



新北市政府職業訓練中心

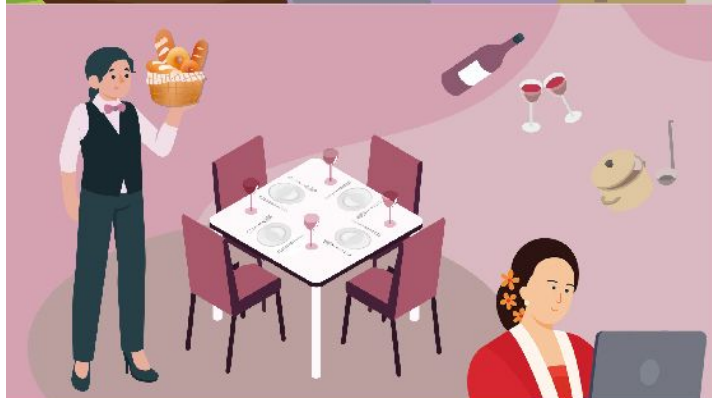
Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

Tân di dân học online





Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

Mục lục

01	Những điều cần biết và cơ bản trong kỳ thi kỹ năng phục vụ nhà hàng kiểu Trung	 P01
02	Hạng mục kỹ năng nhà hàng kiểu Trung 301A	 P03
03	Hạng mục kỹ năng nhà hàng kiểu Trung 301B	 P05
04	Những điều cần biết và cơ bản trong kỳ thi kỹ năng phục vụ nhà hàng kiểu Âu	 P07
05	Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306A	 P09
06	Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306B	 P11
07	Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306C	 P13
08	Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306D	 P15
09	Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306E	 P17
10	Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306F	 P19



Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p01

Những điều cần biết và cơ bản trong kỳ thi kỹ năng phục vụ nhà hàng kiểu Trung



Sở hữu chứng chỉ phục vụ nhà hàng bậc C giúp bạn có thêm sức cạnh tranh khi bước vào xã hội làm việc



Hôm nay xin được giới thiệu về những điều cần biết và công tác chuẩn bị đối với đề thi cho nhà hàng kiểu Trung trong kiểm định phục vụ nhà hàng bậc C Tham gia kỳ thi chứng chỉ phục vụ nhà hàng bậc C trước tiên phải chú ý đến quần áo và đầu tóc Nếu tóc ngắn phải gọn gàng và không quá vai Đại đa số nữ giới đều để tóc dài thì phải buộc gọn tóc lên Chúng ta mặc áo sơ mi dài tay màu trắng và phải cài khuy áo sau đó là nơ cổ và vest không tay Tiếp theo là quần nhất định phải mặc quần dài Tây sẫm màu chiều dài quần phải đến mắt cá chân Nam giới phải dùng thắt lưng Các em chỉ cần luyện tập lặp đi lặp lại nhiều lần là có thể thành thục Trước mặt thầy mọi người có thể nhìn thấy toàn bộ các dụng cụ ăn uống trong khu vật liệu chung của chúng ta Trong đề thi nhà hàng kiểu Trung mỗi một nhóm đề thi có 10 vị khách cho nên chúng ta cần phải chú ý đến số lượng Trước tiên là loại khay có 2 loại một loại là khay dài loại còn lại là khay tròn Tiếp đến là loại khăn vải đây là khăn bàn xoay kia là khăn bàn tròn còn đây là khăn ăn của chúng ta Tiếp theo là phần đồ đựng Trước tiên, đây là bát súp kiểu Hong Kong đây là bát súp nhỏ chai tương chai giấm Đây là cốc trà của chúng ta ấm trà Hai cái này cũng là đề thi khác nhau của chúng ta Đây là đĩa rau lớn bát súp lớn Đây là thìa súp và còn đĩa nước chấm Đây là đĩa của chúng ta cần ghi nhớ bởi mỗi một nhóm đề thi có 10 vị khách cho nên có 10 đôi phải nhất định ghi nhớ Ngoài ra, còn có một điểm cần giới thiệu được sử dụng trong các đề thi khác nhau Đây là khối kệ đĩa Còn đây là khối kệ thìa, đĩa được dùng cho nhóm đề thi khác Tiếp theo là cốc chén Ly rượu Trong đề thi nhà hàng kiểu Trung có hai loại ly rượu khác nhau đây là cốc thủy tinh loại cao đây là ly rượu vang trắng Tiếp đến là đĩa đây là đĩa trưng bày là đĩa nền của chúng ta còn đĩa nhỏ hơn này là đĩa ăn của khách và nĩa, thìa dùng cho phục vụ và muối mức súp Tại đây xin nhắc mọi người chúng ta cần phải chuẩn bị 11 chiếc đĩa ăn bởi vì 10 đĩa để cho khách dùng đĩa ăn thứ 11 là để dùng đặt nĩa, thìa dùng cho phục vụ Trên đây là khu vật liệu chung của chúng ta có thể thấy được toàn bộ các thiết bị Về số lượng mọi người nhất định phải thật chính xác Tiếp theo, mời các em cùng chúng tôi làm mẫu công tác chuẩn bị Trước tiên là dựng bàn tròn lần bàn tròn đến điểm định vị Mọi người đặc biệt phải chú ý khi lần bàn tròn chân bàn hướng vào chúng ta lần đến chỗ định vị thì mở chân bàn ra dùng mũi giày giẫm vào chân bàn tay nắm mép bàn tròn kéo mặt bàn ra theo thế hướng rồi định vị bàn tròn Khi định vị chân bàn phải vuông vắn và phải vuông góc với bàn làm việc của chúng ta Mép bàn nhất định phải giữ ở khoảng cách 100cm Xin nhắc các em trong khi thực hiện bài thi cứ chạm vào đồ dùng gia dụng nhớ là phải rửa tay và lau chùi sạch sẽ Tiếp theo chúng ta đến khu vật liệu chung để bưng đồ theo đề thi mà mình rút thăm Chúng ta đặt khăn bàn lên bàn tròn trước tiên xác nhận mặt trước và mặt sau của khăn bàn mở khăn ra kiểm tra phần vải rủ xuống ở hai bên đã cân bằng chưa Sau khi xác nhận khăn bàn đều đã phẳng lấy bàn xoay và đặt bàn xoay lên vị trí chính giữa của mặt bàn tròn Có thể dùng cánh tay để kiểm tra tiêu chuẩn xem bàn xoay đã được đặt vào chính giữa mặt bàn tròn hay chưa Sau khi định vị bàn xoay chúng ta trở về khu vật liệu chung để rửa tay rồi lấy khăn bàn xoay luồn khăn bàn xoay vào bàn xoay từ chỗ dây thun Sau khi hoàn thành điều chỉnh sao cho bề mặt khăn bàn tròn đều ở trạng thái phẳng là đã hoàn thành Tiếp theo là lau chùi dụng cụ ăn uống một tay dùng một đầu của khăn phục vụ nắm lấy dụng cụ ăn uống tay còn lại tận dụng một đầu kia của khăn phục vụ lau chùi dụng cụ ăn uống các loại đĩa



Những điều cần biết và cơ bản trong kỳ thi kỹ năng phục vụ nhà hàng kiểu Trung

Chúng ta phải lau chùi đến mép cạnh mặt đĩa và cả chân đĩa
 Loại bát thì phải lau chùi bên trong bát phía trong thân bát và phía ngoài thân bát
 Sau khi lau chùi xong các loại đồ đựng thức ăn chúng ta thay khăn phục vụ mới
 để lau chùi dụng cụ ăn uống bằng kim loại dao nĩa thìa và đĩa khối kệ đĩa
 Toàn bộ đều phải được lau chùi sau đó mới được sử dụng
 Cuối cùng là loại cốc chén tương tự vậy thay khăn phục vụ mới
 một tay dùng một đầu của khăn phục vụ nắm lấy để cốc để lau chùi mép cốc
 và phía trong cũng như phía ngoài thân cốc Sau khi lau chùi xong toàn bộ
 chúng ta có thể tận dụng khúc xạ ánh sáng để xác nhận xem cốc chén
 có chỗ nào cần phải lau chùi thêm hay không Tiếp theo là gấp khăn phục vụ
 Trước tiên làm mẫu trước là cách gấp khăn phục vụ dùng cho phục vụ
 Mặt sau của khăn phục vụ hướng lên gấp lên và gấp xuống riêng
 để khăn phục vụ thành hình dải dài
 là có thể hoàn thành khăn phục vụ của chúng ta Tiếp theo xin giới thiệu
 Khăn phục vụ dùng cho mặt khay tròn mặt sau hướng lên
 gấp 4 góc vào điểm trung tâm cuối cùng
 Lật khăn vào khay và gấp ngược 4 góc thò ra
 mép khay vào phía dưới khăn phục vụ là hoàn thành
 khăn phục vụ dành cho khay tròn Còn sau đây là
 cách gấp khăn ăn dùng trong khóa học của chúng ta do kỳ thi không chỉ định
 loại khăn ăn dùng trong khóa học cho nên mọi người có thể lựa chọn
 gấp theo kiểu mà mình quen tay nhất
 Trước tiên chúng ta làm mẫu kiểu “Bước bước cao thẳng”
 Bước bước cao thẳng còn được gọi là gấp kiểu Pháp ưu điểm lớn nhất của nó
 đặc điểm là rất dễ gấp Tiếp theo là cách gấp sandwich của chúng ta
 Cách gấp sandwich cũng

rất đơn giản đồng thời còn có thể tạo ra cảm giác lập thể

**Sở hữu một giấy chứng chỉ phục vụ nhà hàng bậc C
 có thể tăng cường kiến thức của chúng ta
 về nội dung phục vụ nhà hàng
 ngoài ra, còn có thể nâng cao chất lượng phục vụ của chúng ta
 khiến cho mỗi một vị khách đến dùng bữa**





Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p03

Hạng mục kỹ năng nhà hàng kiểu Trung 301A



Phục vụ nhà hàng kiểu Trung
Đề thi không hề khó
Chỉ cần mọi người quen thuộc
từng bước quy trình Để vượt qua kỳ thi
thì cũng rất dễ dàng



Hôm nay xin được giới thiệu về đề thi cho nhà hàng kiểu Trung trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C 301A
Tại bàn ăn kiểu Trung có 10 vị khách được đánh số theo thứ tự từ 1 đến 10 Chủ nhà ngồi ở vị trí số 1

Khách mời chính ngồi tại vị trí số 6 chính diện với chủ nhà Thứ tự phục vụ của chúng ta là
phục vụ khách mời chính trước sau đó tiếp tục phục vụ các vị khách khác theo chiều kim đồng hồ
Trọng điểm của đề thi này là chúng ta cần phải sử dụng các loại dụng cụ ăn uống khác nhau
Trước mặt chúng ta có 10 bộ dụng cụ ăn uống đó chính là bộ dụng cụ ăn uống cần phải chuẩn bị
khi chúng ta làm bài thi Ví dụ như có đĩa tròn đĩa ăn Đĩa ăn có 11 chiếc

Bởi chúng ta còn phải đặc biệt chuẩn bị nĩa, thìa dùng cho phục vụ Khi chúng ta chuyển về từ khu vật liệu chung
chúng ta đặc biệt cần phải chú ý đến số lượng và cả hình dạng của chúng Trên đây là câu hỏi của đề thi thứ nhất
Tiếp theo xin được giới thiệu với mọi người câu hỏi của đề thi thứ hai 301A Sau khi rửa tay tại khu vực công cộng
thì bắt đầu bày dụng cụ ăn uống Chúng ta sẽ định vị bằng đĩa tròn trước tiên định vị chủ nhà số 1
và khách mời chính số 6 còn các đĩa tròn khác thì chúng ta sẽ đặt cách đều theo thứ tự cần phải cách mép bàn
chừng hai ngón tay Tiếp theo là bày dụng cụ ăn uống Vị trí của dụng cụ ăn uống là Bát súp nhỏ được đặt ở phía trên
bên trái đĩa tròn Đĩa nước chấm được đặt ở phía trên bên phải đĩa tròn Góc đĩa được đặt ở phía bên phải đĩa tròn
đĩa được đặt thẳng trên góc đĩa Thìa súp được đặt vào trong bát súp nhỏ Tiếp theo là bày dụng cụ cốc chén
Cốc thủy tinh loại cao được đặt ở phía trên đĩa Cốc trà được đặt ở phía bên phải góc đĩa Chúng ta sẽ
chuyển khăn ăn bằng khay tròn đến bàn tròn và bày theo thứ tự Bưng chai tương và giấm
đặt lên bàn xoay phía trước vị trí số 6 của khách mời chính Để định vị ghế ăn

chúng ta cần dùng xe đẩy dùng cho ghế ăn để đẩy ghế ăn đến cạnh bàn tròn Cần chú ý là ghế ăn phải chạm sát vào
phần vải rủ xuống của khăn bàn Sau khi hoàn thành chờ được cho điểm Tiếp theo là quy trình phục vụ
Trước tiên, bưng khay dài đặt lên vai để đi lấy ấm trà Tay phải cầm ấm trà đặt lên khăn vải ở tay trái
và thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến xin được rót trà Xin lưu ý chúng ta chỉ rót trà đầy đến 70% cốc
Thứ tự phục vụ bắt đầu từ khách mời chính rồi phục vụ các khách mời khác theo chiều thuận kim đồng hồ
Còn chủ nhà chúng ta sẽ phục vụ cuối cùng Tiếp theo là gỡ khăn ăn Quay lại vị trí của khách mời chính
thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến xin được gỡ khăn ăn Tay phải cầm khăn ăn và gỡ khăn ăn ra
rồi đặt khăn ăn ở phía bên trái đĩa tròn từ phía sau khách Sau khi phục vụ xong khăn ăn

chúng ta bắt đầu ra mắt món ăn Trước khi ra mắt món ăn chúng ta nhất định phải ghi nhớ thực hiện động tác rửa tay
Bưng đĩa lớn đựng món rau củ theo mùa Tiếp theo Chúng ta dùng tay phải cầm đĩa rau lớn và đặt lên bàn xoay
Quý khách thân mến đây là món rau củ theo mùa sau đây sẽ chia xuất cho quý khách Sau khi giới thiệu xong
mang trực tiếp món ăn về bàn làm việc và chuẩn bị chia suất Chúng ta cần chuẩn bị 11 chiếc đĩa ăn
trong đó 10 chiếc để đựng món ăn còn 1 chiếc để đặt nĩa, thìa dùng cho phục vụ Tiếp theo là động tác lên món
Sử dụng khay tròn để đặt đĩa Trên khay tròn đặt 4 đĩa ăn và tay phải đồng thời cầm 1 đĩa ăn Quý khách thân mến
xin được lên món Có thể chia làm 2 lần để chuyển đến bàn tròn Lên món từ bên phải của khách
đồng thời thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến xin được lên món Sau khi phục vụ xong
chúng ta sẽ trở về phía sau bàn làm việc chờ được cho điểm Tiếp theo là đề thi dọn dẹp đồ
Chúng ta cần phải chú ý đó là toàn bộ các thiết bị đều phải đem trở về khu vật liệu chung Thu ghế ăn



Hạng mục kỹ năng nhà hàng kiểu Trung 301A

chúng ta nhất định phải sử dụng xe đẩy dùng cho ghế ăn xếp chồng 10 chiếc ghế thành một chồng cùng lúc đẩy xe đẩy dùng cho ghế ăn trở về vị trí ban đầu phía sau bàn làm việc Khi đẩy ghế ăn vui lòng chú ý an toàn và giữ yên lặng Tiếp theo là thu dọn khăn ăn Toàn bộ khăn ăn cũng phải được thu về bàn làm việc Tiếp theo là thu dọn đồ ăn Lấy đĩa rau lớn trên bàn làm việc dùng phương thức tay phải cầm đĩa tập trung toàn bộ đồ ăn trên đĩa ăn vào trong đĩa rau lớn chuyển về bàn làm việc là được Tiếp theo là thu dọn dụng cụ ăn uống dùng khay tròn chuyển toàn bộ dụng cụ ăn uống, cốc chén về bàn làm việc từng đợt Tại đây, chúng ta cần chú ý trong cốc vẫn còn nước cho nên, sau khi trở về bàn làm việc nhớ là cần phải đổ nước, trà trong cốc vào trong thùng rác Cốc trà rỗng được xếp gọn gàng lên bàn làm việc Khi thu dọn dụng cụ ăn uống không có thứ tự đặc biệt nào Nhưng mà đặc biệt nhắc mọi người khi đặt lên khay trọng tâm cố gắng gần sát vào cơ thể thì mới không dễ bị nghiêng đổ Dụng cụ ăn uống được mang về bàn làm việc chúng ta cũng phải xếp gọn gàng Bởi vì nếu quá lộn xộn cũng sẽ bị trừ điểm Cuối cùng xin nhắc mọi người còn 1 chai tương và giấm cũng đừng quên thu về Sau khi toàn bộ dụng cụ ăn uống được đưa về bàn làm việc nhất định phải dùng khay dài chuyển về khu vật liệu chung Khi thu dọn bàn ăn trước tiên phải gỡ khăn bàn xoay ra Rồi đưa bàn xoay đặt về lại phía sau bàn làm việc Cuối cùng là thu dọn khăn bàn tròn Thu hồi khăn vải chúng ta có thể buộc toàn bộ khăn bàn và khăn ăn thành một bó chuyển về khu vật liệu chung và đặt vào thùng thu hồi khăn vải Thu dọn bàn tròn cần phải dựng bàn tròn lên thu chân bàn vào trong

sau đó từ từ lăn bàn tròn đến điểm cố định để trở về phía sau bàn làm việc Chờ được cho điểm

**Cuối cùng xin nhắc mọi người
thời điểm sử dụng khay tròn và khay dài
khi nào thì cần bưng lên vai khi nào thì không cần bưng lên vai
Những chi tiết này đều là tiêu chuẩn để Ban giám khảo trừ điểm
Khi mọi người luyện tập lại cần hết sức chú ý đừng làm sai
Hãy cố gắng lên**





Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p05

Hạng mục kỹ năng nhà hàng kiểu Trung 301B



Trong bữa tiệc xếp đặt bàn ăn chính xác và phục vụ ăn uống
Có thể nâng cao cảm nhận về chất lượng bữa tiệc của chúng ta
đạt được mục đích cả chủ và khách đều vui vẻ



Hôm nay xin được giới thiệu về đề thi cho nhà hàng kiểu Trung trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C 301B
Đề thi này chủ yếu là về phương thức phục vụ ăn uống trong các bữa tiệc trọng điểm là các kỹ năng chia món và chia súp khi ở bàn làm việc Trong công việc chuẩn bị sắp xếp cho món ăn kiểu Trung chuẩn bị dụng cụ ăn uống đều phải chuẩn bị 10 suất Ví dụ đĩa tròn Đề thi này chúng ta sử dụng ly rượu vang trắng ly rượu vang trắng và ly rượu vang đỏ sự khác biệt lớn nhất là khác nhau về kích thước Tiếp theo là gác thìa, đĩa có thể trực tiếp đặt thìa, đĩa lên trên dùng lấy nhằm Trên đây là đề thi thứ nhất tại 301B của chúng tôi Tiếp theo xin được giới thiệu với mọi người đề thi thứ hai Trước tiên, sau khi rửa tay tại khu vực công cộng thì bắt đầu bày dụng cụ ăn uống trước tiên định vị chủ nhà số 1 và khách mời chính số 6 sau đó các đĩa tròn khác được đặt cách đều theo thứ tự cần phải cách mép bàn chừng hai ngón tay Tiếp theo là bày dụng cụ ăn uống Đĩa nước chấm được đặt ở phía trên chính diện với đĩa tròn Gác thìa, đĩa được đặt ở phía bên phải đĩa tròn Thìa sứ được đặt ở phần lõm bên trái Đĩa được đặt ở phần lõm bên phải Tiếp theo là bày dụng cụ cốc chén Khi bày cốc trà và ly rượu vang trắng nhất định phải dùng khay tròn để di chuyển Khi chuyển đến bàn ăn nhất định phải đặt ly rượu vang trắng ở phía trên chính diện với đĩa đặt cốc trà ở phía bên phải của đĩa Toàn bộ khăn ăn chúng ta cũng sử dụng khay tròn để chuyển đến bàn tròn Sau khi trở về bàn làm việc bung bộ chai tương và giấm đặt lên trên mặt bàn xoay phía trước số 6 của khách mời chính Để định vị ghế ăn chúng ta cần sử dụng xe đẩy dùng cho ghế ăn Cần chú ý mép trước của ghế ăn phải chạm sát vào phần vải rủ xuống của khăn ăn Tiếp theo là phục vụ rót trà dùng tay phải cầm ấm trà rồi đi đến bàn tròn thực hiện phục vụ rót trà Quý khách thân mến xin được rót trà Thứ tự phục vụ bắt đầu từ khách mời chính rồi phục vụ các khách mời khác theo chiều thuận kim đồng hồ Vị trí số 1 của chủ nhà sẽ được phục vụ cuối cùng Sau khi hoàn thành phục vụ trà trở về phía bên phải của khách mời chính thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến xin được gỡ khăn ăn Sau khi gỡ khăn ăn ra gấp thành hình tam giác và đặt khăn ăn ở phía bên trái của đĩa tròn Xin lưu ý là chúng ta không được đặt khăn ăn ngang trước mặt khách Tương tự, vị trí chủ nhà sẽ được phục vụ cuối cùng Tiếp theo là ra mắt món ăn Tại bàn làm việc chúng ta bung khay dài lên vai đi đến khu vật liệu để bung đồ ăn Bung súp rau củ tươi theo mùa đến phía bên phải của chủ nhà thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến đây là món súp rau củ tươi theo mùa sau đây sẽ chia suất cho quý khách Sau đó mang trực tiếp món ăn về bàn làm việc và chuẩn bị chia suất Khi chia suất chúng ta phải chuẩn bị 10 bát súp kiểu Hong Kong Tay phải cầm nĩa thìa dùng cho phục vụ nĩa ở trên thìa ở dưới Khi chia suất số lượng phải như nhau Gắp ngô và súp lơ trắng, mỗi loại một lát Khi múc súp mỗi một bát phải chia đầy 50% bát trở lên Khi lên món Phải nhớ lên món từ phía bên phải của khách theo thứ tự Quý khách thân mến xin được lên món Tại đây nhất định phải chú ý phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến xin được lên món Sau khi phục vụ xong toàn bộ thì lùi về phía sau bàn làm việc chờ được cho điểm Tiếp theo là đề thi cuối cùng về dọn dẹp đồ Phần này toàn bộ các thiết bị đều phải đem trở về khu vật liệu chung hoặc đặt về vị trí ban đầu Trước tiên chúng ta sử dụng xe đẩy dùng cho ghế ăn xếp chồng 10 chiếc ghế thành một chồng cùng lúc chuyển và đặt về vị trí phía sau bàn làm việc Sau khi định vị ghế ăn Thu dọn khăn ăn cũng phải dùng khay tròn



Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p06



Hạng mục kỹ năng nhà hàng kiểu Trung 301B

chuyển chúng về bàn làm việc Tiếp theo là thu dọn đồ ăn trước tiên lấy bát súp lớn trên bàn làm việc đặt về lại bàn xoay và tập trung toàn bộ đồ ăn trong các bát súp vào trong bát súp lớn Lúc này, các em phải nhớ khi thu dọn đồ ăn không được để cho nước súp của đồ ăn bắn ra ngoài mặt bàn Tiếp theo là thu dọn dụng cụ ăn uống khi thu dọn dụng cụ ăn uống cốc trà đừng quên phải dùng khay tròn dọn về bàn làm việc Sau khi thu dọn về bàn làm việc còn phải nhớ đổ nước, trà trong cốc vào trong thùng nước và xếp gọn gàng lên bàn làm việc Theo thứ tự còn phải thu dọn ly rượu vang trắng và các dụng cụ ăn uống khác Lúc này, mọi người hãy ghi nhớ khi chúng ta thu dọn dụng cụ ăn uống có thể đặt chúng về lại khay tròn trước theo từng loại Xin lưu ý khi dùng khay tròn để bưng đồ trọng tâm đặt đồ trên khay có thể gắn sát vào cơ thể và đặt từng đợt không được quá ham Toàn bộ dụng cụ ăn uống đều phải được thu về bàn làm việc Rồi dùng khay dài để chuyển chúng về khu vật liệu chung Tiếp theo chúng ta thu dọn bàn ăn Trước tiên, gỡ khăn bàn xoay ra rồi đưa bàn xoay đặt về phía sau bàn làm việc Tiếp theo là thu dọn khăn bàn tròn Cần nhớ thu hồi toàn bộ khăn vải đều phải buộc thành bó sau đó nhớ phải đặt về thùng thu hồi khăn vải Cuối cùng là thu dọn bàn tròn đưa bàn tròn về vị trí ban đầu bằng cách lăn bàn là có thể lùi về phía sau bàn làm việc Chờ được cho điểm

**Xem xong động tác mẫu hôm nay
mọi người có phải đã quen thuộc hơn với đề thi không nào
Nhắc các em thêm lần nữa phục vụ nhà hàng
ngoài việc thuần thục các bước thực hiện ra
nụ cười cũng rất quan trọng**





Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p07

Những điều cần biết và cơ bản trong kỳ thi kỹ năng phục vụ nhà hàng kiểu Âu



Sở hữu chứng chỉ phục vụ nhà hàng cấp độ C có thể giúp bạn thích ứng công việc nhanh chóng trở thành chuyên gia phục vụ nhà hàng



Hôm nay xin được giới thiệu về những điều cần biết và công tác chuẩn bị đối với đề thi cho nhà hàng kiểu Âu trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C Tham gia kỳ thi chứng chỉ phục vụ nhà hàng cấp độ C trước tiên phải chú ý đến quần áo và đầu tóc Nếu tóc ngắn phải gọn gàng và không quá vai Đại đa số nữ giới đều để tóc dài thì phải buộc gọn tóc lên Chúng ta mặc áo sơ mi dài tay màu trắng và phải cài khuy áo sau đó là nơ cổ và vest không tay Tiếp theo là quần nhất định phải mặc quần dài Tây sẫm màu chiều dài quần phải đến mắt cá chân Nam giới phải dùng thắt lưng Các em chỉ cần luyện tập lặp đi lặp lại nhiều lần là có thể thành thực Hiện tại trước mặt chúng ta là các dụng cụ ăn uống cần được sử dụng cho đề thi nhà hàng kiểu Âu Dụng cụ ăn uống có rất nhiều loại chủ yếu nhất là chúng lại có hình dạng rất giống nhau Loại khay được chia thành đây là khay dài khá nặng khá to còn đây là khay tròn mà chúng ta thường dùng Đây là loại khăn vải cái này là khăn trang trí bàn Khi gài khăn trang trí bàn chúng ta cần dùng đến ghim đầu to và ghim bấm Đây là khăn bàn dài đây là khăn bàn vuông cái này là khăn phục vụ đây là khăn ăn dùng trong khóa học tổng cộng có 4 loại Tiếp theo là các loại dao Mọi người có thể thấy chủng loại dao có vô cùng nhiều và lại trông rất giống nhau Ví dụ như đây là dao bít-tết còn đây là dao ăn Mọi người có thể thấy chỗ khác nhau của chúng dao bít-tết do bởi miếng bít-tết khá dày nên nó cần có vệt răng cưa lớn hơn Tiếp theo bộ này nhất định phải đặc biệt giới thiệu dao món cá nĩa món cá chỗ có thể dễ nhận dạng nhất của chúng là dạng tám dày hơn Còn nĩa món cá mọi người có thể nhìn kỹ cách nhận dạng dễ nhất là phía dưới của nó có 2 rãnh lõm đây là cách nhận dạng dễ nhất Tiếp theo có một bộ ít khi dùng đến đây là kẹp ốc dùng cho ốc ruộng còn đây là nĩa ăn ốc Chúng ta có nhìn thấy nĩa ăn ốc chạc của nó khá dài để tiện cho chúng ta có thể móc và kéo thịt ốc ra Tiếp theo chúng ta cũng có thể thấy tại phòng thi có bộ cốc chén và chai rượu Chai rượu Được chia làm rượu vang đỏ và rượu vang trắng tương ứng với nó cốc cao nhất bên phải là ly rượu vang đỏ ở giữa là ly rượu vang trắng Tiếp theo cái này thấp hơn mà lại mập hơn dung lượng lớn hơn, là ly nước Còn cái này là thùng đá Khi chúng ta phục vụ rượu vang trắng cần ghi nhớ phải đặt rượu vang trắng vào giữa thùng đá Trên đây là toàn bộ các dụng cụ ăn uống được dùng trong đề thi nhà hàng kiểu Âu Yêu cầu mọi người bỏ thời gian ra để nhận dạng chúng thật kỹ Tiếp theo bước vào nội dung đề thi Trước tiên là dựng bàn làm việc trước hết di chuyển bàn làm việc đến vị trí định vị dựng bàn vuông góc với mặt đất sau đó mở chân bàn ở hai bên ra dựng bàn làm việc để nó đứng lên và xác nhận các chốt bàn đều đã chắc chắn Sau khi xác nhận dựng bàn xong phải đi đến khu vật liệu chung để làm động tác rửa và lau chùi sạch sẽ hai tay Sau khi chuyển đồ đến bàn làm việc thì có thể bắt đầu sắp xếp bàn làm việc Mặt trước của khăn bàn dài phải hướng lên Đừng quên là chiều dài mặt dưới bốn góc của khăn bàn đều phải gấp nếp Cần phải cố định khăn trang trí bàn lên khăn bàn Bắt đầu mũi ghim đầu tiên ghim theo chiều thuận kim đồng hồ từ phía trong bàn làm việc Tiếp đó kéo khăn trang trí bàn dọc theo mép bàn khoảng 15 đến 20 cm cố định bằng cách ghim linh hoạt Sau khi ghim khăn trang trí bàn xong kiểm tra mặt bàn làm việc xem đã an toàn hay chưa Khi chúng ta kiểm tra khăn trang trí bàn nhất định cũng không được quên cần phải kiểm tra có ghim đầu to và ghim bấm bị sót hay không Tiếp theo chúng ta bung đồ dùng Hãy ghi nhớ khi chuyển đồ nhất định phải bung khay dài lên vai cho nên đừng quá ham chúng ta cần chuyển đồ từng đợt Sau đó bắt đầu



Những điều cần biết và cơ bản trong kỳ thi kỹ năng phục vụ nhà hàng kiểu Âu

tiến hành lau chùi dụng cụ ăn uống Lau chùi từng chiếc bằng mặt trước khăn phục vụ Đồng thời kiểm tra dụng cụ ăn uống các loại đồ đựng Sau khi lau xong xếp gọn gàng về một phía của bàn làm việc Cuối cùng là gấp khăn ăn Gấp khăn ăn kiểu Âu cần chuẩn bị 4 loại khăn ăn khác nhau Mọi người có thể lựa chọn theo sở thích của bản thân Khi lựa chọn xin nhớ là phải sử dụng khăn ăn gấp nhanh Trước tiên, chúng ta thấy là “Bước bước cao thẳng” còn được gọi là gấp kiểu Pháp ưu điểm lớn nhất của nó cách gấp rất đơn giản mà lại có hiệu quả ba chiều khi bày lên bàn sẽ rất đẹp mắt Tiếp theo là cách gấp sandwich còn được gọi là lều Hãy nhớ sau khi hoàn thành chúng ta phải dựng khăn ăn cho đứng lên là đã hoàn thành gấp khăn ăn hình tam giác Tiếp theo là gấp áo vest Áo vét tương đối khó hơn chút cho nên khi luyện tập cần chú ý thêm về chi tiết cuối cùng sau khi cổ áo thành hình thì cần phải chú ý đặt mặt chính hướng lên trên và lật nó ra Tiếp theo là mũ tôn giáo, còn được gọi là mũ Tế Công cũng có chút phức tạp Sau khi gấp xong Nhớ là phải tách mở phần đáy của khăn ăn ra mới được coi là hoàn thành Cách gấp khăn ăn kiểu Âu có rất nhiều kiểu hy vọng mọi người có thể luyện tập nhiều thêm để tìm ra cách mà mình thành thạo nhất Tiếp theo giới thiệu về khăn phục vụ Trước tiên là khăn phục vụ hình vuông dùng để phục vụ nước, rượu lót khăn phục vụ phía dưới nước, rượu có thể cách nhiệt hoặc lau chùi ẩm nước Tiếp theo là khăn lót giỏ bánh mì không nắp Trong đó quan trọng là cuối cùng sau khi gấp xong phải dùng hai tay tách mở phần giữa ra Tiếp theo là đài hoa sen Đài hoa sen có thể được lót dưới chân thùng đá, bát súp lớn

có thể thấm nước Và chống trơn trượt

Đề thi cho nhà hàng kiểu Âu và chủng loại dụng cụ ăn uống cũng như cách gấp khăn ăn đều khá đa dạng Yêu cầu các em phải bỏ thêm nhiều thời gian Để luyện tập lặp đi lặp lại là có thể thành thạo





Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p09

Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306A



Trong mỗi một món ăn đặc biệt kiểu Âu đều kết hợp với các dụng cụ ăn uống chuyên dụng chỉ cần nắm bắt được những chi tiết này chúng ta sẽ có thể vượt qua kỳ thi



Hôm nay xin được giới thiệu về đề thi cho nhà hàng kiểu Âu trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C 306A Các món kiểu Âu có rất nhiều chủng loại Để đáp ứng các món ăn khác nhau chúng ta sẽ có các dụng cụ ăn uống khác nhau Ví dụ như đây là nĩa được đặc biệt thiết kế dùng cho hàu tươi Mọi người có thể thấy dao bít-tết đặc điểm của nó là răng cưa rất sâu Chỉ cần nhận biết cách dùng khác của các dụng cụ ăn uống khác nhau là có thể dễ dàng vượt qua kỳ thi Bây giờ học viên làm mẫu cách dựng bàn ăn Giẫm chân lên chân bàn thuận chiều kéo bàn vuông ra Đứng quên sau khi dựng xong bàn vuông rửa và lau chùi sạch hai tay Trở về bàn làm việc lấy khăn bàn vuông Khi trải lên mặt bàn chỉ cần động tác uyển chuyển và không phạm lỗi nào khác thì có thể đạt điểm dễ dàng Tiếp theo trước tiên lấy 4 đĩa tròn lớn định vị vào vị trí giữa ở 4 cạnh bàn ăn và giữ khoảng cách với mép bàn khoảng 2 ngón tay Đề thi cho nhà hàng kiểu Âu thường có 2 bộ menu Trước tiên được xếp là dụng cụ ăn uống 306A-1 Dao bít-tết được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Thìa súp tròn được đặt ở phía bên phải của dao bít-tết Nĩa hàu tươi được đặt ở phía bên phải của thìa súp tròn Nĩa ăn được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của nĩa ăn Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Nĩa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn to Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên nĩa điểm tâm Tiếp theo Xin giới thiệu dụng cụ ăn uống 306A-2 Dao ăn được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của dao ăn Thìa súp bầu dục được đặt ở phía bên phải của dao sa-lát Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn to Nĩa ăn được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái nĩa ăn Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn to Tiếp theo là cốc nước được định vị ở phía trên chính diện với dao ăn Ly rượu vang đỏ được đặt ở phía dưới bên phải góc 45 độ Hoàn thành xếp 4 bộ dụng cụ Tiếp theo lấy khăn ăn hạt tiêu muối và bình hoa chuyển đến bàn vuông Đặt khăn ăn lên đĩa tròn to Hạt tiêu muối bình hoa đặt gọn gàng vào giữa bàn vuông Cuối cùng là xếp ghế ăn Phía trước ghế ăn kê sát với phần vải rủ xuống của khăn bàn Tiếp theo chúng ta dùng khay dài bưng ấm nước Sử dụng khăn phục vụ lót ấm nước bằng tay trái Quý khách thân mến xin được rót nước Vị trí phục vụ bắt đầu từ khách mời chính số 3 số 1 là vị trí phục vụ cuối cùng Tiếp theo đứng ở phía sau bên phải của khách mời chính số 3 Quý khách thân mến, xin được gỡ khăn ăn Mở khăn ăn ra gấp chéo thành hình tam giác đặt khăn ăn lên ghế ăn Tiếp theo đi đến khu vật liệu chung lấy bánh mì lấy 2 loại bánh mì mỗi loại 4 chiếc đặt vào trong giỏ bánh mì dùng tay lấy 4 hộp bơ bưng lên vai và trở về bàn làm việc và chuyển qua khay tròn Thứ tự phục vụ tương tự bắt đầu từ khách mời chính Quý khách thân mến, xin được lên bánh mì Nhắc thêm lần nữa nhấn mác hộp bơ phải chính diện với khách Tiếp theo là phục vụ lấy rượu trước hết cần xác nhận nội dung nhãn rượu dùng hai tay bưng về bàn làm việc Chúng ta dùng khăn phục vụ đặt lên tay trái để lót phía dưới chai rượu vang đỏ còn tay phải cầm đĩa tròn nhỏ đi đến phía sau bên phải chủ nhà đưa lên cho chủ nhà xem và thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến đây là rượu nho do ngài lựa chọn hương vị đậm đà khẩu vị nồng nàn được sản xuất từ nước Pháp xin được xác nhận Trước hết xin được rót rượu để ngài thử rượu đây là nút chai của ngài Khi phục vụ nhớ là nhãn rượu phải hướng chính diện với khách Lượng rượu thử khoảng từ 30ml đến 40ml Tiếp theo chuyển sang khách số 3 Quý khách thân mến, xin được rót rượu



Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306A

Lượng rượu vang đỏ cho mỗi một vị khách phải đạt đến một phần hai ly rượu vang đỏ Sau khi phục vụ xong đem bình rượu về bàn làm việc Cuối cùng dọn dẹp đồ Trước tiên dùng tay thu dọn khăn ăn trên mặt bàn đặt về bàn làm việc Sau đó đưa ghế ăn về vị trí ban đầu theo thứ tự Khi thu dọn ghế ăn chúng ta phải thu dọn ghế ăn bằng phương thức xếp chồng Xin nhắc mọi người khi di chuyển ghế ăn không được di chuyển ghế ăn bằng cách kéo lê Tiếp theo đặt giỏ bánh mỳ và nĩa, thìa dùng cho phục vụ lên khay tròn Dùng nĩa, thìa dùng cho phục vụ để gấp bánh mỳ Dùng tay lấy hộp bơ chuyển về bàn làm việc Tương tự vậy chúng ta dùng tay bưng khay tròn thu dọn dụng cụ ăn uống và chuyển về bàn làm việc đồng thời tập trung nước, rượu được thu về đổ vào trong thùng nước phía dưới bàn làm việc Tiếp theo chúng ta đưa dụng cụ ăn uống trở về vị trí tại khu phục vụ chung Phân loại dụng cụ ăn uống tập trung trong khay dài Yêu cầu các em chú ý chúng ta cần phải phân loại và tiến hành từng đợt Đồ dùng cũng phải xếp gọn gàng Tiếp theo đặt ấm nước và rượu nho lên khay dài không cần bưng lên vai chuyển về khu vật liệu chung Trở về bàn làm việc và buộc khăn ăn cũng như khăn phục vụ thành bó Rồi đi đến bàn vuông thu gấp khăn bàn vuông và đưa toàn bộ khăn vải bưng lên vai đưa về khu vật liệu chung và đặt vào thùng thu hồi tái dùng khăn vải Tiếp theo khâu đặt bàn vuông về vị trí ban đầu di chuyển đến vị trí ban đầu Cuối cùng gỡ khăn bàn làm việc Khi thu dọn khăn trang trí bàn xin hãy chú ý phải thu dọn hoàn chỉnh các ghim đầu to đặt trực tiếp vào trong hộp Cách thu dọn bàn làm việc giống như bàn vuông Chú ý an toàn

Sau khi thu dọn xong di chuyển bàn về vị trí ban đầu
Chờ được cho điểm

**Phục vụ nhà hàng nhất định phải chú ý đến các chi tiết
Tại đây xin được nhắc mọi người
ngoài việc di chuyển nước, rượu ra việc di chuyển khay dài
nhất định phải bưng lên vai Bàn làm việc
cũng phải được giữ sạch sẽ, gọn gàng mọi lúc**





Món ăn hải sản kiểu Âu
thường khá ít gặp
Chỉ cần chọn đúng dụng cụ ăn
uống
là chúng ta có thể vượt qua kỳ thi
dễ dàng



Hôm nay xin được giới thiệu về đề thi cho nhà hàng kiểu Âu trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C 306B Trước tiên mọi người có thể thấy trên bàn là các dụng cụ ăn uống sẽ được dùng cho đề thi này của chúng ta Trọng điểm của chúng ta sẽ giới thiệu về kẹp ốc ruộng Khi kết hợp với kẹp ốc ruộng chúng ta còn có thể sử dụng nữa ăn ốc ruộng Nĩa ăn ốc ruộng Sự khác nhau giữa chúng là nó đặc biệt dài thon Chỉ cần chúng ta thành thạo sử dụng dụng cụ ăn uống là chúng ta có thể vượt qua kỳ thi thuận lợi Tiếp theo xin mời học viên giúp chúng ta làm mẫu Chúng ta dùng một tay nhấc tay nắm của bàn vuông giẫm lên chân bàn có thể thuận chiều dựng bàn vuông lên Mép bàn vuông nhất định phải cách bàn làm việc 100 cm Tại đây xin nhắc mọi người nếu như chạm vào bất cứ đồ dùng gia dụng nào đều nhất định phải làm động tác rửa tay trước Mọi người nên luyện tập thêm động tác trải khăn bàn Động tác trải khăn bàn nếu không chính xác hoặc trải không đều đều sẽ bị trừ điểm Tiếp theo chúng ta lấy 4 đĩa tròn lớn định vị vào bốn cạnh mép bàn và đặt cách mép bàn khoảng 2 ngón tay Trong đề thi này có hai nhóm menu kiểu Âu Cùng một nhóm menu cần phải xếp đối diện nhau Trước tiên đặt dụng cụ ăn uống 306B-1 Nĩa ăn được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của nĩa ăn Nĩa ăn ốc ruộng được đặt ở phía bên phải của dao sa-lát Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn lớn Thìa ăn được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của thìa ăn Kẹp ốc ruộng được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của kẹp ốc ruộng Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Tiếp theo bày dụng cụ ăn uống 306B-2 Dao món cá được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Thìa súp bầu dục được đặt ở phía bên phải của dao Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của thìa súp bầu dục Nĩa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn lớn Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên nĩa điểm tâm Nĩa món cá được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của nĩa món cá Đĩa tròn nhỏ Được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Tiếp theo là sử dụng khay tròn để chuyển ly rượu và cốc nước Cốc nước được đặt ở phía trên chính diện với dao ăn Ly rượu vang trắng được đặt ở góc dưới bên trái 45 độ Tiếp theo đặt các đồ vật còn lại khăn ăn hạt tiêu muối bình hoa chuyển đến bàn vuông Hạt tiêu muối bình hoa được đặt gọn gàng ở giữa bàn vuông Sau khi bày xong toàn bộ dụng cụ ăn uống thì thực hiện điều chỉnh cuối cùng Cuối cùng cần dựng từng chiếc khăn ăn lên Sau khi bày xong dụng cụ ăn uống tiếp theo chúng ta định vị ghế ăn Chúng ta kê ghế ăn sao cho phía trước sát với phần vải rủ xuống của khăn bàn Tiếp theo là phục vụ nước trà tay trái cầm khăn phục vụ bưng lấy ấm nước bắt đầu phục vụ nước trà Quý khách thân mến xin được rót nước Thứ tự phục vụ bắt đầu từ khách mời chính số 3 rót nước đầy khoảng 80% cốc Tiếp theo đứng ở phía sau bên phải của khách mời chính số 3 thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến, xin được gỡ khăn ăn Đứng ở phía bên phải của khách tay phải cầm khăn ăn rồi gỡ ra sau đó gấp thành hình tam giác đặt khăn ăn lên ghế ăn Tiếp theo chúng ta trở về bàn làm việc lấy giỏ bánh mì và nĩa, thìa dùng cho phục vụ Lấy bánh mì lấy 2 loại bánh mì mỗi loại 4 chiếc rồi dùng tay lấy 4 hộp bơ bưng lên vai và trở về bàn làm việc chuyển qua khay tròn Khi phục vụ, tương tự bắt đầu từ khách mời chính Quý khách thân mến, xin được lên bánh mì Tiếp theo là phục vụ rượu trước hết cần xác nhận nội dung nhãn rượu Sau khi lấy rượu vang trắng và nút chai rượu đặt vào trong đĩa tròn con



dùng hai tay chuyển về bàn làm việc Lấy rượu vang trắng trong thùng đá ra dùng khăn phục vụ lau chùi thân chai Tay trái dùng khăn phục vụ lót phía dưới chai rượu Tay phải cầm đĩa tròn con đến phía sau bên phải chủ nhà đưa nút chai lên cho chủ nhà xem Quý khách thân mến đây là rượu do ngài lựa chọn hôm nay được sản xuất từ nước Pháp nồng độ rượu là 13,5 hương vị đậm đà vui lòng thử rượu gửi đến ngài nút chai trước Lượng rượu thử khoảng từ 30 đến 40ml Tiếp theo chúng ta rót rượu cho khách từ phía sau bên phải của khách mời chính Quý khách thân mến xin được rót rượu Sau khi phục vụ xong đem chai rượu đặt vào trong thùng đá Đề thi cuối cùng là dọn dẹp đồ Thu dọn khăn ăn theo thứ tự rồi dọn ghế ăn theo thứ tự thu dọn ghế ăn bằng cách xếp chồng và đặt về vị trí ban đầu Tiếp theo là kẹp bánh mỳ dùng tay cầm hộp bơ chuyển về bàn làm việc Thu dọn bát đĩa theo thứ tự tương tự dùng tay bưng khay tròn thu dọn dụng cụ ăn uống và chuyển về bàn làm việc Đồng thời tập trung nước, rượu được thu về đổ vào trong thùng nước phía dưới bàn làm việc Phân loại dụng cụ ăn uống và tập trung vào trong khay dài Yêu cầu các em phải phân loại và chia đợt để tiến hành riêng Tiếp theo là đặt ấm nước thùng đá và rượu nho về vị trí ban đầu Tiếp theo là chỉnh lý khăn ăn và khăn phục vụ Buộc khăn ăn và khăn phục vụ thành một bó rồi đi đến bàn vuông thu gấp khăn bàn vuông Sau khi thu gấp gọn gàng chuyển về bàn làm việc và đặt vào thùng thu hồi tái dùng khăn vải Đặt bàn vuông về vị trí ban đầu trước hết đặt nghiêng bàn vuông thu gọn góc bàn ở hai bên theo thứ tự Sau khi thu xong đặt về vị trí ban đầu là được Cuối cùng là gỡ bàn làm việc

Tại đây cần đặc biệt chú ý Ghim đầu to của chúng ta và khăn trang trí bàn nhất định phải thu dọn gọn gàng không được bỏ sót Sau khi chúng ta thu dọn xong đặt dụng cụ lên vào điểm định vị Chờ được cho điểm

Khi chúng ta phục vụ nhất định phải ghi nhớ phải đứng ở phía sau bên phải của khách và nữa đừng quên cần phải cung cấp phục vụ bằng lời nói xin đừng quên





Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p13

Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306C



Chọn đúng dụng cụ ăn uống
dùng bữa sẽ trang nhã
đồng thời cũng là cách duy nhất
để chúng ta vượt qua kỳ thi



Hôm nay cần luyện tập về đề thi cho nhà hàng kiểu Âu trong kiểm định kỹ năng phục vụ nhà hàng cấp độ C 306C Tiếp theo mọi người có thể nhìn thấy toàn bộ dụng cụ ăn uống cần thiết đều được đặt trên bàn Do chủng loại của dụng cụ ăn uống rất nhiều chủ yếu nhất đó là chúng có chiều dài tương tự nhau chúng ta cần phải phân biệt thật kỹ Ví dụ như dao ăn và dao sa-lát của chúng ta bề ngoài giống hệt nhau chỉ có điều kích cỡ lớn nhỏ khác nhau Tại đây xin được nhắc mọi người

lúc bình thường việc nhận biết dụng cụ ăn uống nhất định phải cực kỳ rõ ràng Thì khi tham gia bài thi mới không lấy nhầm dụng cụ ăn uống rồi bị trừ điểm Tiếp theo mời học viên làm mẫu cho chúng ta Chúng ta di chuyển bàn ăn đến chỗ định vị quan trọng nhất là mép bàn vuông cách bàn làm việc ở 100cm Sau khi dựng xong bàn vuông nhất định phải rửa và lau chùi sạch hai tay Trở về bàn làm việc

lấy khăn bàn vuông Trải khăn bàn vuông trước tiên cần phải xác nhận mặt trước và mặt sau của khăn bàn sau đó phủ hết khăn bàn lên trên mặt bàn Tiếp theo xếp 4 đĩa tròn lớn từng chiếc đặt vào 4 cạnh bàn ăn Đề thi cho nhà hàng kiểu Âu sẽ có 2 nhóm menu khác nhau Tiếp theo xin được giới thiệu 306C

Nhóm thứ nhất Xếp đặt dụng cụ ăn uống Dao ăn được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của dao ăn Thìa súp bầu dục được đặt ở phía bên phải của dao sa-lát Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn lớn Nĩa ăn được đặt ở phía trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của nĩa ăn Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát

Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn nhỏ Xếp các dụng cụ ăn uống cùng loại đối hướng nhau Tiếp theo xếp 306C-2 Dao món cá được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Thìa súp tròn

được đặt ở phía bên phải của dao món cá Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của thìa súp tròn Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên của đĩa tròn lớn Nĩa món cá được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát

được đặt ở phía bên trái của nĩa món cá Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Tiếp theo chúng ta sử dụng khay tròn để chuyển cốc chén Cốc nước

được định vị ở phía trên chính diện với dao ăn Ly rượu trắng đặt phía dưới bên phải góc 45 độ xếp thành 4 bộ Tiếp theo đem các đồ dùng còn lại chuyển đến bàn vuông bằng khay tròn Đặt khăn ăn nằm trên đĩa tròn lớn Hạt tiêu

muối bình hoa được đặt gọn gàng ở giữa bàn vuông Sau khi toàn bộ dụng cụ ăn uống đã được xếp đặt xong có thể thực hiện bước điều chỉnh cuối cùng và dựng từng chiếc khăn ăn lên Cuối cùng xếp ghế ăn

định vị từng chiếc ghế ăn Và kê ghế ăn sao cho mép trước sát với phần rủ xuống của khăn bàn Sau khi hoàn thành trở về phía sau bàn làm việc Chờ được cho điểm Tiếp theo chúng ta bước vào

trắc nghiệm quy trình phục vụ nhà hàng kiểu Âu Trước tiên là phục vụ nước trà thứ tự phục vụ

bắt đầu từ khách mời chính số 3 Quý khách thân mến, xin được rót nước Tiếp theo là phục vụ khăn ăn

nhất định phải thực hiện từ phía sau bên phải của khách Quý khách thân mến, xin được gỡ khăn ăn

Sau khi gỡ ra thì gấp thành hình tam giác đặt trực tiếp khăn lên ghế ăn Tại đây xin được nhắc mọi người

nếu không phục vụ theo thứ tự đều sẽ bị trừ điểm Tiếp theo trở về bàn làm việc

lấy giỏ bánh mỳ và nĩa, thìa dùng cho phục vụ Lấy bánh mỳ lấy 2 loại bánh mỳ

mỗi loại 4 chiếc và đặt vào giỏ bánh mỳ rồi lấy 4 hộp bơ đặt lên khay dài bưng về bàn làm việc chuyển sang khay tròn

Khi phục vụ đứng ở phía sau bên trái của khách mời chính số 3 thực hiện phục vụ bằng lời nói



Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p14

Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306C



Quý khách thân mến, xin được lên bánh mỳ Thứ tự phục vụ tương tự từ 3421 Tại đây xin đặc biệt nhắc các em khi chúng ta đặt bơ nhất định phải để nhãn mác hộp bơ hướng chính diện với khách Sau khi lên xong bánh mỳ tiếp theo chúng ta phục vụ rượu Tay trái lót khăn phục vụ đặt ở phía dưới bình rượu tay phải cầm đĩa tròn con đi đến phía sau chủ nhà Quý khách thân mến Đây là khoản rượu mà hôm nay ngài chọn hương vị nồng nàn mùi hương đậm đà xin được thử rượu xin được lên nút chai trước Khi phục vụ rượu nho phải ghi nhớ để cho nhãn rượu nhất định hướng về khách hàng Lượng rượu thử khoảng từ 30 đến 40ml Tiếp theo chúng ta trở về phía sau khách mời chính tiến hành phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến, xin được rót rượu Xin hãy chú ý ly rượu của từng vị khách cần phải rót đến 1/3 ly Sau khi phục vụ xong chúng ta đặt chai rượu vào thùng đá Nhãn rượu nhất định phải hướng về phía khách Đề thi cuối cùng là dọn đồ dùng tay thu dọn khăn ăn trên ghế đặt ở bàn làm việc Xếp ghế ăn về vị trí ban đầu theo thứ tự thu dọn ghế ăn bằng cách xếp chồng và đặt vào vị trí ban đầu Tiếp theo sử dụng khay tròn đặt giỏ bánh mỳ và nĩa, thìa dùng cho phục vụ rồi dùng nĩa, thìa dùng cho phục vụ kẹp lấy bánh mỳ bung về bàn làm việc Tiếp theo chúng ta thu dọn đồ dùng theo thứ tự tương tự, sử dụng khay tròn thu dọn dụng cụ ăn uống và bung về bàn làm việc đồng thời đem nước, rượu được thu về Đổ vào trong thùng nước phía dưới bàn làm việc Tiếp theo chúng ta cần đưa dụng cụ ăn uống về vị trí ban đầu Do dụng cụ ăn uống đều rất nặng trọng tâm của khay dài cần phải hướng vào chính mình Đồ dùng được đem về khu vật liệu chung

cũng phải duy trì sắp xếp gọn gàng Và đặt toàn bộ khăn vải vào thùng thu hồi tái dùng Tiếp theo là thu dọn bàn vuông Nhắc bàn vuông lên và di chuyển về chỗ định vị Cuối cùng gỡ khăn bàn làm việc gỡ khăn trang trí bàn Chú ý ghim đầu to phải thu gom trực tiếp vào trong hộp Bàn làm việc phải lật chuyển mặt bàn lên sàn thu các chân bàn ở hai bên lại và di chuyển bàn làm việc đến vị trí ban đầu Chờ được cho điểm

Các dụng cụ ăn uống và đồ dùng cần thiết cho bài thi có phải đã khiến các em hoa mắt rồi không nào Muốn vượt qua kỳ thi không có con đường tắt chỉ có thể là không ngừng luyện tập Các em hãy cố lên





Chỗ khác nhau trong mỗi đề thi thường là không quá lớn Nhưng những chi tiết này chính là chỗ mà chúng ta cần đặc biệt chú ý



Hôm nay xin được giới thiệu về đề thi cho nhà hàng kiểu Âu trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C 306D Mọi người có phát hiện ra rằng nhà hàng kiểu Âu cứ món ăn khác nhau thì dụng cụ ăn uống sẽ lại khác nhau Sự khác biệt của các dụng cụ ăn uống này và vị trí xếp đặt đều là chỗ thường bị trừ điểm Hôm nay đưa mọi người cùng luyện tập cẩn thận đối với những chi tiết này Tiếp theo mời học viên của chúng ta làm mẫu Dụng cụ ăn uống chúng ta cần di chuyển bàn ăn đến chỗ định vị Cần chú ý là mép bàn của bàn vuông phải cách bàn làm việc là 100cm Xin nhắc mọi người, cứ chạm vào bất cứ loại đồ dùng gia dụng nào là chúng ta nhất định phải rửa sạch hai tay Khi trải khăn bàn xin đặc biệt nhắc các em trải khăn bàn nếu không đạt trình độ đẹp mắt thì đều là hạng mục trừ điểm Tiếp theo là xếp đặt dụng cụ ăn uống Chúng ta lấy 4 đĩa tròn lớn định vị vào 4 cạnh bàn ăn Lúc này cần ghi nhớ các đĩa phải cách mép bàn khoảng 2 ngón tay Đề thi cho nhà hàng kiểu Âu có 2 nhóm menu Menu cùng nhóm thì xếp đặt theo cách đối diện nhau Trước tiên chúng ta cần đặt dụng cụ ăn uống của 306Done Dao món cá được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Thìa súp bầu dục được đặt ở phía bên phải của dao món cá Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của thìa súp bầu dục Nĩa món cá được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của nĩa món cá Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái nĩa sa-lát Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Thìa điểm tâm nĩa điểm tâm được đặt phía trên đĩa tròn lớn Tiếp theo cùng loại dụng cụ ăn uống sẽ được đặt ở hướng đối diện Tiếp theo xếp đặt dụng cụ ăn uống của 306D Dao bit-tết được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Thìa súp tròn được đặt ở phía bên phải của dao bit-tết Nĩa ăn hào tươi được đặt ở phía bên phải của thìa súp tròn Nĩa ăn được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của nĩa ăn Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Nĩa điểm tâm thìa điểm tâm được đặt ở phía trên của đĩa tròn lớn Tiếp theo là xếp các dụng cụ ăn uống khác cũng sử dụng khay tròn chuyển cốc chén Vị trí xếp đặt là định vị cốc nước ở phía trên chính diện với dao ăn Ly rượu vang đỏ được đặt ở phía dưới bên phải góc 45 độ Tiếp theo là các đồ dùng còn lại khăn ăn hạt tiêu muối và bình hoa được bung đến bàn vuông bằng khay tròn Hạt tiêu muối và bình hoa được đặt giữa bàn vuông Sau khi xếp xong toàn bộ dụng cụ ăn uống cũng cần thực hiện bước điều chỉnh cuối cùng Sau đó chúng ta dựng từng chiếc khăn ăn lên Cuối cùng là xếp ghế ăn định vị từng chiếc ghế ăn và kê mép trước ghế ăn sát với phần vải rủ xuống của khăn bàn Sau khi hoàn thành trở về phía sau bàn làm việc Chờ được cho điểm Tiếp theo chúng ta bước vào bài thi quy trình phục vụ nhà hàng kiểu Âu Tay trái cầm khăn phục vụ đỡ ấm nước tay phải cầm ấm nước bắt đầu phục vụ nước trà Quý khách thân mến, xin được rót nước Thử tự phục vụ bắt đầu từ khách mời chính số 3 Tại đây xin nhắc mọi người khi rót nước rót đầy 80% cốc nước là được Tiếp theo đứng ở phía sau bên phải của khách mời chính số 3 thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến xin được gỡ khăn ăn Sau khi trở về bàn làm việc lấy giỏ bánh mỳ và nĩa, thìa dùng cho phục vụ đi đến khu vật liệu chung để lấy bánh mỳ Dùng nĩa, thìa dùng cho phục vụ kẹp lấy 2 loại bánh mỳ mỗi loại 4 chiếc đặt vào giỏ bánh mỳ Sau đó dùng tay lấy 4 hộp bơ và bung lên vai trở về bàn làm việc chuyển sang khay tròn Tương tự vậy, chúng ta phục vụ bắt đầu từ khách mời chính Quý khách thân mến xin được lên bánh mỳ Tiếp theo là phục vụ rượu đặt khăn lên tay trái lót phía dưới chai rượu tay phải cầm đĩa con Trước tiên



Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p16

Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306D



lấy nút chai rượu đưa lên cho chủ nhà xem Quý khách thân mến đây là khoản rượu mà ngài chọn hôm nay được sản xuất từ nước Pháp vào năm 2021 xin ngài thử rượu xin được lên nút chai rượu Khi thử rượu khoảng từ 30 đến 40ml Tiếp theo chúng ta lùi về phía sau bên phải của khách mời chính thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến, xin được rót rượu Rượu vang đỏ phải được rót đầy 1/2 ly Sau khi phục vụ xong đem bình rượu về bàn làm việc và nhận rượu phải hướng về phía khách Chờ được cho điểm Tiếp theo chúng ta thu dọn khăn ăn theo thứ tự dùng tay lấy về khăn ăn trên mặt ghế đặt lên bàn làm việc rồi dọn ghế ăn theo thứ tự Tại đây xin nhắc mọi người khi di chuyển ghế ăn không được di chuyển ghế ăn bằng cách kéo lê Tiếp theo là thu dọn bánh mỳ và bơ Dùng nĩa, thìa dùng cho phục vụ để kẹp lấy bánh mỳ dùng tay cầm hộp bơ chuyển về bàn làm việc Khi thu dọn đồ đựng và dụng cụ ăn uống cũng sẽ dùng khay tròn để thu dọn bưng về bàn làm việc đng thời tập trung nước, rượu được thu về đổ vào thùng nước phía dưới bàn làm việc Tiếp theo đem dụng cụ ăn uống về khu phục vụ chung Yêu cầu các em phải phân loại và tiến hành di chuyển từng đợt Tiếp theo buộc khăn ăn và khăn phục vụ thành một bó rồi đi đến bàn vuông để thu dọn khăn bàn vuông Sau khi xếp chồng gọn gàng với nhau thì đặt vào thùng thu hồi tái dùng Tiếp theo là thu bàn vuông về vị trí ban đầu nhắc bàn vuông bằng tay nắm di chuyển về chỗ định vị là được Cuối cùng là bàn làm việc gỡ khăn bàn trước tiên gỡ khăn trang trí bàn Khăn trang trí bàn phải được thu dọn gọn gàng bằng cách xếp chồng mặt trước với mặt sau rồi bắt đầu gỡ ghim cố định của khăn bàn dài

đồng thời tiện tay đặt vào trong hộp ghim Còn bàn làm việc chúng ta dùng hai tay nắm lấy mép dài đặt cho bàn làm việc nằm nghiêng nắm lấy chân bàn để di chuyển về chỗ định vị ban đầu Chờ được cho điểm

Các em khi tham gia bài thi từ quần áo, đầu tóc đến kỹ năng phục vụ cho tới thái độ phục vụ đều là mấu chốt để cho điểm Đừng quên rằng nhân viên phục vụ chuyên nghiệp phải luôn nở nụ cười để phục vụ mọi người





Món chính khác nhau
kết hợp với món rượu khác nhau
Món rượu khác nhau
kết hợp với ly rượu khác nhau
Mỗi một khâu
đều có liên quan mật thiết



Hôm nay xin được giới thiệu về đề thi cho nhà hàng kiểu Âu trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C 306E
Dụng cụ ăn uống được dùng cho đề thi này đều ở trên bàn Do bởi các món ăn kiểu Âu nguyên liệu của chúng vô cùng đa dạng Tương ứng với chúng dao, nĩa, thìa mà chúng ta sử dụng cũng sẽ khác nhau Thêm vào đó nguyên liệu của đồ ăn khác nhau sẽ kết hợp với loại rượu khác nhau Ly rượu vang trắng của chúng ta thông thường mà nói chúng có hình dạng thon dài Khi so sánh với cốc nước có thể phát hiện thấy cốc nước thực ra là to hơn Rất nhiều các chi tiết cần được các em quan sát thêm Tiếp theo chúng ta mời các học viên làm mẫu cách định vị bàn ăn Trước tiên, chúng ta dùng một tay nhắc bàn vuông lên và thuận chiều kéo bàn vuông Sau khi dựng xong bàn vuông chúng ta phải rửa và lau chùi sạch hai tay Tiếp theo là trải khăn bàn vuông Động tác trải khăn bàn không hề khó nhưng phải thường xuyên luyện tập như thế khi trải khăn động tác mới đẹp Tiếp theo là xếp đặt dụng cụ ăn uống đặt riêng từng bộ vào vị trí giữa 4 cạnh bàn ăn Đề thi cho nhà hàng kiểu Âu sẽ có 2 nhóm menu Tiếp theo Chúng ta thực hiện dụng cụ ăn uống của 306E one Nĩa ăn Được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của nĩa ăn Nĩa ăn ốc ruộng được đặt ở phía bên phải của dao sa-lát Thìa ăn được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của thìa ăn Kẹp ốc ruộng được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của kẹp ốc ruộng Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn lớn Cùng loại dụng cụ ăn uống được đặt đối diện nhau Tiếp theo xếp đặt dụng cụ ăn uống của 306E two Dao ăn được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của dao ăn Thìa súp bầu dục được đặt ở phía bên phải của dao sa-lát Nĩa ăn được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của nĩa ăn Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Thìa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn lớn Tiếp theo chúng ta dùng khay tròn để chuyển ly rượu và cốc nước Vị trí xếp đặt là định vị cốc nước ở phía trên chính diện với dao ăn Ly rượu vang trắng được đặt ở phía dưới bên phải góc 45 độ Tiếp theo đặt khăn ăn hạt tiêu muối bình hoa lên bàn vuông Hạt tiêu muối bình hoa đặt gọn gàng vào giữa bàn vuông Cuối cùng chúng ta định vị từng chiếc ghế ăn Và kê ghế ăn sao cho mép trước sát với phần vải rủ xuống của khăn bàn Sau khi hoàn thành chờ được cho điểm Tiếp theo chúng ta đi đến khu vật liệu chung lấy ấm nước và dùng tay trái cầm khăn phục vụ đỡ ấm nước bắt đầu phục vụ nước trà Quý khách thân mến, xin được rót nước Thứ tự phục vụ bắt đầu từ khách mời chính số 3 Phải ghi nhớ là khi chúng ta rót nước cho khách chỉ rót đầy khoảng 80% cốc Tiếp theo phục vụ khăn ăn Quý khách thân mến, xin được gỡ khăn ăn Gỡ khăn ra và gấp thành hình tam giác Đặt khăn ăn lên mặt ghế ăn là được Chúng ta trở về bàn làm việc để lấy giỏ bánh mỳ và nĩa, thìa dùng cho phục vụ bùng lên vai đi đến khu vật liệu chung để lấy bánh mỳ Chúng ta dùng nĩa, thìa dùng cho phục vụ để kẹp 2 loại bánh mỳ và mỗi loại 4 chiếc và dùng tay lấy hộp bơ bùng về bàn làm việc chuyển vào khay tròn thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến, xin được lên bánh mỳ Thứ tự phục vụ tương tự từ 3421 Tiếp theo là lấy rượu vang trắng sau đó trở về bàn làm việc đặt thùng đá lên trên đài hoa sen Lấy chai rượu vang trắng từ thùng đá ra trước hết dùng khăn phục vụ lau chùi thân chai Đặt khăn phục vụ lên tay trái lót phía dưới chai rượu tay phải cầm đĩa tròn con đi đến phía sau chủ nhà số 1 đưa lên cho chủ nhà xem



Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306E

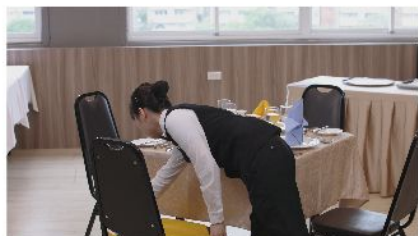
Quý khách thân mến đây là khoản rượu vang trắng mà hôm nay ngài chọn hương vị nồng nàn hương thơm đậm đà mời ngài thử rượu đây là nút chai rượu Lượng rượu thử khoảng từ 30 đến 40ml Tiếp theo chúng ta chuyển đến phía sau bên phải của khách mời chính thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến, xin được rót rượu Khi phục vụ phải chú ý nhãn rượu của chúng ta phải hướng về phía từng vị khách Khi rót rượu chỉ rót 1/3 ly

Sau khi phục vụ xong đưa bình rượu về bàn làm việc Chờ được cho điểm Tiếp theo là thu dọn đồ dùng trên bàn vuông Thu dọn khăn ăn theo thứ tự và đặt về bàn làm việc Thu dọn ghế ăn theo thứ tự Tiếp theo là thu dọn bánh mỳ và bơ Sử dụng nĩa, thìa dùng cho phục vụ để kẹp bánh mỳ và dùng tay lấy hộp bơ bọc về bàn làm việc Thu dọn bát đĩa và cốc chén theo thứ tự đồng thời tập trung nước, rượu được thu về đổ vào trong thùng nước phía dưới bàn làm việc Tiếp theo chúng ta đưa dụng cụ ăn uống về khu phục vụ chung Do bởi các loại dụng cụ ăn uống rất nặng xin đặc biệt nhắc mọi người phải chú ý trọng tâm của khay dài Tiếp theo là thu dọn rượu nho thùng đá và ấm nước trực tiếp chuyển về khu vật liệu chung Chúng ta buộc khăn ăn và khăn phục vụ thành một bó rồi đi đến bàn vuông để thu gấp khăn bàn vuông Và bọc toàn bộ khăn vải lên vai đem về khu vật liệu chung đặt khăn vải vào thùng thu hồi tái dùng Tiếp theo chúng ta di chuyển bàn vuông về vị trí ban đầu Cuối cùng là gỡ khăn bàn của bàn làm việc Trong quá trình này khăn trang trí bàn không được rút xuống sàn Sau khi thu dọn khăn bàn dài gọn gàng dùng khay dài bọc về khu vật liệu chung Tiếp theo là thu dọn bàn làm việc

khi thu dọn bàn làm việc chúng ta cần hết sức cẩn thận chú ý an toàn Sau khi thu dọn xong trực tiếp di chuyển về chỗ định vị ban đầu Chờ được cho điểm

Cuối cùng xin nhắc mọi người khi chúng ta phục vụ nước, rượu hoặc trà không được gấp gáp

Phục vụ từ tốn có thể mang lại trải nghiệm dùng bữa dễ chịu cho các khách hàng





Tân di dân học online

Phục vụ nhà hàng cấp độ C

p19

Phục vụ nhà hàng kiểu Âu 306F



Khoản rượu dùng cho bài thi nhà hàng kiểu Âu

chỉ có rượu vang đỏ hoặc rượu vang trắng
chỉ cần nắm vững được chi tiết này
là có thể vượt qua kỳ thi



Hôm nay xin được giới thiệu về đề thi cho nhà hàng kiểu Âu trong kiểm định phục vụ nhà hàng cấp độ C 306F Đặt trước mặt mọi người là toàn bộ các dụng cụ ăn uống được dùng cho bài thi này của chúng ta điều quan trọng nhất trong bài thi này là ly rượu vang đỏ Mọi người có thể thấy ly rượu này rất khác so với ly rượu vang trắng mà chúng ta thường dùng Chủ yếu là ly rượu này to hơn so với ly rượu vang trắng Khi chúng ta dùng rượu vang đỏ tương ứng với nói chúng ta cần phải chú ý đến dụng cụ ăn uống được kết hợp cũng rất phức tạp Khi các em luyện tập bình thường nhất định phải chú ý đến lại đồ ăn nào kết hợp với dụng cụ ăn uống nào Như thế khi sử dụng thực tế hương vị của món ăn đều có thể bổ sung cho nhau Tiếp theo chúng ta mời các học viên giúp chúng ta làm mẫu cho đề tiếp theo Hiện tại các học viên đang làm mẫu về cách dựng bàn ăn kiểu Âu Đối diện với hướng của bàn làm việc mở các chân bàn ở hai phía ra Mép bàn vuông phải cách bàn làm việc là 100cm Nhớ rằng sau khi chúng ta dựng xong bàn vuông phải trở về khu vật liệu chung rửa và lau chùi sạch sẽ hai tay Tiếp theo là trải khăn bàn lên mặt bàn một cách hoàn chỉnh và kiểm tra đã trải vào giữa hay chưa Sau khi trải xong khăn bàn vuông tiếp theo cần phải xếp đặt dụng cụ ăn uống Lấy 4 đĩa tròn lớn đặt vào vị trí ở giữa 4 cạnh của mép bàn Và cách mép bàn khoảng 2 ngón tay Trước tiên chúng ta xếp đặt dụng cụ ăn uống của 306F one Dao ăn được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Thìa súp bầu dục được đặt ở phía bên phải của dao ăn Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của thìa súp bầu dục Nĩa ăn được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của nĩa ăn Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn nhỏ Thìa điểm tâm nĩa điểm tâm được đặt ở phía trên của đĩa tròn lớn Tiếp theo là xếp đặt dụng cụ ăn uống của 306F two Dao món cá được đặt ở phía bên phải của đĩa tròn lớn Thìa súp bầu dục được đặt ở phía bên phải của dao món cá Dao sa-lát được đặt ở phía bên phải của thìa súp bầu dục Nĩa cá được đặt ở phía bên trái của đĩa tròn lớn Nĩa sa-lát được đặt ở phía bên trái của nĩa cá Đĩa tròn nhỏ được đặt ở phía bên trái của nĩa sa-lát Dao phết bơ được đặt ở phía bên phải trên đĩa tròn nhỏ Thìa điểm tâm nĩa điểm tâm được đặt ở phía trên đĩa tròn lớn Sau khi đặt xong dụng cụ ăn uống chúng ta có thể dùng khay tròn chuyển ly rượu vang và cốc nước Định vị cốc nước ở phía trước chính diện với dao ăn Ly rượu vang đỏ được đặt ở góc dưới bên phải 45 độ Tiếp theo chúng ta đem các đồ dùng còn lại khăn ăn hạt tiêu muối và bình hoa đến bàn vuông Đặt khăn ăn nằm trên đĩa tròn lớn hạt tiêu muối bình hoa đặt gọn gàng vào chính giữa bàn vuông Cuối cùng dựng từng chiếc khăn ăn lên Tiếp theo chúng ta xếp ghế ăn Định vị ghế ăn và kê ghế ăn sao cho mép ghế sát với phần vải rủ xuống của khăn bàn Tiếp theo chúng ta bước vào đề thi quy trình phục vụ món Âu Trước tiên là phục vụ nước trà tay trái cầm khăn phục vụ đỡ lấy ấm nước tay phải cầm ấm nước và phục vụ nước trà Quý khách thân mến, xin được rót nước Khi rót nước chúng ta chỉ rót đến 80% cốc Hãy cẩn thận đừng rót nước bắn ra ngoài Tiếp theo là phục vụ khăn ăn sau khi mở ra đặt khăn ăn lên ghế ăn Quý khách thân mến, xin được gỡ khăn ăn Sau khi trở về bàn làm việc có thể lấy giỏ bánh mì và nĩa, thìa dùng cho phục vụ bưng lên vai đi đến khu vật liệu chung để lấy bánh mì Lấy 2 loại bánh mì, mỗi loại 4 chiếc đặt vào trong giỏ bánh mì dùng tay lấy hộp bơ bưng lên vai trở về bàn làm việc



chuyển sang khay tròn Tương tự vậy chúng ta bắt đầu phục vụ từ khách mời chính Quý khách thân mến, xin được lên bánh mỳ Tại đây đặc biệt xin nhắc nhãn hộp bơ phải được hướng về phía khách Tiếp theo là phục vụ rượu xác nhận nội dung nhãn rượu dùng hai tay chuyển về bàn làm việc Đặt khăn phục vụ lên tay trái tay phải cầm đĩa tròn con đưa nút chai rượu lên cho chủ nhà xem Quý khách thân mến Đây là khoản rượu mà hôm nay ngài đã chọn hương vị đậm đặc hương thơm nồng nàn mời ngài thử rượu đây là nút chai rượu Lượng rượu thử khoảng 30 đến 40ml Tiếp đó lùi về phía sau bên phải của khách mời chính thực hiện phục vụ bằng lời nói Quý khách thân mến, xin được rót rượu Rượu vang đỏ của mỗi vị khách chúng ta rót đến 1/2 ly Đề thi cuối cùng là thu dọn đồ Chúng ta thu dọn khăn ăn theo thứ tự Về bàn làm việc rồi dọn ghế ngồi về vị trí ban đầu Tại đây xin nhắc mọi người khi di chuyển ghế ăn không được di chuyển bằng cách kéo lê Tiếp theo là sử dụng khay tròn đặt giỏ bánh mỳ và nĩa, thìa dùng cho phục vụ đồng thời dùng nĩa, thìa dùng cho phục vụ để kẹp lấy bánh mỳ có thể dùng tay lấy hộp bơ và trở về bàn làm việc Tiếp theo thu dọn dụng cụ ăn uống và trở về bàn làm việc Đừng quên trong ly rượu vang mà chúng ta thu về vẫn còn rượu Tiếp theo chúng ta đem dụng cụ ăn uống về khu vật liệu chung Các loại dụng cụ ăn uống đều rất nặng Phải chú ý trọng tâm của khay dài Buộc khăn ăn và khăn phục vụ thành một bó Rồi đi đến bàn vuông thu gấp khăn bàn vuông bọc toàn bộ khăn vải lên vai Trở về khu vật liệu chung và đặt vào thùng thu hồi tái dùng khăn vải

Tiếp theo là đưa bàn vuông về vị trí ban đầu Sau khi thu xong bàn vuông thì di chuyển về vị trí ban đầu Cuối cùng là gỡ khăn bàn làm việc Trong quá trình này khăn trang trí bàn không được rút xuống sàn Thu gấp khăn trang trí bàn gọn gàng bằng cách gấp mặt trước vào mặt sau Gỡ xong khăn trang trí bàn và chỉnh lý xong thì bắt đầu gỡ ghim cố định khăn bàn dài Thu dọn khăn bàn dài gọn gàng và dùng khăn dài bọc về khu vật liệu chung Tiếp theo hãy chú ý khi chúng ta thu dọn bàn làm việc giống với bàn vuông mọi người cần chú ý an toàn và đặt về vị trí ban đầu Chờ được cho điểm

**Sau khi học xong khóa học hôm nay
khi đối diện với những đề thi này
đều không còn sợ hãi nữa Nhưng vẫn phải đặc biệt chú ý
khi rót rượu có thể xoay thân chai rượu để tránh
giọt rượu rót trên mặt bàn
phải đặc biệt chú ý**

