

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI



GIÁO TRÌNH

MÔN HỌC: NGHIỆP VỤ BÀN 2

**NGÀNH: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ
DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 315/QĐ-CĐTM)

Ngày 15 tháng 7 năm 2022

của Trường Cao đẳng Thương mại)

Đà Nẵng, 2022

(Lưu hành nội bộ)

Lời giới thiệu

Để đáp ứng nhu cầu về tài liệu giảng dạy và học tập cho sinh viên của các ngành đào tạo trình độ cao đẳng; đặc biệt là yêu cầu đảm bảo và nâng cao chất lượng đào tạo; Trường Cao đẳng Thương mại chỉ đạo biên soạn giáo trình, bài giảng chung các môn học đang được triển khai giảng dạy.

Thực hiện chủ trương trên, Khoa Thương mại - Du lịch đã phân công Th.S Nguyễn Thị Ánh Ly biên soạn giáo trình này, giúp cho việc dạy và học của giảng viên và sinh viên được thuận lợi.

Bài giảng Nghiệp vụ bàn 2 được biên soạn dựa theo chương trình môn học Nghiệp vụ bàn 2 (ban hành năm 2021), tham khảo tài liệu, giáo trình của một số nguồn, tác giả trong và ngoài nước. Ngoài ra, tác giả đã tham khảo một số hình ảnh từ nguồn internet để làm minh họa cho bài giảng.

Nội dung giáo trình Nghiệp vụ bàn 2 bao gồm 03 chương, cụ thể:

Chương 1: Các thao tác phục vụ ăn uống nâng cao

Chương 2: Kỹ thuật phục vụ rượu vang

Chương 3: Kỹ thuật phục vụ một số loại tiệc

Trong quá trình biên soạn, tác giả đã chú ý cập nhật khá đầy đủ các nội dung có liên quan đến nghiệp vụ chuyên sâu và đưa vào một số tình huống, ví dụ minh họa được biên soạn từ các tài liệu và quan sát thực tiễn qua quá trình nghiên cứu và trải nghiệm thực tế. Để giáo trình này đến tay người đọc, tác giả ghi nhận và cảm ơn sự giúp đỡ, tham gia ý kiến góp ý của các giảng viên Bộ môn Nhà hàng và giảng viên khác trong Khoa.

Mặc dù đã rất cố gắng, tác giả nghĩ rằng bài giảng này có thể còn hạn chế, sai sót nhất định. Tôi chân thành mong đợi nhận được sự phê bình, góp ý của quý độc giả để lần tái bản sau được hoàn thiện hơn. Mọi ý kiến tham gia xin được gửi về địa chỉ email: anhly2406@gmail.com.

Trân trọng cảm ơn!

Đà Nẵng, ngày 15 tháng 7 năm 2022

Tác giả

ThS. Nguyễn Thị Ánh Ly

MỤC LỤC

Lời giới thiệu.....	ii
MỤC LỤC.....	iv
CHƯƠNG 1. CÁC THAO TÁC PHỤC VỤ ĂN UỐNG NÂNG CAO.....	1
1.1. Gấp khăn ăn.....	2
1.1.1. Kiểu ngôi sao 5 cánh.....	2
1.1.2. Kiểu hoa hồng.....	3
1.1.3. Kiểu con thỏ.....	4
1.1.4. Kiểu túi 3 ngăn.....	5
1.1.5. Kiểu phong bì.....	6
1.2. Boxing bàn.....	7
1.2.1. Chuẩn bị.....	8
1.2.2. Tiến hành thực hiện.....	8
1.2.3. Kiểm tra và chỉnh sửa.....	9
1.3. Bê, đặt và thu đĩa có thức ăn (Bê 4 đĩa).....	9
1.3.1. Chuẩn bị.....	9
1.3.2. Tiến hành thực hiện.....	9
1.4. Gấp thức ăn.....	11
1.4.1. Chuẩn bị.....	11
1.4.2. Tiến hành thực hiện.....	11
1.5. Lọc rượu vang.....	12
1.5.1. Chuẩn bị.....	12
1.5.2. Tiến hành thực hiện.....	12
Câu hỏi ôn tập.....	13

Bài thực hành	13
Tài liệu tham khảo	14
CHƯƠNG 2. KỸ THUẬT PHỤC VỤ RƯỢU VANG	16
2.1. Phục vụ rượu vang đỏ.....	17
2.1.1. Nguyên tắc phục vụ.....	17
2.1.2. Quy trình phục vụ	18
2.2. Phục vụ rượu vang trắng, vang hồng	20
2.2.1. Nguyên tắc phục vụ.....	20
2.2.2. Quy trình phục vụ	20
2.3. Phục vụ rượu vang bọt	22
2.3.1. Nguyên tắc phục vụ.....	22
2.3.2. Quy trình phục vụ	22
Câu hỏi ôn tập	24
Bài thực hành	25
Tài liệu tham khảo	25
CHƯƠNG 3. KỸ THUẬT PHỤC VỤ MỘT SỐ LOẠI TIỆC	26
3.1. Phục vụ tiệc ngoại giao	27
3.1.1. Khái quát về tiệc ngoại giao.....	27
3.1.2. Quy trình phục vụ tiệc ngoại giao	31
3.2. Phục vụ tiệc mừng công, khánh thành	36
3.2.1. Khái quát về tiệc mừng công, khánh thành.....	36
3.2.2. Quy trình phục vụ tiệc mừng công, khánh thành	37
3.3. Phục vụ tiệc cocktail.....	39
3.3.1. Khái quát về tiệc cocktail	39
3.3.2. Quy trình phục vụ tiệc cocktail.....	41

3.4. Phục vụ tiệc tea-break	43
3.4.1. <i>Khái quát về tiệc tea-break</i>.....	43
3.4.2. <i>Quy trình phục vụ tiệc Tea-break</i>.....	45
Câu hỏi ôn tập	46
Bài thực hành	47
Tài liệu tham khảo	49

DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1. Khăn ăn gấp kiểu ngôi sao 5 cánh 3

Hình 1.2. Khăn ăn gấp kiểu hoa hồng 4

Hình 1.3. Khăn ăn gấp kiểu con thỏ 5

Hình 1.4. Khăn ăn gấp kiểu túi 3 ngăn 6

Hình 1.5. Khăn ăn gấp kiểu phong bì 7

Hình 1.6. Boxing bàn 9

Hình 1.7. Bê 4 đĩa (tay trái) 10

Hình 1.8. Cầm bộ đồ gấp và gấp thức ăn cho khách 12

Hình 1.9. Lọc rượu vang 13

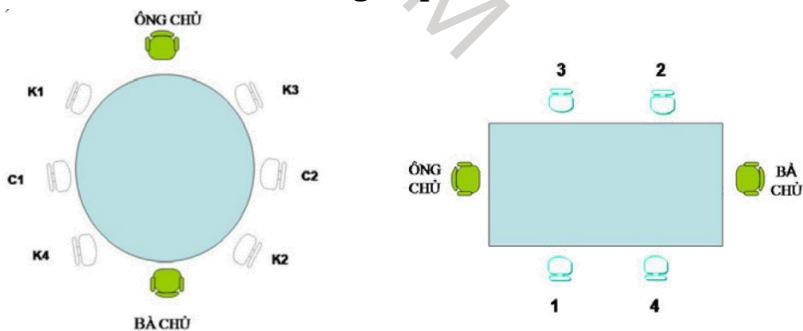
Hình 2.1. Giới thiệu rượu 18

Hình 2.2. Khui rượu vang bàn 19

Hình 2.3. Khui rượu vang bột 24

Hình 3.1. Tiệc chiêu đãi ngoại giao 28

Hình 3.2. Bố trí vị trí ngồi trong tiệc ngoại giao trường hợp khách không có phu nhân 32



Hình 3.3. Bố trí vị trí ngồi trong tiệc ngoại giao trường hợp khách có phu nhân 33

Hình 3.4. Phòng chiêu đãi Quốc yến 34

Hình 3.5. Tiệc khánh thành 36

Hình 3.6. Tiệc cocktail 39

Hình 3.7. Thực đơn tiệc cocktail 41

Hình 3.8. Tiệc tea-break 44

CHƯƠNG 1

CÁC THAO TÁC PHỤC VỤ ĂN UỐNG NÂNG CAO

Chương 1 là chương giới thiệu về các thao tác phục vụ ăn uống nâng cao trong nhà hàng để người học có được kiến thức nền tảng và dễ dàng tiếp cận nội dung môn học ở những chương tiếp theo.

Mục tiêu

- **Kiến thức:** Hiểu được tầm quan trọng và cách thực hiện gấp một số kiểu khăn ăn đặc biệt; boxing bàn; bê, đặt và thu đĩa có thức ăn (bê 4 đĩa); gấp thức ăn và lọc rượu vang.

- **Kỹ năng:** Thực hiện thành thạo việc gấp một số kiểu khăn ăn đặc biệt; boxing bàn; bê, đặt và thu đĩa có thức ăn (bê 4 đĩa); gấp thức ăn và lọc rượu vang; góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ đối với nhà hàng và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- **Năng lực tự chủ và trách nhiệm:** Có thái độ yêu nghề, có ý thức chủ động, độc lập, cẩn trọng, khéo léo và linh hoạt trong việc chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống.

Phương pháp giảng dạy và học tập

- *Đối với người dạy:* Sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi ôn tập và bài tập chương 1 (cá nhân hoặc nhóm).

- *Đối với người học:* Chủ động đọc trước giáo trình (chương 1) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống chương 1 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.

Điều kiện thực hiện

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** Không

- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác

- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan.

- **Các điều kiện khác:** Không có

Kiểm tra và đánh giá

- Nội dung:

Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức

Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.

Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:

- + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp
- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
- + Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- Phương pháp:

Điểm kiểm tra thường xuyên: 1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng)

Kiểm tra định kỳ lý thuyết: không có

Nội dung

1.1. Gấp khăn ăn

1.1.1. Kiểu ngôi sao 5 cánh

1.1.1.1. Chuẩn bị

Sử dụng xe đẩy hoặc khay mang khăn ăn sạch từ khu vực kho hoặc khu phục vụ về vị trí gấp khăn. Lựa chọn nơi gấp khăn ăn cách xa khách, bề mặt phải sạch, có chỗ đứng hoặc ngồi thoải mái.

Kiểm tra khăn về kích thước, màu sắc, đảm bảo tính nguyên vẹn, sạch sẽ, phẳng...; chuẩn bị đĩa ăn để đặt khăn.

1.1.1.2. Tiến hành thực hiện

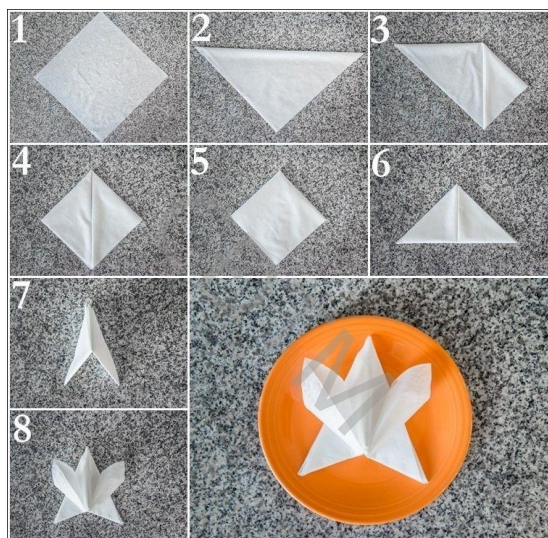
Bước 1: Gấp chéo khăn ăn thành hình tam giác (mặt trái khăn quay vào trong);

Bước 2: Gấp hai góc đáy tam giác về phía đỉnh tạo ra một hình thoi;

Bước 3: Lật úp khăn lại và gấp khăn theo đường chéo của hình thoi;

Bước 4: Dùng tay cầm vào hai phía của hình tam giác và bẻ theo hướng từ trong ra ngoài để khăn dựng đứng lên;

Bước 5: Kéo từ từ cho các góc xòe ra thành hình ngôi sao 5 cánh.



Hình 1.1. Khăn ăn gấp kiểu ngôi sao 5 cánh

1.1.2. Kiểu hoa hồng

1.1.2.1. Chuẩn bị

Sử dụng xe đẩy hoặc khay mang khăn ăn sạch từ khu vực kho hoặc khu phục vụ về vị trí gấp khăn. Lựa chọn nơi gấp khăn ăn cách xa khách, bề mặt phải sạch, có chỗ đứng hoặc ngồi thoải mái.

Kiểm tra khăn về kích thước, màu sắc, đảm bảo tính nguyên vẹn, sạch sẽ, phẳng...; chuẩn bị chén ăn để đặt khăn.

1.1.2.2. Tiến hành thực hiện

Bước 1: Gấp chéo khăn ăn tạo thành hình tam giác;

Bước 2: Cuộn dần dần từ cạnh đáy của tam giác lên, cách đỉnh 7-8 cm thì dừng.

Bước 3: Cuộn khăn ăn từ phần đuôi bên trái hoặc bên phải thật chặt tay. Cuộn gần đến phần đuôi phía bên kia của khăn, nhét phần thừa vào trong cuộn của khăn để khăn không bị bung ra ngoài.

Bước 4: Cầm khăn ăn lên phần phía trên ngọn đuôi sẽ có 2 góc của khăn ăn, cầm 2 góc đó và mở 2 góc ra 2 bên.



Hình 1.2. Khăn ăn gấp kiểu hoa hồng

1.1.3. Kiểu con thỏ

1.1.3.1. Chuẩn bị

Sử dụng xe đẩy hoặc khay mang khăn ăn sạch từ khu vực kho hoặc khu phục vụ về vị trí gấp khăn. Lựa chọn nơi gấp khăn ăn cách xa khách, bề mặt phải sạch, có chỗ đứng hoặc ngồi thoải mái.

Kiểm tra khăn về kích thước, màu sắc, đảm bảo tính nguyên vẹn, sạch sẽ, phẳng...; chuẩn bị đĩa ăn để đặt khăn.

1.1.3.2. Tiến hành thực hiện

Bước 1: Gấp 2 mép của khăn ăn thành hình chữ nhật với 2 mép bằng nhau. Gấp khăn ăn lại một lần nữa để tạo thành một hình chữ nhật dài;

Bước 2: Xác định điểm giữa của dải khăn và gấp hai đầu vào trong tạo thành đỉnh tam giác cân;

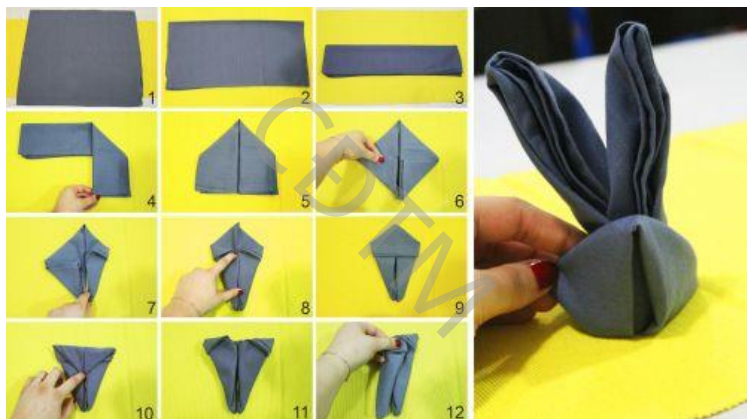
Bước 3: Gấp đường chéo của 2 góc vuông tạo thành hình thoi;

Bước 4: Gấp cạnh bên trái của hình thoi vào giữa sao cho cạnh trùng với đường chéo đứng ở giữa. Tương tự, gấp cạnh bên phải còn lại;

Bước 5: Lật úp khăn lại, gấp phần đỉnh tam giác xuống theo đường gạch ngang làm dấu và lật mặt có hình tam giác xuống dưới;

Bước 6: Uốn cong cạnh bên phải của tam giác ngược, tiếp tục uốn cong cạnh bên trái và luồn vào phía trong cạnh bên phải;

Bước 7: Lật đứng khăn lên và uốn cong 2 nhánh làm tai thỏ.



Hình 1.3. Khăn ăn gấp kiểu con thỏ

1.1.4. Kiểu túi 3 ngăn

1.1.4.1. Chuẩn bị

Sử dụng xe đẩy hoặc khay mang khăn ăn sạch từ khu vực kho hoặc khu phục vụ về vị trí gấp khăn. Lựa chọn nơi gấp khăn ăn cách xa khách, bề mặt phải sạch, có chỗ đứng hoặc ngồi thoải mái.

Kiểm tra khăn về kích thước, màu sắc, đảm bảo tính nguyên vẹn, sạch sẽ, phẳng...; chuẩn bị đĩa ăn để đặt khăn.

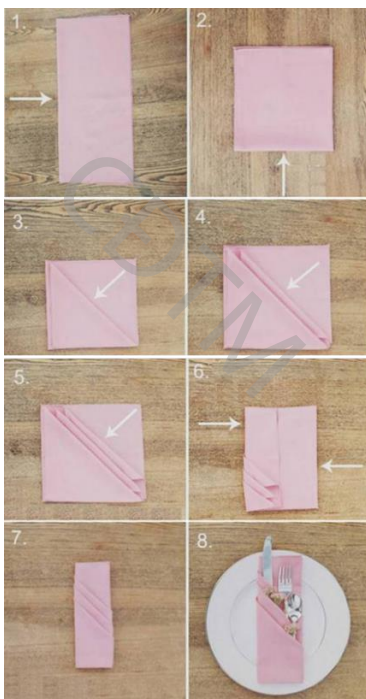
1.1.4.2. Tiến hành thực hiện

Bước 1: Gấp đôi khăn, gấp đôi thêm lần nữa tạo thành hình vuông;

Bước 2: Dùng tay tách lấy lớp vải ở một góc vuông rồi gấp ngược lên trên theo đường chéo;

Bước 3: Gấp lớp vải thứ hai lồng vào trong lớp vải thứ nhất, đường gấp thứ hai song song với đường gấp thứ nhất. Tách và gấp lớp vải thứ ba lồng vào trong lớp vải thứ hai, lật ngược tấm khăn vừa gấp;

Bước 4: Gấp 1/3 chiếc khăn bên trái vào trong, gấp 1/3 chiếc khăn bên phải chồng lên trên bên trái, rồi lật ngược phần khăn vừa gấp lên.



Hình 1.4. Khăn ăn gấp kiểu túi 3 ngăn

1.1.5. Kiểu phong bì

1.1.5.1. Chuẩn bị

Sử dụng xe đẩy hoặc khay mang khăn ăn sạch từ khu vực kho hoặc khu phục vụ về vị trí gấp khăn. Lựa chọn nơi gấp khăn ăn cách xa khách, bề mặt phải sạch, có chỗ đứng hoặc ngồi thoải mái.

Kiểm tra khăn về kích thước, màu sắc, đảm bảo tính nguyên vẹn, sạch sẽ, phẳng...; chuẩn bị đĩa ăn để đặt khăn.

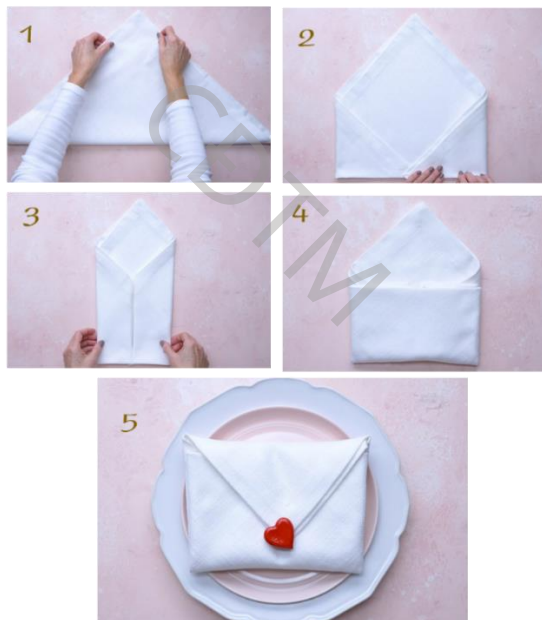
1.1.5.2. Tiến hành thực hiện

Bước 1: Gấp chéo khăn ăn tạo thành hình tam giác;

Bước 2: Gấp góc nhọn phía bên phải của khăn ăn vào giữa, tương tự với góc nhọn bên trái;

Bước 3: Tiếp tục gấp 2 góc vừa gấp vào giữa;

Bước 4: Gấp đáy khăn lên đến vị trí 2 đỉnh nhọn, sao cho có khoảng tam giác làm nắp phong bì.



Hình 1.5. Khăn ăn gấp kiểu phong bì

1.2. Boxing bàn

Boxing bàn là kỹ thuật trải khăn bàn thường sử dụng trong tiệc hoặc sự kiện, đặc biệt là bàn trưng bày thức ăn, đồ uống trong

tiệc buffet. Boxing bàn sẽ giúp bàn trưng bày hoặc bàn ăn trở nên sắc nét, gọn gàng và đẹp mắt hơn.

1.2.1. Chuẩn bị

- 2 khăn bàn phù hợp với bàn về kích thước, màu sắc và ý đồ kinh doanh của nhà hàng; khăn sạch sẽ, phẳng.

- Bàn ăn chắc chắn, không lung lay.

1.2.2. Tiến hành thực hiện

- Bước 1: Kiểm tra bàn, đảm bảo rằng bàn đã chắc chắn, bề mặt bàn sạch sẽ, không bị hỏng;

- Bước 2: Mang khăn đến bàn, tiến hành thực hiện thao tác trải khăn bàn khi chưa có khách, đảm bảo sao cho khăn phủ đều và kín chân bàn (mặt trước của bàn).

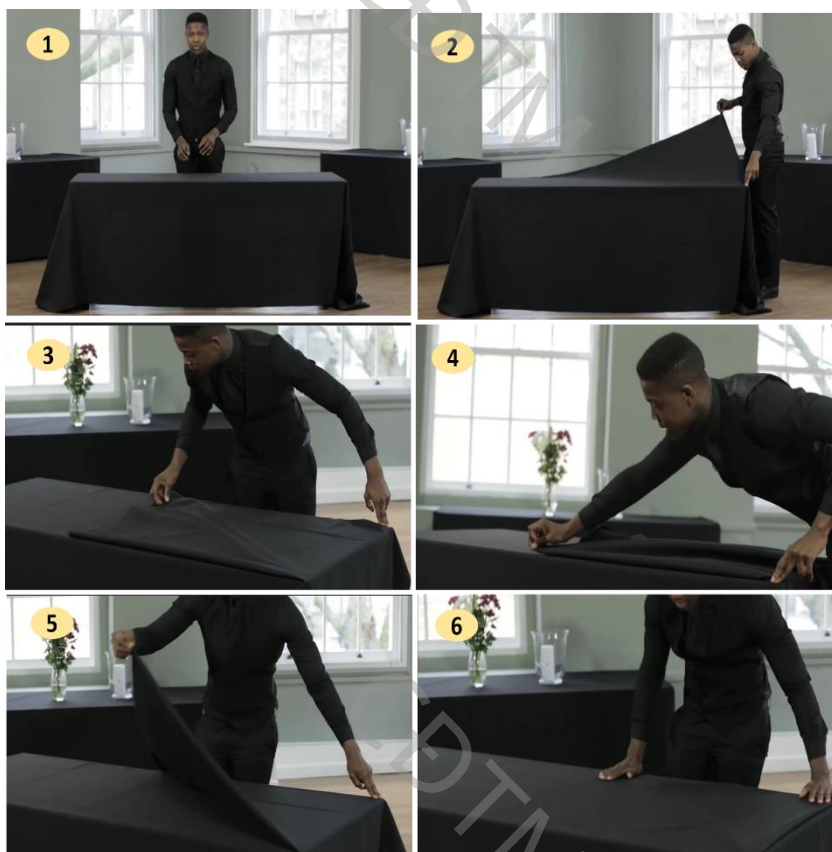
- Bước 3: Đứng song song với cạnh ngang của bàn, dùng tay trái cố định góc nhọn mặt trước của khăn bàn. Sử dụng ngón trỏ và ngón tay giữa giữ vải cố định để giúp khăn bàn không bị xô dịch và giữ cho các góc khăn sạch sẽ và sắc nét.

- Bước 4: Trong khi giữ khăn cố định bằng tay trái, đưa tay xuống và nắm lấy góc dưới cạnh đối diện của khăn. Sau đó, kéo góc dưới khăn bàn lên và lật lên mặt bàn. Kéo khăn thật chặt để có được đường gấp khăn đẹp và sắc nét, đồng thời, giữ cho góc bàn thẳng hàng, khớp với mép bàn.

- Bước 5: Chỉnh sửa khăn sao cho khăn vuông góc, không nếp gấp, phẳng.

- Bước 6: Đứng song song với cạnh dài của bàn (phía trong), dùng tay giữ khăn cố định ở góc nhọn bên trong, sau đó cầm mép khăn trên cùng chính giữa của bàn, nâng lên và gấp xuống sao cho mép khăn thẳng hàng với cạnh ngang của bàn.

- Bước 7: Sau khi hoàn thành nếp gấp ở một bên của bàn, thực hiện các bước trên ở phía mép bàn đối diện, đảm bảo khăn bàn hai bên cân xứng và phẳng phiu.



Hình 1.6. Boxing bàn

1.2.3. Kiểm tra và chỉnh sửa

Kiểm tra lại khăn và chỉnh sửa lại nếu cần thiết, đảm bảo rằng khăn phải phẳng, sắc nét, không còn nếp gấp và được trải ngay ngắn trên bàn, các góc khăn phủ kín đều các chân bàn.

1.3. Bê, đặt và thu đĩa có thức ăn (Bê 4 đĩa)

1.3.1. Chuẩn bị

- Đĩa có thức ăn cùng chủng loại;
- Khăn phục vụ.

1.3.2. Tiến hành thực hiện

- Trường hợp bê và đặt đĩa:

Thực hiện thao tác bê và đặt đĩa có thức ăn trong quá trình phục vụ khách ăn uống. Đối với kỹ thuật bê 4 đĩa (tay trái ba, tay phải một), cách bê được thực hiện như sau:

Khuỷu tay trái gấp lại tạo thành góc vuông. Ngón trỏ và ngón cái giữ mép đĩa thứ nhất, mặt đĩa một hướng lệch về bên trái. Đĩa thứ hai được giữ bằng ba ngón còn lại ở phía dưới, mép trên của nó được tỳ vào vành đáy của đĩa một, ngay dưới ngón cái của bàn tay trái; làm cho hai đĩa cân bằng. Đĩa thứ ba được đặt giữa đĩa hai và cổ tay (cổ tay hơi gấp lại). Đĩa thứ tư được bê trên tay phải và đặt cho khách đầu tiên.

Nhân viên bê các đĩa thức ăn đứng phía sau khách, chân phải bước vào khoảng giữa hai ghế, người hơi cúi xuống đặt đĩa thức ăn nhẹ nhàng xuống trước mặt khách (chú ý đặt chính giữa dao và nĩa). Tiếp theo người thứ hai được phục vụ đĩa thứ ba trên tay trái, thứ tự theo chiều quay của kim đồng hồ.



Hình 1.7. Bê 4 đĩa (tay trái)

- Trường hợp thu và bê đĩa:

Nhân viên phục vụ đứng bên phải khách, tay phải thu dụng cụ ăn đặt vào trong lòng đĩa và nhấc đĩa ra ngoài, sau đó bê đĩa bằng tay trái sao cho vành đế đĩa nằm trên ngón tay trỏ, giữa và áp út, đồng thời ngón tay cái và út tì lên vành đĩa. Dụng cụ dao nĩa được đặt chéo trong lòng đĩa, ngón tay cái và út kẹp hai chuôi dao, nĩa. Tiếp theo, nhân viên tiến về phía bên phải của khách hàng thứ hai, thao tác như đối với đĩa thứ nhất, để đĩa thứ hai được đặt trên cổ bàn tay trái một cách cân phân, thức ăn thừa và dụng cụ ăn được

gạt và xếp gọn gàng xuống đĩa thứ nhất. Đĩa thứ ba thao tác tương tự và chồng lên đĩa thứ hai. Thực hiện tương tự cho đến đĩa cuối cùng.

Lưu ý: Tùy thuộc vào khả năng mà mỗi nhân viên có thể bê và thu một số lượng đĩa nhất định.

1.4. Gấp thức ăn

1.4.1. Chuẩn bị

- Đĩa ăn;
- Bộ dụng cụ gấp (muỗng, nĩa cùng loại);
- Dụng cụ đựng thức ăn (lập là);
- Thức ăn để phục vụ khách.

1.4.2. Tiến hành thực hiện

- Cầm bộ đồ gấp:

Bộ đồ gấp gồm một muỗng và một nĩa lớn. Khi cầm, muỗng ở dưới, nĩa ở trên. Lưng nĩa nằm trong lòng muỗng (trường hợp cần gấp thức ăn hình khối, lưng nĩa quay lên trên), ngón út và áp út giữ phần cán của bộ đồ gấp có tác dụng là bản lề, ngón trỏ nằm giữa dùng để đẩy muỗng và nĩa bung ra kẹp thức ăn vào ở giữa. Ngón cái phối hợp với ngón trỏ để đóng mở khi gấp.

- Gấp thức ăn cho khách:

Tay trái bung lập là (có lót khăn phục vụ), tay phải cầm bộ đồ gấp, phục vụ từ trái qua phải và đứng phục vụ bên trái khách, chân trái bước vào khoảng giữa hai ghế, người hơi cúi về phía trước, đặt lập là gần sát đĩa thức ăn của khách, nếu lập là nặng thì tì cổ tay xuống mặt bàn, nếu nhẹ thì hơi nâng cao cách mặt bàn khoảng 4cm - 6cm, gấp món chính trước đặt vào giữa đĩa, món phụ hoặc món kèm gấp sau. Cần chú ý đến tính cân đối và mỹ thuật của đĩa thức ăn cũng như định lượng thức ăn trong đĩa.

Nếu là món nấu thì nâng nĩa lên, lấy muỗng múc nước rưới lên món ăn chính. Khi gấp xong đặt bộ đồ gấp xuống lập là, chuôi

quay về phía phải, rút tay phải ra, nâng lập là lên và bước ra ngoài, phục vụ cho các thực khách tiếp theo tương tự như trên.



Hình 1.8. Cầm bộ đồ gấp và gấp thức ăn cho khách

1.5. Lọc rượu vang

1.5.1. Chuẩn bị

- Rượu vang;
- Nến hoặc đèn pin;
- Bình chiết rượu;
- Phễu lọc (nếu cần).

1.5.2. Tiến hành thực hiện

- Bước 1: Khai rượu vang;
- Bước 2: Đốt nến, đặt ngọn nến hay đèn làm nguồn sáng dưới dòng rượu chảy ra từ miệng chai rượu. Rót từ từ rượu vang vào bình chiết đến khi thấy lớp cặn ở cổ chai thì ngừng rót hoặc có thể đặt phễu ở nắp bình chiết để lọc cặn;
- Bước 3: Lắc đều để không khí tràn vào bình, lúc này, vang sẽ được tiếp xúc với khí oxy khiến cấu trúc vốn có của rượu bị phá vỡ từ đó giảm bớt độ chát và làm cho rượu dậy mùi, thơm ngon hơn.



Hình 1.9. Lọc rượu vang

Tóm tắt chương

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Gấp khăn ăn;
- Boxing bàn;
- Bê, đặt và thu đĩa có thức ăn (Bê 4 đĩa);
- Gấp thức ăn;
- Lọc rượu vang.

Câu hỏi ôn tập

Câu 1. Trình bày các bước tiến hành boxing bàn.

Câu 2. Trình bày các bước tiến hành bê, đặt và thu đĩa có thức ăn (Bê 4 đĩa).

Câu 3. Trình bày các bước tiến hành gấp thức ăn cho khách.

Câu 4. Trình bày các bước tiến hành lọc rượu vang.

Bài thực hành

Bài 1: Gấp khăn ăn

Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên thực hiện 5 kiểu gấp khăn đã học. Yêu cầu: Đảm bảo thời gian (khoảng 1 phút/1 kiểu khăn); đúng kiểu khăn; lựa chọn đúng dụng cụ đặt khăn ăn; thẩm mỹ; vệ sinh.

Bài 2: Boxing bàn

Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên thực hiện boxing bàn. Yêu cầu: Đúng kỹ thuật; đảm bảo thời gian; thẩm mỹ, vệ sinh.

Bài 3: Bê, đặt và thu đĩa có thức ăn (Bê 4 đĩa)

Giả định, có bốn vị khách đến ăn trưa tại nhà hàng. Trong thực đơn có món Bò bít tết. Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên hãy thực hiện bê, đặt và thu 4 đĩa Bò bít tết để phục vụ khách. Yêu cầu: Đúng kỹ thuật; đĩa cân bằng, thức ăn không rơi vãi; an toàn; vệ sinh; thuận tiện cho nhân viên và khách.

Bài 4: Gấp thức ăn

Giả định, có bốn vị khách đến ăn trưa tại nhà hàng. Trong thực đơn có món Sườn cừ nướng. Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên hãy thực hiện thao tác gấp thức ăn để phục vụ món Sườn cừ nướng cho khách. Yêu cầu: Đúng kỹ thuật; thức ăn không rơi vãi; vị trí món ăn trên đĩa ăn của khách chính xác; an toàn; vệ sinh; thuận tiện cho nhân viên và khách.

Bài 5: Lọc rượu vang

Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên thực hiện thao tác lọc rượu vang để chuẩn bị phục vụ rượu vang cho khách. Yêu cầu: Đúng kỹ thuật; rượu không rơi vãi; rượu không lẫn cặn; đảm bảo thời gian; vệ sinh, an toàn.

Tài liệu tham khảo

[1] Phạm Tường Hưng (2016), *Giáo trình Nghiệp vụ nhà hàng*, NXB Đà Nẵng, Đà Nẵng;

[2] GS. TS Nguyễn Văn Đính, Th.S Hoàng Thị Lan Hương (2007), *Công nghệ phục vụ trong khách sạn - nhà hàng*, Trường Đại học kinh tế quốc dân;

[3] Tổng cục Du lịch Việt Nam (2007), Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch Việt nam, *Tiêu chuẩn VTOS - Nghiệp vụ Nhà hàng*;

[4] Vũ Mạnh Cường (2014), *Lý thuyết Nghiệp vụ bàn I & II*, Trường Đại học Tôn Đức Thắng, Hồ Chí Minh;

CHƯƠNG 2

KỸ THUẬT PHỤC VỤ RƯỢU VANG

Chương 2 là chương giới thiệu về kỹ thuật phục vụ rượu vang trong nhà hàng để người học có được kiến thức nền tảng và dễ dàng tiếp cận nội dung môn học ở những chương tiếp theo.

Mục tiêu

- **Kiến thức:** Hiểu được tầm quan trọng, nguyên tắc và quy trình phục vụ rượu vang đỏ, vang trắng, vang hồng và vang bọt.

- **Về kỹ năng:** Thực hiện được các kỹ năng phục vụ rượu vang đỏ, vang trắng, vang hồng và vang bọt; góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ đối với nhà hàng và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- **Năng lực tự chủ và trách nhiệm:** Có thái độ yêu nghề, có ý thức chủ động, linh hoạt, cẩn trọng trong quá trình phục vụ đồ uống cho khách.

Phương pháp giảng dạy và học tập

- **Đối với người dạy:** Sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi ôn tập và bài tập chương 2 (cá nhân hoặc nhóm).

- **Đối với người học:** Chủ động đọc trước giáo trình (chương 2) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống chương 2 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.

Điều kiện thực hiện

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** Không

- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác

- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan.

- **Các điều kiện khác:** Không có

Kiểm tra và đánh giá

- Nội dung:

Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức

Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.

Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:

- + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp
- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
- + Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- Phương pháp:

Điểm kiểm tra thường xuyên: 1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng)

Kiểm tra định kỳ lý thuyết: không có.

Nội dung

2.1. Phục vụ rượu vang đỏ

2.1.1. Nguyên tắc phục vụ

- Phục vụ rượu ở nhiệt độ từ $16^{\circ}\text{C} - 18^{\circ}\text{C}$;
- Phục vụ bằng ly vang đỏ;
- Phục vụ đúng lượng rượu: Rót 1/3 ly;
- Rượu vang đỏ thích hợp với các món thịt đỏ như thịt bò, thịt cừu... Không phục vụ rượu vang đỏ với các món salad trộn dầu dấm;

- Đứng bên phải, đi cùng chiều kim đồng hồ khi phục vụ khách.

2.1.2. Quy trình phục vụ

2.1.2.1. Chuẩn bị

- Ly vang đỏ;
- Chuẩn bị giá đỡ nếu khoảng trống trên bàn có hạn;
- Khay, khăn, khay rượu, đĩa đựng nút chai;
- Dụng cụ dự phòng.

2.1.2.2. Giới thiệu rượu

Trình rượu trước mặt chủ tiệc hoặc người đã gọi rượu để đảm bảo rằng người phục vụ lấy đúng chai rượu. Đặt chai rượu trong lòng bàn tay trái với độ cao ngang mặt bàn, nhãn chai quay về phía khách. Giới thiệu rõ ràng về dòng rượu, nhãn hiệu rượu, giống nho, năm sản xuất, xuất xứ; giới thiệu sơ lược về mùi vị và những điểm đặc biệt của loại rượu đó.



Hình 2.1. Giới thiệu rượu

2.1.2.3. Khai rượu

- Đặt chai rượu đứng vững chắc trên bàn, đặt khăn ăn lên tay trái, dùng dao của dụng cụ khai rượu cắt hoặc tháo phần vỏ ngoài bao quanh nút chai, bỏ vào túi áo gi lê hoặc túi quần.

- Cắm dây xoắn của dụng cụ khai rượu một cách cẩn thận vào trọng tâm của nút bần, xoay xuống phía dưới theo phương thẳng đứng. Đảm bảo cho nút chai không bị hỏng và dụng cụ xoắn đủ vào nút chai.

- Tiếp tục vặn vào nút chai cho đến khi chỉ còn lại từ 1 đến 2 vòng xoắn, sao cho phần đòn bẩy làm điểm tựa của đồ khai nằm ở phía tay không thuận. Gập phần đòn bẩy của dụng cụ khai rượu vào miệng chai để làm điểm tựa. Tùy chỉnh giữ bằng 1 ngón tay hoặc cả bàn tay, tay thuận nắm vào phần tay cầm và dùng lực bẩy nút chai lên. Dùng khăn lau phần miệng chai nếu rượu bắn ra bên ngoài.

- Khi đã rút nút nút chai ra khỏi chai, tháo bỏ nút chai khỏi dụng cụ mở và kín đáo đưa lên mũi người. Sau đó, đặt vào đĩa và trình cho chủ tiệc.



Hình 2.2. Khai rượu vang bàn

2.1.2.4. Phục vụ

- Dùng khăn lau sạch miệng chai trước khi phục vụ và dùng một chiếc khăn ăn quấn chắc chắn xung quanh chai rượu. Mục đích của việc quấn khăn chai rượu là để hạn chế sự trơn trượt, ngăn không cho rượu rơi vãi xuống bàn.

- Rót cho chủ tiệc một lượng nhỏ rượu vang (khoảng 1 séc) để chủ tiệc thử trước. Sau khi chủ tiệc thử rượu xong, xin phép rót cho những khách còn lại trên bàn tiệc theo thứ tự nữ trước, nam sau và cuối cùng là rót rượu cho chủ tiệc. Lượng rượu phục vụ cho từng khách từ 1/5 – 1/3 ly tùy thuộc vào từng tình huống cụ thể trong bàn tiệc.

- Đặt chai rượu trên bàn, nếu khách đã uống hết rượu trong ly, chủ động rót thêm rượu cho khách, chỉ ngừng phục vụ khi khách yêu cầu. Khi đã rót hết rượu trong chai, có thể hỏi chủ tiệc có gọi thêm rượu hay không.

2.2. Phục vụ rượu vang trắng, vang hồng

2.2.1. Nguyên tắc phục vụ

- Phục vụ rượu ở nhiệt độ từ 8⁰C – 12⁰C (ướp lạnh bằng xô đá); đảm bảo rượu luôn được ướp lạnh trước khi mở và sau khi rót phục vụ khách;

- Phục vụ bằng ly vang trắng;

- Phục vụ đúng lượng rượu: Rót 1/2 ly;

- Rượu vang trắng thích hợp với các món hải sản, thủy sản, trứng.... Rượu vang hồng có thể kết hợp với các món salad khai vị, hải sản, thịt nướng....;

- Đứng bên phải, đi cùng chiều kim đồng hồ khi phục vụ khách.

2.2.2. Quy trình phục vụ

2.2.2.1. Chuẩn bị

- Ly vang trắng;

- Xô ướp lạnh rượu gồm: 1/2 xô đá, 1/2 xô nước để làm lạnh chai vang;

- Giá đỡ;

- Khay, khăn, khay rượu, đĩa đựng nút chai;

- Dụng cụ dự phòng.

2.2.2.2. Giới thiệu rượu

Trình rượu trước mặt chủ tiệc hoặc người đã gọi rượu để đảm bảo rằng người phục vụ lấy đúng chai rượu. Đặt chai rượu trong lòng bàn tay trái với độ cao ngang mặt bàn, nhãn chai quay về phía khách. Trước khi trình, dùng khăn sạch lau nước dính trên chai và có thể lót khăn sạch phía dưới, dọc theo chai rượu. Giới thiệu rõ ràng về dòng rượu, nhãn hiệu rượu, giống nho, năm sản xuất, xuất xứ; giới thiệu sơ lược về mùi vị và những điểm đặc biệt của loại rượu đó.

2.2.2.3. *Khui rượu*

- Đặt chai rượu vào thùng đá ở góc 45^0 , đặt khăn ăn trên cánh tay trái, dùng dao của dụng cụ khui rượu cắt hoặc tháo phần vỏ ngoài bao quanh nút chai, bỏ vào túi áo gi lê hoặc túi quần.

- Cắm dây xoắn của dụng cụ khui rượu một cách cẩn thận vào trọng tâm của nút bần, xoay xuống phía dưới theo phương thẳng đứng. Đảm bảo cho nút chai không bị hỏng và dụng cụ xoắn đủ vào nút chai.

- Tiếp tục vặn vào nút chai cho đến khi chỉ còn lại từ 1 đến 2 vòng xoắn, sao cho phần đòn bẩy làm điểm tựa của đồ khui nằm ở phía tay không thuận. Gập phần đòn bẩy của dụng cụ khui rượu vào miệng chai để làm điểm tựa. Tùy chỉnh giữ bằng 1 ngón hoặc cả bàn tay, tay thuận nắm vào phần tay cầm và dùng lực bẩy nút chai lên. Dùng khăn lau phần miệng chai nếu rượu bắn ra bên ngoài.

- Khi đã rút nút chai ra khỏi chai, tháo bỏ nút chai khỏi dụng cụ mở và kín đáo đưa lên mũi người. Sau đó, đặt vào đĩa và trình cho chủ tiệc.

2.2.2.4. *Phục vụ*

- Dùng khăn lau sạch miệng chai trước khi phục vụ và dùng một chiếc khăn ăn quấn chắc chắn xung quanh chai rượu. Mục đích của việc quấn khăn chai rượu là để hạn chế sự trơn trượt, ngăn không cho rượu và nước rơi vãi xuống bàn.

- Rót cho chủ tiệc một lượng nhỏ rượu vang (khoảng 1 séc) để chủ tiệc thử trước. Sau khi chủ tiệc thử rượu xong, xin phép rót cho những khách còn lại trên bàn tiệc theo thứ tự nữ trước, nam sau và cuối cùng là rót rượu cho chủ tiệc. Lượng rượu phục vụ cho từng khách từ 1/5 – 1/3 ly tùy thuộc vào từng tình huống cụ thể trong bàn tiệc.

- Đặt chai rượu vào xô đá, nếu khách đã uống hết rượu trong ly, chủ động rót thêm rượu cho khách, chỉ ngừng phục vụ khi khách yêu cầu. Khi đã rót hết rượu trong chai, có thể hỏi chủ tiệc có gọi thêm rượu hay không.

2.3. Phục vụ rượu vang bọt

2.3.1. Nguyên tắc phục vụ

- Phục vụ rượu ở nhiệt độ từ 6⁰C – 10⁰C (ướp lạnh bằng xô đá); đảm bảo rượu luôn được ướp lạnh trước khi mở và sau khi rót phục vụ khách;

- Khi khui không được phát ra tiếng nổ (trừ khi khách yêu cầu);

- Đảm bảo an toàn;

- Phục vụ bằng ly Flute Champagne;

- Rượu vang bọt thích hợp với các món khai vị, hải sản, thịt trắng...;

- Đứng bên phải, đi cùng chiều kim đồng hồ khi phục vụ khách.

2.3.2. Quy trình phục vụ

2.3.2.1. Chuẩn bị

- Ly Flute Champagne;

- Xô ướp lạnh rượu gồm: 1/2 xô đá, 1/2 xô nước để làm lạnh chai vang;

- Giá đỡ;

- Khay, khăn, khui rượu, đĩa đựng nút chai;

- Dụng cụ dự phòng.

2.3.2.2. Giới thiệu rượu

Trình rượu trước mặt chủ tiệc hoặc người đã gọi rượu để đảm bảo rằng người phục vụ lấy đúng chai rượu. Đặt chai rượu trong lòng bàn tay trái với độ cao ngang mặt bàn, nhãn chai quay về phía khách. Trước khi trình, dùng khăn sạch lau nước dính trên chai và có thể lót khăn sạch phía dưới, dọc theo chai rượu. Giới thiệu rõ ràng về dòng rượu, nhãn hiệu rượu, giống nho, năm sản xuất, xuất xứ; giới thiệu sơ lược về mùi vị và những điểm đặc biệt của loại rượu đó.

2.3.2.3. Khai rượu

- Đặt chai rượu thẳng đứng trên bàn, dùng tay gỡ bỏ lớp giấy bạc xung quanh nắp chai. Dùng tay không thuận giữ cả phần nút chai và phần khung kim loại phủ bên ngoài, tay thuận vặn sợi dây thép ở trên cổ chai ngược chiều kim đồng hồ khoảng 6 vòng. Chú ý vẫn giữ phần khung lồng trên nút chai chứ không tháo rời hẳn.

- Giữ chai rượu ở một góc 45^0 , hướng cổ chai rượu về phía không có khách, tay không thuận giữ cố định nút chai và vòng thép, tay khuỷu bắt đầu xoay phần đế của chai. Khi chai xoay, khoảng cách giữa 2 tay sẽ từ từ được tăng dần, khi đó, giảm lực ở tay không thuận để nút chai được đẩy ra một cách chậm chậm; tuy nhiên, vẫn phải đảm bảo lực đủ lớn để giữ phần nút chai không bị bật mạnh ra ngoài.

- Tay không thuận giữ chặt nút chai, ấn ngón tay cái và dùng toàn bộ lòng bàn tay kéo nút từ dưới viền trượt từ từ ra khỏi chai. Lưu ý chai rượu phải giữ ở trạng thái tĩnh, không rung lắc làm kích thích sự hoạt động của khí CO_2 . Sau khi nút chai bật ra, vẫn giữ chai rượu ở góc 45^0 khoảng 2-3 giây để áp suất thoát ra mà rượu không bắn khắp nơi.



Hình 2.3. Khai rượu vang bọt

2.3.2.4. Phục vụ

- Dùng khăn lau sạch miệng chai trước khi phục vụ và dùng một chiếc khăn ăn quấn chắc chắn xung quanh chai rượu. Mục đích của việc quấn khăn chai rượu là để hạn chế sự trơn trượt, ngăn không cho rượu và nước rơi vãi xuống bàn.

- Rót cho chủ tiệc một lượng nhỏ rượu vang (khoảng 1 séc) để chủ tiệc thử trước. Sau khi chủ tiệc thử rượu xong, xin phép rót cho những khách còn lại trên bàn tiệc theo thứ tự nữ trước, nam sau. Rót rượu 2 lần: Rót lần 1 và đợi bọt khí tan hết, sau đó rót lần 2 đợi đến khi đầy ly thì dừng lại;

- Đặt chai rượu vào xô đá, nếu khách đã uống hết rượu trong ly, chủ động rót thêm rượu cho khách, chỉ ngừng phục vụ khi khách yêu cầu. Khi đã rót hết rượu trong chai, có thể hỏi chủ tiệc có gọi thêm rượu hay không.

Tóm tắt chương

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Phục vụ rượu vang đỏ;
- Phục vụ rượu vang trắng, vang hồng;
- Phục vụ rượu vang bọt.

Câu hỏi ôn tập

Câu 1. Trình bày nguyên tắc và quy trình phục vụ rượu vang đỏ.

Câu 2. Trình bày nguyên tắc và quy trình phục vụ rượu vang trắng, vang hồng.

Câu 3. Trình bày nguyên tắc và quy trình phục vụ rượu vang bọt.

Bài thực hành

Bài 1: Phục vụ rượu vang đỏ

Giả định, có bốn vị khách đến ăn trưa tại nhà hàng, trong thực đơn của họ có sử dụng rượu vang đỏ. Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên hãy thực hiện quy trình phục vụ rượu vang đỏ. Yêu cầu: Đúng kỹ thuật; đúng quy trình; đúng lượng đồ uống; an toàn, vệ sinh; đảm bảo thời gian; giao tiếp phù hợp.

Bài 2: Phục vụ rượu vang trắng, vang hồng

Giả định, có bốn vị khách đến ăn trưa tại nhà hàng, trong thực đơn của họ có sử dụng rượu vang trắng/ hồng. Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên hãy thực hiện quy trình phục vụ rượu vang trắng/ hồng. Yêu cầu: Đúng kỹ thuật; đúng quy trình; đúng lượng đồ uống; an toàn, vệ sinh; đảm bảo thời gian; giao tiếp phù hợp.

Bài 3: Phục vụ rượu vang bọt

Giả định, có bốn vị khách đến ăn trưa tại nhà hàng, trong thực đơn của họ có sử dụng rượu vang bọt. Tại phòng thực hành, mỗi sinh viên hãy thực hiện quy trình phục vụ rượu vang bọt. Yêu cầu: Đúng kỹ thuật; đúng quy trình; đúng lượng đồ uống; an toàn, vệ sinh; đảm bảo thời gian; giao tiếp phù hợp.

Tài liệu tham khảo

[1] GS. TS Nguyễn Văn Đính, Th.S Hoàng Thị Lan Hương (2007), *Công nghệ phục vụ trong khách sạn - nhà hàng*, Trường Đại học kinh tế quốc dân;

[2] Tổng cục Du lịch Việt Nam (2007), Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch Việt nam, *Tiêu chuẩn VTOS - Nghiệp vụ Nhà hàng*;

[3] Vũ Mạnh Cường (2014), *Lý thuyết Nghiệp vụ bàn I & II*, Trường Đại học Tôn Đức Thắng, Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG 3

KỸ THUẬT PHỤC VỤ MỘT SỐ LOẠI TIỆC

Chương 3 là chương giới thiệu về kỹ thuật phục vụ một số loại tiệc trong nhà hàng để người học có được kiến thức nền tảng về phục vụ tiệc và dễ dàng tiếp cận nội dung môn học ở những chương tiếp theo.

Mục tiêu

- **Kiến thức:** Hiểu được tầm quan trọng và cách thức bố trí, trang trí và phục vụ tiệc đứng, tiệc ngồi, tiệc cocktail và tiệc Tea-break.

- **Kỹ năng:** Thực hiện thành thạo việc bố trí, trang trí và phục vụ tiệc đứng, tiệc ngồi, tiệc cocktail và tiệc Tea-break; góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ tại các nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- **Năng lực tự chủ và trách nhiệm:** Có thái độ yêu nghề, có ý thức chủ động, độc lập, cẩn trọng và linh hoạt trong việc phục vụ khách ăn uống.

Phương pháp giảng dạy và học tập

- **Đối với người dạy:** Sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi ôn tập và bài tập chương 3 (cá nhân hoặc nhóm).

- **Đối với người học:** Chủ động đọc trước giáo trình (chương 3) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống chương 3 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.

Điều kiện thực hiện

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** Không

- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác

- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan.

- **Các điều kiện khác:** Không có

Kiểm tra và đánh giá

- Nội dung:

Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức

Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.

Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:

- + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp
- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
- + Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- Phương pháp:

Điểm kiểm tra thường xuyên: 1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng)

Kiểm tra định kỳ lý thuyết: không có.

Nội dung

3.1. Phục vụ tiệc ngoại giao

3.1.1. Khái quát về tiệc ngoại giao

3.1.1.1. Khái niệm tiệc ngoại giao

Tiệc ngoại giao là một loại hình hoạt động ngoại giao quan trọng và phổ biến; không những mang tính chất chính trị mà còn thể hiện tính văn hóa. Tổ chức tiệc chiêu đãi ngoại giao là một dịp để bày tỏ sự trọng thị, mến khách nhằm tăng cường các mối quan hệ ngoại giao và giới thiệu văn hóa ẩm thực.



Hình 3.1. Tiệc chiêu đãi ngoại giao

Tiệc chiêu đãi ngoại giao bao gồm một số hình thức phổ biến sau:

- Quốc yến (State banquet, State dinner);
- Tiệc tối (Dinner);
- Tiệc tiếp khách (Reception);
- Tiệc làm việc;
- Tiệc Buffet;
- Tiệc trà (Tea party).

3.1.1.2. Đặc điểm của tiệc ngoại giao

Đặc điểm chính của một số loại tiệc chiêu đãi ngoại giao phổ biến:

- Quốc yến (State banquet, State dinner): Là tiệc chiêu đãi cấp nhà nước, là hình thức tiệc chiêu đãi trọng thể nhất. Tiệc này thường do Nguyên thủ quốc gia chiêu đãi trong các dịp Nguyên thủ quốc gia nước ngoài đến thăm cấp nhà nước, thăm chính thức hoặc những ngày quốc lễ quan trọng. Phòng tiệc, bàn tiệc được sắp xếp trang trọng; thời gian tổ chức quốc yến thường vào buổi tối, cũng có thể tổ chức vào buổi trưa, nhưng vào buổi tối trọng thị hơn; trang phục khi dự tiệc được quy định là loại sang trọng như Quốc phục hoặc comple thắt nơ, áo đuôi tôm...

- Tiệc tối (Dinner): Tiệc này theo nhiều ngôn từ nước ngoài là bữa ăn tối, nhưng trong tiệc ngoại giao nó là tiệc chiêu đãi vào buổi tối. Tiệc tối là tiệc ngồi, được mời để chiêu đãi các cấp khách; thực đơn tiệc tối không cầu kỳ như đối với Quốc yến; trang phục được quy định tùy theo tính chất bữa tiệc.

- Tiệc tiếp khách (Reception): Là tiệc đứng; thực đơn thường có các món nhắm nhỏ đặt trong khay và được người phục vụ mang đi mời. Tiệc tiếp khách được tổ chức trong nhiều dịp như nhân dịp kỷ niệm ngày lễ lớn như ngày Quốc Khánh hoặc có đoàn từ trong nước đến thăm, hoặc nhân dịp sự kiện quan trọng cần mời đông khách. Tiệc này có thuận lợi là có thể mời được số lượng khách đông, dễ phục vụ; thời gian mời thường bắt đầu vào lúc 11 giờ - 12 giờ hoặc từ 17 giờ - 18 giờ và kéo dài khoảng 90 đến 120 phút. Gần đây một số nước tổ chức tiệc tiếp khách có thực đơn gồm các món ăn gần như tiệc buffet.

- Tiệc làm việc: Có thể tổ chức bữa ăn trưa làm việc (Working lunch) hoặc bữa ăn tối làm việc (informal or Working dinner). Là tiệc ngồi và là tiệc vừa ăn vừa trao đổi công việc, có thể xếp chỗ ngồi theo bàn dài mỗi đoàn ngồi một bên như khi ngồi hội đàm hoặc có thể xếp bàn tròn ngồi xen lẫn khách và chủ, tùy theo tính chất bữa tiệc.

- Tiệc Buffet: tiệc buffet được sử dụng cho cả bữa tối (Buffet-dinner) và bữa trưa (Buffet-lunch). Tiệc buffet là tiệc đứng, nhiều món ăn; phần lớn các món ăn nóng được để trong lòng hấp, khách tự lấy thức ăn. Tiệc buffet là tiệc đứng nhưng có thể kê bàn ghế để khách lấy thức ăn đến ngồi tại bàn, không cần xếp chỗ.

- Tiệc trà (Tea party): Là tiệc ngọt, thời gian tổ chức có thể vào buổi chiều hoặc buổi sáng (buổi chiều là phổ biến). Thực đơn tiệc trà nhẹ nhàng, đơn giản, gồm bánh kẹo, hoa quả, trà, cà phê, nước giải khát. Tiệc này thường được xếp theo hình thức ngồi sà-lông. Nội dung trong tiệc trà là để gặp gỡ, giao lưu, nói chuyện về những vấn đề văn hóa, xã hội, mỹ thuật.

3.1.1.3. Thực đơn trong tiệc ngoại giao

- Về thức ăn:

+ Thực đơn tiệc ngoại giao bao gồm món khai vị, món súp, món chính và món tráng miệng. Riêng thực đơn của Quốc yến cần được lựa chọn kỹ lưỡng nhất với những món ăn đặc sắc.

+ Lưu ý những chế độ ăn đặc biệt của khách (nếu có) như những món ăn cấm kỵ tôn giáo, chế độ ăn kiêng (Đạo Hồi kiêng thịt lợn, không uống rượu; Đạo Hindu kiêng thịt bò; Đạo người Do Thái cấm thịt lợn và động vật có vỏ cứng). Phải tuyệt đối giữ vệ sinh và đảm bảo an toàn; món thủy sản, hải sản không để nguội lạnh.

+ Không áp đặt thực đơn cho đầu bếp và không nên xuất phát từ sở thích cá nhân của một người nào đó để xây dựng thực đơn. Cần tiếp thu gợi ý về những món ăn mà đầu bếp quen thuộc hoặc những món ăn dễ thành công nhất.

+ Không nên phục vụ khách những món ăn dân tộc của nước khách vì những món ăn đó sẽ không bao giờ được chế biến ngon như ở nước họ. Nên có những món ăn dân tộc hoặc địa phương của nước chủ nhà, tuy nhiên, cần tránh những món quá độc đáo như thịt rắn, chuột, rùa; thịt sống, cá sống...

Ví dụ: Thực đơn Quốc yến lãnh đạo Việt Nam thiết đãi lãnh đạo các nền kinh tế APEC cùng phu quân, phu nhân năm 2017, tổ chức tại khách sạn Sheraton Đà Nẵng:

Món khai vị

Gỏi cuốn tôm hùm Nha Trang

Chạo tôm lụi mía

Nem cuốn hải sản với trứng cua

Sò điệp nướng sả hương vị miền Nam.

Súp thịt cua và bào ngư

Món chính

Tôm hùm Nha Trang sốt me

Sườn cừu nướng sốt tiêu đen

Món tráng miệng

Chè hạt sen và long nhãn Hưng Yên

Món phụ

(dành cho những khách mời có yêu cầu riêng biệt)

Salad cà chua

Đậu phụ với dầu ô liu và húng quế

Rau củ hầm kiểu Pháp (củ cải, cà rốt, hành tây, khoai tây dùng kèm với muối thảo mộc Việt).

- Về đồ uống: Theo quy định, các cơ quan không sử dụng rượu ngoại mà sử dụng các loại rượu truyền thống của địa phương để tiếp khách như Vang Đà Lạt, Vodka Hà Nội, Hồng Đào...

3.1.1.4. Nguyên tắc phục vụ tiệc ngoại giao

Tiệc ngoại giao là loại tiệc có tính chất đặc biệt quan trọng, vì thế, phải phục vụ thật chu đáo, đúng luật pháp và tập quán quốc tế, phù hợp với từng loại đối tượng theo phương châm chung:

- Hữu nghị;
- Trọng thị;
- Chu đáo;
- An toàn.

3.1.2. Quy trình phục vụ tiệc ngoại giao

3.1.2.1. Chuẩn bị

a) Bài trí, trang trí tiệc

** Về bài trí bàn tiệc*

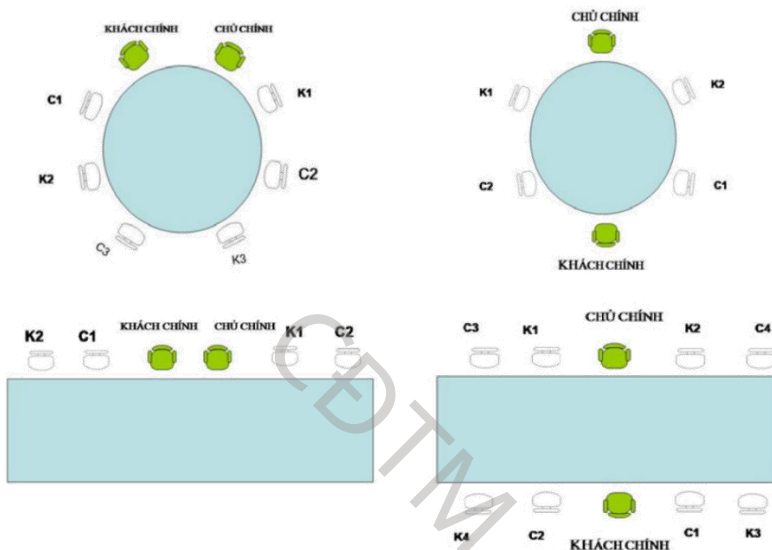
Tùy theo cấp bậc, số lượng người dự tiệc và diện tích, cấu trúc của phòng tiệc mà quyết định có bố trí bàn danh dự hay không, chọn loại bàn tiệc (hình vuông, hình tròn, hình bầu dục, hình chữ nhật, hình chữ U, chữ T...), số lượng bàn tiệc và cách bố trí bàn tiệc.

Tiệc ngoại giao là nơi có các đối tượng thuộc nhiều thành phần, tuổi tác, địa vị xã hội, giới tính tham dự nhiều nhất; có sự

đan xen giữa khách và chủ. Việc xác định vị trí danh dự và sắp xếp chỗ ngồi trong một bàn tiệc cũng như trong bữa tiệc cần phải được nhà tổ chức hoặc chủ tiệc quan tâm đặc biệt.

- Đối với trường hợp khách không có phu nhân:

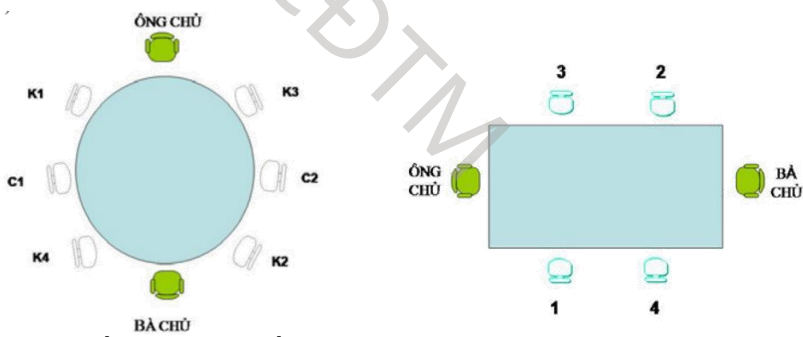
- + Xếp khách chính ngồi trước mặt hoặc bên phải chủ tiệc;
- + Xếp những người khác theo số thứ tự xen kẽ giữa chủ và khách.



Hình 3.2. Bố trí vị trí ngồi trong tiệc ngoại giao trường hợp khách không có phu nhân

- Đối với trường hợp khách có phu nhân:

- + Xếp bà chủ ngồi trước mặt ông chủ, hoặc xếp ông khách ngồi trước mặt ông chủ;
- + Xếp bà khách chính ngồi bên phải ông chủ, ông khách chính ngồi bên phải bà chủ.



Hình 3.3. Bố trí vị trí ngồi trong tiệc ngoại giao trường hợp khách có phu nhân

- Một số lưu ý khi bố trí bàn tiệc:

+ Theo tập quán chung, chỗ ngồi danh dự thường đối diện với cửa ra vào. Nếu cửa ra vào ở một bên thì vị trí danh dự là ở vị trí đối diện với các cửa sổ. Tập quán này cũng được áp dụng đối với các cuộc hội đàm. Ngay cả khi cửa ra vào ở chính giữa. Ghế chính thường được lùi ra hoặc vào sau một ít để khách có thể dễ nhận ra.

+ Thông thường, đặt card de verre (bảng tên để bàn tiệc, không có chức danh) tại vị trí của tất cả khách đối với các đoàn khách quan trọng đòi hỏi nhiều nghi thức lễ tân.

+ Nếu cùng cấp thì xếp người nhiều tuổi trước người ít tuổi, nữ xếp trước nam. Vợ chồng không ngồi cạnh nhau, tránh xếp phụ nữ ngồi ngoài cuối bàn tiệc. Khi sắp xếp chỗ ngồi cần chú ý đến khả năng ngoại ngữ, nghề nghiệp của những người ngồi gần nhau để dễ nói chuyện.

* Về trang trí tiệc

- Phòng tiếp khách: Phòng tiếp khách cần trang trí sạch, đẹp, nếu có thể thì thể hiện bản sắc dân tộc, không trang trí cồng kềnh, hiệu loè loẹt, chú ý đảm bảo mát mẻ vào mùa hè, ấm vào mùa đông. Phòng tiếp khách cần có đủ chỗ ngồi cho khách, phòng này thường được dùng để khách ngồi chờ trước khi vào dự chiêu đãi, khách sẽ xem bảng bố trí bàn tiệc để tìm chỗ ngồi trong chiêu đãi

và được phục vụ rượu khai vị (thường là các loại rượu mạnh, rót vào cốc nhỏ và các loại nước uống, không cần thức ăn).

- Phòng chiêu đãi:

+ Phòng chiêu đãi bố trí lối đi rộng rãi, bàn ghế phải được lau chùi sạch sẽ, sắp xếp ngay thẳng. Ghế ngồi không nên kê chặt quá làm cho khách ngồi ăn không được thoải mái và khó cho người phục vụ. Khoảng cách giữa hai người thường là 0,6-0,7m.

+ Phòng chiêu đãi phải được trang hoàng sang trọng, đặc biệt là phòng chiêu đãi Quốc yến; đèn trong phòng phải đủ sáng nhưng không làm khách chói mắt.



Hình 3.4. Phòng chiêu đãi Quốc yến

b) Đặt bàn

Đặt bàn tiệc ngoại giao thực hiện đúng theo nguyên tắc và quy trình đặt bàn ăn Á và Âu- Mỹ; chủng loại, số lượng dụng cụ đặt bàn tùy thuộc vào loại hình tiệc. Tuy nhiên, vì tiệc ngoại giao là tiệc đặc biệt quan trọng nên khi đặt bàn cần lưu ý một số điểm sau:

- Bàn tiệc phải được trải khăn, khăn bàn phải là vải trắng, được là phẳng, trải ngay ngắn, nếu có thể lót một lớp nỉ, dạ hoặc

vải dày bên dưới để cho dụng cụ ăn uống vững chắc. Không trải khăn ni lông, khăn vải hoa để đảm bảo tính sang trọng của tiệc. Trên bàn tiệc nên trang trí hoa tươi (hoa không có mùi hương nồng), nếu là lọ hoa cao để trước mặt khách thì cần phải để chỗ khác khi bắt đầu nhập tiệc.

- Dụng cụ chiêu đãi phải được lau chùi sạch sẽ, không sứt mẻ. Dụng cụ phải đồng bộ, chất lượng cao, dụng cụ ăn uống phải đầy đủ theo yêu cầu của thực đơn và hình thức tổ chức tiệc.

- Trên bàn tiệc trước mặt của từng người phải có danh thiếp.

3.1.2.2. Phục vụ

Nắm thông tin về đoàn khách để có được thông tin đầy đủ và chính xác về các mặt như: Tính chất đoàn, mục đích chuyến thăm; cấp bậc trưởng đoàn, thành phần đoàn; những điều cần chú ý trong giao tiếp ứng xử... để tổ chức phục vụ một cách chu đáo và phù hợp.

- Đón tiếp khách: Trước cửa phòng tiệc phải có sơ đồ chỗ ngồi để khách biết chỗ ngồi của mình hoặc ghi trên giấy mời nếu đã chuẩn bị kỹ lưỡng. Lễ tân chủ động giúp khách tìm chỗ ngồi, tránh để khách đi lại tìm chỗ ngồi trong phòng chiêu đãi.

- Phục vụ:

- + Món ăn chỉ được bắt đầu phục vụ khi kết thúc bài phát biểu. Nếu không có bài phát biểu thì sẽ phục vụ ngay khi khách đến.

- + Nếu bài phát biểu dài vượt quá 20 phút thì có thể bắt đầu phục vụ đồ uống và phải tránh gây ra tiếng chạm của ly, tiếng nổ do mở nút chai.

- + Việc phục vụ món ăn, đồ uống phải tuân theo nguyên tắc, cần phân công người phục vụ cố định cho từng bàn tiệc, đảm bảo quá trình phục vụ diễn ra chu đáo, an toàn, trọng thị.

3.1.2.3. Tiễn khách, thu dọn

Lễ tân tiễn khách đúng nguyên tắc và quy trình trong kịch bản, trao quà tặng cho khách (nếu có). Nhân viên phục vụ tiến hành thu dọn sau khi đã tiễn hết khách.

3.2. Phục vụ tiệc mừng công, khánh thành

3.2.1. Khái quát về tiệc mừng công, khánh thành

3.2.1.1. Khái niệm tiệc mừng công, khánh thành

Tiệc mừng công, khánh thành là tiệc chiêu đãi nhân dịp tập thể đạt được thành tích hoặc thắng lợi nào đó hay vừa hoàn thành một công trình xây dựng cụ thể; đánh dấu một khởi đầu may mắn, giới thiệu, mở màn cho công trình hoặc hoạt động kinh doanh.



Hình 3.5. Tiệc khánh thành

3.2.1.2. Đặc điểm của tiệc mừng công, khánh thành

Tiệc mừng công, khánh thành có thể được tổ chức ở dạng tiệc đứng hoặc tiệc ngồi với không khí cởi mở, vui vẻ. Tiệc thường có phần nghi lễ trước khi diễn ra tiệc, giờ giấc rất quan trọng trong phần này. Trong nghi lễ thường có nghi thức khai rượu

Champagne để chúc mừng, tiệc khánh thành có thêm nghi thức cắt băng khánh thành.

3.2.1.3. Thực đơn trong tiệc mừng công, khánh thành

Món ăn, đồ uống trong tiệc mừng công, khánh thành thường có màu sắc nổi bật, chú ý tránh một số món ăn có tính kiêng kỵ. Thực đơn tiệc mừng công, khánh thành gồm 3 nhóm món: Khai vị, món chính, tráng miệng. Khai vị với các món ăn nhẹ như súp và gỏi. Món chính với các món khô (xào, nướng, chiên,...) được phục vụ trước và sau đó là những món nước (lẩu, om, hấp, luộc) phục vụ sau. Các loại đồ uống trong buổi tiệc công ty thường là rượu, bia, nước ngọt, nước trái cây,... Tùy vào đồ uống ưa thích của nhân viên trong công ty, khách mời mà chọn đồ uống sao cho phù hợp. Bia, rượu vang cần chuẩn bị để dùng cho màn khai tiệc khi lãnh đạo công ty phát biểu, ăn mừng trong buổi tiệc...

3.2.1.4. Nguyên tắc phục vụ tiệc mừng công, khánh thành

Tiệc mừng công, khánh thành là loại tiệc có tính chất quan trọng đối với các doanh nghiệp, vì thế, phải phục vụ thật chu đáo, bài bản, đầy đủ các nghi lễ.

3.2.2. Quy trình phục vụ tiệc mừng công, khánh thành

3.2.2.1. Chuẩn bị

a) Bài trí, trang trí tiệc

Tiệc mừng công, khánh thành thường có phần lễ trước khi tiệc diễn ra nên việc trang trí sân khấu và các khu vực xung quanh là rất quan trọng. Tùy theo quy mô tiệc và ý đồ của chủ tiệc, tiến hành trang trí sao cho phù hợp.

- Khu vực cổng, lối vào: Lắp đặt cổng chào (thường là cổng hơi), trải thảm dọc lối đi, trang trí hoa chúc mừng, treo băng rôn, standee, bàn check – in...

- Khu vực xung quanh: Treo standee, ngang... để khách mời từ xa đến hay những đơn vị xung quanh biết rằng nơi này đang tổ chức sự kiện khánh thành.

- Khu vực sân khấu: Lắp đặt sân khấu, thiết bị âm thanh ánh sáng phù hợp, trang trí hai bên sân khấu với hoa tươi và bóng trang trí, trang trí backdrop, chuẩn bị bộ cắt băng khánh thành, rượu vang, ly, khay....

b) Đặt bàn

Tùy theo loại hình tiệc là tiệc đứng hay tiệc ngồi, phục vụ món Á hay Âu- Mỹ mà tiến hành đặt bàn đứng, đủ và phù hợp các dụng cụ ăn uống. Để phù hợp với không khí vui mừng của tiệc mừng công, khánh thành, tông màu chủ đạo khi đặt bàn thường là tông màu đỏ. Chú ý phân biệt những bàn tiếp đón khách quan trọng.

3.2.2.2. Phục vụ

- Đón khách:

Đội ngũ lễ tân với đồng phục hoặc trang phục áo dài sẽ đón khách tại cửa ra vào. Lễ tân cài hoa và hướng dẫn khách kí ghi danh. Mời khách sử dụng tiệc trà trong lúc chờ diễn ra buổi lễ và đưa khách vào vị trí chỗ ngồi phù hợp.

- Nghi thức cắt băng khánh thành:

Lễ tân đưa đồ cắt băng tiến lên sân khấu, MC mời đại diện doanh nghiệp và đại diện khách mời lên thực hiện nghi thức cắt băng, đánh dấu sự khởi đầu tốt đẹp. Pháo điện, pháo trang kim nổ cùng lúc để nghi thức cắt băng thêm phần ấn tượng.

- Khai tiệc bằng champagne:

Sau khi đoàn tham quan trở lại sân khấu hoặc sau bài phát biểu của đại diện doanh nghiệp, MC mời tiếp vị đại diện doanh nghiệp, nhà đầu tư lên nổ champagne và khai tiệc. Các vị khách sẽ cùng nhau nâng ly để chúc mừng cho sự kiện mừng công, khánh thành diễn ra tốt đẹp, thành công và suôn sẻ.

Lễ tân (nhóm rượu) sẽ đứng tại một số vị trí cố định (đã sắp xếp sẵn) để phục vụ rượu cho khách. Lễ tân (nhóm tiệc) đứng tại các bàn đặt món để phục vụ khách theo thực đơn và hỗ trợ khách trong suốt buổi tiệc.

3.2.2.3. *Tiến khách, thu dọn*

Lễ tân tiễn khách đúng nguyên tắc và quy trình trong kịch bản, trao quà tặng cho khách (nếu có). Nhân viên phục vụ tiễn hành thu dọn sau khi đã tiễn hết khách.

3.3. **Phục vụ tiệc cocktail**

3.3.1. *Khái quát về tiệc cocktail*

3.3.1.1. *Khái niệm tiệc cocktail*

Tiệc cocktail còn được gọi là tiệc rượu, là hình thức tiệc đứng, chủ yếu phục vụ đồ uống như cocktail, mocktail, bia, champagne, rượu mạnh... Là loại tiệc rất được ưa chuộng bởi tính gọn nhẹ, đơn giản nhưng không kém phần sang trọng.



Hình 3.6. Tiệc cocktail

3.3.1.2. *Đặc điểm của tiệc cocktail*

Tiệc cocktail thường được tổ chức trước các buổi tiệc chính trong không gian hội trường, nhà hàng, khách sạn, hay khu vực ngoài trời sân vườn, hồ bơi, bãi biển hay tại nhà với số lượng khách đông. Thời gian tổ chức tiệc cocktail thường là buổi chiều hoặc buổi tối từ 18h đến 20h. Tiệc thường kéo dài tối đa 2 giờ đồng hồ (nếu có kết hợp khiêu vũ thì cũng không quá 4 giờ).

Tiệc cocktail tạo nên một không khí trò chuyện thoải mái, thân mật và ấm cúng cho thực khách.

3.3.1.3. Thực đơn trong tiệc cocktail

Tuy là một bữa tiệc nhẹ, nhưng tiệc cocktail cũng cần đảm bảo đem đến những trải nghiệm ẩm thực tốt nhất cho thực khách. Vì vậy, để có được một bữa tiệc làm hài lòng và để lại ấn tượng tốt với khách, khâu chuẩn bị đồ ăn và thức uống cần được chú trọng.

Về thức ăn: Thực đơn tiệc cocktail không có những món cầu kỳ, thức ăn chủ yếu được phục vụ là những món nguội như: Chả giò, gỏi cuốn, thịt xông khói, xúc xích, các loại hạt và quả khô, pho mai, bánh mặn, trái cây... được cắt thành những miếng nhỏ vừa ăn và được trang trí, trình bày đẹp mắt. Đặc biệt, trong các thực đơn tiệc cocktail Phương Tây thường có một món ăn truyền thống là Canape's – món bánh mì phết bơ có kèm xúc xích bên trên.

Về đồ uống: Đồ uống trong tiệc cocktail chuẩn bị càng đa dạng, phong phú nhiều loại càng tốt. Thông thường, đồ uống chính của tiệc là các loại cocktail. Bartender được chọn phải là người am hiểu việc pha chế các loại thức uống để đáp ứng được tất cả các nhu cầu của khách. Một số tiệc có thể có thêm bia, rượu vang hay nước ngọt, nước trái cây... để đáp ứng mọi nhu cầu của khách tham dự.

SET 330.000Đ/KHÁCH	
(ĐỊNH LƯỢNG 1 KHÁCH DÙNG 5 MÓN)	
1. BAGUETTE SMOKED SALMON	
2. SUSHI	
3. BÀO NGƯ SỐT KIWI	
4. SÒ ĐIẾP FARCI	
5. CUCUMBER MIXED HAMCHEESE	
6. DUCHEESE POTATO	
7. TÔM COCKTAIL	
8. JAMBON CUỘN MELON	
9. TUNA CROISSANT	
10. TART GÀ	
11. CHEESE PIE	
12. MINI PIZZA	
13. MUFFIN CAM	
14. BÁNH KEM TEABREAK ĐỦ LOẠI	
15. LAMINGTON	
16. NƯỚC UỐNG:	
- COCKTAIL PINA COLADA (VỊ DỪA, MÀU TRẮNG)	
- COCKTAIL CORAL SEA (BLUE CURACAO, MÀU XANH DƯƠNG)	
- COCKTAIL MOJITO BẠC HÀ	
- NƯỚC TRÁI CÂY (2 LOẠI – ÁP DỤNG CHO SỐ LƯỢNG TỪ 50 SUẤT TRỞ LÊN)	
NƯỚC SUỐI CHAI 350ML	
17. DƯA HẤU, TÁO, ỔI, NHO MỸ, DÂU, CAM MỸ, KIWI.	
Giá dành cho số lượng từ 50 khách trở lên, đã bao gồm trang thiết bị, dụng cụ và nhân viên phục vụ - Chưa bao gồm phí vận chuyển và thuế VAT (*) Phụ thu số lượng từ 30 đến dưới 40 suất: 1.500.000/tiệc (**) Phụ thu số lượng từ 40 đến dưới 50 suất: 1.000.000/tiệc	



Hình 3.7. Thực đơn tiệc cocktail

3.3.1.4. Nguyên tắc phục vụ tiệc cocktail

Tiệc cocktail là tiệc đứng mang tính cởi mở nên cách bài trí và phục vụ tiệc cần đảm bảo cho khách cảm thấy thoải mái, ấm cúng; tuy nhiên cần đảm bảo phục vụ chu đáo, chuyên nghiệp.

3.3.2. Quy trình phục vụ tiệc cocktail

3.3.2.1. Chuẩn bị

a) Bài trí, trang trí tiệc

Để tổ chức một bữa tiệc cocktail thành công, việc bài trí và trang trí không gian tiệc cần được chú trọng và đảm bảo tiến độ. Cách bài trí, trang trí tiệc cocktail có thể được thực hiện như sau:

- Bàn cocktail: Thường là bàn tròn, đường kính nhỏ, có chân cao được phủ khăn và gắn thêm ruy băng, nơ hoặc bông hoa để tạo điểm nhấn. Khăn bàn phải được là phẳng nếp, phù hợp với màu sắc chủ đạo của không gian tiệc. Bàn cocktail được bố trí cách đều trong không gian tổ chức tiệc, tùy thuộc số lượng khách mà lựa chọn số lượng bàn phù hợp.

- Ghế ngồi: Số lượng ghế ngồi không bắt buộc phải chuẩn bị tương ứng với số lượng khách mời nhưng cần phải có để phục vụ nhu cầu muốn ngồi để trò chuyện, dùng món của một số khách tham dự.

- Quầy rượu: Giá bày rượu phải sạch sẽ, không có bụi, không có vết bẩn. Các chai rượu phải sạch, nhãn rượu không bị rách, mọi loại rượu bày trên giá đều phải quay nhãn rượu ra ngoài; rượu ngon, nổi tiếng phải bày ở vị trí nổi bật.

- Quầy pha chế: Với bữa tiệc có khoảng 50 đến 70 khách thì trong không gian tổ chức tiệc phải kê 2 bàn làm quầy bar di động để các Bartender có thể trực tiếp pha cocktail, rót rượu cho khách tham dự.

- Quầy thức ăn, đồ uống: Nếu tổ chức tiệc cocktail trong hội trường hay phòng họp rộng thì thức ăn, đồ uống chính cần được bày trên một bàn dài và trang trí đẹp. Với trường hợp tổ chức tiệc ngoài trời thì có thể bày món trên một số bàn nhỏ kê xung quanh khu vực tiệc để thuận tiện cho quá trình di chuyển của khách tham dự.

Quầy thức ăn, đồ uống nên thiết kế nhiều tầng để khách có thể quan sát và tạo ra không gian đẹp. Mỗi món ăn trên quầy phải có bảng tên từng món ăn và dụng cụ gấp, mức riêng. Mỗi món ăn sử dụng sốt, nước chấm và gia vị phải đặt trước phía trước món ăn đó. Đồ vật trang trí có thể là những lọ hoa, cây cảnh nhỏ, những bình thủy tinh đựng các loại hạt, các loại trái cây giả, các bức tượng,... để cho không gian thêm phần sống động, đẹp mắt.

Quầy pha chế và quầy thức ăn, đồ uống cần phải sẵn sàng trước khi khách đến ít nhất 30 phút. Không nên chuẩn bị quá sớm sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn và thức uống.

b) Đặt bàn

Vì là tiệc đứng nên đặt bàn trong tiệc cocktail rất đơn giản. Mặt bàn phải sạch, không có bụi, không có vết bẩn, đã được phủ khăn. Giữa bàn đặt một lọ hoa, một cốc đựng giấy lau tạo thành hình tam giác cân và có thể đặt thêm các loại bánh snack.

3.3.2.2. *Phục vụ*

- Đón khách: Đội ngũ lễ tân niềm nở đón khách tại cửa ra vào, giới thiệu các khu vực của tiệc cho khách.

- Phục vụ:

+ Buổi tiệc cocktail sẽ chính thức bắt đầu sau khi chủ tiệc tuyên bố lý do, nói lời cảm ơn quan khách. Nhân viên phục vụ sẽ có nhiệm vụ bê khay thức uống gồm nhiều loại khác nhau đi mời khách để khách lựa chọn.

+ Nhân viên phục vụ ghi nhận order khi khách yêu cầu pha chế cocktail, rượu hay món đồ uống nào đó. Sau đó giao phiếu order cho Bartender pha chế và mang ra phục vụ khách.

+ Một số nhân viên phục vụ sẽ đảm nhận việc bê các món ăn đi mời khách, tiếp rượu và thu dọn ly, đĩa đã sử dụng.

3.3.2.3. *Tiến khách, thu dọn*

Lễ tân tiễn khách đúng nguyên tắc và quy trình trong kịch bản, trao quà tặng cho khách (nếu có). Nhân viên phục vụ tiến hành thu dọn sau khi đã tiễn hết khách.

3.4. Phục vụ tiệc tea-break

3.4.1. *Khái quát về tiệc tea-break*

3.4.1.1. *Khái niệm tiệc tea-break*

Tiệc tea-break là tiệc trà, tiệc ngọt hay tiệc nhẹ, được tổ chức trước khi bắt đầu sự kiện hay giữa giờ nghỉ giải lao giúp khách mời

có không gian thư giãn thoải mái để trò chuyện làm quen, giảm bớt căng thẳng trước hoặc sau khi tham dự sự kiện.



Hình 3.8. Tiệc tea-break

3.4.1.2. Đặc điểm của tiệc tea-break

- Tiệc tea-break là tiệc đứng, phù hợp cho những sự kiện như khai trương, hội nghị, hội thảo, các sự kiện tại văn phòng, công ty... để cho khách hàng có thể thấy được sự chu đáo, quan tâm của đơn vị tổ chức.

- Tiệc tea-break thường được tổ chức vào thời gian giải lao của sự kiện.

- + Nếu sự kiện diễn ra cả ngày thì có thể tổ chức 2 lần tiệc tea-break vào khoảng nghỉ giữa giờ của 2 buổi sáng-chiều. Nếu sự kiện diễn ra nửa ngày (sáng hoặc chiều) thì tổ chức tiệc một lần, thường vào khoảng nghỉ giữa giờ của mỗi buổi.

- + Thông thường, thời gian tổ chức tea-break sẽ là: Nghỉ giữa giờ buổi sáng, bắt đầu lúc 9h30- 10h00, sau khi khách tham

dự sự kiện được khoảng 1-2h. Nghỉ giữa giờ buổi chiều, bắt đầu lúc 15h00-15h30.

- Thời gian của bữa tiệc Tea-break thường kéo dài từ khoảng 20 phút – 40 phút, đủ để các khách mời cảm thấy được thư giãn, ăn nhẹ bổ sung năng lượng.

3.4.1.3. Thực đơn trong tiệc tea-break

Thực đơn của tea-break khá đơn giản, thường bao gồm các loại bánh ngọt hoặc bánh mặn, trái cây tươi. Đồ uống thường là trà, cà phê, nước trái cây, nước lọc, nước ngọt... Nếu buổi tiệc sang trọng hơn thì có thể thêm rượu vang nhẹ vào thực đơn tiệc. Nhìn chung, tea-break như là một bữa ăn nhẹ giữa giờ, vì vậy, trong bữa tiệc sẽ không có món ăn chính hay các món mặn.

3.4.1.4. Nguyên tắc phục vụ tiệc tea-break

Tiệc tea-break là tiệc đứng, tiệc nhẹ giữa giờ giải lao, thường không cần nhân viên phục vụ nên việc bài trí tiệc cần đảm bảo cho khách cảm thấy thoải mái.

3.4.2. Quy trình phục vụ tiệc Tea-break

3.4.2.1. Chuẩn bị

a) Bài trí, trang trí tiệc

Khu vực tổ chức tiệc tea-break nên là vị trí thoáng mát, có cảnh quan đẹp. Trang trí tiệc tea-break chủ yếu tập trung vào việc bài trí, trang trí các bàn trưng bày thức ăn, đồ uống. Bàn trưng bày được phủ khăn bàn và khăn quây; màu sắc khăn phù hợp với tông màu chủ đạo của tiệc. Bàn trưng bày phải đủ rộng để đặt thức ăn, đồ uống và dụng cụ ăn uống của khách. Thức ăn được bày xếp hợp lý để giúp cho thực khách dễ dàng thưởng thức.

Trong tiệc tea break, thường khách tham gia sẽ được sử dụng đồ nhựa, đĩa và thìa nhỏ. Dụng cụ dùng cho phần tiệc sẽ hạn chế tối đa việc dùng đồ sứ. Bởi một phần giảm nhẹ cảm giác mang vác nặng khi di chuyển, một phần đồ dơ bẩn không được thu dọn thường xuyên vì tính chất tiệc tea-break không có người phục vụ.

Nên bố trí, sắp xếp khoảng cách giữa các bàn trưng bày đủ rộng, để khách mời có thể dễ dàng di chuyển cũng như không làm đổ vỡ. Các vật dụng trang trí khác như lọ hoa, đèn bàn, nến, phụ kiện cần được sắp xếp ngay ngắn, khoa học, tạo sự thoải mái, hài hòa trong bố cục.

b) Đặt bàn

Tiệc tea-break là tiệc đứng, thường tổ chức vào giờ giải lao của sự kiện, vì thế hầu như không bố trí bàn ăn cho khách. Một số tiệc có thể bố trí một vài bàn ăn, phủ khăn trải bàn để phục vụ những khách có nhu cầu.

3.4.2.2. *Phục vụ*

Đón khách: Nhân viên phục vụ hỗ trợ nhân viên lễ tân nếu cần trong việc đóng mở cửa phòng họp khi bắt đầu và kết thúc tiệc.

Phục vụ: Khách tham gia vào tiệc tea-break thường là tự phục vụ, không cần bố trí nhân viên phục vụ. Trong quá trình phục vụ thường thức ăn là có định mức còn đồ uống thì không hạn chế nên nhân viên cần quan sát để bổ sung đồ uống cho khách. Một số tiệc có tính chất quan trọng, có thể phân công nhân viên đứng quầy cà phê và một nhân viên khác chịu trách nhiệm phục vụ chung ở khu sảnh, hỗ trợ khách trong lúc bữa tiệc diễn ra, thu gom giấy rác để đảm bảo vệ sinh.

3.4.2.3. *Tiến khách, thu dọn*

Lễ tân tiễn khách đúng nguyên tắc và quy trình trong kịch bản, trao quà tặng cho khách (nếu có). Nhân viên phục vụ tiến hành thu dọn sau khi tất cả khách đã rời đi.

Tóm tắt chương

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Phục vụ tiệc ngoại giao;
- Phục vụ tiệc mừng công, khánh thành;
- Phục vụ tiệc cocktail;

- Phục vụ tiệc Tea-break.

Câu hỏi ôn tập

Câu 1. Trình bày đặc điểm của các loại tiệc chiêu đãi ngoại giao.

Câu 2. Nêu đặc điểm tiệc cocktail và tiệc tea-break.

Câu 3. Nêu đặc điểm của thực đơn tiệc ngoại giao, tiệc mừng công, khánh thành, tiệc cocktail và tiệc tea-break.

Câu 4. Trình bày cách tiến hành bài trí, trang trí tiệc ngoại giao.

Câu 5. Trình bày cách tiến hành bài trí, trang trí tiệc mừng công, khánh thành.

Câu 6. Trình bày cách tiến hành bài trí, trang trí tiệc cocktail.

Câu 7. Trình bày cách tiến hành bài trí, trang trí tiệc tea-break.

Bài thực hành

Bài 1: Bố trí, trang trí và phục vụ tiệc ngoại giao

Giả định phòng thực hành là không gian nhà hàng, hãy tiến hành bố trí, trang trí và phục vụ tiệc chiêu đãi ngoại giao Chủ tịch nước gặp mặt đại sứ, đại diện các tổ chức quốc tế tại Việt Nam. Số lượng khách: 50 khách.

Yêu cầu:

- ✓ Đúng chủ đề tiệc;
- ✓ Bố trí không gian phù hợp;
- ✓ Trang trí: Phù hợp chủ đề, thẩm mỹ, sáng tạo, thuận tiện, an toàn;
- ✓ Quy trình phục vụ: Đúng kỹ thuật, đúng quy trình, thuận tiện, nhanh chóng;
- ✓ Đảm bảo thời gian, vệ sinh, an toàn.

Bài 2: Bố trí, trang trí và phục vụ tiệc mừng công, khánh thành

Giả định phòng thực hành là không gian nhà hàng, hãy tiến hành bố trí, trang trí và phục vụ tiệc mừng công của công ty Trí Việt. Số lượng khách: 50 khách.

Yêu cầu:

- ✓ Đúng chủ đề tiệc;
- ✓ Bố trí không gian phù hợp;
- ✓ Trang trí: Phù hợp chủ đề, thẩm mỹ, sáng tạo, thuận tiện, an toàn;
- ✓ Quy trình phục vụ: Đúng kỹ thuật, đúng quy trình, thuận tiện, nhanh chóng;
- ✓ Đảm bảo thời gian, vệ sinh, an toàn.

Bài 3: Bố trí, trang trí và phục vụ tiệc cocktail

Giả định phòng thực hành là không gian nhà hàng, hãy tiến hành bố trí, trang trí và phục vụ tiệc cocktail ra mắt sản phẩm mới của công ty Trí Việt. Số lượng khách: 50 khách.

Yêu cầu:

- ✓ Đúng chủ đề tiệc;
- ✓ Bố trí không gian phù hợp;
- ✓ Trang trí: Phù hợp chủ đề, thẩm mỹ, sáng tạo, thuận tiện, an toàn;
- ✓ Quy trình phục vụ: Đúng kỹ thuật, đúng quy trình, thuận tiện, nhanh chóng;
- ✓ Đảm bảo thời gian, vệ sinh, an toàn.

Bài 4: Bố trí, trang trí và phục vụ tiệc Tea-break

Giả định phòng thực hành là không gian nhà hàng, hãy tiến hành bố trí, trang trí và phục vụ tiệc tea-break vào giờ giải lao của hội nghị, hội thảo. Số lượng khách: 50 khách.

Yêu cầu:

- ✓ Đúng chủ đề tiệc;
- ✓ Bố trí không gian phù hợp;

✓ Trang trí: Phù hợp chủ đề, thẩm mỹ, sáng tạo, thuận tiện, an toàn;

✓ Quy trình phục vụ: Đúng kỹ thuật, đúng quy trình, thuận tiện, nhanh chóng;

✓ Đảm bảo thời gian, vệ sinh, an toàn.

Tài liệu tham khảo

[1] Tổng cục Du lịch Việt Nam (2007), Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch Việt nam, *Tiêu chuẩn VTOS - Nghiệp vụ Nhà hàng*;

[2] Nguyễn Thị Phê (2017), *Tổ chức và trang trí bàn tiệc*, Trường Đại học Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] Phạm Tường Hưng (2016), *Giáo trình Nghiệp vụ nhà hàng*, NXB Đà Nẵng, Đà Nẵng;

[2] GS. TS Nguyễn Văn Đính, Th.S Hoàng Thị Lan Hương (2007), *Công nghệ phục vụ trong khách sạn - nhà hàng*, Trường Đại học kinh tế quốc dân;

[3] Tổng cục Du lịch Việt Nam (2007), Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch Việt nam, *Tiêu chuẩn VTOS - Nghiệp vụ Nhà hàng*;

[4] Vũ Mạnh Cường (2014), *Lý thuyết Nghiệp vụ bàn I & II*, Trường Đại học Tôn Đức Thắng, Hồ Chí Minh;

[5] Nguyễn Thị Phê (2017), *Tổ chức và trang trí bàn tiệc*, Trường Đại học Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.