UBND TỈNH HÀ TĨNH

**TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĂN HÓA, THỂ THAO**

**VÀ DU LỊCH NGUYỄN DU**



# GIÁO ÁN LÝ THUYẾT

**Môn học**: Nghiệp vụ nhà hàng

**Lớp:** Quản trị khách sạn - k6

**Họ tên giáo viên:** Lê Thị Giang

***Năm học 2017 -2018***

**Hà Tĩnh, tháng 3 năm 2016**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| GIÁO ÁN SỐ: 09 | Thời gian thực hiện: 45 phút  Tên chương: Quy trình phục vụ khách  Thực hiện ngày tháng 11 năm 2017 |

BÀI 9: **TIẾP NHẬN YÊU CẦU CỦA KHÁCH**

**MỤC TIÊU CỦA BÀI:**

Sau khi học xong bài này người học có khả năng:

- Xác định được mục đích và các yêu cầu cần có của phiếu tiếp nhận yêu cầu

- Nắm được những quy trình chung khi tiếp nhận yêu cầu

- Chú ý lắng nghe, tích cực tham gia xây dựng bài

**ĐỒ DÙNG VÀ PHƯƠNG TIỆN DẠY HỌC**

- Cơ sở vật chất: Phòng học lý thuyết

- Phương tiện dạy học: Giáo trình, giáo án, máy tính, máy chiếu, màn chiếu, phấn, bảng

**I. ỔN ĐỊNH LỚP HỌC:** Thời gian: 1 phút

* Kiểm tra sĩ số lớp học
* Nhắc nhở học sinh: tập trung nghe giảng, chủ động tích cực xây dựng bài.

**II. THỰC HIỆN BÀI HỌC**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **NỘI DUNG** | **HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC** | | **THỜI GIAN** |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN** | **HOẠT ĐỘNG CỦA HỌC SINH** |
| **1** | **Dẫn nhập**  Giới thiệu tên bài: ***Tiếp nhận yêu cầu của khách*** | -Tình huống  - Phát vấn  - Giới thiệu tên bài học | - Quan sát  - Trả lời  - Lắng nghe | 2 |
| **2** | **Giảng bài mới**  ***1. Giới thiệu phiếu tiếp nhận yêu cầu***  - Số lượng: có 3 liên với 3 màu riêng biệt dành cho các bộ phận khác nhau (màu trắng, màu hồng, màu vàng/ xanh)  - Yêu cầu: Cần có đầy đủ các thông tin cơ bản sau:  + Số bàn  + Thời gian  + Số khách  + Tên người tiếp nhận  + Các món ăn khách đã chọn (tên món, số lượng, số khách, ghi chú)  + Ngày/ tháng  + Chữ ký người tiếp nhận | Chiếu sile  Thuyết trình  Diễn giải  - Phát vấn: *Phiếu yêu cầu cần có những thông cơ bản nào?* | Quan sát  Lắng nghe  Ghi nhớ  Trả lời | 5 |
| ***2. Mục đích của phiếu tiếp nhận yêu cầu***  - Ghi lại chính xác các yêu cầu của khách  - Căn cứ để bộ phận chế biến chuẩn bị món  - Căn cứ để nhân viên nhà hàng phục vụ đúng món ăn mà khách đã yêu cầu  - Căn cứ để xác nhận giữa khách hàng và nhân viên phục vụ  - Thực hiện thanh toán cho khách một cách nhanh chóng, chính xác  - Kiểm soát hàng xuất ra | - Chiếu sile  - Phát vấn: *Sử dụng phiếu tiếp nhận yêu cầucó lợi ích gì?*  - Thuyết trình  - Diễn giải | Quan sát  Trả lời  Lắng nghe  Ghi nhớ | 5 |
| ***3. Quy trình tiếp nhận yêu cầu***  **Bước 1**: *Trình thực đơn*  + Kiểm tra thực đơn  + Cầm thực đơn đã mở dọc trên cánh tay trái  + Tiến đến bên phải khách, chân phải bước lên  + Giới thiệu thực đơn và mời khách chọn món  **Bước 2*:*** *Điền các thông tin trên phiếu yêu cầu*  \* Lưu ý: Sau khi trình thực đơn cho khách, nhân viên lùi về phía sau khách cách 2m  Gồm các thông tin: Số bàn, số lượng khách, tên người tiếp nhận, ngày/ tháng)  **Bước 3**: *Đề nghị được tiếp nhận yêu cầu*  \* Những dấu hiệu nhận biết khách đã sẵn sàng gọi món  - Khách đã để thực đơn xuống bàn  - Khách không xem thực đơn, quay sang nói chuyện với khách khác  - Khách hướng mắt về phía nhân viên  \* Cách thực hiện:  - Tiến đến bên phải khách, chân phải bước lên, đứng cách khách 30cm  - Đề nghị được tiếp nhận  **Bước 4**: *Tiếp nhận yêu cầu*  - Thứ tự ưu tiên: Người già, trẻ em, phụ nữ, nam giới, cuối cùng chủ tiệc  - Thứ tự tiếp nhận món: Khai vị, món chính, tráng miệng, đồ uống  - Giải thích hoặc giới thiệu món ăn (nếu cần)  - Điền vào phiếu yêu cầu  **Bước 5**: *Xác nhận lại yêu cầu*  - Đọc to, rõ ràng các món khách đã lựa chọn  - Hỏi xem khách có cần gì nữa không  - Cảm ơn khách và xin lại thực đơn  **Bước 6:***Chuyển phiếu yêu cầu*  - Liên 1 (màu trắng) chuyển cho bộ phận chế biến  - Liên 2 (màu hồng) chuyển cho bộ phận thu ngân  - Liên 3 (màu vàng/ xanh) dành cho nhân viên phục vụ | - Phát vấn: *Vì sao phải kiểm tra thực đơn?*  - Thuyết trình, diễn giải  - Phát vấn: *Cần điền trước những thông tin nào trên phiếu yêu cầu?*  - Trực quan slie  - Thuyết trình, diễn giải  - Phát vấn: *Những dấu hiệu nào của để nhận biết khách đã sẵn sàng gọi món?*  - Thuyết trình, diễn giải  - Trực quan sile  - Thuyết trình, diễn giải  Phát vấn: *Trong trường hợp nào nhân viên nên giải thích/ giới thiệu món cho khách?*  - Phát vấn: *Vì sao phải xác nhận lại yêu cầu của khách?*  - Thuyết trình, diễn giải | Trả lời  Quan sát  Lắng nghe  Trả lời  Quan sát  Lắng nghe, ghi nhớ  Trả lời  Lắng nghe, ghi nhớ  Quan sát  Lắng nghe, ghi nhớ  Trả lời  Trả lời  Lắng nghe, ghi nhớ | 26 |
| **3** | **Củng cố kiến thức và kết thúc bài** | - Phát vấn  *1. Những thông tin cần có trong phiếu tiếp nhận yêu cầu?*  *2. Sắp xếp thứ tự các bước trong quy trình tiếp nhận yêu cầu*?  - Nhận xét | Trả lời  Thực hiên  Lắng nghe  Ghi nhớ | 5 |
| **4** | **Hướng dẫn tự học** | - Ôn lại kiến thức đã học bài tiếp nhận yêu cầu  - Mỗi học sinh chuẩn bị trước một mẫu phiếu yêu cầu | | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nguồn tài liệu tham khảo** | 1. Vũ Thị Hòa, Giáo trình lý thuyết nghiệp vụ nhà hàng, năm 2012  2. Tổng cục du lịch Việt Nam, Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng, năm 2005 | |
| **DUYỆT BAN GIÁM HIỆU**  **Hồ Việt Anh** | | *Ngày tháng 11 năm 2017*  **GIÁO VIÊN**  **Lê Thị Giang** |

**ĐỀ CƯƠNG BÀI GIẢNG**

BÀI 9:**TIẾP NHẬN YÊU CẦU CỦA KHÁCH**

A. MỤC TIÊU CỦA BÀI:

Sau khi học xong bài này người học có khả năng:

- Xác định đượcmục đích và các yêu cầu cần có của phiếu tiếp nhận yêu cầu

- Nắm được những quy trình chung khi tiếp nhận yêu cầu

- Chú ý lắng nghe, tích cực tham gia xây dựng bài

B. NỘI DUNG

- Giới thiệu phiếu tiếp nhận yêu cầu

- Mục đích của phiếu tiếp nhận yêu cầu

- Quy trình tiếp nhận phiếu yêu cầu

**1. Giới thiệu phiếu tiếp nhận yêu cầu của khách**

- Số lượng: thường có 3 liên với 3 màu riêng biệt dành cho các bộ phận khác nhau (màu trắng, màu hồng, màu vàng/ xanh)

- Yêu cầu: Cần có đầy đủ các thông tin cơ bản sau:

+ Số bàn

+ Thời gian

+ Số khách

+ Tên người tiếp nhận

+ Các món ăn khách đã chọn (tên món, số lượng, số khách, ghi chú)

+ Ngày/ tháng

+ Chữ ký người tiếp nhận

**2. Mục đích của phiếu tiếp nhận yêu cầu**

- Ghi lại chính xác các yêu cầu của khách

- Căn cứ để bộ phận chế biến chuẩn bị món

- Căn cứ để nhân viên nhà hàng phục vụ đúng món ăn mà khách đã yêu cầu

- Căn cứ để xác nhận giữa khách hàng và nhân viên phục vụ

- Thực hiện thanh toán cho khách một cách nhanh chóng, chính xác

- Kiểm soát hàng xuất ra

**Mẫu phiếu tiếp nhận yêu cầu**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ORDER PAD**  **Hanoi Touriism college**  **F & B Department**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Table**  **Số bàn:** | **Time**  **Thời gian:** | **Day**  **Ngày:** | **Guest Number**  **Số khách** | **Sup**  **Waiter:** |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Code**  **Mã số** | **Quant**  **Số lượng** | **Items**  **Tên món ăn** | **Gues No**  **Khách số** | **Remark**  **Ghi chú** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   Name:...............................................  Singnature:....................................... |

**3. Quy trình tiếp nhận yêu cầu**

**Bước 1**: Trình thực đơn

+ Kiểm tra thực đơn (xem thực đơn có đạt tiêu chuẩn không như: bị mất trang, mờ chữ, bị rách, bẩn...)

+ Cầm thực đơn đã mở dọc trên cánh tay trái (bàntay trái đỡ phần dưới của thực đơn)

+ Tiến đến bên phải khách, chân phải bước lên

+ Giới thiệu thực đơn và mời khách chọn món

**Bước 2:** Điền các thông tin trên phiếu yêu cầu

\* Lưu ý: Sau khi trình thực đơn cho khách, nhân viên lùi về phía sau khách cách 2m quan sát khách, trong lúc chờ đợi khách gọi món nhân viên sẽ ghi một số thông tin trước trên phiếu yêu cầu: Số bàn, số lượng khách, tên người tiếp nhận, ngày/ tháng (ví dụ minh họa)

**Bước 3**: Đề nghị được tiếp nhận yêu cầu

\* Những dấu hiệu nhận biết khách đã sẵn sàng gọi món

- Khách đã để thực đơn xuống bàn

- Khách không xem thực đơn, quay sang nói chuyện với khách khác

- Khách hướng mắt về phía nhân viên

\* Cách thực hiện:

- Tiến đến bên phải khách, chân phải bước lên, đứng cách khách 30cm

- Đề nghị được tiếp nhận (mẫu câu: Qúy khách đã sẵn sàng gọi món chưa ạ?)

**Bước 4**: Tiếp nhận yêu cầu

- Thứ tự ưu tiên: Người già, trẻ em, phụ nữ, nam giới, cuối cùng chủ tiệc

- Thứ tự món ăn: Khai vị, món chính, tráng miệng, đồ uống

- Giải thích hoặc giới thiệu món ăn (nếu cần)

- Điền vào phiếu yêu cầu (ví dụ minh họa)

**Bước 5**: Xác nhận lại yêu cầu

- Đọc to, rõ ràng các món khách đã lựa chọn

- Hỏi xem khách có cần gì nữa không

- Cảm ơn khách và xin lại thực đơn

**Bước 6:** Chuyển phiếu yêu cầu

- Liên 1 (màu trắng) chuyển cho bộ phận chế biến

- Liên 2 (màu hồng) chuyển cho bộ phận thu ngân

- Liên 3 (màu vàng/ xanh) dành cho nhân viên phục vụ

**\* Củng cố kiến thức và kết thúc bài**

- Phát vấn

*1. Những thông tin cần có trong phiếu tiếp nhận yêu cầu?*

*2. Sắp xếp thứ tự các bước trong quy trình tiếp nhận yêu cầu*?

- Nhận xét, đánh giá và kết thúc bài học

UBND TỈNH HÀ TĨNH

**TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĂN HÓA, THỂ THAO**

**VÀ DU LỊCH NGUYỄN DU**



# GIÁO ÁN TÍCH HỢP

**Môn học**: Nghiệp vụ nhà hàng

**Lớp:** Quản trị khách sạn - k6

**Họ tên giáo viên:** Lê Thị Giang

***Năm học 2017 - 2018***

**Hà Tĩnh, tháng 3 năm 2016**

|  |  |
| --- | --- |
| **GIÁO ÁN SỐ :** 06 | Thời gian thực hiện: 60 phút  Tên bài học trước: **Đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn chọn món**  Thực hiệnngày tháng 11 năm 2017 |

BÀI 6: **ĐẶT BÀN ĂN TRƯA/ TỐI ÂU THEO THỰC ĐƠN CỐ ĐỊNH**

**A. MỤC TIÊU CỦA BÀI:**

Sau khi học xong bài này người học có khả năng:

- Xác định được khái niệm, lợi ích và quy trình đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định

- Thực hiện được quy trình đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định đúng tiêu chuẩn.

-Có ý thức giữ gìn tài sản, rèn luyện tính cẩn thận và thẩm mỹ; tuân thủ các tiêu chuẩn về vệ sinh dụng cụ và vệ sinh cá nhân

**B. ĐỒ DÙNG VÀ PHƯƠNG TIỆN DẠY HỌC:**

- Dụng cụ:

+ Bàn ăn, bàn chờ

+ Khay tròn, khay chữ nhật, khăn bàn, khăn ăn.

+ Đĩa định vị, đĩa bánh mỳ

+ Bộ dao nĩa ăn thịt, bộ dao nĩa ăn cá, thìa ăn tráng miệng, muỗng ăn súp, dao ăn bơ.

+ Ly nước lọc, ly vang đỏ, ly vang trắng

+ Lọ hoa, lọ muối tiêu.

- Phương tiện dạy học:

+ Giáo án; phiếu hướng dẫn thực hiện

+ Máy chiếu, máy tính xách tay, bảng, phấn...

**C. HÌNH THỨC TỔ CHỨC DẠY HỌC**

**-** Phần hướng dẫn: Tập trung cả lớp

- Phần tổ chức luyện tập: Chia 2 nhóm (2HS/nhóm)

- Phần kết thúc: Tập trung cả lớp

**I. ỔN ĐỊNH LỚP HỌC:** Thời gian: **1** phút

Sĩ số lớp học:…….....; Học sinh vắng:…………………………..

Kiểm tra diện mạo cá nhân:

**II. HỆ THỐNG BÀI CŨ:** (**2** phút)

Thực hiện ôn bài cũ thông qua việc trả lời các câu hỏi trắc nghiệm liên quan đến nội dung đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn chọn món.

**III. THỰC HIỆN BÀI HỌC:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | NỘI DUNG | HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC | | THỜI GIAN |
| Hoạt động của giáo viên | Hoạt động của học sinh |
| **1** | **Dẫn nhập**  Giới thiệu tên bài học: Đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định | Thuyết trình | Nghe | 1 |
| **2** | **Giới thiệu chủ đề**  Tên bài học: ĐẶT BÀN ĂN TRƯA/ TỐI ÂU THEO THỰC ĐƠN CỐ ĐỊNH  **A. Mục tiêu bài học:**  - Kiến thức:  - Kỹ năng:  - Thái độ  **B. Nội dung bài học:**  1. Khái niệm thực đơn cố định  2. Lợi ích của thực đơn cố định  3. Nguyên tắc đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định  4. Quy trình đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định  5. Thực đơn mẫu  6. Thực hiện quy trình  7. Những sai hỏng thường gặp  8. Hướng dẫn thực hành | - Chiếu slide, ghi bảng  - Chiếu slide  - Thuyết trình  - Chiếu slide, thuyết trình | - Quan sát, lắng nghe  - Nghe, hiểu, ghi chép  - Chú ý quan sát, lắng nghe | 2 |
| **3** | **Giải quyết vấn đề:**  **1. Khái niệm thực đơn cố định**  *Thực đơn cố định là danh mục các món ăn, đồ uống của một bữa ăn. Các món ăn, đồ uống cố định và được tính giá trọn gói.*  Áp dụng: chủ yếu dành cho đối tượng khách đoàn, khách hội nghị, khách tiệc.  **2. Lợi ích của thực đơn cố định**  - Đối với bộ phận chế biến  - Đối với bộ phận phục vụ - Đối với khách hàng  **3. Nguyên tắc đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định**  - Nguyên tắc chung khi đặt bàn ăn Âu  - Giới thiệu nguyên tắc riêng trong đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định  **4. Quy trình đặt bàn ăn trưa/ tốiÂu theo thực đơn cố định**  Bước 1: Đặt đĩa định vị  Bước 2: Đặt dụng cụ ăn bên phải  Bước 3: Đặt dụng cụ ăn phía trên  Bước 4: Đặt dụng cụ ăn bên trái  Bước 5: Đặt đĩa bánh mì & dao bơ  Bước 6: Đặt ly  Bước 7: Đặt dụng cụ chung  Bước 8: Đặt khăn ăn  Bước 9: Kiểm tra và cân chỉnh bàn ăn  **5. Thực đơn mẫu**  - Giới thiệu thực đơn  - Giới thiệu dụng cụ  - Quy trình đặt bàn ăn theo thực đơn mẫu | - Thuyết trình  - Đưa ví dụ gợi ý  - Phát vấn: *Nhưthế nào là thực đơn cố định*  - Phát vấn:*Việc sử dụng thực đơn cố định có lợi ích gì?*  - Diễn giảng  - Thuyết trình  Phát vấn: *Hãy nêu những yêu cầu chung khi đặt bàn ăn Âu?*  Thuyết trình, phân tích  - Trực quan sile  - Thuyết trình  - Trực quan sile thực đơn và dụng cụ minh họa  - Thuyết trình | - Quan sát, lắng nghe  - Trả lời  - Trả lời  - Nghe,ghi nhớ  - Trả lời  - Nghe,ghi nhớ  Quan sát, lắng nghe  Quan sát, lắng nghe | 16 |
|  | **6. Thực hiện quy trình**  -Chuẩn bị dụng cụ:  + Dụng ăn cá nhân  + Dụng cụ uống cá nhân  + Dụng cụ chung  -. Hướng dẫn chi tiết  Bước 1: Đặt đĩa định vị  Bước 2: Đặt dụng cụ ăn bên phải  Bước 3: Đặt dụng cụ ăn phía trên  Bước 4: Đặt dụng cụ ăn bên trái  Bước 5: Đặt đĩa bánh mì và dao bơ  Bước 6: Đặt ly  Bước 7: Đặt dụng cụ chung  Bước 8: Đặt khăn ăn  Bước 9: Kiểm tra và cân chỉnh bàn ăn | - Các dụng cụ đã được chuẩn bị trên bàn chờ  Thao tác mẫu từng bước, nêu tiêu chuẩn  Phát vấn: *Tại sao khi bê đĩa định vị không sử dụng khay mà bê bằng tay?*  Phát vấn*: Vì sao, món nào ăn sau đặt dụng cụ trước, món nào ăn trước đặt dụng cụ sau?*  - Thuyết trình, diễn giải  Phát vấn: *Khi kiểm tra cần kiểm tra những gì và đứng ở vị trí nào để kiểm tra?* | - Quan sát, lắng nghe  Quan sát, lắng nghe  Trả lời  Trả lời  Nghe, ghi nhớ  Trả lời | 16 |
|  | **7. Các sai hỏng thường gặp**  - Đặt sai dụng cụ  - Đặt dụng cụ sai vị trí  - Dụng cụ không đảm bảo vệ sinh  - Đặt dụng cụ khoảng cách không đều | - Trực quan bảng sai hỏng  - Thuyết trình, phân tích | Quan sát, lắng nghe | 3 |
| **8. Hướng dẫn thực hành**  - Phát phiếu hướng dẫn thực hiện quy trình  - Chia 2 nhóm  + Nhóm 1 thực hiện, nhận xétchéo  + Nhóm 2 thực hiện,  nhận xét chéo  - Mở rộng kiến thức | - Giám sát các thao tác của học sinh.  - Nhận xét, đánh giá | đọc, ghi nhớ (1p)  Thực hiện | 16 |
| **4** | **Kết thúc vấn đề:**  - Nhận xét tinh thần và kết quả học tập  . - Củng cố bài học | - Thuyết trình  - Phát vấn:  *1. Nêu các nguyên tắc trong đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định?*  *2. Nêu các bước trong quy trình đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực định?* | Nghe, ghi nhớ  - Trả lời | 2 |
| **5** | **Hướng dẫn tự học:**  - Mỗi bạn chuẩn bị hai thực đơn trưa/ tối Âu để giờ sau thực hành đặt bàn. | Thuyết trình | Ghi nhớ | 1 |

**IV. RÚT KINH NGHIỆM TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

.....................................................................................................................................

....................................................................................................................................

*Hà Tĩnh, ngày tháng 11 năm 2017*

**DUYỆT BAN GIÁM HIỆU GIÁO VIÊN**

**Hồ Việt Anh Lê Thị Giang**

**ĐỀ CƯƠNG BÀI GIẢNG**

BÀI 6**: ĐẶT BÀN ĂN TRƯA/ TỐI ÂU THEO THỰC ĐƠN CỐ ĐỊNH**

**A. Mục tiêu bài học:**

Sau khi học xong bài này người học có khả năng:

+ Xác định được khái niệm, lợi ích và quy trình đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định

+ Thực hiện quy trình đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định đúng tiêu chuẩn.

+ Có ý thức giữ gìn tài sản, rèn luyện tính cẩn thận và thẩm mỹ, tuân thủ các tiêu chuẩn về vệ sinh dụng cụ và vệ sinh cá nhân

**B. Nội dung:**

**-** Khái niệm thực đơn cố định

- Lợi ích của thực đơn cố định

- Nguyên tắc đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định

- Quy trình đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định

- Thực đơn mẫu

- Thực hiện quy trình

- Những sai hỏng thường gặp

- Hướng dẫn thực hành

**1. Khái niệm thực đơn cố định**

Thực đơn cố định là danh mục các món ăn, đồ uống của một bữa ăn. Các món ăn, đồ uống cố định và được tính giá trọn gói.

**-** Đối tượng áp dụng: chủ yếu dành cho đối tượng khách đoàn, khách hội nghị, khách tiệc.

**2. Lợi ích của thực đơn cố định**

- Đối với bộ phận chế biến: Giúp bộ phận chế biến chủ động trong chuẩn bị nguyên vật liệu, chế biến các món ăn.

- Đối với bộ phận phục vụ: Giúp bộ phận phục vụ chủ động trong đặt bàn, chuẩn bị phục vụ.

- Đối với khách hàng: Khách hàng được phục vụ nhanh chóng. Chất lượng sản phẩm và chất lượng phục vụ giống nhau.

**3. Nguyên tắc đặt bàn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định**

- Nguyên tắc chung:

+ Khi đặt dụng cụ phải di chuyển theo chiều kim đồng hồ

+ Dao, thìa được đặt phía bên phải và nĩa đặt phía bên trái của khách

+ Đứng ở bên phải để đặt các dụng cụ bên phải và bên trên, đứng ở bên trái để đặt dụng cụ bên trái.

- Nguyên tắc riêng:

+ Đặt dụng cụ từ trong ra ngoài, trong gần nhất với đĩa định vị.

+ Món nào ăn sau thì đặt dụng cụ trước, món nào ăn trước thì đặt dụng cụ sau.

+ Dụng cụ tráng miệng đặt phía trên đĩa định vị.

**4. Quy trình đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định**

Bước 1: Đặt đĩa định vị

Bước 2: Đặt dụng cụ ăn bên phải

Bước 3: Đặt dụng cụ ăn phía trên

Bước 4: Đặt dụng cụ ăn bên trái

Bước 5: Đặt đĩa bánh mì và dao bơ

Bước 6: Đặt ly

Bước 7: Đặt dụng cụ chung

Bước 8: Đặt khăn ăn

Bước 9: Kiểm tra và cân chỉnh bàn ăn

**5.Thực đơn mẫu:**

|  |
| --- |
| **THỰC ĐƠN**  *Khai vị:*  - Súp hải sản  *Món chính:*  - Cá hồi hun khói  - Bò bittet  *Tráng miệng:*  - Caramel  *Đồ uống:*  - Rượu vang trắng  - Rượu vang đỏ  - Nước lọc |

- **Thực đơn**

**- Dụng cụ ăn theo thực đơn mẫu:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Món ăn/ đồ uống** | **Dụng cụ đặt** |
| 1 | Súp hải sản | Muỗng ăn súp |
| 2 | Cá hồi hun khói | Dao nĩa ăn cá |
| 3 | Bò bittet | Dao nĩa ăn thịt |
| 4 | Caramel | Thìa ăn tráng miệng |
| 5 | Rượu vang trắng | Ly vang trắng |
| 6 | Rượu vang đỏ | Ly vang đỏ |
| 7 | Nước lọc | Ly nước lọc |
| 8 | *Các dụng cụ khác cần có trong đặt bàn ăn Âu* | Dĩa định vị, dĩa bánh mì và dao bơ, lọ hoa, lọ muối tiêu, khăn ăn. |

**6. Thực hiện quy trình**

- Chuẩn bị dụng cụ

-Hướng dẫn chi tiết

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bước** | **Nội dung** | **Tiêu chuẩn và cách thực hiện** |
| **Bước 1** | Đặt đĩa định vị | + Đặt vào trung tâm vị trí khách ngồi  + Mép dưới của đĩa cách mép bàn 2cm  + Loogo (nếu có) hướng về phía khách |
| **Bước 2** | Đặt dụng cụ ăn bên phải | ***1. Đặt dao ăn thịt:***  + Đặt bên phải đĩa định vị, cách 2cm  + Chuôi dao cách mép bàn 2 cm  + Lưỡi dao hướng về tâm đĩa định vị  ***2. Đặt dao ăn cá***  + Đặt bên phải dao ăn thịt, cách 1cm  + Chuôi dao cách mép bàn 2cm  + Lưỡi dao hướng về tâm đĩa định vị  ***3. Đặt thìa ăn soup***  + Đặt bên phải dao ăn cá, cách 1cm  + Chuôi thìa cách mép bàn 2cm |
| **Bước 3** | Đặt dụng cụ ăn phía trên | ***1. Đặt thìa ăn tráng miệng***  + Đặt phía trên đĩa định vị, cách 2cm.  + Phần giữa thìa thẳng với tâm đĩa định vị  + Chuôi thìa quay về bên phải |
| **Bước 4** | Đặt dụng cụ ăn bên trái | 1. ***Đặt nĩa ăn thịt***   + Đặt bên trái đĩa định vị, cách 2cm  + Chuôi nĩa cách mép bàn 2cm   1. ***Đặt nĩa ăn cá***   + Đặt bên trái nĩa ăn thịt, cách 1cm  + Chuôi nĩa cách mép bàn 2cm |
| **Bước 5** | Đặt đĩa bánh mì và dao bơ | ***1. Đặt đĩa bánh mì***  + Đặt bên trái nĩa ăn cá, cách 2cm  + Tâm đĩa trùng với mũi nĩa ăn cá  ***2. Đặt dao bơ***  + Đặt trên đĩa bánh mì, chia đĩa bánh mì ra 1/3 đĩa từ phải sang  + Lưỡi dao hướng vào tâm đĩa |
| **Bước 6** | Đặt ly | ***1. Đặt ly vang trắng***  + Đặt trên đầu mũi dao ăn cá, cách 2cm  ***2. Đặt ly vang đỏ***  + Đặt phía trên bên trái ly vang trắng, cách 1cm  ***3. Đặt ly nước lọc***  **+** Đặt phía trên bên phải ly vang trắng, cách 1cm |
| **Bước 7** | Đặt dụng cụ chung | + Lọ muối, tiêu: được đặt trung tâm bàn ăn (hoặc vị trí thuận lợi nhất cho tất cả khách cùng sử dụng. |
| **Bước 8** | Đặt khăn ăn | Đặt trên và trùng với tâm đĩa định vị |
| **Bước 9** | Kiểm tra và cân chỉnh bàn ăn | + Kiểm tra dụng cụ đã đúng chưa.  + Kiểm tra dụng cụ đã đủ chưa.  + Khoảng cách giữa các dụng cụ đã đều chưa. |

**7. Các sai hỏng thường gặp**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Sai hỏng** | **Nguyên nhân** | **Cách khắc phục** |
| 1 | Đặt sai dụng cụ | Nhớ sai dụng cụ ăn hoặc món ăn. | Xem kỹ thực đơn và dụng cụ ăn. |
| 2 | Đặt dụng cụ sai vị trí | Làm sai quy trình hoặc sai nguyên tắc đặt bàn | Áp dụng đúng nguyên tắc và quy trình đặt bàn. |
| 3 | Dụng cụ không đảm bảo vệ sinh | Cầm dụng cụ sai nguyên tắc | Cầm nắm dụng cụ đúng quy định |
| 4 | Đặt dụng cụ khoảng cách chưa đều | Đặt sai khoảng cách tiêu chuẩn | Đặt dụng cụ đúng khoảng cách tiêu chuẩn. |

**8. Hướng dẫn thực hành**

- Phát phiếu hướng dẫn thực hiện quy trình

- Chia 2 nhóm

+ Nhóm 1 thực hiện = nhóm 2 nhận xét

+ Nhóm 2 thực hiện = nhóm 1

nhận xét

+ Mở rộng: thay đổi món tráng miệng trong thực đơn yêu cầu học sinh thay thế dụng cụ

**\* Kết thúc vấn đề**

- Nhận xét tinh thần và kết quả học tập

. - Củng cố bài học

**\* Hướng dẫn tự học**

Mỗi học sinh chuẩn bị trước một thực đơn ăn trưa/ tối Âu cho buổi học tiếp theo sẽ thực hành nội dung này.

UBND TỈNH HÀ TĨNH

**TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĂN HÓA, THỂ THAO**

**VÀ DU LỊCH NGUYỄN DU**



# GIÁO ÁN THỰC HÀNH

**Môn học**: Nghiệp vụ nhà hàng

**Lớp:** Quản trị khách sạn - k6

**Họ tên giáo viên:** Lê Thị Giang

***Năm học 2017 - 2018***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| GIÁO ÁN SỐ: 08 | Thời gian thực hiện: 60  Bài học trước: Đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định  Thực hiện ngày tháng 11 năm 2017 |

BÀI 7:**KỸ THUẬT ĐẶT BÀN ĂN TRƯA/ TỐI ÂU THEO THỰC ĐƠN CỐ ĐỊNH**

**MỤC TIÊU CỦA BÀI:**

Sau khi học xong bài này người học có khả năng:

- Chuẩn bị đúng và đủ các dụng cụ đặt bàn ăn trưa/tối Âu theo thực đơn cố định

- Thực hiện được quy trình đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định đúng tiêu chuẩn.

-Có ý thức giữ gìn tài sản, rèn luyện tính cẩn thận và thẩm mỹ; tuân thủ các tiêu chuẩn về vệ sinh dụng cụ và vệ sinh cá nhân

**ĐỒ DÙNG VÀ TRANG THIẾT BỊ DẠY HỌC**

- Phòng thực hành

- Máy tính xách tay, màn chiếu, máy chiếu, bảng, phấn

- Đồ vải: Khăn các loại

- Đồ sứ: Đĩa, lọ tiêu muối

- Đồ kim loại: Dao, dĩa, thìa

- Đồ thủy tinh: Ly các loại.

- Các loại dụng cụ khác: Khay, bàn, ghế

**HÌNH THỨC TỔ CHỨC DẠY HỌC:**

**-** Hướng dẫn ban đầu: Tập trung cả lớp

- Hướng dẫn thường xuyên: Chia 2 nhóm (2HS/nhóm)

- Hướng dẫn kết thúc: Tập trung cả lớp

**I. ỔN ĐỊNH LỚP HỌC:** Thời gian: 1 phút

-Kiểm tra sĩ số lớp học

- Nhắc nhở học sinh: Quan sát, lắng nghe giáo viên thao tác mẫu, tích cực luyện tập thực hành

**II. HỆ THỐNG BÀI CŨ: (2 phút**)

Thực hiện ôn bài cũ thông qua việc trả lời các câu hỏi trắc nghiệm liên quan đến nội dung đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn chọn món.

**III. THỰC HIỆN BÀI HỌC**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **NỘI DUNG** | **HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC** | | **THỜI GIAN** |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN** | **HOẠT ĐỘNG CỦA HỌC SINH** |
| **1** | **Dẫn nhập**  Giới thiệu tên bài học: ***Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa/ tối Âu theo thực đơn cố định*** | - Phát vấn  - Nêu vấn đề  - Giới thiệu tên bài học | - Quan sát, lắng nghe  - Trả lời câu hỏi | 1 |
| **2** | **Hướng dẫn ban đầu**  **1. Mục tiêu bài học**  **2. Điều kiện cho bài học**  \* Thực đơn  - Súp hải sản  - Cá sốt bơ chanh  - Bò bittet  - Caramel  *Đồ uống:*  - Rượu vang trắng  - Rượu vang đỏ  - Nước lọc  \* Chuẩn bị dụng cụ cần thiêt  - Dụng ăn cá nhân  - Dụng cụ uống cá nhân  - Dụng cụ chung  - Khăn ăn, khay chữ nhật, khay tròn | - Trực quan sile  - Thuyết trình  - Trực quan sile  - Thuyết trình | Quan sát  Lắng nghe  Quan sát  Lắng nghe | 6 |
| **3. Trình tự thực hiện**  Bước 1: Đặt đĩa định vị  Bước 2: Đặt dụng cụ ăn bên phải  + Đặt dao ăn thịt  + Đặt dao ăn thịt  + Đặt thìa ăn soup  Bước 3: Đặt dụng cụ ăn phía trên  + Đặt thìa ăn tráng miệng  Bước 4: Đặt dụng cụ ăn bên trái  + Đặt nĩa ăn thịt  + Đặt nĩa ăn cá  Bước 5: Đặt đĩa bánh mì và dao bơ  + Đặt đĩa bánh mỳ  + Đặt dao ăn bơ  Bước 6: Đặt ly  + Đặt ly vang trắng  + Đặt ly vang đỏ  + Đặt ly nước lọc  Bước 7: Đặt dụng cụ chung  + Đặt lọ tiêu, muối  Bước 8: Đặt khăn ăn  Bước 9: Kiểm tra và cân chỉnh bàn ăn  - Dụng cụ đặt đã đủ, đúng chưa  - Khoảng cách các dụng cụ đều chưa | - Phát vấn: *Tại sao không bê đĩa định vị bằng khay mà bê bằng tay?*  - Thao tác mẫu  - Nêu tiêu chuẩn  Phát vấn: *Vì sao dụng cụ ăn, uống đặt theo nguyên tắc sử dụng trước thì đặt sau?*  - Thao tác mẫu  - Nêu tiêu chuẩn  Phát vấn: *Tại sao nên đặt dụng cụ ăn cá nhân theo nguyên tắc phải – trên– trái?*  - Thao tác mẫu  - Nêu tiêu chuẩn | Trả lời  Quan sát  Lắng ghe  Trả lời  Quan sát  Lắng ghe  Trả lời  Quan sát  Lắng ghe | 20 |
| **4. Sai hỏng thường gặp**  - Đặt sai dụng cụ  - Đặt dụng cụ sai vị trí  - Dụng cụ không đảm bảo vệ sinh  - Đặt dụng cụ khoảng cách chưa đều | Trực quan bảng sai hỏng  - Thuyết trình, phân tích | Quan sát  Lắng nghe | 6 |
| **3** | **Hướng dẫn thường xuyên** | - Phát phiếu luyện tập  - Chia nhóm  - Quan sát, uốn nắn những sai phạm của từng học sinh  - Thao tác lại những kỹ năng học sinh thực hiện chưa đạt yêu cầu (nếu cần) | - Thao tác lại quy trình  - Nhận xét cho nhau | 18 |
| **4** | **Huớng dẫn kết thúc**  - Nhận xét, đánh giá  - Mở rộng kiến thức  - Củng cố bài học | - Thuyết trình  - Thay đổi 1 món trong thực đơn  ­- Trực quan sile | Lắng nghe, ghi nhớ  - Thay thế dụng cụ  Quan sát | 5 |
| **5** | **Hướng dẫn tự rèn luyện** | Yêu cầu học sinh tự rèn luyện kỹ năng đặt bàn them ngoài giờ | | 1 |

III. RÚT KINH NGHIỆM TỔ CHỨC THỰC HIỆN

*..........................................................................................................................................................................................................................................................*

|  |  |
| --- | --- |
| **DUYỆT BAN GIÁM HIỆU**  **Hồ Việt Anh** | *Ngày tháng 11 năm 2017*  **GIÁO VIÊN**  **Lê Thị Giang** |

**ĐỀ CƯƠNG BÀI GIẢNG**

BÀI 7:**KỸ THUẬT ĐẶT BÀN ĂN TRƯA/ TỐI ÂU THEO THỰC ĐƠN CỐ ĐỊNH**

**1. MỤC TIÊU CỦA BÀI:**

Sau khi học xong bài này người học có khả năng:

- Chuẩn bị đúng và đủ các dụng cụ đặt bàn ăn trưa/tối Âu theo thực đơn cố định

- Thực hiện được quy trình đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn cố định đúng tiêu chuẩn.

-Có ý thức giữ gìn tài sản, rèn luyện tính cẩn thận và thẩm mỹ; tuân thủ các tiêu chuẩn về vệ sinh dụng cụ và vệ sinh cá nhân

**2. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI HỌC**

Thực đơn Dụng cụ ăn theo thực đơn mẫu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Món ăn/ đồ uống** | **Dụng cụ đặt** |
| 1 | Súp hải sản | Muỗng ăn súp |
| 2 | Cá hồi hun khói | Dao nĩa ăn cá |
| 3 | Bò bittet | Dao nĩa ăn thịt |
| 4 | Caramel | Thìa ăn tráng miệng |
| 5 | Rượu vang trắng | Ly vang trắng |
| 6 | Rượu vang đỏ | Ly vang đỏ |
| 7 | Nước lọc | Ly nước lọc |
| 8 | *Các dụng cụ khác cần có trong đặt bàn ăn Âu* | Dĩa định vị, dĩa bánh mì và dao bơ, lọ hoa, lọ muối tiêu, khăn ăn. |

|  |
| --- |
| **THỰC ĐƠN**  *Khai vị:*  - Súp hải sản  *Món chính:*  - Cá hồi hun khói  - Bò bittet  *Tráng miệng:*  - Caramel  *Đồ uống:*  - Rượu vang trắng  - Rượu vang đỏ  - Nước lọc |

**3. TRÌNH TỰ THỰC HIỆN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bước** | **Nội dung** | **Tiêu chuẩn và cách thực hiện** |
| **Bước 1** | Đặt đĩa định vị | + Đặt vào trung tâm vị trí khách ngồi  + Mép dưới của đĩa cách mép bàn 2cm  + Loogo (nếu có) hướng về phía khách |
| **Bước 2** | Đặt dụng cụ ăn bên phải | ***1. Đặt dao ăn thịt:***  + Đặt bên phải đĩa định vị, cách 2cm  + Chuôi dao cách mép bàn 2 cm  + Lưỡi dao hướng về tâm đĩa định vị  ***2. Đặt dao ăn cá***  + Đặt bên phải dao ăn thịt, cách 1cm  + Chuôi dao cách mép bàn 2cm  + Lưỡi dao hướng về tâm đĩa định vị  ***3. Đặt thìa ăn soup***  + Đặt bên phải dao ăn cá, cách 1cm  + Chuôi thìa cách mép bàn 2cm |
| **Bước 3** | Đặt dụng cụ ăn phía trên | ***1. Đặt thìa ăn tráng miệng***  + Đặt phía trên đĩa định vị, cách 2cm.  + Phần giữa thìa thẳng với tâm đĩa định vị  + Chuôi thìa quay về bên phải |
| **Bước 4** | Đặt dụng cụ ăn bên trái | 1. ***Đặt nĩa ăn thịt***   + Đặt bên trái đĩa định vị, cách 2cm  + Chuôi nĩa cách mép bàn 2cm   1. ***Đặt nĩa ăn cá***   + Đặt bên trái nĩa ăn thịt, cách 1cm  + Chuôi nĩa cách mép bàn 2cm |
| **Bước 5** | Đặt đĩa bánh mì và dao bơ | ***1. Đặt đĩa bánh mì***  + Đặt bên trái nĩa ăn cá, cách 2cm  + Tâm đĩa trùng với mũi nĩa ăn cá  ***2. Đặt dao bơ***  + Đặt trên đĩa bánh mì, chia đĩa bánh mì ra 1/3 đĩa từ phải sang  + Lưỡi dao hướng vào tâm đĩa |
| **Bước 6** | Đặt ly | ***1. Đặt ly vang trắng***  + Đặt trên đầu mũi dao ăn cá, cách 2cm  ***2. Đặt ly vang đỏ***  + Đặt phía trên bên trái ly vang trắng, cách 1cm  ***3. Đặt ly nước lọc***  **+** Đặt phía trên bên phải ly vang trắng, cách 1cm |
| **Bước 7** | Đặt dụng cụ chung | + Lọ muối, tiêu: được đặt trung tâm bàn ăn (hoặc vị trí thuận lợi nhất cho tất cả khách cùng sử dụng. |
| **Bước 8** | Đặt khăn ăn | Đặt trên và trùng với tâm đĩa định vị |
| **Bước 9** | Kiểm tra và cân chỉnh bàn ăn | + Kiểm tra dụng cụ đã đúng chưa.  + Kiểm tra dụng cụ đã đủ chưa.  + Khoảng cách giữa các dụng cụ đã đều chưa. |

**4. SAI HỎNG THƯỜNG GẶP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Sai hỏng** | **Nguyên nhân** | **Cách khắc phục** |
| 1 | Đặt sai dụng cụ | Nhớ sai dụng cụ ăn hoặc món ăn. | Xem kỹ thực đơn và dụng cụ ăn. |
| 2 | Đặt dụng cụ sai vị trí | Làm sai quy trình hoặc sai nguyên tắc đặt bàn | Áp dụng đúng nguyên tắc và quy trình đặt bàn. |
| 3 | Dụng cụ không đảm bảo vệ sinh | Cầm dụng cụ sai nguyên tắc | Cầm nắm dụng cụ đúng quy định |
| 4 | Đặt dụng cụ khoảng cách chưa đều | Đặt sai khoảng cách tiêu chuẩn | Đặt dụng cụ đúng khoảng cách tiêu chuẩn. |

**5. HƯỚNG DẪN LUYỆN TẬP**

- Phát phiếu luyện tập

- Chia nhóm

- Quan sát, uốn nắn những sai phạm của từng học sinh

- Thao tác lại những kỹ năng học sinh thực hiện chưa đạt yêu cầu (nếu cần)

**6. KẾT THÚC BÀI HỌC**

- Nhận xét, đánh giá

- Mở rộng kiến thức: thay đổi món tráng miệng yêu câu học sinh thay thế dụng cụ

- Củng cố kiến thức và kết thúc bài học

**PHIẾU LUYỆN TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| Nhóm số: ………..lớp…….  Ngày luyện tập:……………… | Tên học sinh trong nhóm  1………………............................. 2………………….............................  Nhóm trưởng: ................................... |

Tên công việc luyện tập:

**ĐẶT BÀN ĂN TRƯA/ TỐI ÂU THEO THỰC ĐƠN CỐ ĐỊNH**

Trình tự luyện tập:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lần luyện tập** | **Thời gian** | **Phân công công việc** | | **Nhận xét, đánh giá của giáo viên** |
| ***Làm riêng*** | ***Làm chung*** |
| Lần 1  (nhóm 1) | 7 phút | - Chuẩn bị  - Thực hiện quy trình | - Thu dọn dụng cụ | Nhận xét, lần 1 |
| Lần 1  (nhóm 2) | 7 phút | - Chuẩn bị  - Thực hiện quy trình | - Thu dọn dụng cụ | Nhận xét, lần 1 |
| **Tổng kết:** | | | | Nhận xét, so sánh.  đánh giá chung |

Vệ sinh phòng thực hành: Gọn gàng, sạch sẽ

**PHIẾU HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bước** | **Nội dung** | **Tiêu chuẩn và cách thực hiện** |
| **Bước 1** | Đặt đĩa định vị | + Đặt vào trung tâm vị trí khách ngồi  + Mép dưới của đĩa cách mép bàn 2cm  + Loogo (nếu có) hướng về phía khách |
| **Bước 2** | Đặt dụng cụ ăn bên phải | ***1. Đặt dao ăn thịt:***  + Đặt bên phải đĩa định vị, cách 2cm  + Chuôi dao cách mép bàn 2 cm  + Lưỡi dao hướng về tâm đĩa định vị  ***2. Đặt dao ăn cá***  + Đặt bên phải dao ăn thịt, cách 1cm  + Chuôi dao cách mép bàn 2cm  + Lưỡi dao hướng về tâm đĩa định vị  ***3. Đặt thìa ăn soup***  + Đặt bên phải dao ăn cá, cách 1cm  + Chuôi thìa cách mép bàn 2cm |
| **Bước 3** | Đặt dụng cụ ăn phía trên | ***1. Đặt thìa ăn tráng miệng***  + Đặt phía trên đĩa định vị, cách 2cm.  + Phần giữa thìa thẳng với tâm đĩa định vị  + Chuôi thìa quay về bên phải |
| **Bước 4** | Đặt dụng cụ ăn bên trái | 1. ***Đặt nĩa ăn thịt***   + Đặt bên trái đĩa định vị, cách 2cm  + Chuôi nĩa cách mép bàn 2cm   1. ***Đặt nĩa ăn cá***   + Đặt bên trái nĩa ăn thịt, cách 1cm  + Chuôi nĩa cách mép bàn 2cm |
| **Bước 5** | Đặt đĩa bánh mì và dao bơ | ***1. Đặt đĩa bánh mì***  + Đặt bên trái nĩa ăn cá, cách 2cm  + Tâm đĩa trùng với mũi nĩa ăn cá  ***2. Đặt dao bơ***  + Đặt trên đĩa bánh mì, chia đĩa bánh mì ra 1/3 đĩa từ phải sang  + Lưỡi dao hướng vào tâm đĩa |
| **Bước 6** | Đặt ly | ***1. Đặt ly vang trắng***  + Đặt trên đầu mũi dao ăn cá, cách 2cm  ***2. Đặt ly vang đỏ***  + Đặt phía trên bên phải ly vang trắng, cách 1cm  ***3. Đặt ly nước lọc***  **+** Đặt phía trên bên trái ly vang trắng, cách 1cm |
| **Bước 7** | Đặt dụng cụ chung | + Lọ muối, tiêu: được đặt trung tâm bàn ăn (hoặc vị trí thuận lợi nhất cho tất cả khách cùng sử dụng. |
| **Bước 8** | Đặt khăn ăn | Đặt trên và trùng với tâm đĩa định vị |
| **Bước 9** | Kiểm tra và cân chỉnh bàn ăn | + Kiểm tra dụng cụ đã đúng chưa.  + Kiểm tra dụng cụ đã đủ chưa.  + Khoảng cách giữa các dụng cụ đã đều chưa. |

**BẢNG SAI HỎNG THƯỜNG GẶP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Sai hỏng** | **Nguyên nhân** | **Cách khắc phục** |
| 1 | Đặt sai dụng cụ | Nhớ sai dụng cụ ăn hoặc món ăn. | Xem kỹ thực đơn và dụng cụ ăn. |
| 2 | Đặt dụng cụ sai vị trí | Làm sai quy trình hoặc sai nguyên tắc đặt bàn | Áp dụng đúng nguyên tắc và quy trình đặt bàn. |
| 3 | Dụng cụ không đảm bảo vệ sinh | Cầm dụng cụ sai nguyên tắc | Cầm nắm dụng cụ đúng quy định |
| 4 | Đặt dụng cụ khoảng cách chưa đều | Đặt sai khoảng cách tiêu chuẩn | Đặt dụng cụ đúng khoảng cách tiêu chuẩn. |