ xỐt gốc này có thể chế biến thành nhiều thứ xỐt khác nhau bằng cách cho thêm các nguyên liệu đặc trưng

Ví dụ: Từ Sauce bechamel nếu cho thêm creme (váng sữa) ta đưỢc sauce crỐme.

+ Nếu cho thêm cà chua ta đưỢc sauce aurose(xỐt hồng)

+ Nếu cho thêm lòng đỎ trứng gà, thịt thì ta đưỢc sauce pariseinne.

MuỐn có xỐt đỎ thì quấy thính nâu với nước dư nâu. Từ xỐt gốc là sauce demiglace bằng cách thêm vào các nguyên liệu đặc trưng mà ta thu đưỢc sẽ đưỢc các loại xỐt khác nhau.

### **3.1.2 Chế biến xỐt dầu.**

XỐt gốc của xỐt dầu sauce mayonnaise là loại xỐt đưỢc sử dụng rộng rãi trong nhiều món ăn thủy sản, rau, thịt ở trạng thái nguội như một loại gia vị hay thành phần không thể thiếu của món ăn.

Thành phần chính của xỐt sauce mayonnaise là dầu thực vật tinh khiết ngoài ra còn có lòng đỎ trứng gà, tiêu, muối, chanh quả.

VỀ cấu tạo nó là chất đặc quánh màu trắng ngà, hệ nhũ tương, đưỢc tạo thành theo kiểu dầu phân tán trong môi trường nước, trứng đóng vai trò là chất nhũ hoá, góp phần tạo hương vị sản phẩm. Muối, tiêu, chanh là những gia vị tạo hương cho sản phẩm.



## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

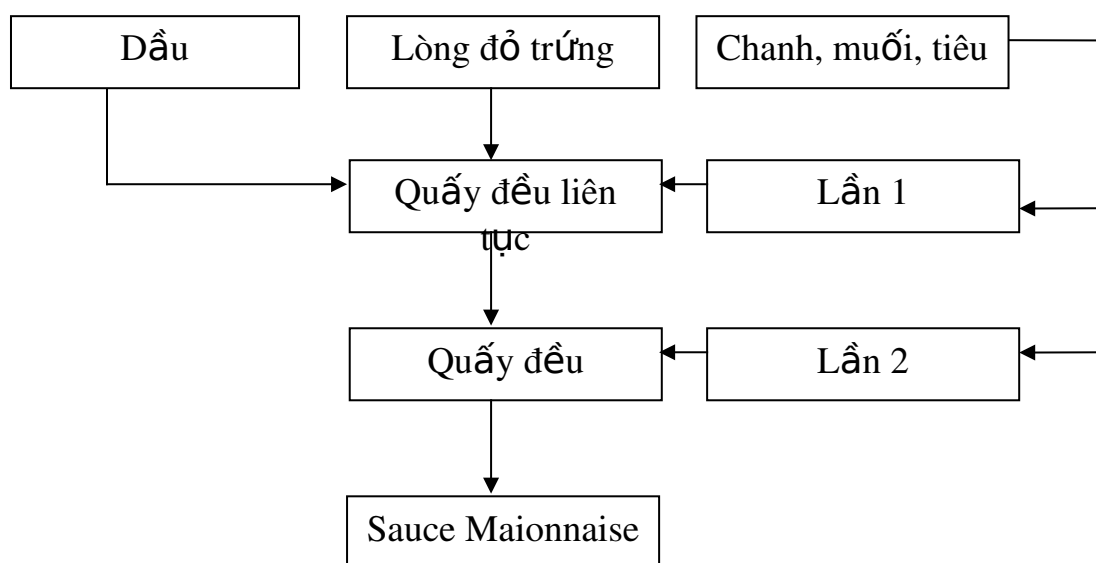
Điêu cơ bản trong chế biến sauce mayonnaise là phải tạo đợc hệ nhũ tương đồng nhất, bền vững và ổn định. Điêu này phụ thuộc vào rất nhiều chất lượng

nguyên liệu, tỷ lệ phụ thuộc là chất lượng và tỷ lệ phần trăm của dầu và lòng đỏ trứng gà, phụ thuộc vào cả dụng cụ đánh xốt và kỹ thuật của người chế biến.

Tỷ lệ nguyên liệu trong xốt sauce mayonnaise như sau:

Nếu lấy dầu thực vật tinh khiết là 100% thì lòng đỏ trứng gà tươi là 15%, nước chanh tươi hoặc dấm là 5 – 6%, tiêu bột 0.2%.

### **Sơ đồ quy trình chế biến xốt sauce mayonnaise**



## **B, o C, o Thùc TĒp Tèt NghĩÖp**

Sau khi chế biến sản phẩm có trạng thái đặc quánh, màu trắng ngay, mượt bóng không vữa, thơm, vị ngon béo ngọt.

Từ sauce mayonnaise cho thêm một số nguyên liệu đặc trưng ta cũng thu được các loại sốt dầu khác nhau.

Loại sốt này được chế biến bằng cách đánh tan đường, muối, giấm, cho dầu thực vật vào đánh kỹ với tiêu đường hạt cải. Sốt này thuộc loại nhũ tương không bền vững của dầu trong môi trường giấm, tiêu, tương hạt cải đóng vai trò là chất nhũ hoá. Sốt dầu giấm còn có các tên như vinaigrete dùng để ăn với thịt bò non, các món rau luộc, các món salad.

### **3.1.3 Một số điểm chú ý khi chế biến và sử dụng sốt.**

- Khi chế biến:

+ Phải nắm vững công thức và quy trình chế biến của từng loại sốt cụ thể.

+ Với các loại sốt có rượu phải để rượu bay hơi hết thì mới mang ra bếp.

+ Chỉ điều chỉnh độ sánh của sốt Âu bằng nước dư hoặc bột xào bơ trong quá trình chế biến nhiệt.

- Khi sử dụng

+ Phải sử dụng đúng tính chất của sốt và phù hợp với món ăn. Sốt nóng phải ăn với các món ăn nóng, sốt nguội ăn kèm với món ăn nguội.

Không dùng loại sốt này cho các món ăn không phù hợp

## **3.2 Kỹ thuật chế biến xúp (soup).**

### **3.2.1 Chế biến xúp trong.**

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Kỹ thuật chế biến xúp trong chính là kỹ thuật chế biến nước dùng vì nước dùng là thành phần chính, chủ yếu tạo lên xúp, và cũng là nguyên liệu để chế biến món ăn khác.

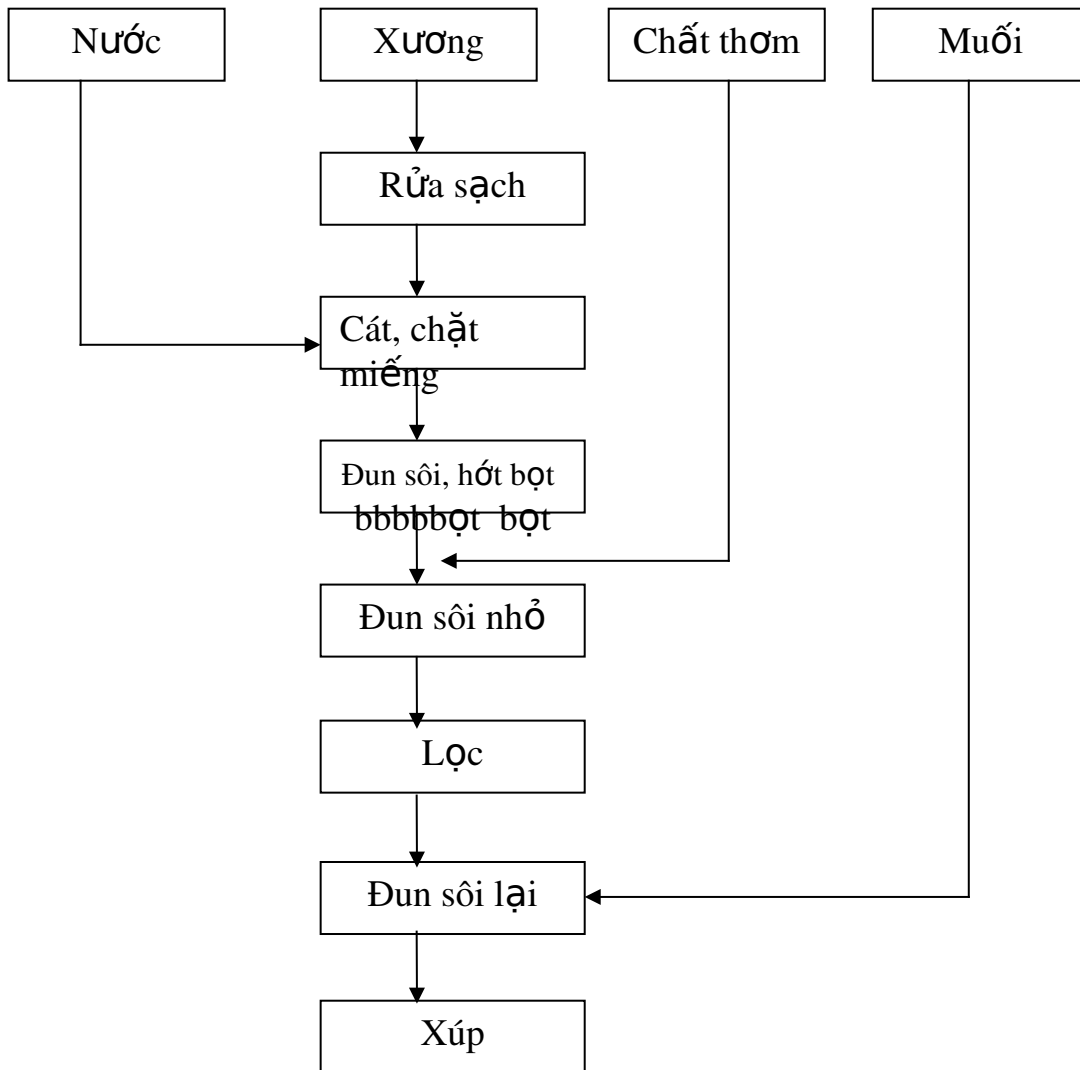
Nước dùng có thể được nấu từ nguyên liệu thực vật hoặc nguyên liệu động vật.

- Chế biến nước dùng từ nguyên liệu động vật

Nguyên liệu : Xương thịt	100%
Nước	300 – 400%
Muối, chất thơm (lá nguyệt quế, cần tỏi)	

***Sơ đồ quy trình chế biến***

## B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp



Biến nước dùng từ nguyên liệu thực vật(rau, củ, nấm)

Nguyên liệu : Rau, củ, nấm 100%  
 Nước 200 – 300% Muối, mỳ chính

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Đối với năp tươì, thòi gian năp nướç dùng kéo dài hơn (từ 1-2h). Nếu năp từ năp khô thì năp phải đượç rửa thậç sạçh, ngâm nở rồi cho cả nướç vào năp. thòi gian từ(1-2h). Nướç dùng năp từ rau, củ, năp khi năp phải đặç yêu cầu cắp quan: có màu sắç đặç trưng của rau quả đem năp, mùi thơm vị ngon ngọt, trạp tháì trong.

- Chế biếp nướç dùng trong đặç biếp: Nguyên liệu gồm có.

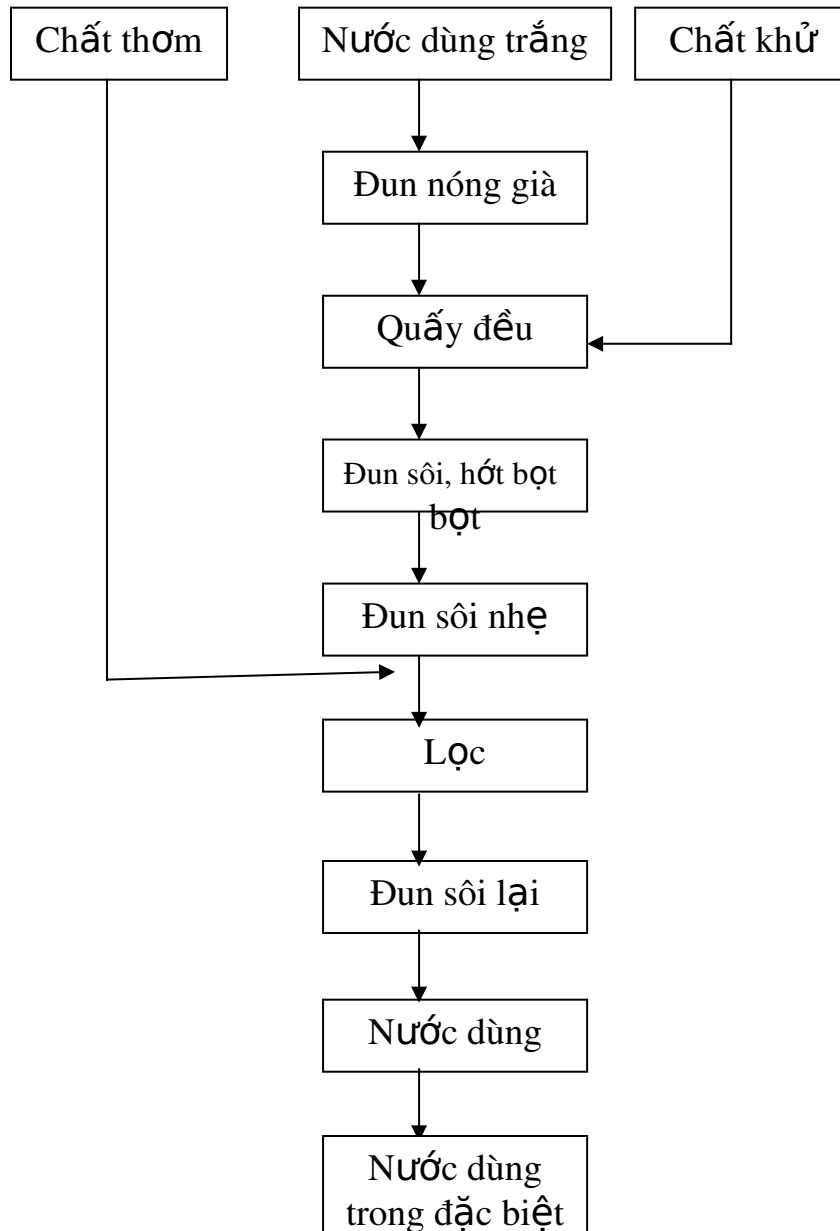
Nướç dùng trắp 100%, Chấç khử 25%, Chấç thơm , hành khô, đìp hương.

# **B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp**

*Sơ đồ quy trình chế biến*

**Sinh C«ng Sĩp - LQA2B**  
**G/v h́ng dÉn: T”ng Thp H»ng**

## B, o C, o Thùc TẾp TỀt NghìÖp



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt Nghĩp**

Chất khử là một hỗn hợp bao gồm thịt lạc băm hoặc xay nhỏ với nước, lòng đỏ trứng và muối. Nếu thịt xay là 100% , lòng đỏ trứng 30%, muối 5%. Để có chất khử người ta trộn thịt xay với nước khuấy đều để yên 1h sau đó quấy trộn thật đều với lòng đỏ trứng và muối. Để tĩnh khoảng 30 phút trong điều kiện mát cho các chất trích ly và protein hoà tan chuyển từ thịt vào nước lạnh.

Sau khi chế biến nước dùng trong đặc biệt người ta dùng để ăn trực tiếp. Chan vào thức ăn đậm như mì sợi, mì ống, viên thịt hoặc thêm chất thơm mạnh để làm consomme srad.

- Chế biến xúp có chất đậm đi kèm.

Xúp có chất đậm đi kèm là loại xúp trong có kèm theo các nguyên liệu như gạo, tằm, rau, củ quả, thịt, cá, trứng và sản phẩm từ bột mì sợi, mì ống.

Nguyên liệu

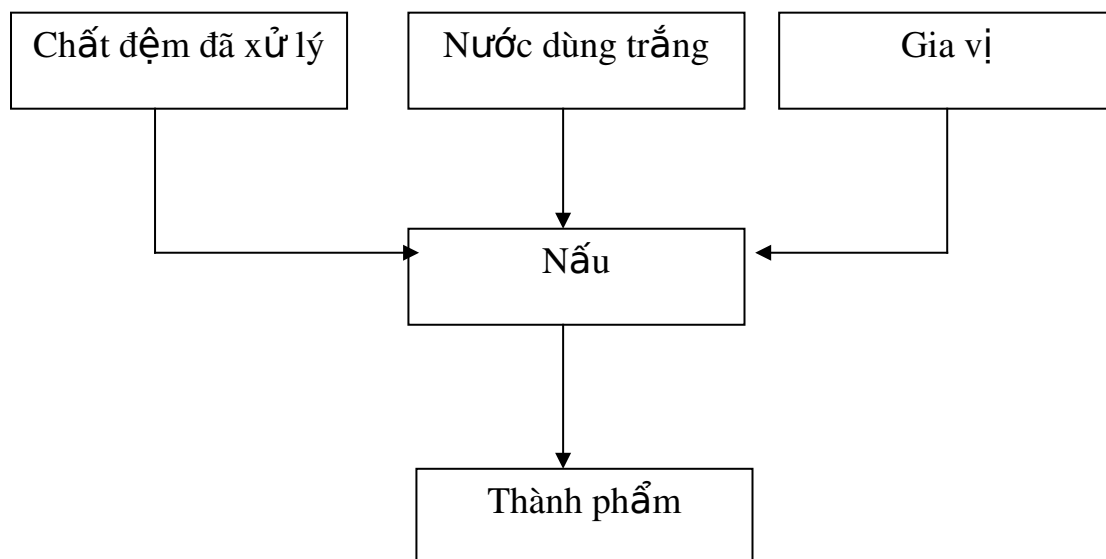
Nước dùng trắng 100%

Chất đậm 10 – 50% Gia vị, muối tiêu, bơ, rau thơm

***Sơ đồ quy trình chế biến***



## B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt Nghiŏp



Xử lý chất đĕm trước khi nấu. Tùy theo từng món xúp có chất đĕm riêng mà có cách xử lý thích hỢp, thường là.

- + Thịt tươi thì băm xay nhỏ viên thành viên tròn.
- + Thịt muối hoặc hun khói thì rửa sạch hoặc làm nhạt thái hạt lựu.
- + Tôm, cá lấy thịt thái miếng hoặc băm nhỏ viên tròn.
- + Gạo, tĕm. Mỳ ... đưỢc làm chín bằng nấu lưỢc hoặc trĕn.
- + Các loại rau củ đưỢc cắt thái tùy từng loại xúp có thể đưỢc xào qua bƠ trước khi cho vào xúp.

Yêu cầu cĕm quan: Xúp có màu tự nhiên của nguyên liệu đĕm nấu, mùi thơm, vị ngon ngọt, nước nhiều hơn cái, chất đĕm chín mềm không nhũn nát.

### 3.2.2 Kỹ thuật chế biến xúp đẶc.

Xúp đẶc là loại xúp có trạng thái sánh đẶc đồng nhất đưỢc chế biến từ thực phẩm đã nấu chín đĕm nghiền nát với nước (nấu bằng nước dùng hoặc

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

sữa) và cho thêm các nguyên liệu phụ như lòng đỏ trứng, bơ, váng sữa, format để làm tăng độ sánh mượt và thơm ngon hơn

Xúp đặc được ăn kèm với crouton hoặc các loại mỳ gạo, tấm, rán phồng.

Nguyên liệu

+ Các thực phẩm phải làm nhuyễn: Tấm, đậu, hạt, rau củ tươi, thịt cá, tôm còn gọi là các thành phần.

+ Nguyên liệu phụ: lòng đỏ trứng gà, váng sữa, bơ, format... cộng với gia vị muối tiêu, mỳ chính, rau thơm.

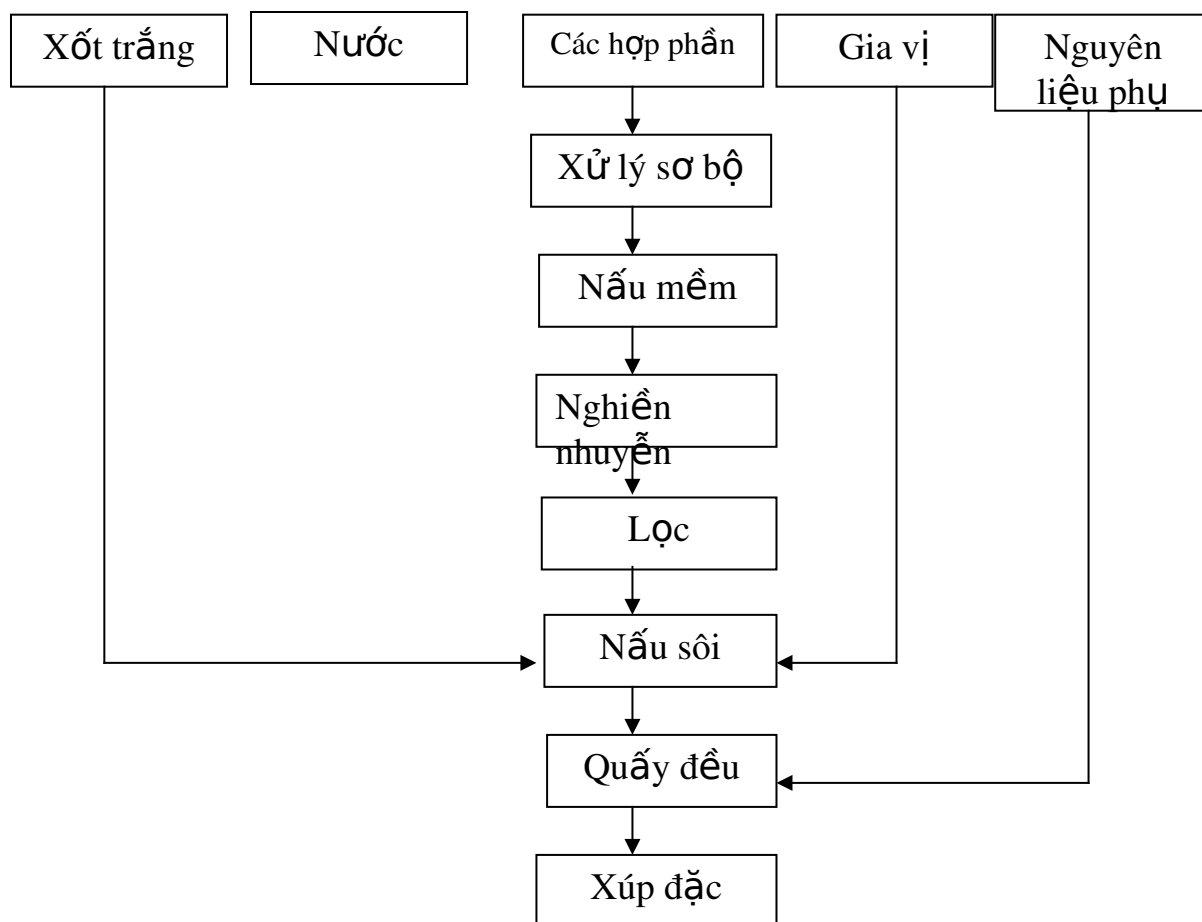
+ Nước dùng.

+ Xốt trắng.

Tuỳ từng loại xúp mà thay đổi các nguyên liệu cho thích hợp.

***\*Sơ đồ chế biến súp đặc:***

## B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt Nghiŕp



### *Nguyên lý chĕ biĕn .*

Yêu cầu cảm quan: Xúp đặc giữ đưŕc màu sắc tự nhiên của các nguyên liĕu, có mùi thơm, vị ngon ngọt, trạng thái sánh mŕt.

### **3.2.3 Kỹ thuật chĕ biĕn xúp sŕa.**

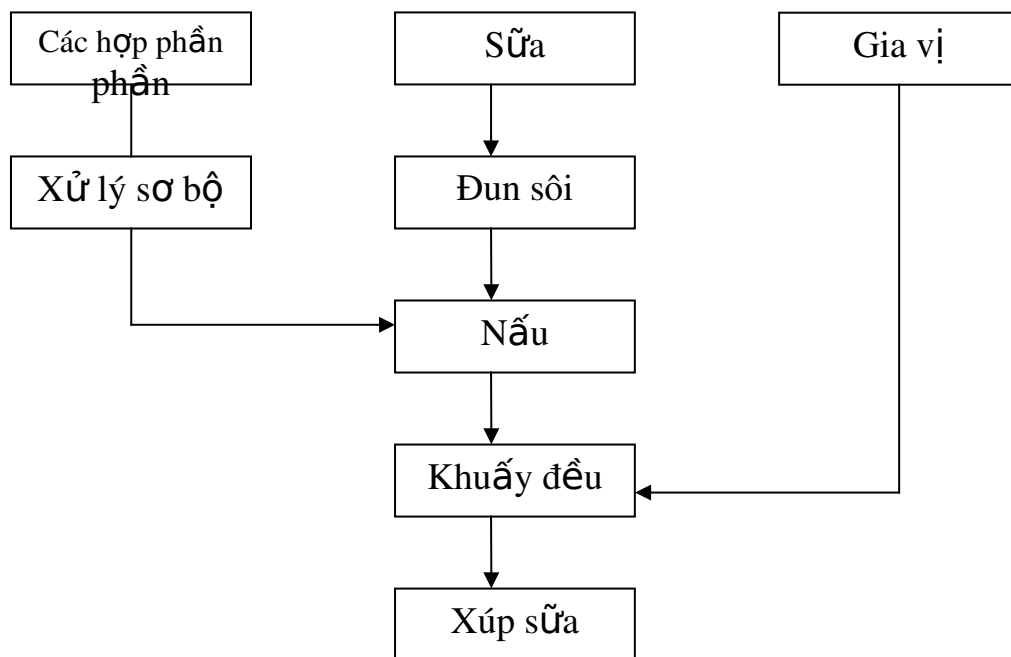
Xúp sŕa có: xúp sŕa nấu với gạo, tấm, thành phẩm từ bột nấu với rau củ quả, trái cây.

Nguyên liĕu chĕ biĕn

## B, o C, o Thùc TĒp Tèt Nghĩp

- + Các hợp phần: gạo, tấm, các thành phần từ bột, rau củ quả.
- + Sữa tươi hoặc pha chế.
- + Gia vị, muối đường, mỳ chính bơ.

\* *Sơ đồ nguyên lý chế biến:*



Yêu cầu cảm quan: Có màu sắc tự nhiên của sữa và các hợp phần, thơm dậy mùi sữa, có vị ngon ngọt. Nếu là xúp đặc phải có trạng thái sánh mượt, đồng nhất. Xúp sữa có thể ăn nguội hoặc ăn nóng.

### 3.2.4 Kỹ thuật chế biến xúp chua.

Kỹ thuật chế biến xúp chua về cơ bản giống như chế biến xúp trong có chất đệm khác. Khác nhau là chất đệm của xúp chua là thịt của gia súc luộc, thịt muối, hoặc thịt hun khói, xúc xích, dăm bông, các nội tạng như lưỡi,

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

bầu dục, dạ dày...(gọi là xúp chua kiểu gia đình) hoặc cho thêm thịt ngỗng(xúp chua kiểu Lenin Grat)

Để chế biến các loại xúp chua từ cá người ta chọn các loại thịt cá ít xương dăm.

Các loại trong chế biến xúp chua thường dùng hành, dưa chuột, bắp cải muối, hoặc nấm trắng có thể cho khoai tây, cà rốt, cần tây, thì là thường dùng các loại rau quả muối chua làm nguyên liệu tạo vị chua, ăn kèm với quả ôliu và chanh lát mỏng.

Yêu cầu cảm quan: Có màu sắc tự nhiên đặc trưng của xúp, mùi thơm, vị ngon, hơi chua, nước nhiều hơn cái, các nguyên liệu chín mềm.

### **3.3 Kỹ thuật chế biến Nước dùng:**

Trong chế biến món ăn Âu, nước dùng góp phần tạo nên chất lượng cho sản phẩm, nước dùng làm tăng thêm hương vị của món ăn. Nước dùng được chế biến từ nhiều loại nguyên liệu như động vật, thực vật...

Chế biến nước dùng từ nguyên liệu động vật: Nguyên liệu gồm có xương thịt, nước, muối, chất thơm...Khi lựa chọn xương thịt thì chọn phần ít béo, tốt nhất là thịt nạc, thịt xương rửa thật sạch, thời gian đun nấu thịt nhanh hơn xương, thời gian nấu nước dùng từ xương thịt gia cầm nhanh hơn xương thịt gia súc. Trong quá trình nấu tuyệt đối không được khuấy đảo, các chất thơm chỉ cho vào trước khi kết thúc từ 25-30 phút.

Chế biến nước dùng từ cá thì ta làm như sau: Cá sơ chế sạch, để nguyên con hoặc cắt khúc, cho vào nước đun sôi, hớt bọt thật sạch, cá chín vớt ra gỡ lấy thịt, còn xương cho vào nấu tiếp 40-50 phút thì kết thúc, hành,

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt Nghĩp**

thì là cho vào trước khi kết thúc khoảng 25-30 phút, sau đó lọc trong và nêm gia vị.

Chế biến nước dùng từ thực vật: Nguyên liệu gồm có rau, củ, nấm, nước, muối, mỳ chính....Nếu nấu nước dùng bằng nấm tươi thì thời gian nấu kéo dài hơn từ 1-2 giờ, còn nếu nấu từ nấm khô thì nấm phải được rửa sạch, ngâm nở rồi cho cả nước ngâm nấm vào đun nấu. Nước dùng nấu từ rau củ và nấm sau khi nấu phải có màu sắc đặc trưng của rau quả đun nấu, mùi thơm, vị ngon ngọt và trạng thái trong.

Kỹ thuật chế biến nước dùng trong đặc biệt: Nguyên liệu gồm có nước dùng trong, chất khử, chất thơm...Trong đó chất khử là một hỗn hợp bao gồm thịt nạc xay nhỏ với nước, lòng trắng trứng và muối, nếu thịt xay là 100% thì nước là 15%, lòng trắng trứng là 30%, muối là 5%, để có chất khử thì người ta trộn thịt xay với nước, khuấy đều, để yên khoảng 1 giờ sau đó khuấy trộn thật đều với lòng trắng trứng và muối, để tĩnh trong khoảng thời gian 30 phút trong điều kiện mát. Yêu cầu sản phẩm là nước dùng trong đặc biệt trong vắt, có màu hổ phách, vị ngon ngọt.

### **3.4 Kỹ thuật chế biến Salade:**

Các loại rau củ quả được ăn sống dưới dạng trộn, nộm ăn kèm ... Với vai trò là rau gia vị, trong các món ăn là khá phổ biến nhằm làm tăng giá trị cảm quan cho các món ăn và bữa ăn. Yêu cầu trước tiên là đối với các loại rau này cần phải sạch, quy trình chế biến phải phải đảm bảo các yêu cầu vệ sinh.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Rau củ quả làm salade có thể chỉ cần rửa sạch sau đó cắt thái, bày đĩa hoặc phối trộn với các nguyên liệu khác rồi trình bày cùng với các loại rau khác như xà lách, cà chua, dưa chuột ... Rau củ quả khi sơ chế sạch có thể luộc chín như các loại đậu quả, súp lơ, khoai tây ... cắt thái rồi đem phối trộn, trình bày.

Các nguyên liệu khác bao gồm các chất điều vị như muối, đường, dấm, hạt tiêu, tỏi ... Các loại sốt như sốt dầu, sốt mayonnise ...

Yêu cầu chung đối với các món salade là các loại rau củ quả phải giữ được màu sắc tự nhiên, mùi vị thơm ngon đặc trưng của từng loại salade, nguyên liệu cắt thái đều, trình bày đẹp, hấp dẫn.

### **3.5 Kỹ thuật chế biến các món Chiên, rán:**

áp dụng các phương pháp chiên rán thường sử dụng các phần thịt nạc hoặc sườn, thịt gia súc, thịt gia cầm, thủy hải sản ... Nguyên liệu được cắt miếng, lọc bỏ gân xơ (thịt gia súc), hoặc để nguyên con (thủy hải sản). Phương pháp chiên rán áp dụng dạng rán không ngập mỡ, gia vị gồm có muối, tiêu, cà chua, chanh quả, đường ... Nguyên liệu phụ có trứng, bột mỳ, bột bánh mỳ ... Thức đệm có khoai tây, bánh mỳ, rau sống, mỳ ống luộc ... Sốt có sốt trắng, sốt đỏ, sốt dầu, crème. Thịt thường được cắt miếng mỏng, to bản, ngang thớ, có kích thước 7 x 10 x 0,5cm, dần mềm rồi được tẩm ướp gia vị và nguyên liệu phụ tùy theo từng món. Sườn thường được chặt 2 dẻ dài chừng 10 – 12cm, được tẩm ướp gia vị trước khi rán. Thủy hải sản thì được cắt thái theo yêu cầu của món ăn. Thịt sau khi rán xong

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

đượ bày vào đĩa và hoàn chỉnh, bày thức đệm và sốt đi kèm cũng có thể đội bơ lên trên.

Các món ăn sau khi chế biến xong, yêu cầu phải có màu vàng nâu đến nâu sẫm hoặc vàng rơm, có mùi thơm đặc trưng, vị ngon ngọt, không dai, không quắt.

### **3.6 Kỹ thuật chế biến các món Quay, bỏ lò:**

Nguyên liệu để chế biến món này là các loại gia cầm non béo, các loại cá, ốc, thủy hải sản hoặc thịt gia súc nạc, non ... .Gia vị có tiêu, muối, hành, tỏi, lá thơm, đường ... Nguyên liệu phụ có mỡ khở, mỡ phần, rượu, mạch nha, sốt, ruốt bánh mỳ, bơ, dầu, crème ... Thức đệm có khoai rán, mỳ ống luộc và các loại gia vị khác như rau mùi, lá chanh, thì là ...

ở từng khâu xử lý cụ thể, tùy từng loại nguyên liệu đem quay mà có cách xử lý thích hợp: Đối với thịt chân giò có thể rút xương, nhồi nhân , lộn sữa sau khi sơ chế sạch được ướp muối tiêu, gia vị thơm vào trong bụng, da được lau sạch rồi xoa mạch nha ... nhiều lần, Mực bỏ mai, nội tạng.Giữ nguyên hình dáng ướp tiêu muối, rượuCua cọ rửa sạch cả mai luộc chín gỡ lấy thịt... Tùy từng loại nguyên liệu mà áp dụng phương pháp quay và bày thức đệm đi kèm cho thích hợp. Các món quay, bỏ lò sau khi chế biến xong có yêu cầu về màu sắc như màu vàng đến vàng nâu hoặc màu đỏ cánh gián, có mùi thơm đặc trưng, thịt chín mềm, bì giòn, hình thức đẹp

### **3.7 Kỹ thuật chế biến món Nướng:**

Món nướng là một trong những món ăn có từ lâu đời, xuất hiện đồng thời cùng với sự xuất hiện của lửa. Sản phẩm thường có mùi vị thơm ngon, hấp



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt Nghiŏp**

đã. Nguyên liệu thường có thịt gia súc, gia cầm, thủy hải sản... Gia vị có tiêu muối,

mạch nha, hành tỏi, bột bánh mỳ... Nguyên liệu phụ có dầu, mỡ, bơ... Thức đĕm có các loại rau sống, khoai tây, mỳ ống luộc...

Khi nướng có thể sử dụng các phương pháp nướng trên bề mặt lò, nướng trực tiếp trên than hoa cháy đỏ hoặc nướng trong lò... Yêu cầu khi nướng là nhiệt độ ban đầu phải cao để sản phẩm nhanh chóng tạo được lớp bề mặt có màu sắc và mùi vị đặc trưng của sản phẩm nướng, sau đó tùy từng loại nguyên liệu thực phẩm và phương pháp nướng mà có chế độ nhiệt và thời gian thích hợp để nguyên liệu được chín. Trong quá trình nướng với các loại nguyên liệu ít chất béo thì thường xuyên phải tưới thêm mỡ, dầu hoặc bơ để thịt không bị khô và có mùi thơm. Tùy theo từng món mà có thức đĕm đi kèm.

Yêu cầu chất lượng chung của các món nướng là sản phẩm phải có màu đặc trưng của nguyên liệu, mùi thơm, vị ngon ngọt, béo, nguyên liệu không khô, xác.

### **4 Nội dung lý luận chung có liên quan tới món ăn Âu .**

#### **4.1 Thể thức ăn uống và cách thức sắp đặt bữa ăn**

- Thể thức ăn uống là cách thức tiến hành thực hiện một bữa ăn bao gồm việc sắp đặt bữa ăn ,cách ăn,và trình tự ăn uống trong bữa ăn.

- Cách thức sắp đặt bữa ăn : Người Âu khi ăn thường ngồi theo bàn, ăn theo suất riêng ( riêng dụng cụ, món ăn ). Gia vị có thể sử dụng chung, các món ăn thường được phục vụ sau khi khách ngồi vào bàn ăn. Dụng cụ ăn

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

uống chủ yếu là dao, đĩa ,thìa. Trong đó thìa thường dùng để ăn xúp, đĩa dùng để giữ thức ăn khi cắt nhỏ và xiên thức ăn đưa lên miệng, còn dao dùng để cắt thức ăn thành những phần nhỏ.

### **4.2 Trình tự ăn uống Âu.**

Trong bữa ăn người Âu trình tự ăn uống được chia thành 3 phần :Ăn khai vị, ăn chính và ăn tráng miệng.

- Ăn khai vị :

+ Món ăn : Thường là những món ăn tổng hợp để khởi động hệ thống tiêu hóa, kích thích dịch vị như các món xúp, salat.

+ Đồ uống : Chủ yếu là rượu, có thể uống trước bữa ăn từ 10 -30p .

Với các món khai vị nguội đồ uống thường dùng là rượu cocktail, champagne, các loại bia...

Với các món nóng đồ uống thường dùng là các loại nước khoáng .

- Ăn chính :

+ Món ăn : Trước tiên là món ăn tanh có nguồn gốc từ thủy hải sản : Tôm, cua, cá ....Tiếp sau là các món ăn được chế biến từ gia súc, gia cầm như gà, vịt, lợn, bò ....Thường là các món nấu tổng hợp .

+ Đồ uống : Thường là các loại rượu mạnh có nồng độ từ 18 -60 độ , và được lựa chọn phù hợp với món ăn .

- Ăn tráng miệng :

+ Món ăn : Chủ yếu là các loại trái cây, bánh ngọt, phomat, đồ hộp....

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

+ Đồ uống: Thường là rượu tiêu vị, các loại rượu mạnh, rượu mùi như whisky, cognac, Brandy... có tác dụng kích thích sự tiêu hóa và chống cảm giác no ngấy ,tạo cảm giác dễ chịu sau khi ăn.

### **5. Trình tự phục vụ món ăn Âu.**

#### **5.1 Phục vụ theo thực đơn tự chọn.**

Các món ăn được phục vụ lần lượt từ món khai vị cho tới món ăn chính. Sau cùng là món tráng miệng. Đồng thời với tiệc thức ăn, nhân viên phục vụ phải rót

rượu bia theo yêu cầu của khách hàng. Trong quá trình phục vụ cần thiết lưu ý các tín hiệu thông báo để đảm bảo phục vụ kịp thời

#### **5.2 Phục vụ tiệc ngồi Âu.**

Sau lời tuyên bố khai mạc và đáp từ của chủ tiệc và khách chính, nhân viên phục vụ nhanh chóng rót rượu bia để khách nâng cốc chúc mừng

Sau chúc tụng, các món ăn và đồ uống phục vụ theo trình tự thực đơn cho đến khi khách ăn xong . Món tráng miệng thì nhân viên phục vụ mời khách sang phòng trà riêng để uống trà, cà phê. Trong trường hợp không có phòng trà thì phải nhanh chóng thu dọn bàn ăn, lau sạch bàn và phục vụ trà, cà phê tại chỗ

Trong quá trình phục vụ cần hết sức ưu tiên khách chính chủ tiệc và khách quan trọng, ưu tiên phụ nữ, người già, trẻ em.

Nếu là tiệc quan trọng, chủ tiệc là người trực tiếp rót rượu cho khách chính, khi được yêu cầu nhân viên phục vụ mới được rót rượu

#### **5.3 Phục vụ tiệc đứng Âu.**

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

Hầu hết các món ăn được bày trên bàn cùng với gia vị và các dụng cụ ăn uống, khách tự phục vụ là chính. Nhân viên phục vụ chỉ quan tâm đến những khách ở xa bàn ăn, những người già hay trẻ em cần được giúp đỡ khi lựa chọn món ăn cũng như đồ uống tận nơi cho khách.

Trong phục vụ tiệc đứng, đặc biệt là tiệc rượu, trong phòng tiệc bắt buộc phải có quầy bar để phục vụ khách uống rượu. Nếu trong buổi tiệc có khiêu vũ thì sau mỗi điệu khiêu vũ nhân viên phục vụ cần nhanh chóng rót rượu mời khách

### **6. Trang thiết bị sử dụng trong chế biến món ăn Âu.**

-Dụng cụ đun nấu: Nồi, xoong, chảo, lồng hấp, nồi áp suất, vỉ nướng, lập là

-Các loại cối xay, giã, máy xay, các loại dao thớt và dụng cụ chứa đựng như rổ, rá, khay, chậu.

Các loại bếp: Bếp ga, bếp than, bếp nướng, lò vi sóng.

- Các loại dụng cụ: Cân đĩa, cân đồng hồ dùng để đo lường.
- Các loại khuôn để làm bánh, máy nhào bột, máy đánh trứng.
- Các thiết bị bảo quản như tủ lạnh, tủ đá.

### **7. Tiêu chuẩn đối với nhân viên.**

#### **+ Tiêu chuẩn đối với đầu bếp:**

- **Kiến thức:** Có trình độ chuyên môn nghiệp vụ, luôn luôn chịu khó học hỏi để nâng cao tay nghề, đáp ứng được các yêu cầu của khách. Đặc biệt đối với bếp trưởng thì yêu cầu đòi hỏi cao hơn nhiều, đó là người chịu trách

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

nhiệm trước các nhà lãnh đạo cấp cao của nhà hàng, phân công lao động cho các nhân viên trong

bếp, học hỏi để đưa ra những món ăn mới nhằm thu hút khách đến với nhà hàng. Bếp trưởng phải là người được đào tạo qua các trường lớp, có kiến thức vững vàng, hiểu biết các loại nguyên liệu gia vị trong quá trình chế biến.

- **Kinh nghiệm:** Phải trải qua làm việc thực tế, đối với đầu bếp phải có từ 2 năm kinh nghiệm, còn bếp trưởng thì càng lâu càng tốt, thời gian thực tế của bếp trưởng càng lâu thì trình độ tay nghề càng cao. Bếp trưởng là người nắm trong tay vai trò quản lý kinh tế, quản lý nhân lực, phân công lao động vì vậy đòi hỏi tay nghề của họ phải vững vàng. Không những vậy, người bếp trưởng còn là người đầu bếp có kinh nghiệm trong chế biến món ăn, bởi vì có nhiều món ăn và có nhiều phương pháp chế biến khác nhau mà những nhân viên bếp khác không có khả năng làm được vì thế mà người bếp trưởng đòi hỏi phải có kinh nghiệm thực tế và tay nghề cao. Người bếp trưởng phải là người có trí sáng tạo, họ phải sáng tạo nên các món ăn mới lạ để thu hút khách đến với nhà hàng, khách sạn mình.

- **Đạo đức nghề nghiệp:** Ngoài kinh nghiệm thực tế và tay nghề thì người bếp trưởng cũng cần có đạo đức nghề nghiệp tức là người bếp trưởng phải có lòng yêu

nghề, say mê công việc, ham học hỏi, có chí cầu tiến, có khả năng giao tiếp tốt. Bất kể nhân viên bếp nào cũng đều phải có đạo đức nghề nghiệp tốt, không gian lận, không ăn cắp..

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

- **Trang phưc, vĕ sinh:** Người đầu bếp phải luôn luôn giữ gìn vĕ sinh tốt, ăn mặc phù hợp với công việc của mình, đầu tóc gọn gàng, thường xuyên cắt tóc, cắt tỉa móng chân móng tay.

- **Sức khỏe:** Nhân viên bếp phải là người khỏe mạnh, không mắc các bệnh truyền nhiễm như ho, cảm, các bệnh ngoài da.....

### **+Tiêu chuẩn đối với nhân viên phưc vụ bàn:**

- **Trình độ chuyên môn nghiệp vụ:** Phải được đào tạo qua các trường lớp, am hiểu về phưc vụ bàn, có kiến thức về bếp...am hiểu về phong tục tập quán của

các dân tộc, địa phương, của một số nước trên thế giới. Là người có khả năng giao tiếp tốt, biết giao tiếp bằng ngoại ngữ ít nhất là tiếng Anh hoặc tiếng Trung. Là người có kiến thức về các món ăn, về các loại rượu...

- **Sức khỏe:** Là người có sức khỏe tốt, không mắc bệnh truyền nhiễm, là người nhanh nhẹn, hoạt bát, năng động....

- **Đạo đức nghề nghiệp:** Là người say mê công việc, không có ý gian lận khách hàng và cơ sở mình. Ngoài ra còn phải là người có phẩm chất tốt, thường xuyên giúp đỡ đồng nghiệp.

- **Trang phưc, vĕ sinh:** Nhân viên phưc vụ bàn phải biết cách ăn mặc sao cho phù hợp với công việc, không ăn mặc quá lòe loẹt, diêm dúa hoặc ăn mặc quá bẩn. Nhân viên bàn là người tiếp xúc trực tiếp với khách vì thế mà ấn tượng ban đầu rất quan trọng trong việc lưu giữ chân khách ở lại khách sạn, nhà hàng thường

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩöp**

xuyên hay không. Không những vậy nhân viên bàn còn phải biết cách trang điểm , thường xuyên tắm gội, không dùng các loại nước hoa có mùi mạnh gây cảm giác khó chịu cho khách hàng.

### **+Tiêu chuẩn đối với nhân viên quầy Bar:**

- Trước hết nhân viên quầy Bar phải là người am hiểu nghiệp vụ Bar, có sự hiểu biết về các loại rượu như nguồn gốc, nguyên liệu, cách uống, cách pha trộn

các loại rượu với nhau.... Nhân viên quầy Bar đòi hỏi phải là những người biết ngoại ngữ, đặc biệt là tiếng Anh, nhân viên quầy Bar phải giao tiếp được bằng ngoại ngữ.

- **Về kinh nghiệm thực tế:** Nhân viên quầy Bar phải là người có kinh nghiệm thực tế, nhất là đối với Bar trưởng. Đối với người Bar trưởng thì yêu cầu về trình độ chuyên môn cũng như nghiệp vụ phải cao, phải là người nắm bắt được tâm lý khách hàng tốt.

- **Về đạo đức nghề nghiệp:** Phải yêu nghề và say mê công việc, thường xuyên học hỏi và tìm tòi sáng tạo, cần phải là người có chí cầu tiến.

- **Về trang phục, vệ sinh:** Đây cũng là bộ phận tiếp xúc trực tiếp với khách nên các yêu cầu về vệ sinh cá nhân cũng cần phải cao, nhân viên quầy Bar phải có trang phục phù hợp với công việc, ăn mặc phải gọn gàng, đầu tóc phải thường xuyên được cắt tỉa không được để tóc quá dài, phải thường xuyên tắm giặt, không để có mùi.

- **Về sức khỏe:** Ngoài các yêu cầu về trình độ chuyên môn nghiệp vụ, đạo đức nghề nghiệp ...thì nhân viên quầy Bar cũng cần phải có sức khỏe tốt,

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

nhanh nhẹn, hoạt bát, năng động. Không những vậy nhân viên quầy Bar còn phải là những người khỏe mạnh, không mắc các bệnh truyền nhiễm, các bệnh ngoài da như hắc lào, nấm, lở loét...

### **+Tiêu chuẩn đối với quản lý Nhà hàng:**

- **Trình độ:** Là một nhà quản trị thì yêu cầu đầu tiên là người đó phải có trình độ ít nhất cũng phải là trình độ đại học về chuyên ngành quản trị học. Nhà quản lý là người có ảnh hưởng không nhỏ tới sự phát triển của nhà hàng vì người quản lý là người nắm vai trò quản lý kinh tế, quản lý nhân lực, quản lý tài chính, là người tổ chức phân công lao động trong nhà hàng, là người đưa ra các chiến lược kinh doanh cho nhà hàng và là người có tác động rất lớn đến sự phát triển của nhà hàng.

- **Về năng lực chuyên môn:** Để là một nhà quản lý tốt thì cần phải có năng lực chuyên môn cao, có năng lực tổ chức tốt, là người có tầm nhìn rộng, phải đưa ra những chiến lược những giải pháp kinh doanh cho phù hợp với tình hình sản xuất và thực trạng của nhà hàng.

- **Về đạo đức nghề nghiệp:** Nhà quản lý cũng cần phải là một người yêu nghề, hăng say làm việc, là người công bằng, thưởng phạt phân minh không có ý thiên vị bất cứ nhân viên nào, là một người hiểu tâm lý khách hàng, hiểu khách hàng có mong muốn gì, hiểu tâm lý nhân viên dưới quyền của mình muốn gì. Phải có các hình thức khen thưởng kịp thời cho nhân viên làm tốt công việc.

- **Về kinh nghiệm thực tế:** Để làm một nhà quản lý giỏi thì ngoài trình độ chuyên môn nghiệp vụ cũng cần phải có kinh nghiệm thực tế, thông



## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt NghìÖp**

thường thì cần khoảng 5 năm trở lên thì quản lý mới tốt được, nhà quản lý cũng phải là người quyết đoán, biết tận dụng cơ hội một cách tốt nhất, phải nắm vững nhu cầu thị trường để có những biện pháp kinh doanh tốt hơn.

- **Về sức khoẻ**: Ngoài các yêu cầu về trình độ chuyên môn nghiệp vụ, đạo đức nghề nghiệp ...thì nhà quản lý cũng cần phải có sức khoẻ tốt, nhanh nhẹn, hoạt bát, năng động. Không những vậy nhà quản lý còn phải là những người khoẻ mạnh, không mắc các bệnh truyền nhiễm, các bệnh ngoài da như hắc lào, nấm, lở loét...

### **8. Phân loại phương pháp chế biến món ăn Âu.**

Việc phân loại các phương pháp chế biến cũng theo nguyên lý tổng quát đến cụ thể hơn. Nhìn chung phương pháp chế biến làm 3 phương pháp cơ bản là chế biến bằng tác động cơ học, chế biến nhiệt và chế biến bằng vi sinh

#### **8.1. Chế biến bằng tác động cơ học.**

Chế biến bằng tác động cơ học thường gọi cơ bản là chế biến sống. Phương pháp này sử dụng ngoại lực học bao gồm hệ thống các tác động của phương tiện(dụng cụ thô sơ, thiết bị cơ khí và bán cơ khí) làm thay đổi chủ yếu về hình dạng, kích thước khối lượng, trạng thái của nguyên vật liệu. Phương pháp chế biến sống hầu như không làm biến đổi màu cũng như thành phần hoá học của nguyên liệu.

Đa số các trường hợp chế biến cơ học đều biến nguyên liệu dạng bán thành phẩm, một số trường hợp thành phẩm như một số loại rau quả ngọt

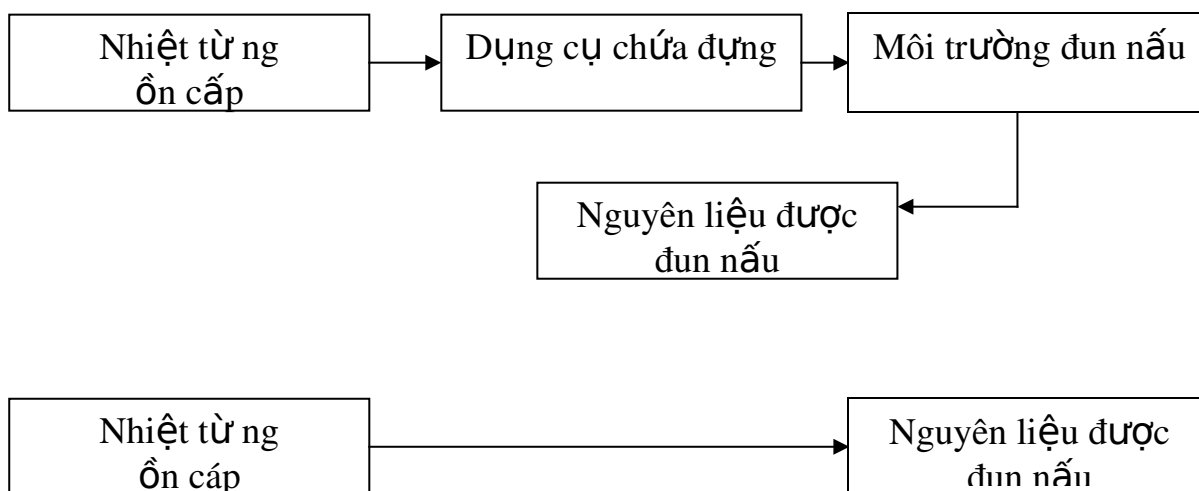
## B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp

rủa cắt tháì xong làm thức ăn sống, kem đắnh từ trứng, đường, cocktail từ rau củ quả.

### 8.2 Chế biến bằng nhĩệt.

Phươg pháp chế biến sản phẩm ăn uống là phươg pháp phổ biến nhất trên mọi phươg diện liên quan. Phươg tiệnt sử dụng là các nguồn nhĩệt từ điệnt, dầu, ga

than củi nhằm tạo nhĩệt độ cần thiếtt của môi trườg đun nấu(nướct, hơì nướct, dầu mỗ). Có thể mô tả quá trìnht tạo thànht nhĩệt cho nguồn liệubằng sơ đồ sau:



### Sơ đồ nguyên lý cấp nhĩệt

Nói chung các phươg pháp chế biến nhĩệt cơ bản - đun nóng khô đầu cấp nhĩệt theo nguồn lý này. Ngoàì ra con người con làm cho thức phẩm đun nấu tự đốtt nóng nhờ sự tác độngt của điệntừ trườg. Đó là phươg pháp làm

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

chín thực phẩm trong thiết bị sóng cao tần. Thiết bị được sử dụng làm chín là lò vi sóng. Thực phẩm đặt trong lò vi sóng khi làm việc, nhờ giao động của sóng điện từ thẩm sâu vào khối thực phẩm, các điện tích của nguyên tử và phân tử chuyển động nhiệt làm cho khối thực phẩm tự đốt nóng đều khắp và chín rất nhanh chóng. Thời gian làm chín thực phẩm trong lò vi sóng chỉ vài phút.

Tóm lại phương pháp làm chín thực phẩm bằng nhiệt rất đa dạng và phong phú. Căn cứ vào đặc điểm của môi trường truyền nhiệt, kết hợp với phương tiện chế biến, phương pháp chế biến nhiệt cơ bản được chia thành phương pháp cụ thể hơn. Mỗi phương pháp này mang dấu hiệu đặc trưng của “dạng” làm chín là dấu hiệu riêng của chúng.

### **8.3 Chế biến bằng vi sinh.**

Tác nhân của phương pháp chế biến này là các hệ enzym thủy phân, chủ yếu là enzym thủy phân protein và glucit. Mỗi enzym chỉ có một chức năng, và chỉ 1 mà thôi. Do đó căn cứ vào nguyên liệu và mục đích sử dụng loại enzym phù hợp và tạo ra môi trường thích ứng với chúng.

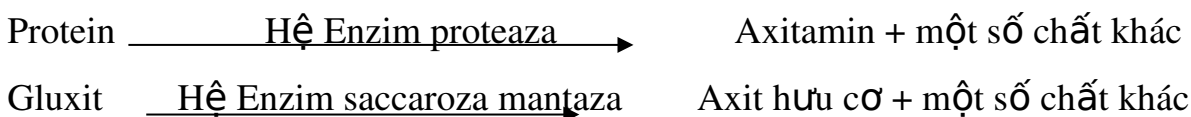
Phương pháp chế biến bằng vi sinh tiến hành ở điều kiện nhiệt độ bình thường nhưng vẫn làm chín nguyên liệu sống thành thức ăn được. Trong quá trình chế biến, nguyên liệu được biến đổi sâu sắc (thành phần nào cần được biến đổi do loại enzym sử dụng mục đích chế biến) tạo ra những chất hữu cơ đơn giản hơn cùng với màu, mùi vị rất đặc trưng.

**- Nguyên tắc chung.**

## **B, o C, o Thúc Tệp Tèt Nghĩöp**

Nguyên liệu được xử lý cụ thể cho mỗi loại sản phẩm, bỏ đường, muối(nếu cần) thính gạo hay nấm mem, nấm mốc vào nguyên liệu trộn đều, đậy kín hoặc

Bao gói tùy từng loại sản phẩm, tạo điều kiện thích hợp cho nguyên liệu chín. Trong quá trình chế biến (ủ, ngâm, muối) tùy loại nguyên liệu và mục đích chế biến thành sản phẩm gì, sử dụng nấm mem, nấm mốc nào quá trình chế biến thực phẩm thủy phân protein., Gluxit hoặc có thể thủy phân cả hai chất này trong một sản phẩm. Hai quá trình phân giải(thủy phân cơ bản làm chín nguyên liệu có thể mô tả khái quát bằng phản ứng sau)



Ngoài 3 phương pháp chế biến cơ bản trong thực tế còn sử dụng phương pháp lý – hoá làm thay đổi trạng thái của nguyên liệu. Đó là phương pháp vắt ép, ướp hoặc ngâm, hoà tan. Những kiểu phương pháp này có thể chế biến nguyên liệu thành bán thành phẩm, thành thức ăn đồ uống. Phương pháp vắt ép làm thay đổi

căn bản trạng thái, thành phẩm của nguyên liệu, xong bản chất của hiện tượng vẫn dựa vào lực cơ học

### **9. Cách trình bày món ăn Âu.**

Đây là khâu cuối cùng của việc “sản xuất” ra 1 sản phẩm ăn uống. Nó là yếu tố cuối cùng quyết định tới chất lượng món ăn và cũng là yếu tố ảnh hưởng tới khách hàng ngay từ cái nhìn đầu tiên. Từ đó quyết định tới việc tiêu

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

thụ sản phẩm của khách hàng. Tuy nhiên việc trình bày các sản phẩm ăn uống cần chú ý các điểm sau.

- Món ăn phải phù hợp với đồ chứa đựng.

Ví dụ.

+ Món xúp phải dùng âu xúp to để chứa sau đó chia vào các bát con cho khách.

+ Các món Cari thường được trình bày vào đĩa sâu lòng.

- Món ăn phải phù hợp với các loại hoa quả trình bày và phù hợp với đồ ăn kèm.

- Món cải quăn Thụy Điển trang trí với ngò, ớt tía hoa.

+ Món xúc xích lá lách khoai trình bày đĩa xá lách xúc xích ra đĩa chế sốt thịt khoai tây lên bên trên để những miếng trứng luộc.

### **10. Yêu cầu cảm quan.**

Yêu cầu cảm quan của sản phẩm chính là chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm chế biến so với các chỉ tiêu cảm quan cần đạt tới của sản phẩm đó. Các chỉ tiêu cảm quan như: Hình thức, trạng thái, màu sắc, mùi vị, độ chín.

- Yêu cầu cảm quan về trạng thái, hình thức.

Ví dụ như hình thức trạng thái của nguyên liệu, độ xốt sánh của nguyên liệu

- Yêu cầu cảm quan về màu sắc: Đó là chỉ tiêu về màu sắc của từng nguyên liệu hoặc chỉ tiêu màu sắc hoà hợp của nguyên liệu sau khi chế biến.

- Yêu cầu cảm quan về mùi: các món ăn thường có mùi thơm đặc trưng, có thể là mùi thơm của rau thơm, gia vị, của nguyên liệu, hoặc là mùi thơm tổng hợp của nguyên liệu gia vị.

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

- Yêu cầu cảm quan về vị gồm có ngọt, mặn, vừa ăn, cay, chua, ngọt bùi, chua mát. Hay là vị của nguyên liệu gia vị sau khi chế biến.
- Yêu cầu cảm quan về độ chín có thể có loại cần chín như, cũng có thể có loại cần chín tới hoặc đạt tới độ chín sẵn dẽo.

Tuỳ vào từng món ăn mà có yêu cầu cảm quan về độ chín cho phù hợp khác nhau.

- Yêu cầu cảm quan về mùi: các món ăn thường có mùi thơm đặc trưng, cụ thể là mùi thơm của rau thơm, gia vị, nguyên liệu, hoặc là mùi tổng hợp của nguyên liệu gia vị.

-Yêu cầu cảm quan về vị: vị gồm có ngọt, mặn, vừa ăn, cay, chua, ngọt bùi, chua mát hay là vị của nguyên liệu gia vị sau khi chế biến.

- Yêu cầu cảm quan về độ chín: có thể có loại cần chín như, cũng có thể có loại cần chín tới hoặc đạt tới độ chín sẵn dẽo.

Tuỳ vào từng món ăn mà có yêu cầu cảm quan về độ chín cho phù hợp và khác nhau.

## **Chương II**

46

**Sinh C«ng SĩÖp - LQA2B**  
**G/v hính dÉn: T«ng ThÞ H«ng**

## **B, o C, o Thùc TĒp Tèt NghiÖp**

### **Thực trạng của chế biến món ăn âu tại nhà hàng zin2**

#### **1. Khởi quốť về nhà hàng Zin2**

##### ***1.1 Qŷa trŏnh hŏnh thành và phŏt triển***

Ăn, ngủ, nghỉ và những nhu cầu thiết yếu của con người trong đời sống sinh hoạt hàng ngày. Thu nhập của con người ngày càng tăng, kộ theo thu cầu thiết yếu tăng một cŏch mạnh mẽ nắm bắt thiết yếu này, ngày mŷng 1 thŏng10 năm 2001 nhà hàng Zin2 đŷc thành lập tại: Bằg B - Hoàng Liệt - Hoàng Mai – Hà Nội và bắt đầu hoạt đŏng vào thŏng5 năm 2002.

Ngành du lịch của Việť Nam ngày càng phŏt triển khŏch đi tham quan du lịch tăng một cŏch đŏng kể.

Để phŏt triển nhà hàng đŏp ứg thỏa món nhu cầu của khŏch và cũg nŏng cấp mở rộng hoạt đŏng kinh doanh thŏ ngày6 thŏng 4 năm 2002 nhà hàng Zin2 đŷc nŏng cấp và mở rộng.

Từ năm 2002 đến nay Nhà hàng đŏ khẳng đđnh đŷc vị thế của mŏnh: Là một Nhà hàng kinh doanh cú hiệu quả, cú doanh thu tăng dần, thu nhập của người lao đŏng ngày càng đŷc nŏng cao.

Cú thể núi đŏy là một mŷ hŏnh kinh doanh hứa hẹn rất nhiều điềulà nơi mà tất cả mọi người cú thể thưởng thức những tinh hoa của đất Việť qua những bàn tay khộ lộ của con người Việť Nam.

##### ***1.2 Chức năng và nhiệm vụ***

## B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp

### 1.2.1 Chức năng nhiệm vụ của bộ mỗy quản lý

STT	Bộ phận chức danh		Số lượng	Độ tuổi	Trỗnh độ	Nhiệm vụ
1	Giỏm đốc		1	45	Đại học	Quản lý toàn bộ mọi hoạt đưng kinh doanh của nhà hàng. mỗt cỗch trực tiếp lần giỏn tiếp
2	Trỗng phũng kinh doanh	Phụ trỗch ăn uống	1	41	Đại học	Dướy quyền quản lý của giỏm đốc và cú nhiệm vụ quản lý hoạt đưng ăn uống của Nhà hàng. bỗo cỗo lại cho giỏm đốc theo đĩnh kỳ quy đĩnh. Liờn kết với tất cả cỗc bộ phận khỗc để thực hiện tốt việc kinh doanh, xỗy dựng kế hoạch cho Nhà hàng.
3	Kế toỏn tài chốnh		1	38	Đại học	Phụ trỗch vấn đề về ngỗn quỹ theo dũri thu chi thực hiện cỗc nghiệp vụ kế toỏn theo chế độ hiện hành, giúp Giỏm đốc quản lý và đĩều hành tốt hoạt đưng tài chốnh trong quỏ trỗnh



## B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp

						kinh doanh.
4	Phũng nhõn sự		3	35-40	Cao Đẩng , Đạì học	Quản lý cõc hoạt đõng về nhõn lực bõ trõ sử dụng nhõn lực. Đõnh giõ nẵng lực nhõn viờn giỳp Giỏm đõc trong việc nõng cao hiệụ quả sử dụng đõì ngũ lao đõng.

### 1.2.2 Chức nẵng nhiệụ vụ của bõ phậñ phức vụ

Stt	S Bõ phậñ phức vụ		Sõ lượng	Độ tuổi	Trỡnh độ	Nhiệụ vụ
1	Tõ bếp	Bếp trưởng	1	30 - 36	Cao Đẩng	Quản lý chụ trõch nhiệụ toản bõ hoạt đõng trong khu vực bếp chế biếñ. Phõn cụng lao đõng trong bếp. Chụ trõch nhiệụ với cấp trờn về chấñ lượng sản phẩm, tài sản trong bếp.
		Bếp phứ	3	26 - 28	THCN	Hai bếp phứ trức tiếp đứng bếp, chế biếñ mún ăn theo yờu cầu của khỏch, dướì quyền quản lý của bếp trưởng, trức

## B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp

						tiếp chịu trỏch nhiệm về chất lượng món ăn.
		Đầu bếp	2	24-32	THCN	Cú trỏch nhiệm chế biến cỗ món ăn và chịu sự quản lý của bếp trưởng và bếp phụ.
		Phụ bếp	2	18 -25	PT	Phụ bếp cú nhiệm vụ chuẩn bị đồ cho hai bếp phụ để việc chế biến được dễ dàng và nhanh chóng. Ngoai ra phụ bếp cũn cú nhiệm vụ chia xuất ăn cho hợp lý .
		Tạp vụ	2	20-34	PT	Thu dọn làm vệ sinh khu vực bếp,...
2	tổ bàn	Trưởng bộ phận bàn	1	25	Cao Đẳng	Quản lý nhõn viờn trong bộ phận làm bàn. Phõn cụng lao động hợp lý, chịu trỏch nhiệm nếu khỏch phàn nàn về vấn đề phục vụ.
		Order	4	20 - 23	THCN	Cỗc order cú nhiệm vụ dẫn

## B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp

						khỏch tới bàn theo yêu cầu của khách hoặc tự sắp xếp bàn cho khách, nghi danh mục những món ăn đồ uống khách gọi sau đó chuyển cho nhõn viờn chạy bàn chuyển sống bếp. Ngoai ra cốc order mỗi order quản lý 7 bàn, tiếp nhận yêu cầu của khách, cần thiết rút rượu, bia ... cho khách nếu họ yêu cầu và nhận ý kiến phản ỏnh của khách.
		Nhõn viờn chạy bàn	13	18 -20	THCN - PT	Nhận phiếu ghi của cốc order chuyển nhanh sống bếp khi bộ phõn bếp chế biến xong cú tớn hiệu bảo đến nhõn viờn chạy bàn chuyển đồ lờn bàn ăn mời khách, cú ba nhõn viờn chạy bàn chuyển phụ trỏch

## B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp

						đồ uống. Sau khi khỏch ăn xong thu rợn bàn ăn, chuẩn bị đún khỏch mới.
3	Tổ cung Ứng	Tổ trưởng tổ cung Ứng	1	35	THCN	Cú nhiệm vụ thống kờ kiểm hàng trong kho thống kờ rừ ràng số lượng suấ ra nhậ vào trong kho bảo quản nguyờn liệu trong kho phõn cụng, cụng viờc cho 2 nhõn viờn cũn lại.
		Nhõn viờn cung Ứng	2	30	PT	Cung cấp đầy đủ, chớnh xỏc về số lượng, giỏ cả loại hàng mà tổ trưởng đó giao một cỏch nhanh chúng.
4	Bộ phận lễ tỡn	Trưởng lễ tỡn	1	25	Cao Đẩng	Quản lý nhõn viờn trong bộ phận lễ tỡn trực tiếp phõn cụng lao độn trong bộ phận lễ tỡn.
		Nhõn viờn lễ tỡn	3	20 - 22	THCN - PT	Chào đún khỏch hướng dẫn khỏch tới bàn nếu khỏch yờu cầu .

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghìòp**

---

Nhữn chung ðội ngũ nhữn viờn Nhà hàng trẻ, năng ðộng, làm việc nhiệt tởnh, chu ðo, ðỳng trởnh ðộ chuyờn mụn. Nhà hàng thường xuyờn tổ chức những cuộc họp ðịnh kỳ ðể tởng kết những hoạt ðộng trong thời gian qua và ðề ra phươg hướng, nhiệm vụ làm việc cho thời gian tới, ðể ðạt ðược những kết quả cao hơn.

### **2 Thực trạng tại Nhà hàng Zin2**

#### **2.1 Cơ cấu nguồn nhữn lực.**

2.1.1 Cơ cấu tổ chức - Nguồn nhữn lực ðược Ban Giỏm Đốc Nhà hàng quan tởm và ðầu tư phỏt triển.

Số lựng nhữn viờn ðược trẻ húa, ngày càng ðược nõng cao, ðầu tư, và phỏt triển ngày càng cú kinh nghiệm.

- Trong nhà hàng trởnh ðộ nhữn viờn ðược Ban Giỏm Đốc rất chỳ ý. ðặc biệt là bộ phận ðầu bếp ðược chỳ ý bởi họ là người trực tiếp làm ra cốc sản phẩm mang lại doanh thu chớnh cho khỏch sạn, là người mang lại những hương vị thơm ngon, mới lạ và ðem lại sự hài long cho khỏch hàng.

- ðối với bộ phận bếp thờ trởnh ðộ tay nghề, kiến thức, kinh nghiệm càng ðược yờu cầu nhiều hơn. Tỷ lệ nhữn viờn cú trởnh ðộ ðại học chừm 10% trởnh ðộ cao ðẳng là 30% cũn lại là số nhữn viờn cú trình ðộ trung cấp và học nghề.

- Cú thể thấy trởnh ðộ của bộ phận bếp ðó ðẫn ði vào Ổn ðịnh và hợp lý cú sự phỏn cụng lao ðộng rừ ràng, cú sự chuyờn mụn húa, cú nề nếp và ðỏp ứng ðỳng ngành nghề. Cỏn bộ cụng nhữn viờn trong Nhà hàng lựn ðược bảo

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp**

đảm quyền lợi của người lao động và luôn được học hỏi nâng cao bằng cách mời các chuyên gia đến huấn luyện nâng cao trình độ.

- Độ ngũ nhõn viờn khụng ngừng lớn mạnh.

Bộ mỷ nhõn viờn trong nhà hàng được tổ chức theo phương pháp trực tuyến. Các nhõn viờn làm việc với cụng suất cao cú chất lượng tạo được hiệu quả trong cụng việc. Họ thường xuyên được tổ trưởng bộ phận giúp đỡ và chỉ đạo.

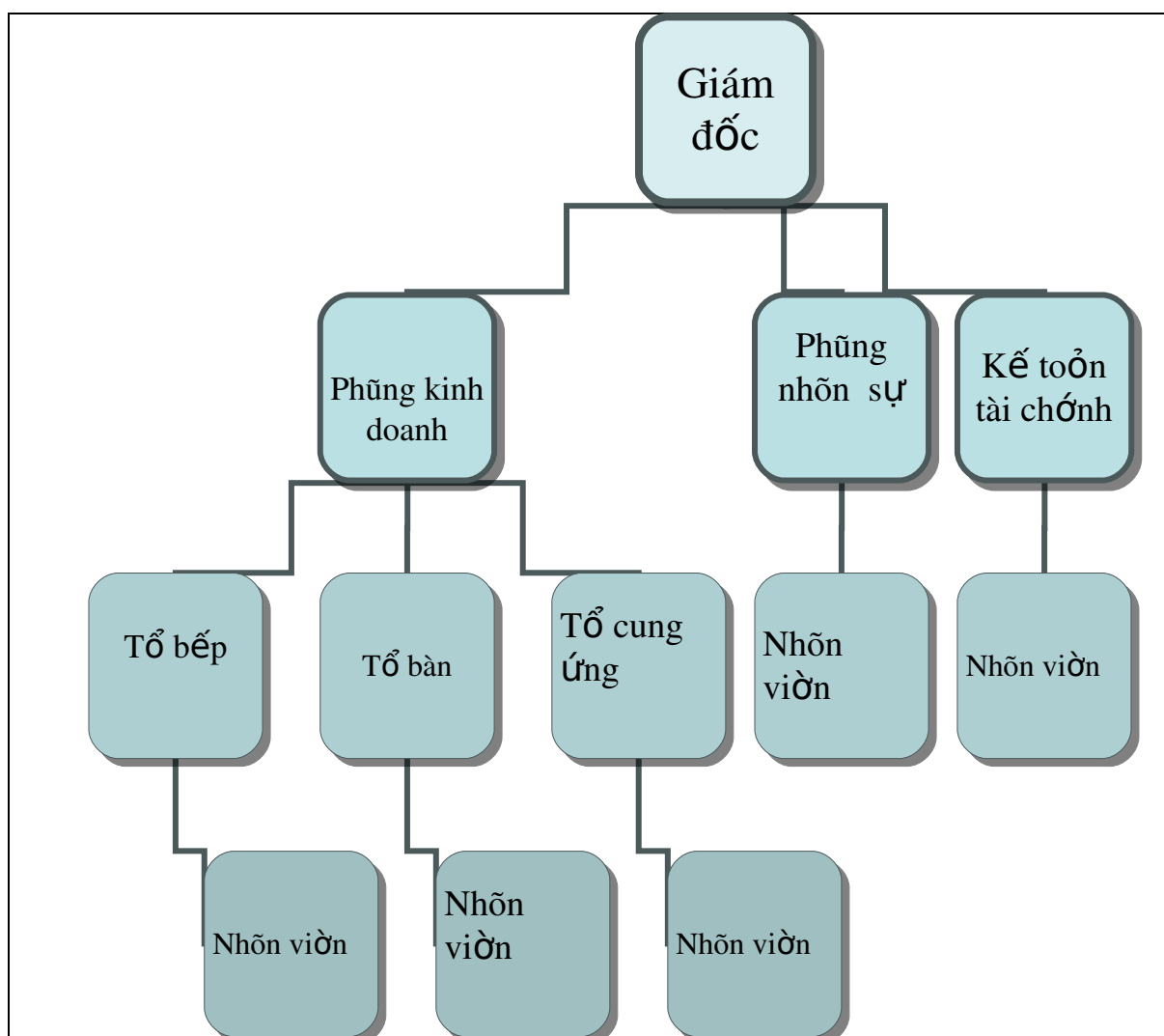
- Ban giám đốc trực tiếp giám sát, quản lý và tham gia việc điều hành của nhà hàng, luôn động viên đội ngũ nhõn viờn tạo cho họ cú cảm giác gần gũi, thoải mái trong cụng việc. Chính điều này đó tạo nên sự thân quen và gần gũi giữa nhõn viờn và sếp tạo nên hiệu quả cụng việc cao.

**2.1.2 Cơ cấu nguồn nhõn lực tại nhà hàng.** Phục vụ các bữa ăn sáng, trưa, chiều, tối, hội nghị, tiệc cưới, liờn hoan, sinh nhật..cho tất cả các khách cú yêu cầu gồm cú cỗ mún ăn nổi tiếng Âu, Á, cỗ mún ăn dõn tộc hay những món ăn đang được ưa chuộng nhất hiện nay.

- Nhà hàng phục vụ cỗ mún ăn với trang thiết bị tiện nghi và cú đội ngũ nhõn viờn cú chuyên môn, tay nghề cao, dày dặn kinh nghiệm. Doanh thu cỗ mún ăn Âu mang lại cho nhà hàng lợi nhuận lớn, với lượng khách chủ yếu là khách du lịch, khách đoàn và khách đặt tiệc buffe....

**A: Cơ cấu tổ chức nhõn lực tại Nhà hàng.**

## B, o C, o Thùc Tệp Tệp Nghĩp



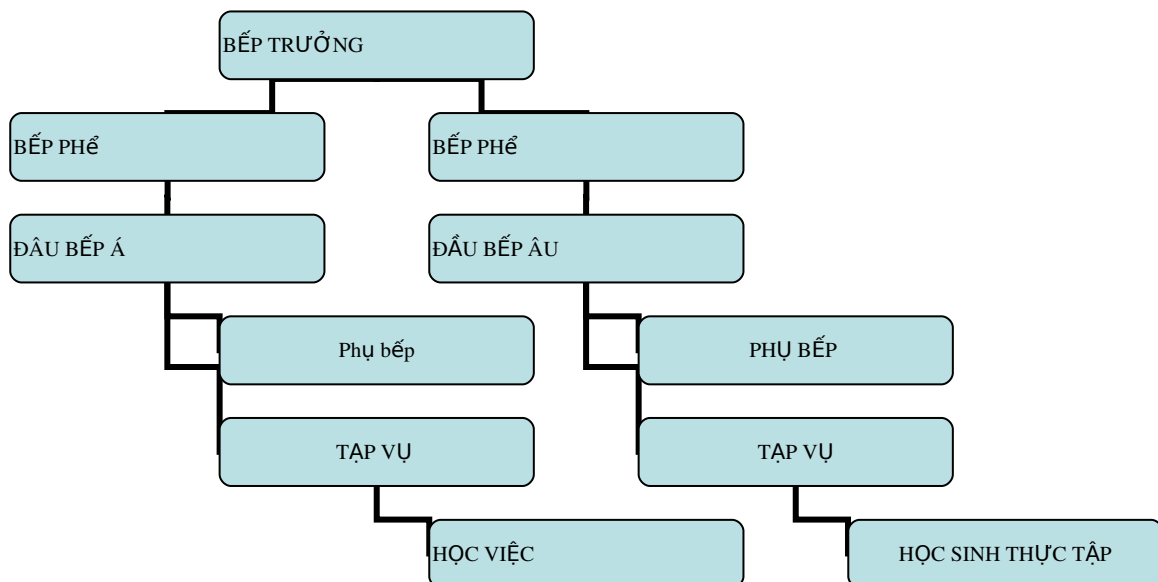
### B: Nguồn nhõn lực của bộ phũn bếp

Bộ phũn bếp cú số nhõn lực đụng thứ hai sau bộ phũn bàn trong nhà hàng. Đứng đầu là bếp trưởng dưới bếp trưởng là hai bếp phó cú nhiệm vụ là giúp việc cho bếp trưởng, chịu sự điều hành, chỉ đạo của bếp trưởng. Dưới bếp phó là cốc đầu bếp, chịu trách nhiệm chế biến cốc mún ăn, tạo ra cốc mún ăn mới. Dưới đầu bếp là cốc phụ bếp phụ trách về cốc mặt giúp cốc đầu bếp trong việc chế biến cốc mún ăn cho khách. Và cuối cùng là bộ phũn

## B, o C, o Thùc Tệp Tệt Nghĩp

tạp vụ. Bếp trưởng là người chịu trách nhiệm trước ban giám đốc nhà hàng và trưởng phòng kinh doanh nhà hàng. nhiệm vụ là : Lập kế hoạch chế biến hàng ngày, xây dựng thực đơn và tổ chức thực hiện công việc kế hoạch. Đề xuất công thức ăn mới, bồi dưỡng đào tạo nhân viên, phân công lao động và giám sát trong bộ phận bếp. Bếp phụ có nhiệm vụ thực hiện sự phân công của bếp trưởng, tạo ra công thức ăn mới, phân công lao động. Đầu bếp và tạp vụ chịu sự điều hành của bếp trưởng và bếp phụ trong quá trình chế biến món ăn.

### - Cơ cấu lao động tại bộ phận bếp:



Thời gian biểu làm việc của nhân viên bếp như sau:

Sống từ 8h-12h, chiều từ 15h-20h. Về buổi sống luận có hai nhân viên trực sống luận từ 6h để phục vụ khách ăn sống. Cũng như buổi sống trưa và tối luận có hai nhân viên trực đến 22h. Tuy nhiên nếu hôm nào có dịp khách hoặc tùy theo thời gian đặt ăn của khách thì bộ phận bếp sẽ



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

linh hoạt về thời gian cho phự hợp. Thuận lợi cho nhà hàng là nhõn viờn bĕp cú chõ ở luận tại khỏch sạn cho nờn viĕc khỏch đĕn bất ngờ vào những lỳc đó nghi thõ đĕu cú thĕ điĕu độnđ được.

Nhiĕm vụ của cõc nhõn viờn trong bộ phận bĕp:

- Bĕp trưởng : Phõn cụng cụng viờc trong ngày cho nhõn viờn trong bộ phận mõnh.Kiĕm tra tõnh hõnh hoạt độnđ sảm xuất và dụnđ cụng trước giờ làm viĕc.Lờn bõo cõo mua nguyờn liĕu đưạ vào thực đờn đặ trước của khỏch. Kiĕm tra nguyờn liĕu hiĕn cú đĕ viĕt bõo cõo mua hàng bõ sung.Chịu trỏch nhiĕm về chấtlượng của mún ăn .Tõm hiĕu thỳ hiĕu của khỏch đĕ đưạ những mún ăn phự hợp vào thực đờn.

- Đầu bĕp: Cú nhiĕm vụ là chĕ biĕn cõc mún ăn theo thực đờn của khỏch, cụng nhau hỗ trợ và bảo ban cõc nhõn viờn trong tõ đĕ đặ được kĕt quả lao độnđ tốt nhất. Chịu trỏch nhiĕm trước cõc mún ăn mõnh chĕ biĕn.

- Phự bĕp : Cú nhiĕm vụ sơ chĕ tinh cõc loạ nguyờn liĕu, cắ thõi bắm chặ nguyờn liĕu cho phự hợp vớ từng mún ăn đĕ chuẩn bị cho đầu bĕp chĕ biĕn. Cú trỏch nhiĕm giữ gõn vĕ sinh sắch sĕ trong bộ phận bĕp.

- Nhõn viờn tặp vụ: Cú nhiĕm vụ hàng ngày là sơ chĕ cõc loạ rau và chia suấ cõc mún ăn sau khi đầu bĕp chĕ biĕn song. Dụnđ vĕ sinh dụnđ cụng trong bĕp.

### ***2.2 Mõĩ quan hĕ giũa bộ phõn bĕp và cõc bộ phận cú liờn quan:***

#### ***2.2.1 Quan hĕ vớ bộ phận bàn.***

Giũa bộ phận bàn và bộ phận bĕp cú mõĩ quan hĕ mặ thiĕt vớ nhau.Thụng qua bộ phận bàn bộ phận bĕp biĕt được yờu cầu của khỏch đĕ

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

từ đú điều chỉnh cho hợp lý, bộ phận bàn chuyển cöc thắc mắc, yêu cầu về mún ăn cho bộ phõn bĕp. Hai bộ phận này tương đöng hỗ trợ lẫn nhau.

### ***2.2.2 Quan hệ với bộ phõn kho.***

Bộ phận kho cung cấp một số nguyên liệu cần thiết cho bộ phận bĕp. Và bộ phận bĕp khi thiếu dụng cụ hoặc một số nguyên liệu phụ khỏc thõ cũng phải đề suất với bộ phận kho để được bổ sung.

### ***2.2.3 Quan hệ với bộ phận lễ tön.***

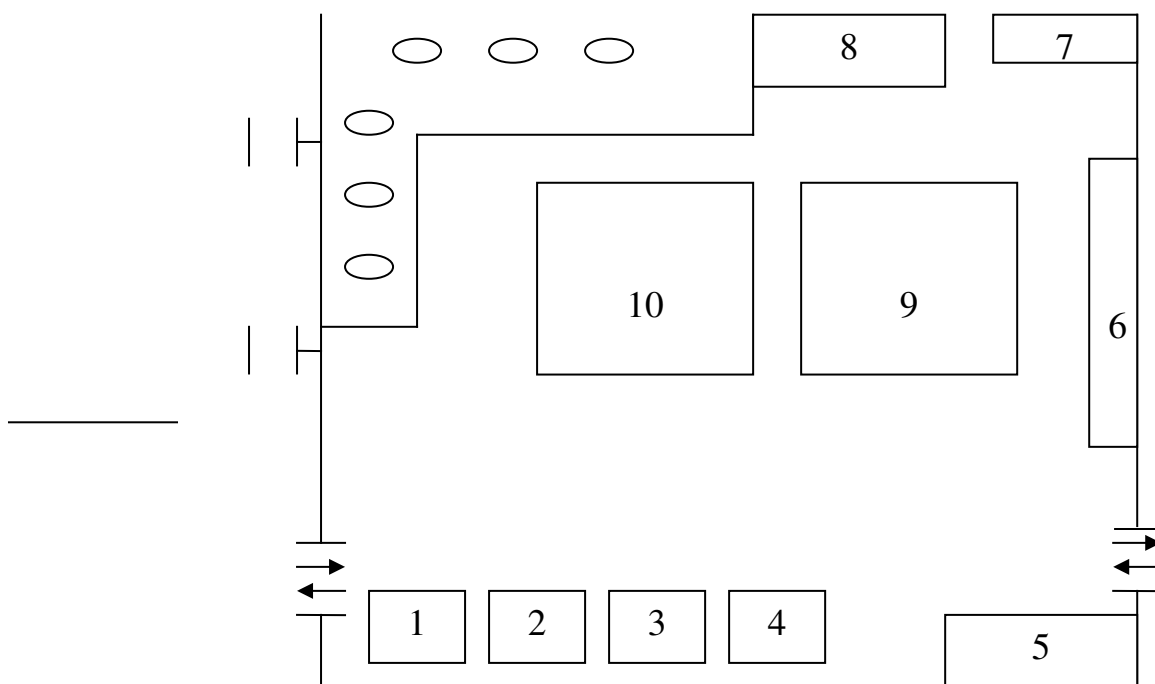
Thụng qua bộ phõn lễ tön thõ bộ phận bĕp được cung cấp cöc thực đơn đặt trước của khỏch để từ đú chuẩn bị cho kịp cụng tởc phục vụ.

### ***2.2.4 Quan hệ với bộ phõn thu ngõn.***

Bộ phõn thu ngõn dựa vào cöc mún ăn mà bộ phõn bĕp chế biến theo thực đơn và cöc mún ăn khỏch gọi thõm để từ đú thanh toỏn cho khỏch một cöch chớnh xỏc.

## B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp

### 2.3 Hoạt động chế biến món ăn Âu tại Nhà Hàng



#### Sơ đồ bếp của Nhà Hàng ZIN2

*Sơ đồ phũng bếp của Nhà Hàng ZIN2.*

1,2,3,4 Tủ bảo quản thực phẩm 9 Bàn chia suất

lạnh

5 Giỏ đồ gia vị, đồ hộp dự trữ

6 Giỏ đồ sản phẩm chế biến

7 Giỏ đựng bột đĩa

8 Khu vùi nước

10 Bàn sơ chế nguyên liệu

11 Nhà nướng thui động vật

12 Nhà sơ chế nguyên liệu

13 Khu bếp chế biến

#### 2.3.1 Cụng tũc chuẩn bị.

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

Tựy vào yêu cầu của khách hàng mà nhà hàng cú cụng tồ chuẩn bị khỏc nhau. Nếu mà khách hàng đặt thực đơn trước thờ cụng tồ chuẩn bị của khách sạn được chủ động hơn và hiệu quả lao động cao hơn. Cũn nếu khách hàng khụng đặt

trước thờ cụng tồ chuẩn bị khụng phải là khụng tốt nhưng sự chuẩn bị của nhà hàng sẽ khụng được chủ động.

Thế nhưng về mặt đún tiếp khách thì nhà hàng luôn luôn chủ động về mọi mặt. Thường cốc đoàn ăn lớn thờ hầu như là đặt trước qua bộ phận lễ tơn, có khách lẻ thờ sẽ đặt ăn luôn theo ngày. Vì thế cụng tồ chuẩn bị khụng mấy khú khấn.

Khõu chuẩn bị trước khi chế biến chớnh là sự chuẩn bị về nguyên liệu thực phẩm. Nhà hàng luôn luôn sẵn sàng phục vụ khách.

- Đối với cốc loại thực phẩm là rau, củ, quả thờ bếp trưởng là người gọi và nhận trong ngày. Nếu cốc loại thực phẩm rau, củ, quả trong ngày thừa thờ sẽ được sơ chế sạch và cho vào tủ bảo quản rau. Vì thế nguyên liệu thực phẩm sẽ được đảm bảo chất lượng.

- Đối với loại động vật: trong bếp của Nhà hàng bao giờ cũng đủ nguyên liệu động vật để phục vụ khách hàng.

+ Đối với cốc loại động vật là thờ, gà, cỏ, ba ba, cỏ trởnh nhà hàng đều cú chuồng, bể đờ thả khi khách cú yêu cầu thi đầu bếp mới bắt và giết mổ để chế biến phụ vụ khách.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

+ Đöi với cöc loai thùc phẩm như thit cừu, thit lợn, thit cö sấu, thit bũ, ... thö luậu đưöc bảo quãn tốt trong tủ lạnh. Khi nào dưng sẽ đưöc lấy ra làm tan đö và đưöc đưã vào sơ chế, chế biến.

+ Đöi với đồ hộp, đưöc bảo quãn cất giữ một cöch phự hợp để đảm bảo chất lượng tốt và cöc loai thùc phẩm hết hạn sử dụng đều đưöc hủy bỏ.

### ***2.3.2 Quy đình, quy chế hủy thùc phẩm biến chất của nhà hàng.***

Nhà bếp phải nắm chắc khöu nghiệm thu sản phẩm mua vào, mọi sản phẩm biờn chất hoặc cú hiện tượng khụng an toàn vệ sinh thùc phẩm đều phải trả lại cho người bõn.

Mọi sản phẩm tươi mới phải đưöc bảo quãn cẩn thận đýng quy cöch.

Trong khi sử dụng thùc phẩm nếu phöt hiờn thấy thùc phẩm biến chất phải ngừng ngay khụng dưng loai thùc phẩm đó mà thay thế luậu bằng thùc phẩm an toàn khöc để tiếp tục cụng viờc chế biến, sau đó phải báo cöo cho bếp trưởng.

Bếp trưởng cụng với bộ phõn cú liờn quan: kế toỏn và quãn lý xöc nhận thùc phẩm đó bị hỏng, tiến hành xöc đình số lượng, đình lượng. Bếp trưởng phải giải trởnh đưöc ngay nhõn và ký vào bản hủy thùc phẩm.

### ***2.3.3 Quy trởnh chế biến mún ăn Âu tại Nhà Hàng***

Quy trởnh chế biến mún ăn ở nhà hàng đưöc cöc nhõn viờn bếp tuân thủ theo quy trởnh nhanh chóng và chất lượng. Ở đöy theo đề tài đó lựa chọn em chỉ núi về quy trởnh chế biến mún ăn Âu của Nhà hàng .

## **B, o C, o Thùc TĚp Tĕt NghiÖp**

Trước hết tỳ theo thục đơn của khỏch mà sự chẵn bị bố trố hết sức nhanh chóng để đảm bảo thời gian đưa đến khỏch hàng là ngắn nhất.

Nếu trong thục đơn cú mún ăn nào mà cần thời gian chế biến dài thữ sẽ được lam trước cho kịp thời gian phục vụ. Và dựa vào quy trỡnh phục vụ đầu bếp sẽ chế biến cốc mún ăn cho phự hợp với quy trỡnh đó.

Trước hết là mún khai vị, đầu bếp tập chung vào nấu cốc mún khai vị trước, thụng thường tại nhà hàng cốc mún khai vị thường la cốc mún soup. Sau khi chế biến song cốc mún khai vị thữ tiếp tục chế biến lần lượt cốc mún ăn chớnh sao cho thật hợp lý. Bếp trưởng chớnh là người phõn cụng cho nhõn viờn của mõnh vị trố và cụng việc phải làm. Nếu trong khi chế biến mà thiếu nguyên liệu thữ phải ngay lập tức thụng báo cho bõn kho để đi mua, nếu khụng mua kịp thời thi phải tỡm nguyên liệu khỏc thay thế, đồng thời nhõn viờn phục vụ phải xin lỗi khỏch hàng. Hi hữ lắm mới hướng cho khỏch dựng sang mún khỏc.

Cốc đầu bếp chế biến xong thữ sản phẩm sẽ được đưa ra bàn chia xuất để nhõn viờn chia xuất và trỡnh bày trang trố mún ăn. Bếp trưởng là người chịu trỏch nhiệm về mún ăn.

Sau cụng là cốc mún trõng miệng được bày trước và được nhõn viờn mang ra phục vụ khỏch. Nếu trõng miệng là một số loại bõnh thữ cốc đầu bếp cũng phải chuẩn bị từ sớm cho kịp thời gian phục vụ.

Sau khi chế biến xong theo thục đơn cốc nhõn viờn trong bếp cụng nhau dọn dẹp cho gọn gàng, sạch sẽ khu vực bếp và cần tỳc trực tại bếp nếu khỏch gọi thõm mún ăn sẽ kịp thời chế biờn phục vụ.

## B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp

### 2.3.4 Cỏch chĕ biĕn mỘt sỐ mún ăn Âu

Sau đõy em xin trõnh bày mỘt sỐ mún ăn Âu mà nhà hàng thƯờng chĕ biĕn phụ vỰ khỏch ăn.



#### Nguyên liĕu ( 1 suất )

- Thăn lợn: 150g
- Bột mỳ: 50g
- Muối: 5g
- Tiêu : 2g
- Củ thơm : 1g
- Trứng gà : 1 quả
- nhục dầu khấu: 1 quả
- Bột mỳ: 50g
- Dầu ăn: 100g
- BƠ: 20g
- Khoai tây: 150g
- Kem tươi: 50g

#### SỐt BBQ:

- Tỏi: 50g
- ớt đỏ: 30g
- Muối: 5g
- Tiêu: 1g

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

- Đường: 30g

- Ketchup : 20g

- Giấm đỏ 20g

- Xì dầu Kikeman: 15g

### **Cánh làm:**

- Thăn lợn rửa sạch, lọc bỏ gân xơ, thái miếng dày 0,5cm dãn mềm mỏng 0,2cm ướp muối tiêu 15 phút.

- Khoai tây gọt vỏ bỏ 4, tỏi bóc vỏ băm nhỏ, nhũc đầu khâu bào nhỏ.

- Cho dầu, bơ vào chảo đun nóng lấy thăn lợn tẩm vào bột mỳ tiếp tẩm vào trứng sau đó tẩm vào bột mỳ cà cho vào chảo dầu rán vàng đều hai mặt.

- Khoai tây cho vào hấp chín, xay nhuyễn, cho khoai vào xoong, cho sữa, kem tươi, muối, tiêu, nhũc đầu khâu, đặt lên bếp đảo đều cho đến khi quánh mượt đồng nhất là được.

- Cho đường vào xong đun thành caramen non, cho tỏi vào đun thơm, cho dấm đỏ, muối, tiêu, ketchup, xì dầu, ớt đun như rồi đem xay nhuyễn lọc lấy sốt sánh mượt rồi đem đun sôi, sốt rội xuống đĩa xếp thịt lên trên sốt, cho khoai tây vào thìa súp định hình quả bàng bày xung quanh thịt, trang trí mùi tây.

### **Yêu cầu cảm quan.**

- Hình thức: trình bày đẹp hấp dẫn.

- Trạng thái : sốt hơi sánh .

- Màu sắc: thịt màu vàng nâu, Mùi thơm, Vị vừa ăn .

- Độ chín:

+ Thịt chín mềm.



## B, o C, o Thùc TĚp Tĕt NghiÖp

### + Crabe farcis ( Cua bĕ nhôi bõ lò )



### Nguyên liệu ( Isuất )

- Cua bê 1 con: 400g
- Thịt cua: 40g
- Mùi tây: 10g
- Tỏi khô: 5g
- Kem tươi: 10g
- Phomat mocarella: 20g
- Thì là: 10g
- Muối: 5g
- Hành tây: 50g
- Hành khô: 5g
- Hành lá: 10g
- Cỏ thơm: 1g
- Nấm tròn: 50g
- Bơ: 5g
- Xà lách phidê: 50g
- Hạt tiêu: 2g

### Cách làm:

## **B, o C, o Thùc TĚp TĚt NghiÖp**

- Cua rửa sạch cho vào xong, cho nước luộc chín 15 phút gỡ lấy thịt cua xé nhỏ, maivà cànđ cua rửa sạch lau khô.

- Các loại rau rửa sạch, hành tây thái vuông, hành khô, tỏi khô thái nhỏ, nấm băm nhỏ, hành lá, mùi tây thái nhỏ, phomát bào sợi.

- Bơ đun chảy cho hành, tỏi khô băm nhỏ và hành tây vào đảo đều cho tiếp nấm vào tăng nhiệt đảo nhanh tay ( vì nấm ra nhiều nước ) cho tiếp thịt cua vào đảo đều, nêm muối, tiêu cho vừa ăn, cho mùi tây, cỏ thơm vào đảo đều rồi đổ ra âu.

- Cho kem tươi vào nhân đảo đều sau đó nhồi vào mai cua rắc phomát lên trên, xếp cua vào khay cho vào lò nướng 20 phút thấy phomát vàng đều là được.

- Bày cau vào đĩa trang trí các loại rau cho đẹp, cànđ cua rán vàng bày bên cạnh, ăn nóng .

Yêu cầu cảm quan:

- Hình thức: trình bày đẹp.
- Màu: bề mặt thịt cua màu hơi vàng.
- Mùi: thơm đặc trưng của thịt cua và cỏ thơm.
- Vị vừa ăn, độ ngọt cao.
- Độ chín: nhân chín mềm.

+ **Asperges ala favÖite ( Salát măng tây )**

## B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp



### Nguyên liệu: ( 1 suất )

- Măng tây ( asperges ) tươi: 300g  
200g

- Trứng gà: 1 quả

- Chanh tươi: 1 quả

- Xương Ống ( cổ, cánh gà):

- Bột mỳ ( làm sánh ): 10g

- Bơ: 20g

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp**

- Muối: 5g , Tiêu: 2g

- Mùi tây: 10g

### **Cách làm:**

- Măng tây gọt vỏ và chân cứng, rửa sạch buộc thành bốn bó.
- Đun nước dùng trong nồi cao thành, đặt những bó măng thẳng đứng trong nồi nấu 20 phút, vớt ra tháo bỏ dây buộc, lấy ra xếp măng trên khay giữ nóng .- Đổ một bát con nước dùng gà vào xoong cho thêm muối, chanh và lòng đỏ trứng gà khuấy đều trên bếp nhỏ lửa, nêm tiêu muối rồi cho bột mì vào khuấy đều bắc ra khỏi bếp, thêm bơ cắt viên nhỏ vào khuấy đều, múc ra đĩa sâu lòng rắc mùi tây thái nhỏ, dùng ăn nóng.

### **Yêu cầu cảm quan:**

- Hình thức: trình bày gọn đẹp  
nhiên

- Màu : măng giữ được màu xanh tự

- Mùi thơm, vị vừa ăn

- Độ chín: măng chín mềm

### **Salade de samon fume ( salat cá hồi )**



### **Nguyên liệu ( 1 suất )**

- Cá hồi hun khói: 150g

- Hành tây tím: 200g

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

- Lá nguyệt quế : 2 lá
  - Hạt caper ( phong điền thảo ): 5g
  - Chanh quả: 1 quả
  - Bơ: 10g
  - Dương: 5g
  - Dưa chuột muối: 20g
  - Cà chua: 50g
  - Muối: 5g
- \* Sốt Frencl Dressing: sốt mayone-30g, mùi tây vàng-5g, lá thơm-1g , tỏi-5g, hành tây-5g.

### **Cách làm:**

- Hành tây thái chỉ xào vàng cùng lá thơm, khi hành vàng đến cạn hết nước, cho đường và muối vào đảo đều, để nguội ( gọi là hành Comfit)
- Chanh thái lát, cà chua bỏ hạt thái hạt lựu.
- Dưa chuột thái lát mỏng dùng để trang trí.
- Hành comfit cho vào giữa đĩa, cá cuốn như hoa xếp xung quanh, trang trí cùng dưa chuột muối, cà chua và chanh, hạt caper rắc lên trên ăn kèm với sốt French Dressing

### **Yêu cầu cảm quan:**

- Hình thức: Salad trình bày đẹp
- Màu sắc: hài hòa, tự nhiên
- Mùi vị: Thơm mùi cá hồi, hành tây, vị ngọt mát và ngậy

Trên đây là phương pháp chế biến , cách trình bày và yêu cầu cảm quan của một số món ăn Âu được học tại trường.

**+ Món: Soup gà ngụy non ( Món ăn Nga)**

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

Nguyên liệu:

Ngự non 1000g

Thịt gà nạc 300g

Cà chua bột 50g

Hành khụ 50g

Dầu ụliu 50g

Tiờu, muối

**Cỏch làm:**

- Ngự non được xay ra, thờm nước vào để lọc lấy nước bột ngự.
- Thịt gà sơ chế sạch thỏi hạt lựu, ướp tiờu, muối, hành búc vổ băm nhỏ.
- Đun dầu núng già cho thịt gà vào xào, tiếp theo cho cà chua bột vào xào tiếp, đổ nước dựng vào nấu mềm. Sau đú cho nước bột ngự vào khuấy đều, đun sụi cuối cựng nờm vừa tiờu, muối. Dựng ăn núng.

***Yờu cầu cảm quan:***

Soup cú màu vàng nhạt, sỏnh mượ, thờm dậ mựi ngự, bộo ngậ.

Cỏch ăn: ăn núng, ăn khai vị.

## **B, o C, o Thùc TĒp Tèt NghĩOp**

+ Mún soup kem ngỤ non ( Mon ăn Phỏp)

Nguyên liệu:

Nước dụnđ	2lót
Bắp ngỤ non	200g
Kem tươ	200g
Bột mỳ	100g
Bơ	100g
Trứng gà	3 quỏ
Tiờu, muối	

Cỏch làm:

NgỤ non búc vỏ sỏt lấy bột. Nừi ngỤ thả vào nước dụnđ đun nhỏ lửa cho chỏn nờm vừa gia vị. Lũng đỏ trứng gà và kem đỏnh đều trong ỏu soup rồi đỏ vào soup đàng sụi va cho thờm ỏt bơ ăn núng.

\* Yờu cầu cảm quan:

Sup sỏnh mượ, màu vàng, mựi thờm đặctrưng của ngỤ non, bột ngậ.

**+ Mún soup ngao:**

Nguyên liệu:

Bột mỳ	50g
--------	-----

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

Ngao	50g
Kem tươi	100g
Vang trắng	150ml
Thổa là	1 mớ
Tỏi	20g
Dõu oliu	30ml

Cỏch làm:

- Cho ã dầu vào chảo đun núng, sau đú cho bột mỳ vào xào, đun sụi. Tiếp theo cho sữa vào đợi cho bột nở hết rồi cho ã dầu oliu cũn lại vào phi thơm hành tỏi rồi cho ngao vào xào. Tỏch bỏ ra cho vang trắng vào sau đú cho số bột đó xào xuống chậm và đởnh đều tay để bột khụng vún. Cho kem tươi vào, nờm gia vị, rắc thổa là lờn trờn.

Cỏch thức trởnh bày và yờu cầu cảm quan:

Hỡnh thức soup sỏnh mượ, khụng bị vữa.

Màu sắc nước dựng trong, màu tự nhiên của nguyên liệu.

Mựi thơm mựi bơ, mựi thổa là, khụng bị tanh.

Vị vừa ăn, ngọt mọt.

Độ chón ngao chón mềm.

Cỏch trởnh bày: cho soup ra bột, rắc thổa là lờn trờn.

**+ Bũ nướng sốt tiờu đen**



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

Nguyên liệu:

Thịt bũ mụng hoặc thịt bũ phi lờ:	0,3g
Hành khụ:	150g
Ớt, tỏi :	150g
Ớt cay:	1 quả
Ớt đà lạt cộc loại màu:	0,2kg
Cà chua:	1 quả
GỪng :	30g
Hành tỡy:	1 củ
Dứa:	40g
Rượu:	10ml
Que xiờn:	1 gói

Xõ dầu, dầu hào, nước mắm, bột nờm, hạt tiờu.

Cỏch làm :

- Thịt bũ lọc bỏ gõn xờ, thỏi mỏng vừa, sau đú tấm ướp một ớt rượu trắng, hành tỏi băm nhỏ, xi dầu, dầu hào, nước mắm, đường, bột nờm, hạt tiờu, để ngấm 15 phỳt.

- Cộc loại ớt đà lạt, cà chua, hành tỡy, dứa cắt quõn cờ để riờng.

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp**

- Làm sốt: cho thừm tiừ đén đặ đặ vào cụng tỏi, cho rượu và cà chựa vào cụng xào.

Cỏch thức trởnh bày và yừu cầu cảm quan.

- Thịt bữ: cắt thỏi đều miếng
- trạng thỏi: sốt sỏnh vừa
- Màu sắc: màu nõu hồng
- Mựi: thừm mựi rượu và cỏc gia vị
- Vị: vừa ỏn
- ĐỘ chớn: chớn mềm khụng bị dai.

Cỏch thức trởnh bày: cho thịt bữ ra đĩa rỏi nước sốt lỏn, một gúc bầy hoa xoỏy và rau mựi tỡy.

### **+ Mún Cari Bữ:**

Nguyên liệu:

- Thịt bữ 1kg
- Sốt cà chua 200g
- Bột cari 3 muống
- Bột mỡ 200g
- Dầu 200g
- Đậu 200g
- Hành, tỏi, muối, tiừ

Cỏch làm:

- Dụng dao dỏn cho thịt bữ mềm, cắt miếng vụng 6-8cm. Tắm bột ỏo vào thịt bữ.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

- Đun dầu nóng cho thịt bũ vào chiên. BỎ hành băm nhỏ vào, chỘn sốt với một chỘn nước, một thìa muối tiêu, bỏ bột cari vào quấy đều, rửa sạch đậu cho vào nấu 15 phýt cho mềm, vớt đậu ra.

\* TrÖnh bày :

Mỳc cari ra đĩa sỡ lũng trang trố bằng ngũ rắc lờn tròn. Đậu bày tròn một đĩa khỏc ăn nóng với cơm hoặc bỗnh mỳ, chấm muối ớt.

### **Nhận xét chung:**

Qua phương pháp chế biến, cách trình bày và yêu cầu cảm quan một số món nêu trên tại nhà hàng Zin2 em cảm nhận thấy như sau.

- Về phương pháp chế biến còn đơn giản, nhiều món ăn vẫn chưa được chú trọng về chất lượng, nguyên liệu cắt thái cho một số món chưa đều, trình độ và khả năng điều nhiệt một số món chưa hợp lý làm cho chất lượng của món ăn chưa cao. Một số món chưa đủ thời gian quy định ví dụ như nước dùng bò ninh chưa đủ thời gian ... Nguyên liệu, gia vị của một số món còn thiếu và sự thay thế là chưa đủ và chưa phù hợp dẫn đến làm thay đổi mùi vị của món ăn. Do trang thiết bị chưa đồng bộ nên phương pháp chế biến ở một số khâu còn chưa đúng dẫn

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

đến sự lúng túng, mất thời gian khi chế biến. Đa số các món ăn đều được làm chín bằng phương pháp chế biến nhiệt, một số món ăn được làm chín bằng phương pháp cơ học như các loại rau quả được cắt thái để ăn sống, bánh hay một số loại sốt.

- Về cách trình bày còn đơn giản và chưa bắt mắt, một phần là do trình độ tay nghề của nhân viên và một phần cũng là do sự yêu cầu của khách chưa cao. Do thời gian ăn của khách ngắn và sự chuẩn bị về dụng cụ để trình bày món ăn là chưa phù hợp, cách trình bày chưa tạo được ấn tượng cho khách.
- Yêu cầu cảm quan luôn được chú trọng nhưng do đặc thù nguyên liệu luôn được bảo quản lạnh nên một số món vẫn chưa đảm bảo yêu cầu về màu sắc..

### **2.4 Kết quả đạt được.**

#### **2.4.1 Về thực đơn.**

Cổc chỉ tiờu	ĐVT	Năm 2008	Năm 2009	So sỏnh năm 2007/2008	
				Chờnh lệch	Tỷ lệ %
1. Tổng DT	Triệu đồng	7913	8475	562	107
DT hàng tự chế	Triệu đồng	3654	3215	-439	87,98
DT chế	Triệu	800	700	-100	87,5

## B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghìp

biến mún Á	đồng				
DT chế biến mún Âu	Triệu đồng	2733	3760	1,027	137,58
DT hàng chuyển bản	Triệu đồng	730	800	70	109,6
2. Tổng lượt khách	Người	58127	54663	-3,464	94,104
Khách nội địa	Người	6813	6311	-502	92,63
Khách quốc tế	Người	51314	48352	-2,962	94,23
3. Số lao động	Người	52	44	-8	84,61
4. Tổng quỹ lương	Triệu đồng	950	1100	105	115,79
5. Năng suất lao động	Triệu đồng	48	56	8	116,7
6. Mức lương BQ năm	Triệu đồng	10,000	13,000	3	130
7. Tỷ suất lương	%	21,95	22,89	0,94	104,28
8. Lợi nhuận	Triệu đồng	22,811	23,790	0,979	104,3
9. Tỷ suất	%	0,39	0,6	0,21	153,85

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

10. Thuế	Triệu đồng	409,976	455,751	45,778	111,17
----------	------------	---------	---------	--------	--------

### **-Nhận xét kết quả đã đạt được ở từng bộ phận**

Theo bảng thống kê hiệu quả đã đạt được thì có thể nhận thấy rằng doanh thu năm 2009 cao hơn so với doanh thu năm trước đó. Nhưng mức tăng doanh thu này không đồng đều giữa các bộ phận mà yếu tố góp phần tăng doanh thu chủ yếu là bộ phận chế biến món ăn Âu và doanh thu từ hàng chuyển bán cụ thể : Bộ phận món Âu tăng 1,027 triệu đồng. Hàng chuyển bán tăng 70 triệu đồng so với năm trước đó. Ngược lại ở bộ phận chế biến món ăn Á và hàng tự chế doanh thu lại bị giảm sút hơn năm trước.

Tuy nhiên mức tăng doanh thu từ chế biến món ăn Âu này là chưa đáng kể so với tiềm lực của nhà hàng nếu tính mức độ trượt giá của tiền thì lợi nhuận cuối cùng còn lại không tăng so với năm trước là bao, chỉ khoảng 0,979 triệu đồng. Như vậy trong các năm kế tiếp nhà hàng cần đưa ra mục tiêu đạt được lợi nhuận cao hơn nữa. Từ đó nâng cao được mức sống của nhân viên trong nhà hàng. Để làm được điều đó thì nhà hàng cần biết được nguyên nhân từ đó đưa ra các giải pháp cụ thể.

### **.5 Một số tồn tại và nguyên nhân.**

78

**Sinh Công Nghiệp - LQA2B**  
**G/v hướng dẫn: Tăng Thị Hằng**

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

### *2.5.1 Một số tồn tại.*

- Về chất lượng phục vụ của đội ngũ lao động.

Trong đội ngũ lao động tuy tất cả đó được qua đào tạo cú bài bản và thường xuyên được nhà hàng mời cöc chuyên gia ở khöch sạn lớn về dạy nghiệp vụ, nhưng vẫn cũn nhiều bất cập trong đội ngũ lao động cũn chỳ ý hơn là độ ngũ nhõn viờn phục vụ bàn và nhõn viờn phục vụ bếp, đöy là đối tượng trực tiếp .

Trong chế biến và phục vụ mún ăn õu thõ bộ phận bếp và bàn vẫn cũn nhiều tồn tại cũn được giải quyết.

Bộ phận bếp: Cöc nhõn viờn bếp được tuyển từ cöc trường nghiệp vụ về làm và đó cú kinh nghiệm thực tế. Những hầu hết cöc nhõn viờn chỉ làm được cöc mún ăn dõn tộc, kinh nghiệm chế biến mún ăn Âu cũn kộm. Chỉ cú bếp trưởng nhà hàng được cử sang Thõi Lan học về mún ăn Âu và truyền dạy lại cho cöc nhõn viờn cho lờn đöy là vấn đề khú khăn cho bộ phận bếp của Nhà hàng . Chính võ vậy chất lượng mún ăn Âu của Nhà hàng chưa được cao. Đụi khi khụng đöp ứng được nhu cầu của khöch hàng.

Bộ phận bàn: Cũng như bộ phận bếp, tất cả cũng được học nghiệp vụ thế nhưng khi phục vụ cöc mún ăn Âu thõ cũng thường hay bị khöch hàng phàn nàn về cöch phục vụ, do ngoại ngữ

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

giao tiếp cũn kộm nờn nhiều khi khụng đóp ứng được nhu cầu của khỏch hàng.

### **2.5.2 Khỏch dựng mún ăn Âu Ớt.**

Mặc dựng Nhà hàng cú địa điểm và vị trớ rất **thuậ**n lợi. Nhưng do lượng khỏch nước ngũa đến tham quan du lịch Việt Nam chưa nhiều.

Phần lớn là lượng khỏch nội địa và khỏch chõu ở như Trung Quốc, Hàn Quốc, Nhật Bản, lượng khỏch Chõu Âu cũn rất Ớt.

Tiếp theo là nguyên nhõn khỏch quan: Nhà hàng cũng cú lượng khỏch nước ngoài và ăn uống khỏ dựng nhưng phần lớn họ chỉ gọi mún ăn Việt Nam để muốn khỏm phỏ những nột văn hóa ẩm thực Việt Nam. Chỉ cú một số khỏch do khụng quen với mún ăn Việt Nam nờn họ mới gọi mún ăn Âu. Còn về khỏch Việt Nam do khụng quen khẩu vị nước ngoài nờn cũng khụng cú ai chọn và gọi mún ăn Âu, trừ những người muốn khỏm phỏ một số mún nghe tờn hay hay.

Ngoài một số lý do khỏch quan ở trờn thõ cũn cú lý do chủ quan của nhõn viờn phục vụ: Khi gặp khỏch Việt Nam thõ hầu như khụng cú nhõn viờn nào tiếp thị, mời khỏch sử dựng mún ăn Âu, thậm chí cả khỏc nước ngoài cũng Ớt khi được tiếp thị, họ thường ăn theo chương trỡnh đặt hàng của bờn dịch vụ tour du lịch.

### **2.5.3 Góa thành mún ăn cao.**



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Đõy chõnh là yĕu tũ quan trõng đĕ tão ra sũ cãnh tranh của Nhà hàng. Gãnn đõy do mũc giõ leo thang cho nờn đĕ nguyờn giõ cũ thõ Nhà hàng khinh doanh sĕ

khụng cú lói hoặc thãm chõ bị lĩ. Cho nờn vãn đĕ đũy tãng giõ đồ ăn uống dịch vụ lờn cao khiến cho khỏch hàng cú nhiĕu kiến nghị. Đõi với thị trường hiĕn tại thõ giõ cả tãng gãp đũy thãm chõ gãp ba, cho nờn viĕc tãng giõ của nhà hàng khụng cú gũ là lạ, thĕ nhũng cần phải làm sao đĕ tũm lý khỏch đĕn với Nhà hàng đũc thoãi mõi khụng cảm thãm mĩnh bị chõn ộp về giõ. Và Nhà hàng cũng phải điĕu chĩnh giõ cả một cõch hợp lý sao cho khỏch hàng khi thanh toũn đĕu vãn giữ nột tươi cười và muõn quay lại với Nhà hàng lần sau. Đõy chõnh là điĕu cần nhãn mạnh chỳ ý đõi với bộ phận kinh doanh và ban giam đõc của Nhà hàng.

### **2.5.4 Nguõn nguyờn liĕu.**

Do đãc thù của mún ăn Âu là sũ dụng cõc gia vị chiĕt suãt phũc tạp, nờn phần lớn nguyờn liĕu đĕu đũc mua hoặc nhãp từ nũc ngoài. Chõnh vũ vậy đũy khi khụng cú nguyờn liĕu ngay đĕ chế biĕn mà phải chờ cõc đõn đãt hàng. Cũn nếu nhãp và bão quãn quỏ nhiĕu sĕ khụng đãm bão về chãt lượng cho sãn phẩm .

### **2.6 Một số tũn tại và nguyờn nhõn.**

#### **2.6.1 Một số tũn tại.**

- Trong quỏ trõnh phũc vụ: lực lượng nhõn viờn chưa đũ về cả số lượng và chãt lượng. Một hiĕn tũng khú trõnh khỏi trong kinh doanh ăn uống đũ là hiĕn tũng số ảo nhõn viờn theo mùa. Trong nhũng dịp cú tiĕc thõ

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

sự phõn cụng của bếp trưởng chưa hợp lý nhõn viờn phải làm vựt quỏ thời gian làm việc theo quy định nhưng khụng được nhận thõm tiền làm ngoài giờ, chế độ nghỉ thai sản đối với nhõn viờn nữ chưa hợp lý, sự phõn cụng lao động cụng một ca chưa hợp lý,

số lượng nhõn viờn nam nữ trong cụng một ca chưa đồng đều, do vậy khụng nhận được sự ủng hộ của nhõn viờn trong nhà hàng dẫn đến năng xuất lao động chưa cao. Trong cụng tổc phục vụ nhõn viờn vẫn cũn sự phàn nàn của khách nước ngoài vữ trõnh độ tiếng anh cũn chậm, giao tiếp kộm, sự phục vụ chưa nhiệt tõnh, trong thời

gian đụng khách thữ vẫn cũn luống cuống, chưa nhanh nhạy và vẫn cũn sự ganh tị nhau giữa cõc nhõn viờn.

- Trong cụng tổc chế biến: Trõnh độ tay nghề của nhõn viờn bếp chưa đồng đều, chỉ cú bếp trưởng và bếp phú là cú tay nghề vững cũn đầu bếp do mới vào nghề lờn trõnh độ tay nghề chưa cao, khụng đồng đều, nhiều người cũn yếu kộm. Chế biến mún ăn Âu đũ hõi sự tỹ mỹ và cụng phu, cần cú sự hiểu biết về mún ăn đú. Nhiều lỳc khụng chỉ là trõnh độ mà cũn đũ hõi sự nhiệt tõnh và yờu nghề mới cú thể chế biờn được mún ăn cú chất lượng.

- Việc tổ chức phõn cụng lao động giờ cao điểm chưa hợp lý, chưa linh hoạt, số lượng nhõn viờn trong Nhà hàng chưa đủ để phục vụ. Nguyên liệu chế biến mún ăn Âu thường rất hiếm, khú tỡm vữ vậy mà nhiều khi phải sử dụng nguyên liệu thay thế điều này ảnh hưởng đến chất lượng mún ăn là rất lớn. Sự hiểu biết về cụng dụng của cõc nguyên liệu, gia vị chưa thực sự nhiều, diện tóch của bếp khụng được rộng lắm nên nhiều khi đụng khách thữ sự

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt Nghiŏp**

chủ động trong cùng tởc chế biến khụng đợc nhanh, gŏy lờn hiĕn tợng lờu ra sỏn phẩm phải để khỏch phải chờ lờu, ảnh hưởng đến chất lượng phục vụ mún ỏn của khỏch hàng. Ngoài ra cởc trang thiết bị đầy đủ nhưng chưa đồng bộ, nhiều dụng cụ bếp chưa đợc đầu tư hiĕn đỏi, nhiều đồ đó cũ nhưng chưa đợc thay thế, cũn thiếu đồ dụng hiĕn đỏi. Ngoài ra một số đồ phục vụ tiĕc như bột, đũa... là đồ gổm, sứ, thủy tinh là đồ dễ vỡ nờn dẫn đến tởnh trạng đồ dụng thiếu tởnh đồng bộ, do đó sự thuận tiĕn trong cởc thiết bị chưa đợc tốt lắm. Ngoài ra trong cùng tởc nhõn sự vẫn cũn một số vấn đề khú khỏn đó là trởnh độ ngoỏi ngữ của nhõn viờn chưa đợc đồng đều, gŏy khú khỏn trong viĕc dịch cởc tài liĕu để phục vụ trong quỏ trởnh nấu ỏn, bổ sung cởc mún ỏn mới cho nhà hàng đặc biệt trong xu thế hội nhập như hiĕn nay. Trang phục bảo hộ lao động của nhõn viờn trong bếp là chưa thực sự đợc quan tởm đầy đủ, do họ phải làm trong một mụi trường cắng thẳng, tiếp xỳc trực tiĕp với mụi trường cú sự nguy hiĕm cao như tiếp sỳc với khớ gas, khớ than, lửa, điĕn...

- Một số tồn tại khỏc: khả năng bảo quản nguyên liĕu vẫn cũn nhiều hạn chế, đặc biệt là viĕc chọn đợc một số nguyên liĕu tốt dành cho cùng viĕc ngày càng khú bởi hiĕn nay dịch bệnh rất nhiều, tởnh trạng sử dụng thuốc trừ sũu ảnh hưởng đến sức khỏe của con người, hệ thống trang thiết bị cũn kộp. thực đờn của nhà hàng đó tương đỏi đầy đủ, một số mún ỏn đặc trưng của Nhà hàng chưa nhiều, khả năng lờn thực đờn tự chọn chưa cao, khú thỏa mún sự mong đời của khỏch

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

hàng. Khụng gian của nhà hàng chưa thoảm lắm, diện tích của nhà hàng vẫn cũn hạn chế, đặc biệt trong những ngày cú tiệc lớn, hội nghị. Ngoài ra số lượng đồ uống của nhà hàng chưa được phong phỳ về mặt số lượng và chất lượng, chưa xứng tâm với Nhà hàng. Nhõn viờn cũn thiếu cho việc phục vụ khỏch.

### **2.6.2 Nguyờn nhõn:**

#### **2.6.2.1 Nguyờn nhõn của cỏc thành tựu đó đạt được.**

- Bộ phận bếp của nhà hàng không ngừng nõng cao tay nghề thụng qua cỏc lớp huấn luyện nghiệp vụ do nhà hàng liờn kết với cỏc nhà hàng nước ngoài tổ chức, nhằm nõng cao tay nghề, kinh nghiệm cho nhõn viờn bếp.

- Sự phõn cụng lao động trong bộ phận bếp là hợp lý do bếp trưởng là người cú năng lực, bởi bếp trưởng là người giỏi nghiệp vụ nõn nhõn viờn làm việc nhanh nhẹn, nhiệt tởnh, đỳng quy củch và đạt hiệu quả cao trong cụng việc.

#### **2.6.2.2 Nguyờn nhõn của những tồn tại.**

- Cơ sở vật chất của Nhà hàng núi chung và bộ phận bếp núi riờng và cỏc dịch vụ kỏm theo của Nhà hàng cũn hạn chế , vốn vay ngõn hàng nhiều nõn khụng thể cú đồ hiện đại ngay được. Dụng cụ trong ăn uống để vỡ nõn khụng trỏnh khỏi hiện tượng thiếu tởnh đồng bộ. Mà Nhà hàng chỉ kiểm tra bổ xung theo từng đợt.

- Lượng khỏch đến với Nhà hàng chưa đủ khả năng tiềm ẩn của Nhà hàng vỡ hiờn nay số lượng cỏc nhà hàng mọc lờn tại đõy rất nhiều với thiết bị tiện nghi, số lượng cỏc món ăn phong phỳ cả về chất lượng và số lượng.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

### ***2.7 Một số vấn đề cấp thiết cần giải quyết.***

#### ***2.7.1 Nõng cao chấT lượng phục vụ.***

Gần đây Nhà hàng hay nhận được nhiều cuộc gọi phàn nàn về nghiệp vụ phục vụ của nhõn viờn, trong đó cú cả khỏch nước ngoài. Đây là điều đõng mừng và cũng đõng lo cho Nhà hàng. Điều đõng mừng là Nhà hàng đó nhận được ý kiến

đúng gúp của khỏch hàng để từ đó cú thể khắc phục nhữnh yếu kộm đó. Điều đõng lo ở đây chớnh là chấT lượng phục vụ của cõc nhõn viờn. Nhõn viờn là người trực tiếp tiếp xýc, phục vụ khỏch hàng cho nên đây là bộ phận quyết định sự hài lũng của khỏch và cũng là quyết định tới sự thành cụng kinh doanh của nhà Hàng . Do đó việc nõng cao chấT lượng cho độ ngũ cụng nhõn viờn là điều cần giải quyết cấp thiết.

#### ***2.7.2 Nõng cao tay nghĕ.***

Trong bộ phận bếp, bếp trưởng là người làm nõu năm nhất ở đây. Cõc nhõn viờn khỏc thờ thời gian ở nhà hàng mới được 2-3 năm. Để quen với cụng việc đối với cõc nhõn viờn này cũng chưa bài bản. Do cõc nhõn viờn trước khi đến làm việc đều làm tại một số nhà hàng mà ở đó khụng cú món ăn Âu. Khi đến đây làm thờ nhõn viờn mới chỉ học hỏi qua bếp trưởng, mà Nhà hàng đang dần dần bổ sung thờm món ăn Âu, cho lờn việc nõng cao tay nghĕ cho bộ phận bếp là hết sức cần thiết.

#### ***2.7.3 Điều chỉnh giờ cho phự hợp.***

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

Hiện nay đất nước ta đang trong thời kỳ khủng hoảng tiền tệ, đồng tiền bị lạm phát cao gây rất nhiều khó khăn cho các cơ sở kinh doanh. Trong thời kỳ này

Nhà hàng ZIN2 cũng đang gặp rất nhiều khó khăn cho việc định giá cho sản phẩm. Đồng tiền đang dần mất giá theo từng ngày, càng ngày giá nguyên liệu càng tăng. Một cơ sở kinh doanh khựng thể nào thay đổi giá phục vụ theo ngày được. Thế nhưng hiện nay Nhà hàng định giá cho sản phẩm dịch vụ đến tuần sau giá cả nguyên liệu lại tăng làm cho giá cả sản phẩm đúng có thể bằng hoặc cao hơn giá bán mà tuần trước khách sạn đó điều chỉnh. Vấn đề cấp thiết đặt ra cho Nhà hàng lúc này là cần định giá cho sản phẩm làm sao khựng quả cao nhưng cũng khựng phải điều chỉnh giá lại nhiều lần, xây dựng cơ cấu giá bán hợp lý.

### **2.7.4 Đầu tư trang thiết bị.**

Đất nước ngày càng đổi mới khoa học ngày càng phát minh ra nhiều máy móc phục vụ tốt hơn cho con người. Do đó các máy móc cũng phải luôn thay đổi cho phù hợp với xu thế hiện đại.

Nhà hàng ZIN2 khai trương từ năm 2002 cho nên trang thiết bị của Nhà hàng cũng đã cũ. Để thu hút khách hàng và làm thỏa mãn nhu cầu của khách, nhà hàng cần phải đầu tư thêm các trang thiết bị cần thiết và thay thế các trang thiết bị đã cũ để cho Nhà hàng ngày càng hoạt động tốt hơn.

### **2.7.5 Khách hàng cũn hạn chế.**

Ngày Nhà hàng mới khai trương lượng khách đến với Nhà hàng rất đông. Nhưng trong những năm gần đây trên địa bàn mọc lên nhiều các nhà

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

hàng khỏch sạn và đặc biệt cỏc nhà hàng đó tạo ra những cạnh tranh về nguồn khỏch rất lớn. Lượng khỏch đến với Nhà hàng trước đõy đó bị san sẻ đi rất nhiều. Điều cấp thiết cần giải quyết lỳc này là bộ phận kinh doanh cần phải cú những xu hướng mới để làm sao khỏch hàng đến với nhà hàng ngày càng đụng. Đặc biệt chỳ ý đến việc thu hỳt khỏch nước ngoài.

**CHƯƠNG III**  
**MỘT SỐ GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG**  
**SẢN PHẨM TRONG HOẠT ĐỘNG CHẾ BIẾN MẪN**  
**ĂN ÂU TẠI NHÀ HÀNG ZIN2**

**1. Phương hướng trong việc nâng cao chất lượng trong chế biến món ăn Nhà hàng ZIN2**

**1.1 Phương hướng phát triển sản xuất của Nhà hàng .**

Ngành du lịch thế giới hiện nay đang phát triển hết sức sôi động với tốc độ hiệu quả và ý nghĩa kinh tế, xó hội mà du lịch mang lại như: Ngành cụng nghiệp khụng khúi, con gà đẻ trứng vàng... hứa mỗnh trung vào khụng khớ đủ ngành du lịch Việt Nam cũng cú những chuyển biến lớn. Ngành du lịch Việt Nam khụng cũn là con gấu ngủ đụng nữa và đang phát triển hết sức mạnh mẽ với tốc độ tăng trưởng hàng năm từ 15-17%, đúng gúp vào tổng thu nhập quốc đõn hàng chục nghìn tỷ đõng. Du lịch đang là một trong những ngành kinh tế được Đảng và nhà nước quan tõm hàng đầu và được đõnh giỏ cao về ý nghĩa và tầm quan trọng của nó.

Xu thế phát triển của ngành du lịch Việt Nam khụng những ảnh hưởng đến xu hướng phát triển chung của ngành kinh doanh ăn uống mà cũn quyết định đến việc kinh doanh của chủ thể tham gia trõn thị trường và ảnh hưởng đến xu thế cạnh tranh trong ngành.

Trước nền kinh tế lụn cú những biến đõng này lụn là cơ hội cũng như thõch thức đối với nhà hàng núi chung và chủ doanh nghiệp kinh doanh



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt Nghiŏp**

ăn uống núi rìong. ĐỂ nŏng cao chất lượng trong việc chế biến mún ăn cũng như nŏng cao vị thĕ trŏn thị trường núi rìong, xŏc đĭnh nhưng nhu cầu mong muốn, kỳ vọng của khŏch hàng đỂ xŏy dựng đưŏc những chŏnh sŏch kinh doanh phự hợp nhằm thŏa

món nhu cầu của khŏch hàng và nŏng cao lợi nhuận. Nhà hàng đŏ đỂ ra những phưŏng hŏng cụ thĕ là:

- Xŏc đĭnh thị trường mục tiờu: Tập trung mở rộng và đŏi mới cŏng tŏc thị trường, sử dụng hiệ quả những lợi thĕ đŏ cú của nhà hàng, phŏt huy nội lực, đŏi mới và đa dạng húa, nŏng cao chất lượng cŏc sản phẩm, tạo ra cŏc yếu tố hấp dẫn đỂ thu hỳt khŏng chỉ khŏch trong nước mà cũn thu hỳt khŏch quốc tế. Đăc biệt trong thời gian tới nhà hàng cần tập trung khai thŏc vào thị trường khŏch Anh, Phŏp, Nhật vŏ đŏy là những nước cú số lượng khŏch tham quan du lịch Việc Nam khŏ đŏng, nguồn khŏch này mang lại lợi nhuận rất lớn cho thị trường.

Cŏc giăi phŏp thực hiẻn của: Nhà Hàng

- Tiếp tục khắc phục những khú khăn và phŏt huy cŏc mặt mạnh về chất lượng sản phẩm dịch vụ đỂ phục vụ khŏch hàng ngày một tốt hơn.

- Đào tạo bồi dưỡng chất lượng đŏ ngũ nhŏn viẻn, nghiệp vụ quản lý cho cŏc trưởng bộ phận. Khuyến khŏch đŏi ngũ nhŏn viẻn khŏng ngừng học hỏi đỂ nŏng cao trŏnh đŏ nghiệp vụ của mŏnh, mỗi nhŏn viẻn cần cú trŏnh đŏ học vấn tốt, nhanh nhẹn, thŏch úng với cŏng việc với sự đŏi mới của xŏ hội.

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

- Giao khoán định mức cụ thể đối với từng bộ phận để phát huy cao nhất kỹ năng bản hàng phục vụ của công nhân viên.

- Tiếp tục ổn định củng cố công nhân sự, khuyến khích nâng cao việc tuyển dụng và đào tạo lại công nhân viên. Hàng năm công nhân viên đều được tham gia khám sức khỏe định kỳ tại công trường y tế của thành phố.

- Khuyến khích nâng cao trình độ ngoại ngữ cho công nhân viên thông qua công khóa học bồi dưỡng tại công trường y tế.

- Chú ý chăm lo tốt hơn đời sống của công nhân viên trong khách sạn và cú giải pháp nâng cao thu nhập cho công nhân viên.

### **1.2 Phương hướng nâng cao chất lượng món ăn Âu tại Nhà hàng ZIN2.**

Bên cạnh phương hướng phát triển chung của toàn nhà hàng thờ bộ phận bếp luận xác định cho mỗi mục tiêu để phát triển, chế biến và cung cấp công món ăn ngon để thỏa mãn những nhu cầu ngày càng cao của khách hàng.

Mục tiêu kinh doanh: Nhà Hàng

- Nhằm vào thị trường khách nội địa và khách quốc tế, mục tiêu phát huy nội lực và đa dạng hóa nâng cao chất lượng sản phẩm dịch vụ, tạo ra công yếu tố hấp dẫn. Thị trường mục tiêu dựa vào khách của những hóng lữ hành, duy trở nguồn khách truyền thống trên cơ sở đó tìm ra nguồn khách tiềm năng để từ đó phát huy những món ăn truyền thống, sáng tạo ra những món ăn mới phù hợp với sở thích của từng người.

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

- Biệu phỏp thực hiệu: song song với mục tiều mà nhà hàng đó đề ra những biệu phỏp để ñoõg cao, hoàn thiện chất lượng món ău hiệu nay là :

+ Đỏi ngũ nhõn viờn bếp khụng ngừng học hỏi, ñoõg cao trởnh độ trong việu cải tiệu, chế biệu món ău nhằm khụng ngừng ñoõg cao nhu cầu khỏch nội địa cũg như khỏch quốu tể.

+ Khụng ngừng mở rộng cồc hõnh thức ău uổg và quy mụ dành cho việu chế biệu món ău.

+ Cầu tiệu kiệu, trởnh lóg phớ trong việu chế biệu món ău, xõy dựng cơ chế hợp lý tiờu sử dụng trong chế biệu. Phỏt huy tốt nhất nghiệu vụ và chuyờn mụ của người lao động.

+ Tăng cường cụng tồ quản lý nhõn sự trong bếp, phõn cụng ñyng người, ñyng việu, ñyng khả năng.

## **2. Một số giải phỏp nhằm khắc phục những nhược điểm trong cụng tồ chế biệu món ău ở Nhà Hàng ZIN2.**

### ***2.1. Tồ chức lại bộ mớu hoặu ñộng của Nhà hàng***

- Hệ thống bộ mớu quản lý của Nhà Hàng chưa ñược kiệu toàn ñầy ñủ cả về số lượng và chất lượng. Cồc phũg ban vẫ cũu sự kiờm nghiệu chức năng và hoặu ñộng chõng chộu, thiệu tónh chuyờn nghiệu ñõu hiệu quả làm việu là chưa cao. Do ñó Nhà Hàng cầu ñổi mới và kiệu toàn hơn nữa hệ thống bộ mớu quản lý của mõnh, tồch và phõn chia nghiệu vụ rừ ràng giữ cồc phũg ban, ñoõg cao trởnh độ chuyờn mụ chuyờn sõu về từng lĩnh vực hoặu ñộng trong bộ mớu quản lý. Hoàn thiện cơ cấu tồ chức bộ mớu quản lý một tồ chức bộ mớu chuyờn tinh gọn nhẹ, khụng cõng kềnh, phỏn ứng linh hoặu

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

với bất cứ tổn hướng nào xảy ra, làm cho cỗ quy định được thực hiện nhanh chóng và đảm bảo thực hiện chức năng nhiệm vụ cú hiệu quả.

- Xổ định rừ cỗ chức năng nhiệm vụ của từng cỗ bộ cụng nhõn viờn, trởnh được những khõu trung gian, những việc thừa.

- Phõn cụng theo nhiệm vụ và bố trở cỗ bộ nhằm khai thõc tốt hơn khả năng trởnh độ của cỗ bộ cụng nhõn viờn, đõnh giỏ đỳng khả năng, cụng bằng sự đúng gúp và khả năng trởnh độ của cỗ bộ, cú chế độ kỷ luật khen thưởng hợp lý kớch thõch tởnh sỏng tạo và sự hỏng say làm việc của nhõn viờn.

### ***2.2 Nõng cao chất lượng đội ngũ lao động.***

- Phỏt triển nguồn nhõn lực cả về chuyờn mụn lẫn kinh nghiệm cụng tỏc. Thực trạng nguồn nhõn lực tại Nhà hàng ZIN2 hiện nay cho thấy cũn thiếu và yếu năng lực, chất lượng đội ngũ lao động chưa cú tởnh chuyờn nghiệp cao, chưa đõp ứng được yêu cầu phỏt triển của nhà hàng trong xu thế hộ nhập và phỏt triển. Đội ngũ cỗ bộ, cụng nhõn lao động trực tiếp cũn yếu về chuyờn mụn, ngoại ngữ. Do đó, Nhà Hàng cần phải cú những chớnh sỏch tuyển dụng lao động hợp lý và nghiờm ngặt hơn, thường xuyờn đào tạo, bồi dưỡng chuyờn mụn cho những lao động hiện cú.

- Xõy dựng cỗ chương trởnh, khóa học đào tạo cho nhõn viờn nõng cao trởnh độ chuyờn mụn cũng như trởnh độ ngoại ngữ, cụ thể :

+ Để nõng cao trởnh độ chuyờn mụn: Nhà Hàng cần phải liờn kết với cỗ trường đào tạo chuyờn ngành về kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống, tổ chức cỗ lớp học bồi dưỡng cho nhõn viờn kết hợp giữa đào tạo lý thuyết tại

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

cöc lớp bồi dưöng với ðào tạo thực tĕ tại khöch sạn. Tổ chức những nhön viÖn cú kinh nghiệm và năng lực chuyên môn kổm cặp, chỉ ðạo những nhön viÖn mới.

+ Tổ chức lớp học nông cao trönh ðộ ngoại ngữ bằng cöch thuờ giao viÖn về ðạy hoặc cho nhön viÖn tham gia học tại cöc trung tâm ngoại ngữ cú uy tön trên ðịa bàn.

- ðào tạo và ðào tạo lại cho nhön viÖn theo kịp sự thay ðổi và biến ðộng của thị trường.

- Tuyển nhön viÖn cú trönh ðộ ngoại ngữ tốt, biết sử dụng ngoại ngữ thanh thạo nhất là cöc thứ tiếng của thị trường mà Nhà Hàng ðang khai thöc vào cöc vị trí của cöc nhön viÖn phục vụ trực tiếp như lò tön, bàn, bar, bếp.

- Việc ðoản nhận và nắm bắt ðược töm lý của khöch hàng cũng là một ðiều rất quan trọng trong việc ðáp ứng nhu cầu của khöch. Vì vậy khöch sạn cần mời cöc chuyên gia về töm lý học về ðào tạo cho nhön viÖn trong cụng ty.

- Khụng ngừng nông cao trönh ðộ tay nghề của cöc ðầu bếp bằng việc cử ði học ở một số nước hoặc những khöch sạn cao cấp ( tổ chức cöc cuộc thi tay nghề nhön dịp kỷ niệm, lễ hội... cho nhön viÖn trong khöch sạn ðể họ cú thể bộc lộ khả năng vốn cú của họ).

- ðội ngũ nhön viÖn chönh là yếu tố quyết ðịnh ðến chất lượng dịch vụ của Nhà Hàng, chất lượng của họ cao sẽ ðem ðến chất lượng phục vụ cao. Do ðó việc tổ chức ðược một ðội ngũ lao ðộng cú khoa học, giỏi về tay nghề là yếu tố quan trọng quyết ðịnh tới việc nông cao chất lượng và hiệu quả

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

kinh doanh. Đối với một số khách sạn nền bố trí, tổ chức được một đội ngũ lao động khoa học, năng động, gắn bó yêu nghề và cú trởnh độ tay nghề cao sẽ nòng cao giở thành sản phẩm và tạo uy tón cho Nhà Hàng trờn thị trường. Ngoài ra việc tổ chức lao động khoa học sẽ nòng cao và phỏt huy được thế mạnh và trởnh độ tay nghề của người lao động. Và để rể ràng ỏp dụng những trang thiết bị mới, cốc quy trởnh dịch vụ hiện đại.

- Cần quan tởm đến đời sống tởnh cảm riêng tư của từng nhõn viờn như thăm hỏi tặng quà cho những gia đõnh khú khắn và thường xuyên tổ chức cốc cuộc gió ngoại, pỏc nỏc cho cõn bộ nhõn viờn để họ cú thể hiểu và gắn gũi nhau hơn.

### **2.3 Cốc giải phỏp đồng bộ khỏc .**

- Cụng tỏc tuyền truyền quảng cáo: Để cú thể mở rộng thị trường của mỗnh thờ nhà hàng nền chỳ trọng cụng tỏc tuyền truyền, quảng cáo của mỗnh để cho khách trong nước cũng như khách nước ngoại biết đến: Cốc hỏnh thức quảng cáo cú thể thụng qua tập gắp cốc tạp chớ, cốc ấn phẩm, trang web, cốc hội chợ chuyển lỏm... Tuy nhữn nội dung quảng cáo phải chung thực đỳng với mức chất lượng dịch vụ mà nhà hàng cung ứng. Như vậy mới đáp ứng được mong đợi của khách hàng từ đú mới tạo được uy tón và danh tiếng cho Nhà Hàng trờn thị trường.

- Mở rộng quan hệ, liờn kết ngang với cốc Nhà Hàng khỏc.

- Cốc giải phỏp huy động cốc nguồn vốn đầu tư để thay đổi trang thiết bị hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật trong khách sạn hiện đại hơn: Cụ thể.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tèt NghiÖp**

+ Huy động vốn từ cổ cổ nhõn, cổ nhà đầu tư, cụng ty cổ phần , cổ doanh nghiệp... Qua hõnh thức đấu giỏ cổ phần, phỏt hành trỏi phiếu. Đõy là hõnh thức huy động vốn an toàn và cú tónh ổn định lâu dài chi phỏ huy động vốn thấp.

+ Huy động vốn từ cổ nguồn tài trợ trong và ngoài nước. Nhà Hàng cần phải đẩy mạnh quan hệ hợp tỏc với cổ tổ chức tài chỏnh cả trong và ngoài nước và đõy là những tổ chức cú khả năng đỏp ứng nhanh nhu cầu về vốn cho hoạt động kinh doanh của Nhà Hàng.

+ Chiếm dụng vốn của nhà cung cấp: Đõy là nguồn vốn tương đỏi quan trọng trong Nhà Hàng. Nguồn vốn này xuất phỏt từ việc Nhà Hàng chiếm dụng tiền hàng của nhà cung cấp( trả chậm). Tuy nhiên khụng nờn chiếm dụng vốn này quá lâu hoặc quá nhiều vớ nú sẽ ảnh hưởng đến uy tón của Nhà Hàng với đỏi tỏc với thị trường và cú thể dẫn đến kiện tụng phỏp luật.

Trờn đõy là một số giải phỏp mà em đưa ra dựa trên vốn kiến thức đó được học, tham khảo một số tài liệu về chuyên ngành và thực trạng của khỏch sạn mà em đó quan sỏt và tỏm hiểu được trong quá trỏnh thực tập ở Nhà Hàng.

- Đầu tư cơ sở vật chất kỹ thuật: Tiến hành tu sửa nâng cấp cơ sở hạ tầng, bầy trỏ khụng gian nhà chế biến sao cho thoáng mởt gọn gàng, ngăn nắp. Tăng cường và đồng bộ hóa trang thiết bị dụng cụ, để đun nấu, chứa đựng thức ăn, cốc dụng cụ chế biến sao cho phự hợp với quy trỏnh chế biến mún ăn.Cần trang bị một số dụng cụ chuyên dụng khỏc để thay thế một số khõu làm mất nhiều thời gian và cụng sức. Mở rộng thờm khu vực sơ chế để

## **B, o C, o Thùc Tệp Tèt Nghĩp**

thuận tiện cho quy trõnh sớ chế nguyờn liệu khi cú đụng khỏch trõnh gõy mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

### **3. Một số kiến nghị**

#### **3.1. Kiến nghị tới Nhà Hàng ZIN2.**

Muốn tồn tại và phỏt triển trong điều kiện cạnh tranh gay gỏt như hiện nay và đặc biệt muốn thu hỳt đợc nhiều lợng khỏch đến với nhà hàng phải cú cơ sở vật chất hiện đỏi, cơ cấu tổ chức hoàn thiện thờ hoạt độn kinh doanh và chế biến mún ỏn Âu mới cú hiệu quả.

Nhà Hàng phải xỏc địn mục tiờu và chiến lợng kinh doanh của Nhà Hàng bởi lẽ cỏc hoạt độn kinh doanh của Nhà Hàng đều hướng đến thực hiện mục tiờu chung của Nhà Hàng. Đõng thờ cơ cấu tổ chức của bộ phận bếp phải đảm bảo thớch ỳng với từng giai đọan kinh doanh khi yếu tố của mụi trường kinh doanh thay đỏi.

Đảm bảo sự phõn quyền rừ ràng cụ thể và chớnh xỏc cho từng , bộ phận nhằm phỏt huy tớnh sỏng tạo và chịu trỏch nhiệm của cỏc bộ phận cũng như cỏ nhõn trong bộ phận bếp. Tạo điều kiện cho họ hiểu và hoàn thiện tốt nhiệm vụ đợc giao.

Đảm bảo duy trở sự phối hợp hoặ độn giữa cỏc bộ phận cỏc cỏ nhõn trong bộ phận bếp. Trong kinh doanh dịch vụ ỏn ỏng muốn cú cỏc sản phẩm cú chất lợng cung cấp cho khỏch hàng thờ khụng những phải thực hiện việc phõn quyền chớnh xỏc mà cũn phải tạo ra và duy trở mối quan hệ chặt chẽ giữa cỏc bộ phận trong khu chế biến của Nhà Hàng. Hay núi cỏch khỏc phải duy trở mối quan hệ dọc ngang trong bộ phận bếp của Nhà Hàng nhằm xỏc



## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

lập quan hệ duy trõ hay lónh đạo hay quan hệ phối hợp chuyên môn nghiệp vụ điều này cú ý nghĩa quy định đến chất lượng của cốc mún ăn núi chung gúp phần nũng cao chất lượng phục vụ khỏch. phải đảm bảo tónh cõn đõi và hiệ quả giữa cốc bộ phận trong bếp phải đảm bảo gọn nhẹ cú hiệ lực quản trị cao trõn cơ sở chi phí quản trị ớt nhất.

### **3.2. Kiến nghị với Tổng Cục Du Lịch Việt Nam.**

Tổng cục Du Lịch là cơ quan nhà nước cấp cao nhất quản lý cốc hoạt động kinh doanh khỏch sạn du lịch và Nhà hàng. Chónh vớ vậy mà chónh sách, quyết định của tổng cục cú ảnh hưởng trực tiếp tới doanh nghiệp kinh doanh khỏch sạn, du lịch. Để cú thể cú được một sự tổ động tách cục kinh doanh ăn uống và lưu trữ của cốc khỏch sạn núi riêng và kinh doanh của cốc ngành núi chung thõ Tổng Cục Du Lịch Việt Nam cần cú cốc biện pháp như sau:

- Ban hành cốc quy định cụ thể về việc kinh doanh cốc sản phẩm ăn uống. Khuyến khỏch mở rộng quy mụ cũng như chất lượng của cốc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, đặc biệt là cốc Nhà hàng phải cú nhiều hõnh thức kinh doanh hơn nữa đa dạng về mún ăn phong phỳ về hõnh thức . Tuy nhiên, việc khuyến khỏch lụn đi kỏm với việc đảm bảo kinh doanh đỳng pháp luật, khụng bị lợi dụng mà làm trõi pháp luật ảnh hưởng tới hõnh ảnh chung của cả ngành.

- Ngăn chặn tởnh trạng cốc cỏ nhõn, cơ quan tổ chức đầu tư kinh doanh dịch vụ ăn uống một cốc đại trà thiếu tổ chức. Cần cú những quy định cụ thể về việc những cỏ nhõn hay tổ chức nào được quyền đứng ra kinh doanh dịch vụ ăn uống. Cần cụ thể hóa cốc tiêu chuẩn về cơ sở vật chất, đội ngũ

## **B, o C, o Thùc TẾp Tèt Nghĩp**

nhõn viờn lao đõng, về hõnh thức kinh doanh, từ đó cú thể nõng cao hơn nữa chất lượng phục vụ của ngành.

- Khuyến khớch và đầu tư thỏa đõng cho những nơi cú tiềm năng du lịch mà chưa đợc phỏt triển. Đầu tư về cơ sở hạ tầng kỹ thuật cũng như về đội ngũ nhõn viờn để cõc Nhà hàng, khỏch sạn kinh doanh dịch vụ ăn uống cú thể hoạt đõng tốt nhất, thu hỳt khỏch hàng nhiều nhất, gúp phần tăng chất lượng sản phẩm du lịch lờn cao hơn nữa.

- Phõĩ hợp với cõc ban ngành khỏc thường xuyờn tổ chức cõc lớp đào tạo nõng cao tay nghề nghiệp vụ cho nhõn viờn trong ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống núi riờng cũng như cõc ngành kinh doanh du lịch núi chung. Tổ chức cõc cuộc thi nõng cao trởnh độ chuyờn mụn, tay nghề đõng thời cú thể hỗ trợ cõc trang

thiết bị hiện đạĩ nhằm ngày một nõng cao hơn nữa chất lượng phục vụ và tiến kíp sự phỏt chuyẻn chung của thế giới.

### **KẾT LUẬN**

Đề tài nghiên cứu và khảo sát và tham gia chế biến một số món ăn Âu tại Nhà Hàng ZIN2 .Từ đó đưa ra những nhận xét về phương pháp chế biến,cách thức trình bày và yêu cầu cảm quan của món ăn đó . Nó định hướng cho việc kinh doanh cũng như ảnh hưởng trực tiếp tới quả trình kinh doanh. Đề tài tìm ra được những ưu khuyết điểm, những thời cơ thỏch thức đối với khách sạn để từ đó định hướng kinh doanh,vận dụng tối đa những điểm mạnh, những thời cơ và hạn chế khắc phục được những tồn tại trong bộ phận bếp của Nhà Hàng. Đồng thời đưa ra những giải pháp hợp lý để khắc phục những tồn tại cần phải giải quyết.Tất cả đều đưa lại một kết quả là nâng cao hiệu quả kinh doanh cho Nhà Hàng ZIN2 .

Trong những năm gần đây, gắn với xu hướng phỏt triển chung của thế giới ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống,khỏch sạn,ngành du lịch nước ta cũng phỏt triển khụng ngừng và chiếm một vị thế quan trọng trong nền kinh tế quốc dân. Du lịch phỏt triển cụng với xu thế toàn cầu hứa lợng khỏch du lịch quốc tế đến với Việt Nam cũng như lợng khỏch nội địa ngày một tăng kộ theo sự phỏt triển của cộ Nhà hàng, khỏch sạn đặc biệt là hoạt động kinh doanh ăn uống. Đây là một điều kiện tốt cho đề tài vận dụng bởi cụng tộ chế biến món ăn là nhõn tộ khụng thể thiếu trong việc kinh doanh dịch vụ ăn uống Nhà hàng.

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

ĐỀ tài vận dụng vào Nhà Hàng ZIN2 núi riờng nhưng cũng cú thể là một căn bản để cho những nhà kinh doanh muốn thành lập nhà hàng mới hoặc cú thể nũng tâm tởm hiểu, nghiờn cứu ở những quy mụ lớn hơn.

Qua quỏ trởnh học tập tại trường cụng với thời gian thực tập tại Nhà hàng ZIN2 đượ sự chỉ bảo ,giỳp đỡ tận tởnh của cõc thầy cụ giỏo cũng như đội ngũ cõn

bộ cụng nhõn viờn trong Nhà Hàng ZIN2 ,em đó tiếp thu đượ một lượng kiến thức cũng như kinh nghiệm cũng như thức hành chế biến mún ăn Âu nhất định và kết quả đượ thể hiện qua bài viết này. Chuyờn đề dựa trờn cơ sở lớ luận về việc chế biến một số mún ăn Âu,cụng với sự tởm hiểu đõnh giỏ chế biến một số mún ăn ầu thực tế tại Nhà Hàng ZIN2 từ đũa ra những nhận xét về phương phỏp chế biến,cõch thức trởnh bày và yêu cầu cảm quan của mún ăn đó. Từ đó đũa ra cõc giải phỏp nhằm nũng cao chất lượng mún ăn tại Nhà Hàng ZIN2.

Việc nghiờn cứu và thực hiện đề tài cũn rất nhiều hạn chế nờn khụng trởnh khỏi những thiếu xút. Đượ sự chỉ bảo tận tởnh của cõc thầy cụ giỏo cụng Nhà Hàng ZIN2 đó giỳp em hoàn thành chuyờn đề. Em rất mong chuyờn đề này sẽ gúp phần vào việc thực hiện chế biến và kinh doanh sản phẩm ăn uống của Nhà hàng và một số trường hợp khỏc.

Em rất mong nhận đượ sự chỉ bảo gúp ý của cõc thầy cụ giỏo cụng ban quản lý Nhà Hàng cũng như cõc sinh viờn để chuyờn đề cú thể hoàn thành tốt hơn .

## **B, o C, o Thùc Tĕp Tĕt NghiÖp**

Em xin chõn thành cảm ơn cõc thầy cụ giõo đó giỳp đỡ em đặc biệt là Giảng viờn : **Tăng Thị Hằng** người đó hướng dẫn em tận tỡnh để em cú thể hoàn thành chuyờn đề này.

Em cũng gửi lời cảm ơn tới ban quản lý nhà hàng đó tạo điều kiện giỳp đỡ em trong quỏ trỡnh thực tập vừa qua.

### **s Tài liệu tham khảo**

1. Những món ăn theo khẩu vị nước ngoài- NXB Cà Mau.
2. Cụng nghệ chế biến sản phẩm ăn uống- ĐH Thương Mại.
3. Quản lý khách sạn hiện đại-NXB Chớng trị quốc gia.
4. Giỏo trỡnh làm bõn gọt-NXB Văn hóa thụng tin.
5. 50 Thực đơn-NXB Cà Mau.
6. Tư liệu và thụng tin tại Nhà Hàng ZIN2 .

- Website:

<http://www.vnthuquan.com>

<http://www.Amthuc.com>

<http://www.vnexpress.vn>

**Sinh C«ng SiÖp - LQA2B**  
**G/v h́ng dĕn: T"ng Thp H»ng**

**B, o C, o Thùc TẾp Tèt NghĩÖp**

102

**Şinh C«ng ŞiÖp - LQA2B**  
**G/v híng dÉn: T«ng ThĐ H«ng**