



SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI

GIÁO TRÌNH

Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp

DÙNG TRONG CÁC TRƯỜNG TRUNG HỌC CHUYÊN NGHIỆP



NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI

VŨ THỊ BÍCH PHƯỢNG

**GIÁO TRÌNH
TỔ CHỨC LAO ĐỘNG
VÀ CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT
CỦA BỘ PHẬN BẾP**

(Dùng trong các trường THCN)

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI - 2007

Lời giới thiệu

Nước ta đang bước vào thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa nhằm đưa Việt Nam trở thành nước công nghiệp văn minh, hiện đại.

Trong sự nghiệp cách mạng to lớn đó, công tác đào tạo nhân lực luôn giữ vai trò quan trọng. Báo cáo Chính trị của Ban Chấp hành Trung ương Đảng Cộng sản Việt Nam tại Đại hội Đảng toàn quốc lần thứ IX đã chỉ rõ: “Phát triển giáo dục và đào tạo là một trong những động lực quan trọng thúc đẩy sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa, là điều kiện để phát triển nguồn lực con người - yếu tố cơ bản để phát triển xã hội, tăng trưởng kinh tế nhanh và bền vững”.

Quán triệt chủ trương, Nghị quyết của Đảng và Nhà nước và nhận thức đúng đắn về tầm quan trọng của chương trình, giáo trình đối với việc nâng cao chất lượng đào tạo, theo đề nghị của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội, ngày 23/9/2003, Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội đã ra Quyết định số 5620/QĐ-UB cho phép Sở Giáo dục và Đào tạo thực hiện đề án biên soạn chương trình, giáo trình trong các trường Trung học chuyên nghiệp (THCN) Hà Nội. Quyết định này thể hiện sự quan tâm sâu sắc của Thành ủy, UBND thành phố trong việc nâng cao chất lượng đào tạo và phát triển nguồn nhân lực Thủ đô.

Trên cơ sở chương trình khung của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành và những kinh nghiệm rút ra từ thực tế đào tạo, Sở Giáo dục và Đào tạo đã chỉ đạo các trường THCN tổ chức biên soạn chương trình, giáo trình một cách khoa học, hệ

thống và cập nhật những kiến thức thực tiễn phù hợp với đối tượng học sinh THCN Hà Nội.

Bộ giáo trình này là tài liệu giảng dạy và học tập trong các trường THCN ở Hà Nội, đồng thời là tài liệu tham khảo hữu ích cho các trường có đào tạo các ngành kỹ thuật - nghiệp vụ và đông đảo bạn đọc quan tâm đến vấn đề hướng nghiệp, dạy nghề.

Việc tổ chức biên soạn bộ chương trình, giáo trình này là một trong nhiều hoạt động thiết thực của ngành giáo dục và đào tạo Thủ đô để kỷ niệm “50 năm giải phóng Thủ đô”, “50 năm thành lập ngành” và hướng tới kỷ niệm “1000 năm Thăng Long - Hà Nội”.

Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội chân thành cảm ơn Thành ủy, UBND, các sở, ban, ngành của Thành phố, Vụ Giáo dục chuyên nghiệp Bộ Giáo dục và Đào tạo, các nhà khoa học, các chuyên gia đầu ngành, các giảng viên, các nhà quản lý, các nhà doanh nghiệp đã tạo điều kiện giúp đỡ, đóng góp ý kiến, tham gia Hội đồng phản biện, Hội đồng thẩm định và Hội đồng nghiệm thu các chương trình, giáo trình.

Đây là lần đầu tiên Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội tổ chức biên soạn chương trình, giáo trình. Dù đã hết sức cố gắng nhưng chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, bất cập. Chúng tôi mong nhận được những ý kiến đóng góp của bạn đọc để từng bước hoàn thiện bộ giáo trình trong các lần tái bản sau.

GIÁM ĐỐC SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Lời nói đầu

Kinh doanh khách sạn là một hoạt động kinh tế tổng hợp mang lại lợi nhuận cao trong hoạt động kinh doanh du lịch, trong đó kinh doanh dịch vụ ăn uống đóng vai trò quan trọng như những nhà sản xuất, cung cấp sản phẩm trực tiếp cho khách du lịch nhằm thoả mãn những nhu cầu thiết yếu của con người. Do vậy công việc sản xuất chế biến sản phẩm ăn uống chiếm một vị trí rất quan trọng trong kinh doanh du lịch, vì thông qua du lịch mà con người có thể thưởng thức được những món ăn đặc sản đảm bảo chất lượng với giá cả hợp lý và được phục vụ nhanh chóng, kịp thời, chu đáo, ngoài ra còn giúp cho cơ sở kinh doanh đạt hiệu quả.

Đứng trước những yêu cầu cần thiết đó, Trường Trung học Thương mại và Du lịch Hà Nội đã biên soạn giáo trình “Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp” với sự giúp đỡ tận tình của các nhà khoa học khoa Du lịch khách sạn Trường Đại học Kinh tế quốc dân và các đồng nghiệp, các cán bộ trong ngành du lịch. Giáo trình này biên soạn để giảng dạy cho các chuyên ngành trung học kỹ thuật chế biến ăn uống và các chuyên ngành khác có liên quan, đồng thời là tài liệu tham khảo cho các cơ sở kinh doanh trong ngành khách sạn du lịch.

Bộ giáo trình này được biên soạn trên cơ sở những kiến thức cơ bản, cập nhật tình hình thực tiễn và đón bắt xu hướng phát triển của ngành kinh doanh du lịch trong tương lai. Nội dung giáo trình nhằm cung cấp cho người học một hệ thống kiến thức cần thiết nhất về tổ chức lao động, tổ chức quá trình cung ứng dự trữ, bảo quản nguyên liệu để sản xuất chế biến và những kỹ năng thực hành cơ bản trong việc sử dụng các trang thiết bị cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp trong khách sạn nhà hàng để vận dụng vào thực tế sau này. Giáo trình gồm: Bài mở đầu và 4 chương. Tuỳ theo từng hoàn cảnh, đối tượng cụ thể, tuỳ theo thời lượng của môn học mà có thể bổ sung và lựa chọn các chuyên đề phục vụ giảng dạy.

Đây là giáo trình được tổ chức biên soạn lần đầu nên không tránh khỏi những thiếu sót. Vì vậy, chúng tôi rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến của quý độc giả để giáo trình lần xuất bản sau được hoàn thiện hơn.

TÁC GIẢ

Bài mở đầu

I. VỊ TRÍ MÔN HỌC

1. Giới thiệu chung về môn học

Kinh doanh khách sạn là một hoạt động kinh tế tổng hợp mang lại lợi nhuận cao trong hoạt động kinh doanh du lịch. Có thể nói, ở bất kỳ nơi nào trên thế giới muốn phát triển du lịch nhất thiết phải phát triển hệ thống các cơ sở kinh doanh khách sạn nhằm cung cấp các dịch vụ để thoả mãn những nhu cầu thiết yếu trong thời gian đi du lịch của con người. Tỷ trọng doanh thu của loại hình kinh doanh khách sạn, đặc biệt là kinh doanh dịch vụ ăn uống luôn chiếm ưu thế trong tổng doanh thu của toàn ngành du lịch. Thông qua du lịch mà con người có thể thưởng thức được những món ăn đặc sản tại điểm du lịch, hơn nữa còn tăng thêm sự hiểu biết về những nét văn hoá ẩm thực của các nước, vùng, miền trên thế giới. Nhưng để khách hàng thưởng thức được những món ăn đó đảm bảo chất lượng, giá cả hợp lý, được phục vụ nhanh chóng kịp thời, chu đáo, cơ sở kinh doanh đạt hiệu quả thì đòi hỏi các khách sạn, nhà hàng phải biết cách tổ chức các hoạt động trong đơn vị mình một cách hợp lý, nhịp nhàng thì mới đáp ứng được những yêu cầu đó.

Thực tiễn đó đã đặt ra những yêu cầu đòi hỏi môn học *“Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp”* trong khách sạn, nhà hàng thuộc chương trình đào tạo chuyên ngành nghiệp vụ kỹ thuật chế biến ăn uống phải trang bị cho học sinh những kiến thức cơ bản về mặt tổ chức quản lý lao động, tổ chức nơi sản xuất chế biến, tổ chức cung ứng nguyên liệu trong bộ phận bếp khoa học, hợp lý để đảm bảo chất lượng sản phẩm và hạch toán kinh doanh đạt hiệu quả. Đồng thời môn học này còn cung cấp cho học sinh những kỹ năng sử dụng, bảo quản các trang thiết bị dụng cụ hiện đại đang được sử dụng trong quá trình sản xuất chế biến sản phẩm ăn uống ở nhiều khách sạn, nhà hàng trong nước cũng như trên thế giới; từ đó giúp cho học sinh vận dụng thành thạo vào quá trình thực hành sản xuất chế biến sản phẩm ăn uống nhằm nâng cao

năng suất lao động, hạ giá thành sản phẩm nhưng vẫn đảm bảo chất lượng, đáp ứng kịp thời về thời gian, nhu cầu ăn uống của khách.

2. Vị trí môn học

Môn học “*Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp*” nhằm nghiên cứu những hoạt động của con người trong việc tổ chức quản lý, sử dụng cơ sở vật chất kỹ thuật trong quá trình sản xuất chế biến sản phẩm ăn uống nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm và kinh doanh đạt hiệu quả.

Môn học này là môn cơ sở chuyên ngành đào tạo nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn. Vì vậy học sinh cần phải có kiến thức cơ bản của các môn học như Tổng quan du lịch, Sinh lý dinh dưỡng, Khoa học hàng hoá, Văn hoá ẩm thực, Marketing du lịch, Bảo vệ môi trường... trước khi học môn này.

II. ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG NGHIÊN CỨU MÔN HỌC

1. Đối tượng nghiên cứu môn học

Môn học “*Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp*” cung cấp cho học sinh chuyên ngành đào tạo nghiệp vụ kỹ thuật chế biến ăn uống những kiến thức tổng quát về toàn bộ quá trình tổ chức lao động, tổ chức quá trình sản xuất chế biến, tổ chức cung ứng, dự trữ, bảo quản nguyên liệu để phục vụ cho sản xuất - chế biến trong bộ phận bếp khách sạn - nhà hàng; trên cơ sở đó giúp học sinh tìm ra các giải pháp tổ chức hợp lý nhằm kinh doanh đạt được hiệu quả cao. Như vậy, khách sạn - nhà hàng bên cạnh tổ chức quản lý tốt còn đòi hỏi người lao động phải biết tiếp cận những tiến bộ khoa học kỹ thuật để áp dụng vào các quy trình sản xuất. Do đó môn học này còn giúp cho người học biết cách sử dụng thành thạo những công cụ lao động, trang thiết bị, dụng cụ, máy móc hiện đại trong quá trình thực hành sản xuất chế biến nhằm không ngừng nâng cao năng suất lao động, tăng chất lượng sản phẩm ăn uống, phục vụ tốt khách hàng.

Môn học còn rèn luyện cho học sinh tính cẩn thận trong mọi công việc và có ý thức kỷ luật cao, say mê nghề nghiệp góp phần nâng cao tính tự chủ trong sản xuất kinh doanh sau này.

2. Nội dung môn học

Kết cấu nội dung của giáo trình bao gồm:

- Bài mở đầu: Giới thiệu về môn học, vị trí, đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học.

- *Chương 1:* Khái quát về cơ cấu tổ chức lao động của bộ phận bếp.
- *Chương 2:* Lựa chọn quá trình sản xuất và thiết kế khu vực sản xuất của bộ phận bếp.
- *Chương 3:* Trang thiết bị dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.
- *Chương 4:* Kế hoạch sản xuất và cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp.

III. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU MÔN HỌC

Môn học *“Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp”* là môn học mang tính khoa học xã hội cụ thể. Vì vậy khi nghiên cứu môn học cần phải kết hợp giữa lý thuyết do giáo viên giảng dạy ở trên lớp bằng các phương pháp dạy học thuyết trình, phương pháp hệ thống, phương pháp nhóm kết hợp với minh hoạ bằng các tranh ảnh, băng hình liên quan đến bài giảng với việc hướng dẫn học sinh đọc giáo trình và các tài liệu tham khảo có liên quan đến nghiệp vụ chuyên ngành. Trên cơ sở đó, học sinh có thể vận dụng vào thực hành nghiệp vụ chuyên ngành kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống của mình.

Trong quá trình nghiên cứu và học tập môn học này, người học cần bổ sung những kiến thức thực tế qua việc xem băng hình video, tham quan một số khách sạn tại địa phương để từ đó giúp cho người học có được các kỹ năng và phương pháp giải quyết những vấn đề phát sinh trong thực tế quá trình sản xuất chế biến; đồng thời cần liên hệ với kiến thức của các môn học có liên quan khác như: Sinh lý dinh dưỡng, Văn hoá ẩm thực, Marketing du lịch, Khoa học hàng hoá, Bảo vệ môi trường...

Có phòng học thực hành, có đầy đủ các thiết bị dụng cụ dùng trong quá trình sản xuất chế biến để học sinh tiếp cận và thực hành.

Chương 1

KHÁI QUÁT VỀ CƠ CẤU TỔ CHỨC LAO ĐỘNG CỦA BỘ PHẬN BẾP

Mục tiêu

- Hiểu rõ được cơ cấu tổ chức trong khách sạn nói chung và bộ phận bếp trong nhà hàng khách sạn nói riêng.
- Hiểu rõ vị trí, chức năng và nhiệm vụ của bộ phận bếp trong nhà hàng khách sạn.
- Hiểu được các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất lao động và biện pháp nâng cao năng suất lao động.
- Xác định được nhiệm vụ của từng chức danh và các yêu cầu đối với nhân viên trong bộ phận bếp cho phù hợp với đặc điểm lao động; trên cơ sở đó giúp người lao động có điều kiện để nâng cao năng suất lao động.
- Hiểu rõ được mối quan hệ giữa bộ phận bếp với các bộ phận có liên quan trong khách sạn nhà hàng để hoàn thành tốt chức năng, nhiệm vụ của mình.
- Rèn luyện cho học sinh có phẩm chất đạo đức, có ý thức tổ chức kỷ luật lao động cao trong công việc.
- Rèn luyện tốt kỹ năng giao tiếp trong quan hệ với các thành viên của nhà hàng, khách sạn.

Nội dung tóm tắt

Chương I nhằm đi sâu nghiên cứu hệ thống tổ chức lao động của khách sạn và bộ phận bếp để từ đó xác định được chức năng, nhiệm vụ từng chức danh và mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác có liên quan trong nhà hàng, khách sạn.

Nắm được đặc điểm lao động và các yêu cầu cơ bản đối với bếp để tổ chức phân công lao động hợp lý và phù hợp với tình hình thực tế. Đồng thời nắm vững được các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất lao động, trên cơ sở đó đưa ra các biện pháp nhằm nâng cao năng suất lao động.

I. KHÁI QUÁT VỀ CƠ CẤU TỔ CHỨC KHÁCH SẠN VÀ BỘ PHẬN BẾP

1. Khái niệm cơ cấu tổ chức bộ máy

Cơ cấu tổ chức khách sạn là sự sắp xếp về nhân sự và phân công nhiệm vụ, trách nhiệm đối với từng nhân viên giúp khách sạn hoạt động thống nhất để đạt được hiệu quả cao và hoàn thành tốt mục tiêu đề ra.

Hiện nay do sự khác nhau về vị trí, chức năng, quyền hạn, trách nhiệm của từng bộ phận, từng cá nhân và mối quan hệ trong công việc cho nên mỗi khách sạn đều xây dựng cho mình một cơ cấu tổ chức riêng sao cho quản lý thông suốt, đảm bảo tính linh hoạt năng động của doanh nghiệp; từ đó đi đến mục tiêu chung là mọi khách hàng đều được hưởng những dịch vụ tốt nhất, đồng thời tăng thu nhập của các bộ phận cũng như của toàn doanh nghiệp.

2. Cơ cấu tổ chức khách sạn

Trong thực tế, tùy thuộc vào quy mô loại hình và chức năng, nhiệm vụ của từng bộ phận mà cơ cấu tổ chức của các khách sạn khác nhau. Tuy nhiên người ta vẫn tìm ra được những điểm chung cơ bản về cơ cấu tổ chức mà các khách sạn thường áp dụng.

- Cơ cấu trực tuyến: Nguyên tắc chủ yếu của mô hình này là mỗi bộ phận hay người thừa hành chỉ có một người lãnh đạo trực tiếp. Người này phải hiểu hết và làm được công việc của nhân viên thuộc quyền. Thường mỗi người lãnh đạo có một số nhân viên nhất định. Ưu điểm của mô hình này là mỗi nhân viên đều biết rõ người lãnh đạo trực tiếp và duy nhất của mình, đảm bảo giải quyết công việc nhanh chóng từ trên xuống dưới cũng như nắm chắc tình hình thực tế từ dưới lên trên; trách nhiệm, quyền hạn được xác định rất rõ ràng. Nhược điểm chính của mô hình này là những người lãnh đạo phải am hiểu và thông thạo chuyên môn của đơn vị (bộ phận) do mình phụ trách, điều này rất khó thực hiện trong điều kiện các hoạt động kinh doanh, quy trình công nghệ phức tạp. Cơ cấu tổ chức theo mô hình trực tuyến chủ yếu được áp dụng cho các khách sạn có quy mô nhỏ.

- Cơ cấu chức năng: Theo mô hình này, người lãnh đạo là những chuyên gia theo từng lĩnh vực cụ thể. Lãnh đạo của từng bộ phận hoặc người thừa hành (nhân viên) thường có từ 2 - 3 thủ trưởng hay nói cách khác lãnh đạo của đơn vị gồm một số người, mỗi người chịu trách nhiệm từng lĩnh vực cụ thể, có trình độ chuyên môn về lĩnh vực mình phụ trách (ví dụ các phó giám đốc khách sạn). Thay vì phải cần một thủ trưởng (giám đốc) thật toàn diện mà trong thực tế hiếm tìm được một người như vậy, người ta bổ nhiệm một số người lãnh đạo và những chuyên gia chịu trách nhiệm về một phần hoạt động của đơn vị. Nhược điểm chính của mô hình này là người lãnh đạo ở cấp thấp hơn hoặc nhân viên không phải chỉ có một, mà có một số thủ trưởng trực tiếp. Về lý thuyết có thể xảy ra tình trạng như sau: Hai người lãnh đạo cấp trên đều yêu cầu cấp dưới phải làm hai việc khác nhau ở cùng một thời điểm. Tuy nhiên trong thực tế, khả năng này ít xảy ra do có sự phối hợp tốt trong công việc của từng người lãnh đạo.

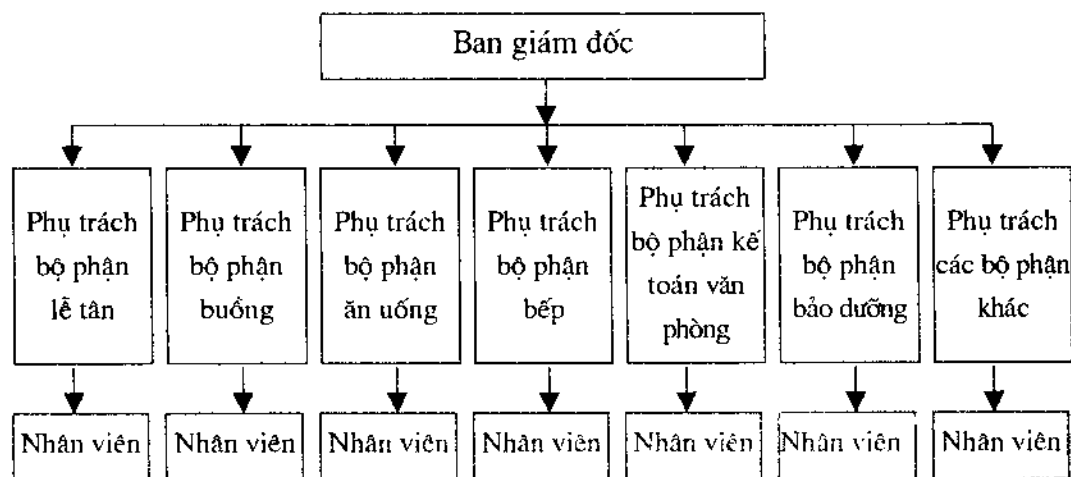
- Cơ cấu trực tuyến chức năng (cơ cấu hỗn hợp): Cơ cấu này có nguyên tắc cơ bản là: Các bộ phận cấp thấp hoặc những người thừa hành chỉ có một người lãnh đạo trực tiếp, còn các bộ phận trung gian (các cấp khác) có một số người lãnh đạo là chuyên gia về từng lĩnh vực nhất định. Ưu điểm của mô hình này là chuyên môn hoá các cán bộ lãnh đạo cấp trung gian và đảm bảo nguyên tắc thủ trưởng (một người lãnh đạo) đối với những người trực tiếp thực hiện; cho phép sử dụng đúng đắn quyền hạn của cán bộ lãnh đạo, phân định rõ ràng nghĩa vụ và trách nhiệm của từng bộ phận trong đơn vị. Với tính chất ưu việt trên, cơ cấu hỗn hợp được áp dụng rộng rãi trong công tác quản lý các công ty du lịch và khách sạn có quy mô lớn.

Ở Việt Nam, các khách sạn thường được chia theo quy mô: khách sạn nhỏ, khách sạn vừa, khách sạn lớn và vì thế mỗi khách sạn có cơ cấu tổ chức khác nhau.

2.1. Cơ cấu tổ chức của khách sạn quy mô nhỏ

Khách sạn có quy mô nhỏ là khách sạn có từ 5 đến 40 buồng nhưng nguyên tắc hoạt động thì tương tự nhau. Cơ cấu tổ chức của nó thường đơn giản và được tổ chức theo mẫu điển hình như sơ đồ 1.1.

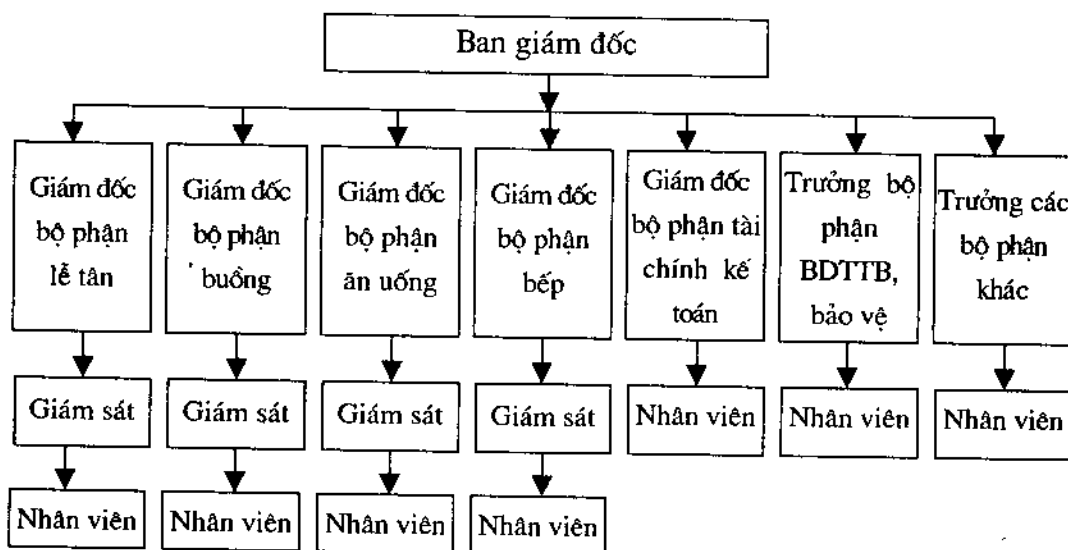
Khách sạn chỉ có một giám đốc chịu trách nhiệm điều hành mọi bộ phận trong khách sạn. Mỗi bộ phận có một tổ trưởng phụ trách và chịu trách nhiệm trước giám đốc về tình hình hoạt động kinh doanh của bộ phận đó. Do khối lượng công việc của khách sạn quy mô nhỏ không nhiều nên mỗi nhân viên có thể đảm nhiệm nhiều công việc khác nhau.



Sơ đồ 1.1. Cơ cấu tổ chức của khách sạn nhỏ

2.2. Cơ cấu tổ chức của khách sạn quy mô vừa

Khách sạn có quy mô vừa là loại hình khách sạn có từ 40 đến 150 buồng ngủ. Cơ cấu quản lý theo quy mô của khách sạn và chất lượng dịch vụ được chuyên môn hoá ở mức đủ để giúp hoạt động giám sát và điều hành có hiệu quả. Cơ cấu tổ chức của khách sạn có thể phân thành các phòng ban, các bộ phận rõ ràng. Các công việc được chia và bố trí thành các khu vực cụ thể và tổng giám đốc sẽ phân công đội ngũ giám sát viên trực tiếp điều hành từng khu vực. Mức độ biên chế nhân sự tăng lên theo quy mô và các loại dịch vụ ở khách sạn (sơ đồ 1.2).

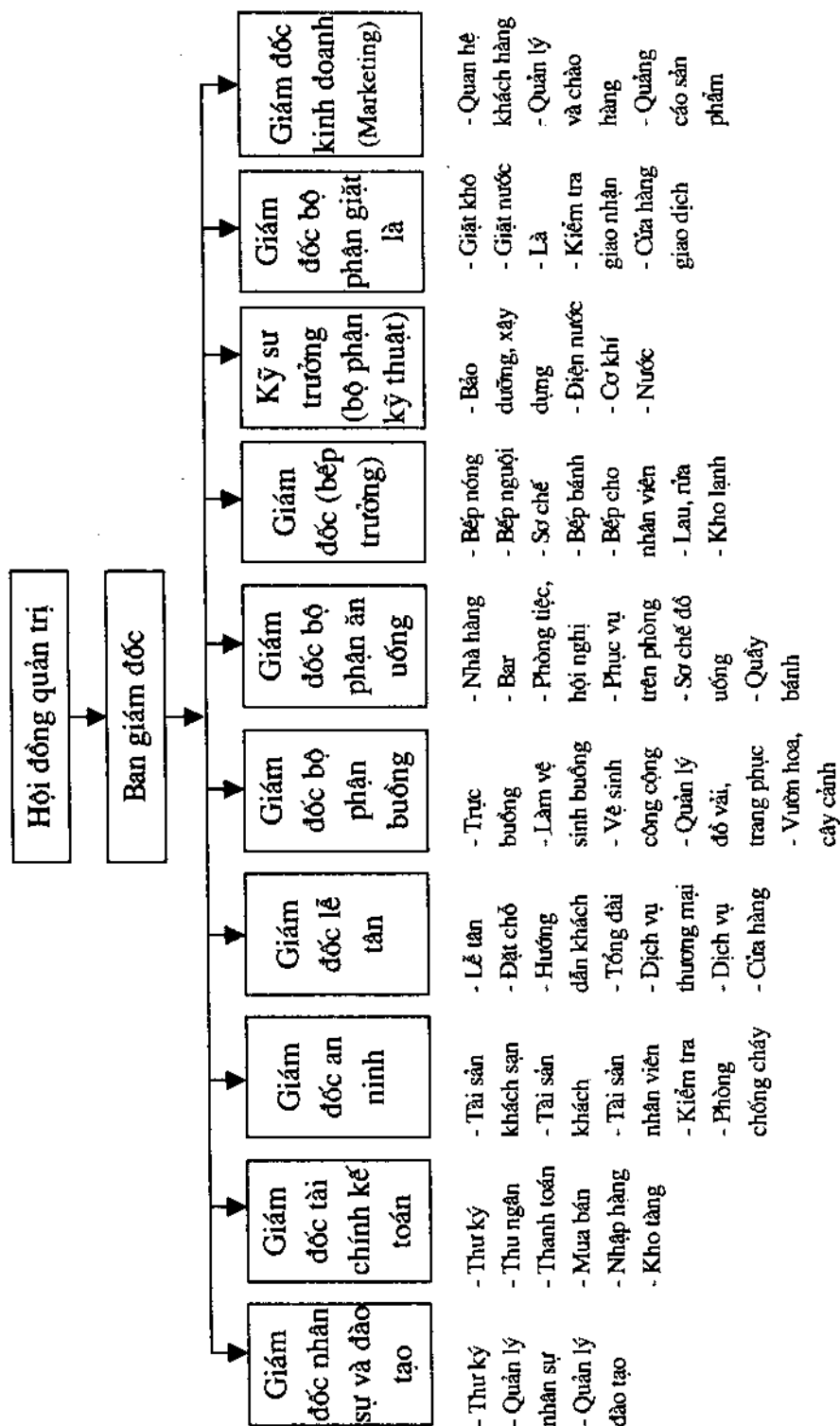


Sơ đồ 1.2. Cơ cấu tổ chức của khách sạn vừa

2.3. Cơ cấu tổ chức của khách sạn quy mô lớn

Khách sạn có quy mô lớn là loại hình khách sạn có trên 150 buồng ngủ. Ở khách sạn lớn, người ta dễ dàng tiến hành việc chuyên môn hoá cơ cấu tổ chức (sơ đồ 1.3). Loại hình khách sạn này thường thuê kế toán và giám đốc nhân sự làm việc cả ngày do đó có thể thấy rõ sự chuyên môn hoá trong các phòng ban, bộ phận. Hai bộ phận có doanh thu lớn nhất trong khách sạn là: Bộ phận kinh doanh buồng và bộ phận dịch vụ ăn uống.

Như vậy ở mỗi khách sạn khác nhau sẽ áp dụng những cơ cấu tổ chức khác nhau nhưng nhìn chung hầu hết các khách sạn đều tổ chức thành một số bộ phận như sau:



Sơ đồ 1.3. Cơ cấu tổ chức của khách sạn có quy mô lớn

- Đứng đầu khách sạn là tổng giám đốc, đây là người chỉ huy cao nhất được hội đồng quản trị công ty chỉ định, có nhiệm vụ trực tiếp chỉ đạo mọi hoạt động kinh doanh của khách sạn. Bên cạnh tổng giám đốc là phó tổng giám đốc, đây là người trực tiếp chịu trách nhiệm quản lý việc kinh doanh, chế biến thức ăn, tổ chức các cuộc họp... tiến hành các công việc do tổng giám đốc phân công và thường xuyên làm việc với các bộ phận có liên quan để đảm bảo công việc được tiến hành có hiệu quả.

Dưới sự chỉ đạo của hai người lãnh đạo cao nhất của khách sạn là các bộ phận với cơ cấu chức năng, nhiệm vụ riêng nhằm luôn thực hiện tốt mọi công việc được giao.

- Bộ phận nhân sự: Đứng đầu bộ phận nhân sự là giám đốc nhân sự. Quy mô bộ phận này không lớn nhưng có chức năng rất quan trọng trong khách sạn. Bộ phận này có nhiệm vụ tuyển dụng lao động; nghiên cứu, phân tích vị trí nhân viên; quản lý dự kiến nhân lực, quản lý về số lượng, chất lượng nhân sự; tham mưu cho ban giám đốc công tác tổ chức quản lý nhân lực; giải quyết các thủ tục hành chính, làm các chế độ bảo hiểm xã hội, bảo hiểm y tế cho tất cả các nhân viên trong khách sạn.

- Bộ phận tài chính kế toán: Đứng đầu là kế toán trưởng, dưới đó là các nhân viên làm theo sự chỉ đạo của kế toán trưởng. Bộ phận này tham mưu cho ban giám đốc về tình hình tài chính của khách sạn. Nhiệm vụ của bộ phận này là mua tất cả các nguyên vật liệu, đồ dùng cần thiết cho hoạt động của khách sạn, theo dõi thực hiện phần thu chi của khách sạn, theo dõi cập nhật hàng hoá xuất của khách sạn... (lưu giữ hồ sơ giấy tờ kiểm soát thu nhập và mua bán, lập các khoản tiền nộp ngân hàng, thu hồi các khoản nợ chậm, bảo quản tiền mặt...)

- Bộ phận kỹ thuật: Có nhiệm vụ khắc phục các trang thiết bị trong khách sạn mỗi khi có sự cố. Đảm nhận việc lắp đặt các trang thiết bị âm thanh, ánh sáng trong các hội trường, phòng họp...

- Bộ phận kinh doanh: Chịu trách nhiệm xây dựng các chiến lược marketing, khai thác các nguồn thu mới, quảng cáo một số dịch vụ của khách sạn...

- Bộ phận lễ tân: Đứng đầu là giám đốc lễ tân, trợ lý giám đốc, trưởng ca, sau đó là các nhân viên. Nhiệm vụ chính của bộ phận này là đón tiếp và làm thủ tục đăng ký buồng cho khách đến, trả buồng; đồng thời bộ phận này còn chịu trách nhiệm về đặt buồng, điện thoại, khăn vải, thực đơn.

- Bộ phận buồng: Có nhiệm vụ chăm lo sự nghỉ ngơi của khách và phục vụ các dịch vụ bổ sung mà khách yêu cầu thuộc phạm vi tổ buồng. Cung cấp đầy đủ các dịch vụ bổ sung thuộc phạm vi bộ phận buồng theo quy định của khách sạn như: giặt là, chăm sóc người ốm, cho thuê đồ dùng sinh hoạt... Quản lý tốt các buồng khách về tiện nghi, trang thiết bị, khu vực buồng trực, hành lang, cầu thang máy và các khu vực được phân công phụ trách. Tổ chức quản lý và giữ gìn hành lý khách bỏ quên, kịp thời thông báo với lễ tân để tìm biện pháp trao trả tài sản kịp thời cho khách hàng.

- Bộ phận nhà hàng: Đứng đầu là giám đốc nhà hàng và quầy bar, dưới có các giám sát, các trưởng ca và các nhân viên cùng phục vụ. Bộ phận này có nhiệm vụ cung cấp nhiều thực đơn phong phú, tổ chức các bữa tiệc trong khách sạn cũng như khi đi lưu động.

- Bộ phận bếp: Đứng đầu là bếp trưởng các bếp Âu, Á, dưới có các giám sát, trưởng ca và nhân viên chế biến. Bộ phận này có nhiệm vụ sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống phục vụ tại nhà hàng, phục vụ tiệc cũng như khi đi lưu động, đảm bảo kịp thời gian, giá cả phù hợp, chất lượng cao, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Bộ phận giám sát và bảo dưỡng trang thiết bị: Bộ phận này chịu trách nhiệm sửa chữa và duy trì toàn bộ trang thiết bị và các tiện nghi của khách sạn, thực hiện các chương trình bảo dưỡng thường xuyên để tránh hỏng hóc các trang thiết bị.

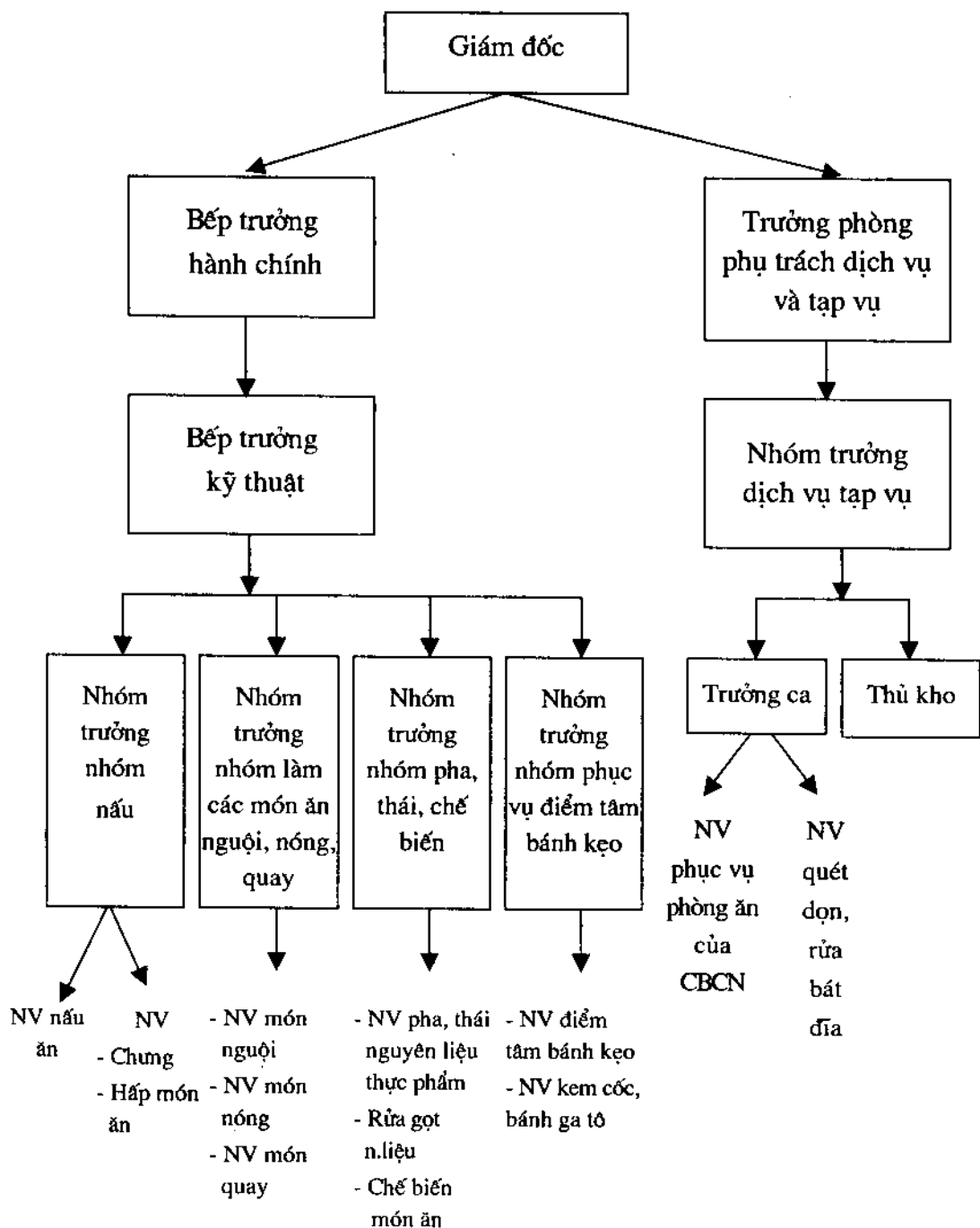
- Bộ phận an ninh: Chịu trách nhiệm bảo vệ an ninh, an toàn tính mạng, tài sản của khách và các cán bộ nhân viên trong khách sạn.

3. Cơ cấu tổ chức bộ phận bếp nhà hàng - khách sạn

Tuỳ theo quy mô của khách sạn và chức năng, nhiệm vụ, quá trình sản xuất của bộ phận bếp mà cơ cấu tổ chức của bộ phận này trong mỗi nhà hàng - khách sạn có sự khác nhau, nhưng nguyên tắc hoạt động thì tương tự nhau. Mỗi bộ phận đều có trưởng bộ phận chuyên trách điều hành toàn bộ nhân viên trong bộ phận mình, nhân viên làm việc dưới sự điều hành của nhóm trưởng và nhân viên đều được chuyên môn hoá, do đó nâng cao được chất lượng trong sản xuất - chế biến món ăn.

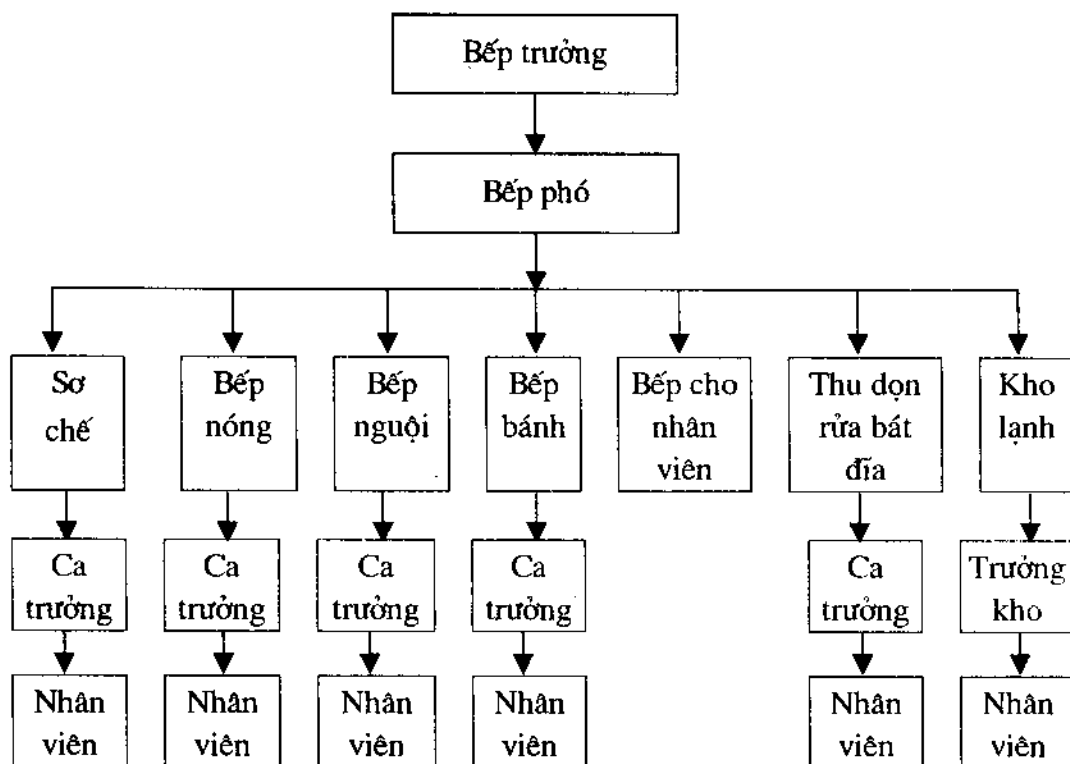
3.1. Cơ cấu tổ chức bộ phận bếp tại nhà hàng - khách sạn quy mô lớn

Cơ cấu tổ chức bộ phận bếp tại nhà hàng - khách sạn quy mô lớn bao gồm các bộ phận như sơ đồ 1.4.



Sơ đồ 1.4. Cơ cấu tổ chức của bộ phận bếp tại nhà hàng - khách sạn quy mô lớn

3.2. Cơ cấu tổ chức bộ phận bếp tại nhà hàng, khách sạn quy mô vừa và nhỏ



Sơ đồ 1.5. Cơ cấu tổ chức bộ phận bếp tại nhà hàng khách sạn quy mô vừa và nhỏ

II. CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ VÀ MỐI QUAN HỆ CỦA BỘ PHẬN BẾP TRONG KHÁCH SẠN - NHÀ HÀNG

1. Chức năng chung của bộ phận bếp

Bộ phận sản xuất chế biến trong các cơ sở kinh doanh ăn uống là khâu đầu tiên của quá trình kinh doanh ăn uống, là nơi trực tiếp sản xuất ra sản phẩm ăn uống phục vụ thỏa mãn nhu cầu của mọi đối tượng khách hàng. Chất lượng và giá thành của các sản phẩm có tính chất quyết định đến sự tồn tại và phát triển của nhà hàng- khách sạn, vì vậy bộ phận sản xuất - chế biến là bộ phận quan trọng nhất trong nhà hàng - khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác. Bộ phận này thực hiện các chức năng cơ bản sau:

- Chức năng sản xuất: Sản xuất, chế biến các sản phẩm ăn uống.
- Chức năng tiêu thụ: Tiêu thụ hàng hoá và các sản phẩm ăn uống sản xuất ra.
- Chức năng phục vụ: Phục vụ ăn uống cho người tiêu dùng kết hợp tuyên truyền quảng cáo đối ngoại.

Ba chức năng này có liên quan với nhau, cùng được thực hiện tại chỗ trong nhà hàng - khách sạn. Chức năng, đặc điểm của bộ phận bếp sẽ quyết định nhiệm vụ, cơ cấu, bộ máy và lề lối làm việc của các bộ phận khác trong nhà hàng - khách sạn.

2. Nhiệm vụ chung

- Phải xây dựng được kế hoạch sản xuất, kinh doanh cho nhà hàng - khách sạn trong từng thời điểm, từng thời kỳ một cách khoa học nhằm không ngừng nâng cao doanh số và lợi nhuận.
- Trên cơ sở kế hoạch đã xây dựng phải tính toán và đảm bảo các yếu tố cần thiết: nhân lực, thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu... để thực hiện các mục tiêu của kế hoạch đã đề ra.
- Bố trí dây chuyền sản xuất, thời gian biểu làm việc hợp lý sao cho khai thác hết năng lực sản xuất, đảm bảo an toàn lao động.
- Tổ chức quản lý tốt quá trình sản xuất, tránh hiện tượng hư hỏng, hao hụt, mất mát, thất thoát lãng phí nguyên liệu hàng hoá, trang thiết bị và nhân lực.
- Phải thường xuyên nghiên cứu áp dụng các tiến bộ kỹ thuật để cải thiện, nâng cao chất lượng sản phẩm nhằm đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng và từng bước cải thiện điều kiện làm việc của công nhân.
- Phải xây dựng bộ phận sản xuất - chế biến thành một tập thể đoàn kết nhất trí, hoàn thành tốt kế hoạch công việc được giao.
- Thực hiện cân, đo, đong, đếm chính xác từ nguyên liệu đến thành phẩm, tổ chức và làm tốt khâu hạch toán ban đầu.

3. Chức năng, nhiệm vụ của từng chức danh

3.1. Chức năng, nhiệm vụ của bếp trưởng hành chính

- Quản lý công việc hàng ngày, bảo đảm nhà bếp vận hành bình thường, cung cấp các món ăn có chất lượng tốt, khống chế giá nguyên liệu thực phẩm, hoàn thành chỉ tiêu kinh doanh do giám đốc bộ phận kinh doanh ăn uống giao.
- Phối hợp với giám đốc bộ phận phục vụ ăn uống lập dự toán, phương châm, sách lược và phương pháp kinh doanh cả năm.

- Bám sát sự thay đổi trên thị trường ăn uống, căn cứ vào thời vụ và các dịp lễ, tết để đặt kế hoạch kinh doanh.

- Tăng cường liên hệ với phòng ăn, kịp thời nắm được nhu cầu và ý kiến của khách để không ngừng nâng cao chất lượng và đổi mới món ăn.

- Phối hợp với bếp trưởng kỹ thuật và các nhân viên nấu ăn bảo đảm thao tác nấu ăn đúng kỹ thuật, món ăn đạt tiêu chuẩn quy định (số lượng, chất lượng), đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Chịu trách nhiệm hạch toán giá thành bếp ăn, tăng cường khống chế và quản lý các gia vị, điện nước, chất đốt.

- Tăng cường quản lý nhân sự nhà bếp, lập và thực hiện kế hoạch bồi dưỡng, đào tạo, quy chế, điều lệ cho nhân viên. Định kỳ đánh giá kết quả công việc của nhân viên, đưa ra đề nghị thưởng, phạt.

- Thường xuyên tham gia hội nghị đại biểu khách hàng, hội nghị bộ phận phục vụ ăn uống để xây dựng thực đơn mới, thẩm duyệt các thực đơn mới, tính toán giá thành để xác định giá bán.

- Phụ trách công tác duyệt mua thực phẩm, dụng cụ, thiết bị của nhà bếp.

- Phụ trách công tác tổ chức theo dõi, bảo dưỡng và sửa chữa thiết bị.

- Phối hợp với phòng phụ trách dụng cụ và tạp vụ làm tốt công tác vệ sinh nhà bếp.

- Phối hợp với giám đốc bộ phận phục vụ ăn uống, các bếp trưởng kỹ thuật, trưởng phòng nhà ăn cùng thực hiện những buổi tiệc lớn, bảo đảm không để xảy ra sai sót.

- Kiểm tra tình hình chấp hành quy chế, điều lệ của cán bộ, nhân viên dưới quyền, làm tốt công tác tư tưởng đối với nhân viên, hoàn thành các công việc khác do cấp trên giao phó.

3.2. Chức năng, nhiệm vụ của bếp trưởng kỹ thuật

- Phối hợp với bếp trưởng hành chính phụ trách công tác quản lý hàng ngày đối với nhà bếp dưới quyền, nâng cao chất lượng món ăn, khống chế giá thành thành phẩm.

- Tìm hiểu sự thay đổi trên thị trường ăn uống với ý kiến phản ánh của khách về các món ăn, không ngừng sáng tạo món ăn mới và nâng cao chất lượng món ăn.

- Đôn đốc, chỉ đạo nhân viên chế biến cấp dưới thao tác kỹ thuật đúng chuẩn mực, bảo đảm món ăn chế biến ra đúng quy cách, chất lượng tốt.

- Nắm chắc tình hình sử dụng nguyên liệu để lập kế hoạch dự trữ cho phù hợp, nắm vững tiêu chuẩn chất lượng giá cả nguyên liệu để làm tốt công tác nghiệm thu nguyên liệu.

- Làm tốt công tác hạch toán giá thành các món ăn đảm bảo có lãi.

- Bố trí ca kíp cho nhân viên dưới quyền, kiểm tra trang phục, tình hình chấp hành quy chế, điều lệ, có quyền đề nghị thưởng phạt đối với nhân viên dưới quyền.

- Kiểm tra vệ sinh cá nhân của nhân viên nấu ăn dưới quyền, nắm chắc khâu vệ sinh thực phẩm, phối hợp với bộ phận tạp vụ làm tốt công tác vệ sinh nhà bếp.

- Tăng cường chỉ đạo nghiệp vụ đối với các nhân viên nấu ăn, tổ chức công tác bồi dưỡng kỹ thuật, đào tạo, kiểm tra sát hạch.

- Phụ trách công tác bảo quản, bảo dưỡng và tổ chức theo dõi sửa chữa bếp, thiết bị, dụng cụ của nhà bếp.

- Khi phục vụ những bữa tiệc lớn phải kết hợp với giám đốc bộ phận phục vụ ăn uống, bếp trưởng hành chính, trưởng phòng ăn, bảo đảm không để xảy ra sai sót.

- Kiểm tra tình hình chấp hành quy chế, điều lệ của nhân viên dưới quyền, luôn quan tâm đến đời sống của nhân viên, hoàn thành các nhiệm vụ khác do cấp trên giao phó.

3.3. Chức năng, nhiệm vụ của nhóm trưởng nhóm nấu các món ăn Âu - Á

- Phụ trách công tác quản lý bếp lò, làm tốt công tác chế biến món ăn.

- Chấp hành mệnh lệnh của bếp trưởng kỹ thuật, làm tốt công tác quản lý các bếp lò.

- Bố trí công việc cho các nhân viên nấu bếp theo cấp bậc, sở trường của từng người, phụ trách, theo dõi sát hạch đối với nhân viên nấu bếp và đưa ra kiến nghị thưởng phạt.

- Trước giờ mở cửa phòng ăn, bố trí nhân viên nấu ăn làm tốt việc chuẩn bị gia vị, dầu mỡ, sơ chế, gia công nguyên liệu.

- Thực hiện quản lý tại chỗ để các món ăn được làm theo đúng quy trình thao tác và đạt yêu cầu về chất lượng.

- Nắm chắc công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn, phòng ngừa sự cố.

- Chú ý khống chế hao phí nguyên liệu, điện nước và các đồ gia vị để giảm chi phí sản xuất, hạ giá thành sản phẩm.

- Chú trọng công tác bồi dưỡng, đào tạo, không ngừng nâng cao kỹ thuật thao tác xào, rán, hầm, nướng, quay, hấp của các nhân viên nấu ăn.

- Thường xuyên liên hệ với phòng ăn, kịp thời tiếp thu ý kiến của khách để không ngừng cải tiến công tác chế biến món ăn đảm bảo chất lượng cao.

- Thực hiện tốt quy chế, điều lệ của khách sạn, tăng cường đoàn kết, hợp tác giữa các nhân viên nấu ăn, hoàn thành các công việc khác do cấp trên giao.

3.4. Chức năng, nhiệm vụ của nhân viên nấu món ăn Âu - Á

- Nấu các món ăn theo tiêu chuẩn đã quy định.

- Căn cứ vào thực đơn và các yêu cầu đặt món ăn hàng ngày để chuẩn bị sẵn đồ gia vị và dụng cụ, nguyên liệu.

- Đảm bảo nấu các món ăn theo đúng quy trình thao tác, thực hiện tốt các yêu cầu sử dụng nguyên liệu, mắm, muối, gia vị vừa đủ và chính xác, điều khiển nhiệt lượng trong quá trình nấu phù hợp, đảm bảo yêu cầu về chất lượng thành phẩm, đúng quy định, biết trình bày món ăn đẹp mắt.

- Thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh thực phẩm, vệ sinh môi trường xung quanh nơi chế biến.

- Biết bảo quản, sử dụng thành thạo, đúng quy trình kỹ thuật các thiết bị, dụng cụ ở bộ phận bếp đảm bảo an toàn, thực hiện tiết kiệm điện, nước, chất đốt.

- Tích cực tham gia học tập, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ để không ngừng nâng cao chất lượng món ăn.

- Đoàn kết nội bộ, thực hiện tốt nội quy, điều lệ của nhà hàng - khách sạn, hoàn thành tốt các công việc khác do cấp trên giao.

3.5. Nhân viên chưng hấp món ăn

- Thực hiện công việc chưng hấp cơm, các món ăn điểm tâm và các món ăn khác theo sự chỉ huy của nhóm trưởng.

- Thành thạo phương pháp chưng hấp, có kỹ năng, kỹ xảo gia công món ăn, nắm được các yêu cầu về quá trình chế biến, thời gian chưng hấp để làm những món ăn chưng hấp bảo đảm tiêu chuẩn chất lượng món ăn đã quy định.

- Trước giờ mở cửa nhà hàng phải gia công, chế biến nguyên liệu, làm vệ sinh dụng cụ nồi và lồng hấp.

- Gia công món ăn theo trình tự thao tác chung hấp, bảo đảm chất lượng món ăn.

- Tiết kiệm điện, nước, chất đốt để hạ giá thành sản phẩm.

- Thành thạo trong việc sử dụng, bảo quản, bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, dụng cụ.

- Thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, môi trường, vệ sinh thực phẩm, vệ sinh dụng cụ.

- Thực hiện tốt điều lệ của khách sạn, đoàn kết nội bộ.

- Thường xuyên học tập để nâng cao nghiệp vụ chuyên môn, tay nghề.

3.6. Nhóm trưởng nhóm chế biến các món ăn nguội, nướng, quay

- Quản lý việc chế biến các món ăn nguội, nướng, quay.

- Chấp hành mệnh lệnh của bếp trưởng kỹ thuật, làm tốt công tác quản lý bếp làm các món ăn nguội, nướng, quay.

- Phân công bố trí nhân viên nấu ăn cho phù hợp với sở trường, tay nghề và theo dõi kiểm tra nhân viên nấu ăn để đưa ra đề nghị thưởng phạt.

- Nắm chắc tình hình và yêu cầu phục vụ ăn trong ngày để lĩnh thực phẩm, hoa quả và các nguyên liệu khác nhưng phải chú ý quản lý về chất lượng.

- Làm tốt công tác chuẩn bị: Sơ chế, cắt thái, chế biến, ngâm tẩm, ướp, nướng, quay trước giờ mở cửa phòng ăn.

- Chấp hành nghiêm túc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường, vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân để phòng sự cố ngộ độc thực phẩm.

- Quản lý tại chỗ, bảo đảm các món ăn được sản xuất theo đúng quy trình thao tác và đạt yêu cầu về chất lượng.

- Thực hiện tốt công tác hạch toán giá thành, sử dụng nguyên liệu một cách hợp lý.

- Thường xuyên liên hệ với bộ phận bàn lắng nghe ý kiến của khách hàng, để cải tiến công tác chế biến đảm bảo món ăn có chất lượng tốt.

- Thường xuyên học tập, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, tay nghề chế biến món ăn và trang trí món ăn.

- Thực hiện tốt quy chế, điều lệ của khách sạn, tăng cường đoàn kết nội bộ hợp tác giữa nhân viên nấu ăn, hoàn thành tốt các công việc khác do cấp trên giao cho.

3.7. Nhân viên chế biến món ăn nguội

- Làm các món ăn nguội theo đúng tiêu chuẩn đã quy định.
- Căn cứ vào thực đơn hàng ngày để lĩnh thực phẩm, hoa quả, chuẩn bị đầy đủ gia vị. Trước giờ mở cửa nhà hàng phải làm sẵn, ngâm tẩm các thành phẩm và bán thành phẩm món ăn nguội.
- Nghiêm túc chấp hành quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường và sát trùng khử độc nơi chế biến món ăn nguội.
- Thao tác đúng trình tự chế biến món ăn, đạt yêu cầu về số lượng, chất lượng, cảm quan (màu sắc, mùi, vị), trang trí trình bày món ăn.
- Sử dụng nguyên liệu phù hợp, tiết kiệm nhằm giảm hao phí, hạ giá thành.
- Làm tốt công tác sử dụng, bảo dưỡng, bảo quản, sửa chữa trang thiết bị, dụng cụ.
- Thực hiện tốt quy chế, điều lệ của nhà hàng - khách sạn, đoàn kết nội bộ để cùng nhau hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.
- Tích cực tham gia học tập, bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn, tay nghề để nâng cao chất lượng phục vụ.

3.8. Nhân viên chế biến món ăn nướng, quay

- Căn cứ vào nhu cầu ăn hàng ngày của bộ phận phục vụ bàn để lĩnh các loại thịt gia cầm, gia súc đảm bảo đúng quy cách chất lượng.
- Làm tốt công tác bảo quản, sơ chế, ngâm tẩm ướp gia vị cho phù hợp với từng món ăn.
- Nướng, quay món ăn theo đúng quy trình thao tác kỹ thuật để đảm bảo món quay nướng có chất lượng tốt; sử dụng nhiệt độ thích hợp, đúng lúc để đảm bảo yêu cầu về cảm quan (màu sắc, mùi vị) phù hợp với nguyên liệu.
- Làm tốt công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tiết kiệm điện, nước, chất đốt, sử dụng hợp lý đồ gia vị, đảm bảo hạ giá thành món ăn.
- Đảm bảo an toàn lao động trong quá trình chế biến.
- Tích cực tham gia học tập bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn, tay nghề, thực hiện tốt những quy chế, điều lệ của khách sạn, đoàn kết nội bộ để cùng nhau hoàn thành tốt công việc được giao.

3.9. Nhóm trưởng nhóm pha, thái, chế biến

- Liên hệ chặt chẽ với bộ phận cung ứng, cùng nhau phối hợp, kịp thời trao đổi thông tin, cùng quản lý khâu chế biến thực phẩm, nguyên liệu mua vào.
- Chịu trách nhiệm bố trí công việc, kiểm tra, theo dõi đối với nhân viên pha, thái, chế biến để đề nghị thưởng, phạt.
- Quản lý, đôn đốc, chỉ đạo nhân viên pha, thái, chế biến nguyên liệu theo đúng trình tự thao tác kỹ thuật, đảm bảo yêu cầu về chất lượng.
- Thực hiện tốt các yêu cầu: rửa sạch, lựa chọn nguyên liệu pha, thái, chế biến một cách chuẩn xác, sử dụng nguyên liệu một cách hợp lý, tiết kiệm, gia công kỹ lưỡng.
- Thường xuyên kiểm tra sổ ghi chép gia công nguyên liệu.
- Đôn đốc chỉ đạo, kiểm tra nhân viên làm tốt công tác vệ sinh tủ lạnh bảo quản thực phẩm, dụng cụ vệ sinh môi trường nơi sơ chế, gia công nguyên liệu, vệ sinh cá nhân, bảo đảm nguyên liệu thực phẩm tươi ngon và phù hợp để chế biến món ăn.
- Tăng cường mối liên hệ với nhân viên sơ chế, gia công, nấu bếp để đảm bảo cung ứng nguyên liệu kịp thời cho chế biến món ăn.
- Thường xuyên tổ chức, bồi dưỡng, đào tạo nghiệp vụ chuyên môn, tay nghề cho nhân viên.
- Thực hiện tốt quy chế, điều lệ của khách sạn, tăng cường đoàn kết giữa các nhân viên để cùng hoàn thành tốt công việc cấp trên giao cho.

3.10. Nhân viên pha, thái nguyên liệu thực phẩm

- Phục tùng sự phân công của nhóm trưởng, làm tốt công tác pha thái nguyên liệu thực phẩm đạt tiêu chuẩn quy định.
- Pha, thái nguyên liệu theo đúng quy trình thao tác kỹ thuật và phù hợp với yêu cầu về chất lượng, chế biến bảo đảm nguyên liệu tươi ngon, đồng đều, phải tận dụng nguyên liệu để giảm hao phí.
- Làm tốt việc ghi chép sổ sách theo dõi việc gia công pha thái nguyên liệu.
- Giữ gìn vệ sinh môi trường, vệ sinh dụng cụ, thiết bị, vệ sinh cá nhân.
- Phải có mối liên hệ chặt chẽ với bộ phận gọt, rửa nguyên liệu và nhân viên nấu bếp để đảm bảo cung ứng nguyên liệu kịp thời.
- Thực hiện đúng các quy chế, điều lệ của khách sạn, đoàn kết nội bộ để cùng nhau hoàn thành tốt công việc cấp trên giao.

- Thường xuyên tự học tập, bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn, tay nghề để nâng cao chất lượng món ăn.

3.11. Nhân viên rửa - gọt nguyên liệu

- Chuẩn bị sẵn dụng cụ rửa, gọt, đồ đựng và làm vệ sinh trước khi sử dụng.
- Kiểm tra kỹ chất lượng nguyên liệu đông, thực vật trước khi sơ chế gọt, rửa.
- Thực hiện thành thạo kỹ thuật gọt, rửa các loại nguyên liệu thực phẩm bảo đảm đúng yêu cầu gia công và kịp thời cho nhà bếp có đủ nguyên liệu để chế biến.
- Thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, vệ sinh nguồn nước, mặt đất, dụng cụ gọt, rửa, thu dọn rác kịp thời vào đúng nơi quy định.
- Thực hiện tốt quy chế, điều lệ của khách sạn, đoàn kết nội bộ, cùng nhau hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.
- Thường xuyên học tập bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ, tay nghề để nâng cao hiệu quả công việc.

3.12. Nhân viên chế biến món ăn

- Hàng ngày phải kiểm tra chất lượng các loại nguyên liệu, bảo đảm tươi ngon, đề phòng nguyên liệu bị biến chất.
- Thường xuyên lau chùi sạch sẽ bàn chế biến món ăn và dụng cụ, vệ sinh cá nhân.
- Chế biến món ăn theo đúng quy trình kỹ thuật và tiêu chuẩn đã quy định, phải cân đong nguyên liệu chính và nguyên liệu phụ để đảm bảo đủ số lượng và chất lượng của món ăn.
- Phải phối hợp chặt chẽ với nhân viên pha, thái nguyên liệu và nhân viên nấu ăn để chế biến, làm món ăn theo đúng trình tự.
- Hết giờ làm việc phải làm vệ sinh môi trường, lau rửa dụng cụ, bảo quản riêng từng loại nguyên liệu dự trữ và dư thừa.
- Thực hiện tốt mọi điều lệ của khách sạn, học tập bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn, đoàn kết hợp tác nội bộ để hoàn thành các công việc cấp trên giao cho.

3.13. Nhóm trưởng nhóm phục vụ điểm tâm và nhóm làm bánh kẹo

- Quản lý thợ làm món ăn điểm tâm và làm bánh kẹo.
- Thành thạo kỹ thuật làm các món ăn điểm tâm, bánh kẹo, không ngừng sáng tạo, đổi mới món ăn theo sự thay đổi trên thị trường ăn uống và theo yêu cầu của khách.

- Bố trí, phân công công việc hàng ngày cho nhân viên hợp lý.
- Nắm chắc tình hình sử dụng nguyên liệu hàng ngày để dự trữ và kiểm tra nhận nguyên liệu, sử dụng hợp lý nguyên liệu để đảm bảo hạ giá thành.
- Kiểm tra, theo dõi quy trình kỹ thuật chế biến món ăn của nhân viên để đảm bảo yêu cầu về chất lượng thành phẩm.
- Tăng cường mối liên hệ với phòng ăn, kịp thời nắm bắt ý kiến của khách để cải tiến chất lượng món ăn.
- Thực hiện tốt công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Sử dụng và bảo quản, bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị, dụng cụ theo đúng quy định.
- Thực hiện điều lệ của khách sạn, học tập nghiệp vụ, đoàn kết nội bộ để hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

3.14. Nhân viên làm các món điểm tâm và bánh kẹo

- Làm các món ăn điểm tâm, bánh kẹo thành thạo, đúng trình tự kỹ thuật để đảm bảo yêu cầu số lượng, chất lượng, yêu cầu về cảm quan, hình thức hấp dẫn.
- Sử dụng nguyên liệu hợp lý nhằm hạ giá thành sản phẩm.
- Thực hiện tốt vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Thực hiện tốt công tác bảo quản, bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị và dụng cụ.
- Thực hiện tốt điều lệ khách sạn, đoàn kết nội bộ, học tập bồi dưỡng nghiệp vụ để hoàn thành tốt công việc được giao.

3.15. Nhân viên làm kem cốc và làm bánh gatô kem (bếp làm món ăn Âu)

- Căn cứ vào lượng đặt hàng từ phòng ăn, quầy bar của khách để dự trữ nguyên liệu và tiếp nhận nguyên liệu đảm bảo đúng tiêu chuẩn chất lượng đã quy định.
- Làm các loại kem cốc và bánh gatô kem yêu cầu đúng quy trình kỹ thuật, pha chế chuẩn xác, đúng quy cách, khẩu vị, hình thức đã quy định.
- Thực hiện quản lý chặt chẽ nguyên liệu để hạ giá thành sản phẩm.
- Trước khi gia công phải rửa sạch và khử trùng các thiết bị, dụng cụ để đề phòng ngộ độc.
- Thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, vệ sinh thiết bị dụng cụ.

- Làm tốt công tác sử dụng, bảo quản, bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị máy móc, dụng cụ để đảm bảo an toàn khi sử dụng.

- Tích cực học tập bồi dưỡng chuyên môn, thực hiện tốt điều lệ khách sạn, đoàn kết và hợp tác với mọi người để hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

3.16. Trưởng phòng phụ trách dụng cụ và tạp vụ

- Tổ chức cung ứng, bảo quản, lau rửa dụng cụ nhà bếp và các thiết bị đồ dùng của bộ phận phục vụ ăn uống.

- Tổ chức phân công ca kíp, kiểm tra công việc của nhân viên.

- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh môi trường, kiểm tra nhà bếp, nơi để dụng cụ, nơi chứa rác, thực hiện rửa và lau chùi dụng cụ nhà bếp.

- Tổ chức kiểm kê dụng cụ nhà bếp, các chất tẩy rửa và tình hình tồn kho của dụng cụ bộ phận bếp để lên kế hoạch dự trù mua sắm bổ sung trên nguyên tắc tiết kiệm và đảm bảo đủ số lượng, chất lượng cần thiết.

- Có mối quan hệ chặt chẽ với bộ phận bếp, bộ phận bàn về tình hình sử dụng dụng cụ để kịp thời cung cấp theo yêu cầu.

- Tăng cường bồi dưỡng, đào tạo nhân viên, nhắc nhở nhân viên sử dụng chất tẩy rửa và máy móc thiết bị một cách chính xác nhằm hạn chế việc hư hỏng thiết bị, dụng cụ, gây độc hại cho người sử dụng đồng thời góp phần hạ giá thành sản phẩm.

- Tổ chức bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị nhà bếp.

- Kiểm tra tình hình chấp hành quy chế, điều lệ của nhân viên, định kỳ báo cáo tình hình công việc lên giám đốc bộ phận.

- Đoàn kết nội bộ để hoàn thành tốt công việc khác do cấp trên giao cho.

3.17. Nhóm trưởng các nhóm phụ trách dụng cụ và tạp vụ

- Phối hợp với trưởng phòng phụ trách dụng cụ và tạp vụ thực hiện cụ thể các chế độ quản lý.

- Bố trí ca làm việc trong tháng cho nhân viên.

- Định kỳ kiểm kê dụng cụ và các chất tẩy rửa, kiểm tra tình hình sử dụng dụng cụ, chất tẩy rửa để có kế hoạch đề nghị mua sắm.

- Trực tiếp kiểm tra vệ sinh môi trường, vệ sinh nơi để rác, thường xuyên kiểm tra tình hình quét dọn.

- Có kế hoạch bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị dụng cụ.

- Điều hành công việc khi trưởng phòng vắng mặt.

3.18. Trưởng ca phụ trách dụng cụ và tạp vụ

- Phối hợp với nhóm trưởng tổ chức công tác quét dọn hàng ngày do ca mình phụ trách.
- Hướng dẫn nhân viên trong ca lau rửa nhà bếp, dụng cụ theo đúng quy trình kỹ thuật.
- Theo dõi tình hình sử dụng dụng cụ và chất tẩy rửa để kịp thời dự trữ bổ sung.
- Làm tốt công tác bảo dưỡng, sửa chữa máy móc, thiết bị.

3.19. Nhân viên quét dọn và nhân viên rửa bát đĩa

- Làm vệ sinh môi trường nhà bếp, rửa bát đĩa và tẩy độc dụng cụ nhà bếp.
- Sử dụng thành thạo máy rửa bát và các dụng cụ quét dọn, các chất tẩy sạch để đảm bảo an toàn và có hiệu quả khi sử dụng, hạn chế đổ vỡ.
- Hoàn thành đủ số lượng, đúng chất lượng công việc quét dọn hàng ngày. Thường xuyên liên hệ với bộ phận bếp, bàn ăn để kịp thời bổ sung đồ dùng cho phòng ăn và dụng cụ nhà bếp.
- Thực hiện tốt quy chế, điều lệ của khách sạn, đoàn kết nội bộ, tích cực học tập nghiệp vụ chuyên môn để nâng cao trình độ thao tác.

3.20. Thủ kho

- Làm các công việc quản lý kho như tiếp nhận hàng nhập kho, bảo quản, xuất kho, kiểm kê hàng hoá trong kho, đề nghị mua bổ sung hàng hoá, thiết bị, dụng cụ, chất tẩy sạch.
- Giữ gìn vệ sinh, an toàn kho, sắp xếp kho trật tự, vào sổ xuất nhập kho chính xác.
- Làm tốt công tác ghi chép sổ sách xuất - nhập kho và thực hiện đúng nguyên tắc xuất, nhập kho (hàng nhập trước xuất trước và hàng nhập sau xuất sau, phải có phiếu xuất kho mới xuất).
- Định kỳ kiểm kê dụng cụ, chất tẩy sạch để kịp thời báo cáo lên trưởng phòng và đề nghị mua những thứ cần thiết để tránh tồn kho và lãng phí.
- Kiểm tra kỹ hàng hoá nhập kho về chủng loại, số lượng, quy cách, chất lượng và giá cả hàng nhập kho phải khớp với phiếu nhập kho.
- Những thiết bị, đồ dùng đắt tiền phải được bảo quản riêng và sắp xếp gọn gàng để tránh gây hư hỏng, đổ vỡ.

4. Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác trong nhà hàng - khách sạn

Mỗi bộ phận, mỗi phòng ban trong khách sạn có chức năng, nhiệm vụ riêng, song mục đích chung là đều phục vụ tối đa các nhu cầu của khách hàng nhằm mang lại doanh thu cho khách sạn. Chính vì vậy, các bộ phận, phòng ban phải liên hệ chặt chẽ với nhau như mắt xích không thể tách rời. Sự thất bại hay sự thành công của hoạt động kinh doanh khách sạn phụ thuộc vào sự phối hợp chặt chẽ, nhịp nhàng trong hoạt động của các bộ phận trong khách sạn - nhà hàng. Thành công của một bộ phận là sự thành công chung của cả khách sạn - nhà hàng. Trong phần này, giáo trình chỉ đề cập đến một số mối quan hệ giữa các bộ phận có liên quan đến hoạt động phục vụ khách ăn uống.

4.1. Mối quan hệ giữa bộ phận bếp với bộ phận lễ tân

- Bộ phận lễ tân có vai trò quan trọng trong công tác bán hàng, giới thiệu, tiếp nhận và chuyển yêu cầu của khách về các dịch vụ ăn uống có trong khách sạn - nhà hàng cho bộ phận bếp chế biến và bàn phục vụ khách nhằm thoả mãn nhu cầu của khách.

- Bộ phận bếp căn cứ vào các yêu cầu của khách để chế biến và phục vụ kịp thời, đảm bảo chất lượng sản phẩm ăn uống nhằm phục vụ tốt khách hàng và mang lại lợi nhuận kinh doanh cho khách sạn - nhà hàng.

- Hàng ngày bộ phận bếp phải cung cấp cho lễ tân thực đơn trong ngày để bộ phận lễ tân biết và có thể giới thiệu, gợi ý cho khách chọn món.

- Đồng thời bộ phận lễ tân còn là cầu nối giữa khách hàng với nhà hàng để tiếp nhận những phản nản của khách về chất lượng món ăn đồ uống và phản ánh với bộ phận bếp. Trên cơ sở đó, lễ tân sẽ hỗ trợ và phối hợp với bộ phận bếp để xây dựng những thực đơn phù hợp, đảm bảo chất lượng món ăn, góp phần phục vụ tốt nhu cầu của nhiều đối tượng khách khác nhau.

Lễ tân phối hợp cùng với bộ phận bếp để tổ chức tốt các bữa tiệc.

4.2. Mối quan hệ giữa bộ phận bếp với bộ phận bàn, bar

Hai bộ phận này có mối quan hệ khăng khít với nhau và đều trực tiếp phục vụ khách nhiều nhất, trong đó có thể coi bộ phận bếp là nội dung, bộ phận bàn, bar là hình thức. Mối quan hệ này được thể hiện như chất lượng chế biến món ăn của bộ phận bếp có sự đóng góp quan trọng từ chất lượng phục vụ của bộ phận bàn.

- Nếu món ăn chế biến xong được đưa ra phục vụ đúng lúc, kịp thời sẽ làm tăng giá trị của món ăn đó và ngược lại nếu đưa món ăn không kịp thời sẽ làm giảm chất lượng, giảm giá trị cảm quan như màu sắc, mùi vị, độ nóng, giòn... của sản phẩm. Do vậy cả hai bộ phận phải cùng phối kết hợp để phục vụ theo thứ tự của thực đơn, tránh để khách phải chờ đợi lâu và ảnh hưởng đến năng suất lao động.

- Bộ phận bàn, ngoài nhiệm vụ phục vụ khách ăn, còn lắng nghe ý kiến của khách, nắm được yêu cầu, tâm lý, khẩu vị ăn của từng đối tượng khách khác nhau, thông qua đó kịp thời phản ánh với bộ phận bếp để chế biến cho phù hợp, góp phần nâng cao giá trị và chất lượng món ăn.

- Bộ phận bàn phối hợp với bộ phận bếp để xây dựng thực đơn của khách sạn - nhà hàng cho phù hợp, đảm bảo thoả mãn nhu cầu đa dạng của khách đồng thời đảm bảo cho kinh doanh đạt hiệu quả cao.

4.3. Mối quan hệ giữa bộ phận bếp với bộ phận buồng

Khi khách đang lưu trú tại khách sạn - nhà hàng có nhu cầu ăn kiêng, ăn tại phòng thì bộ phận bếp cần phối hợp với bộ phận buồng để chế biến theo yêu cầu của khách, kịp thời gian và đảm bảo chất lượng.

4.4. Mối quan hệ giữa bộ phận bếp với bộ phận kỹ thuật sửa chữa bảo dưỡng

Trong bộ phận bếp, ngoài các dụng cụ thô sơ dùng để sơ chế chế biến còn có rất nhiều các trang thiết bị, dụng cụ máy móc hiện đại, vì vậy hai bộ phận này hàng ngày phải có mối quan hệ chặt chẽ với nhau. Điều này sẽ góp phần nâng cao hiệu quả sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ đó đồng thời kéo dài tuổi thọ của chúng, giảm chi phí, giảm cường độ lao động, giúp bộ phận bếp có điều kiện nâng cao năng suất lao động. Bộ phận sửa chữa bảo dưỡng phải có trách nhiệm thường xuyên kiểm tra bảo dưỡng các trang thiết bị và bộ phận bếp phải sử dụng theo đúng sự chỉ dẫn của kỹ thuật viên.

4.5. Mối quan hệ giữa bộ phận bếp với bộ phận kho nguyên liệu

Hàng ngày tổ bếp căn cứ vào số lượng khách đặt ăn, tiệc, thực đơn của khách sạn - nhà hàng để dự trù nguyên liệu đồng thời bộ phận kho căn cứ vào đó để cung cấp nguyên liệu cho bộ phận bếp đảm bảo đúng thời gian, chất lượng nguyên liệu và đủ số lượng để kịp thời chế biến món ăn cho khách.

4.6. Mối quan hệ giữa bộ phận bếp với bộ phận quản lý, tài vụ

- Bộ phận bếp phải dự toán thu, chi hàng năm của bộ phận mình và nộp lên bộ phận tài vụ để bộ phận tài vụ kịp thời cung cấp.

- Khi phát hiện ra hiện tượng không khớp giữa sản xuất chế biến với sổ sách thì phải đối chiếu, kiểm tra.

- Hai bên thực hiện công tác kiểm kê, cùng quản lý tốt tài sản của nhà hàng - khách sạn.

- Hàng ngày bộ phận bếp và các bộ phận khác phải làm tốt công tác báo cáo người quản lý để có biện pháp cải tiến cho phù hợp với tình hình kinh doanh của khách sạn - nhà hàng, đồng thời là cơ sở giúp cho bộ phận quản lý xây dựng chiến lược kinh doanh của đơn vị.

4.7. Mối quan hệ giữa bộ phận bếp với bộ phận y tế

- Bộ phận bếp thực hiện tốt vệ sinh môi trường, đảm bảo an toàn trong sản xuất, chế biến sản phẩm.

- Bộ phận y tế kiểm tra, giám sát toàn bộ vệ sinh trong bộ phận bếp cả về môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm; định kỳ có kế hoạch khử trùng xung quanh để đảm bảo vệ sinh môi trường, không ảnh hưởng đến sức khỏe của khách hàng.

III. ĐẶC ĐIỂM LAO ĐỘNG VÀ CÁC YÊU CẦU CƠ BẢN ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN BẾP

1. Khái niệm lao động của bộ phận bếp

Lao động của bộ phận bếp là quá trình biết vận dụng hợp lý giữa 3 yếu tố: sức lao động, công cụ lao động, đối tượng lao động, trong đó sức lao động có vai trò quyết định vì con người là nhân tố quan trọng để phát triển lực lượng sản xuất.

Lao động của bộ phận sản xuất chế biến là áp dụng các biện pháp sử dụng có kế hoạch và hiệu quả nhất sức lao động, đảm bảo công việc thông suốt, chạy đều, tạo điều kiện sử dụng hợp lý nhất thời gian làm việc.

Trình độ lao động hợp lý biểu hiện bằng số thời gian tiết kiệm được và sự giảm nhẹ cường độ lao động của công nhân mà chất lượng phục vụ vẫn được nâng cao.

2. Đặc điểm lao động của bộ phận bếp

Dịch vụ chế biến sản phẩm ăn uống là một dịch vụ cơ bản của hoạt động kinh doanh khách sạn, vì vậy nó cũng mang đầy đủ những đặc điểm của khách

sạn. Tuy nhiên dịch vụ ăn uống cũng có những đặc điểm riêng của bộ phận sản xuất - chế biến bếp.

- Sản phẩm là dịch vụ chiếm tỷ trọng lớn, vì vậy lao động trong bộ phận bếp chủ yếu là lao động dịch vụ.

- Tính chuyên môn hoá cao dẫn đến khó thay thế lao động.

- Khó có khả năng cơ khí hoá, tự động hoá dẫn đến số lượng lao động nhiều trong cùng một thời gian và không gian (chưa kể sự có mặt của người tiêu dùng), thuộc nhiều loại chuyên môn khác nhau, gây khó khăn trong tổ chức, quản lý điều hành.

- Thời gian làm việc của hầu hết các bộ phận trong khách sạn phụ thuộc vào thời gian tiêu dùng của khách, ý thức lao động tự giác cao, cường độ lao động nặng nhọc mang tính thời điểm, đa dạng và phức tạp, phải chịu nhiệt độ nóng nực, do đó đòi hỏi mọi nhân viên đều phải có sức khoẻ tốt.

- Các đặc điểm về độ tuổi, giới tính, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, ngoại ngữ, có năng khiếu, khéo léo về nghề nấu ăn.

- Các đặc điểm của quy trình tổ chức lao động (giờ trong ngày, ngày trong tuần, tuần trong tháng, tháng trong năm).

Tất cả các đặc điểm trên đòi hỏi công tác quản lý nguồn lực lao động của bộ phận bếp phải đáp ứng được các yêu cầu sau:

- Thứ nhất, vừa tiết kiệm lao động, vừa đảm bảo chất lượng lao động trong khi lao động trong khách sạn có hệ số luân chuyển cao, có xu hướng tăng và lớn hơn so với các lĩnh vực khác.

- Thứ hai, định mức lao động, xác định nhiệm vụ cụ thể chính xác cho từng chức danh, bảo đảm tính hợp lý, công bằng trong phân phối lợi ích cả về vật chất và tinh thần.

3. Các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên bếp

3.1. Yêu cầu đối với người quản lý điều hành

Đây là người đứng đầu bộ phận, chịu trách nhiệm trước giám đốc về quản lý và điều hành toàn bộ hoạt động sản xuất kinh doanh trong bộ phận mình quản lý. Để trở thành người quản lý và điều hành phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- Phải là người có tay nghề cao nhất.

- Phải có kinh nghiệm thực tế trong quản lý và điều hành sản xuất kinh doanh.

- Phải là người có uy tín, tinh thần trách nhiệm cao đối với tập thể mình quản lý và lãnh đạo.

3.2. Các yêu cầu đối với bếp trưởng hành chính và kỹ thuật

- Bếp trưởng là nam, độ tuổi 30, có sức khỏe tốt, có phẩm chất đạo đức tốt.
- Đã tốt nghiệp các trường THCN hoặc có bằng về chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn.
- Thành thạo nghiệp vụ và hạch toán giá thành, tinh thông trong chế biến nhiều món ăn, có ý thức đổi mới và có năng lực quản lý.
- Có 5 năm trở lên làm nhân viên nấu ăn tại khách sạn, có tay nghề bậc 2 trở lên, có kinh nghiệm trong chế biến.

3.3. Các yêu cầu cơ bản đối với nhóm trưởng, trưởng ca bếp

- Có thể là nam hoặc nữ, đã qua các lớp chuyên ngành về kỹ thuật chế biến ăn uống.
- Có sức khỏe tốt, có phẩm chất đạo đức tốt.
- Có 2 năm trở lên làm nhân viên nấu ăn tại khách sạn, có tay nghề từ bậc 3 trở lên.
- Có tay nghề thành thạo, nghiệp vụ tinh thông các món ăn, có năng lực thực hiện các món ăn và thực hiện các công việc thực tế, có năng lực quản lý và năng động.

3.4. Các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên chế biến món ăn

- Có thể là nam hoặc nữ, độ tuổi từ 18 trở lên.
- Đã qua các lớp đào tạo về nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn.
- Có sức khỏe tốt, không dị tật, không mắc bệnh truyền nhiễm.
- Có tay nghề thành thạo, biết sơ chế, chế biến các món ăn ngon đảm bảo chất lượng, kịp thời gian, theo cấp bậc.
- Biết trình bày, trang trí món ăn và phục vụ đảm bảo chất lượng.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật, có phẩm chất đạo đức tốt, yêu nghề.

3.5. Yêu cầu đối với nhân viên sơ chế

Để hoàn thành nhiệm vụ của mình đòi hỏi người công nhân sản xuất phải có những phẩm chất cơ bản sau:

- Phải yêu nghề.
- Phải có sức khỏe tốt, có phẩm chất đạo đức tốt, cần cù chịu khó, cần kiệm, liêm chính.

- Hàm học hỏi, cầu tiến bộ
- Tác phong nhanh nhẹn, tháo vát, gọn gàng, ngăn nắp.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật cao.
- Nhân viên chế biến phải có trình độ về chuyên ngành nấu ăn, nhân viên sơ chế cần có trình độ sơ cấp chuyên ngành chế biến ăn uống trở lên.
- Các nhân viên nhà bếp cần có kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, am hiểu quy trình kỹ thuật chế biến các món ăn đồ uống, có tinh thần đoàn kết hợp tác lao động.

IV. TỔ CHỨC PHÂN CÔNG LAO ĐỘNG BỘ PHẬN BẾP TRONG KHÁCH SẠN - NHÀ HÀNG

1. Khái niệm phân công lao động

- Phân công lao động là sự tách biệt các loại lao động khác nhau về công cụ lao động, đối tượng lao động, nội dung của quá trình lao động.
- Phân công lao động gắn liền với chuyên môn hoá nghề nghiệp của từng người vì quá trình này cũng chính là quá trình phân định những chức năng khác nhau trong lao động.
- Phân công lao động đúng đắn là cơ sở để tổ chức lao động hợp lý, tạo ra những người lao động lành nghề là điều kiện cần thiết để nâng cao năng suất lao động. Mặt khác, phân công lao động càng cụ thể, chuyên môn hoá lao động càng cao, đòi hỏi sự hợp tác giữa những người lao động trong một đơn vị công tác càng mở rộng, trở nên cần thiết và không thể coi nhẹ.

2. Tổ chức phân công lao động bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng

2.1. Các căn cứ để phân công lao động

- Yêu cầu thực tế của công việc, định mức khối lượng, chất lượng công việc.
- Năng lực, trình độ tay nghề, sở trường của người lao động.
- Thể trạng và tính cách của người lao động.
- Môi trường làm việc, thiết bị hiện có.
- Các quy định của Nhà nước về lao động.

2.2. Yêu cầu của việc phân công lao động

- Khi phân công lao động đảm bảo thực hiện được mục tiêu chung của khách sạn - nhà hàng.

Mục tiêu của khách sạn - nhà hàng là thu lợi nhuận và nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng. Muốn vậy, phân công lao động phải hợp lý, đúng khả năng và sở trường của người lao động, tạo điều kiện tăng năng suất lao động, đẩy mạnh tốc độ sản xuất - kinh doanh, tăng doanh thu, giảm chi phí, tăng lợi nhuận của khách sạn - nhà hàng, đồng thời đáp ứng nhu cầu đa dạng của người tiêu dùng, nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng.

- Phải làm cho mỗi người ngày càng phát huy được năng lực, sở trường, tri thức và kinh nghiệm của mình, luôn luôn có đủ khối lượng công việc, không để tình trạng lao động nhàn rỗi. Muốn vậy, cần phải bố trí đúng ngành nghề họ đã được đào tạo, đúng chức vụ họ phải đảm nhiệm và hợp sở trường của họ (như công việc làm lâu nhất, môi trường quen thuộc, kinh nghiệm công tác và khả năng...). Chỉ có như vậy đơn vị kinh doanh mới có thể phát huy được khả năng của người lao động, tránh sự bỏ ngỡ, mờ mịt đối với công việc. Phân công đúng năng lực, sở trường còn làm cho người lao động có điều kiện tự bồi dưỡng, đồng thời cần phải ổn định sự phân công hợp lý, giúp người lao động nhanh chóng tích lũy kinh nghiệm nghề nghiệp. Sự thay đổi nhiều lần về công việc của người lao động sẽ không có lợi về năng suất lao động và cả về tâm lý, tư tưởng của họ.

- Tăng cường được trách nhiệm cá nhân và sự hợp tác lao động: Yêu cầu này đòi hỏi khi giao việc hoặc đề bạt, cất nhắc cán bộ nhân viên phải dựa vào trình độ chính trị, nghiệp vụ chuyên môn, thậm chí cả tác phong sinh hoạt, phong cách của từng người. Phong cách của cán bộ nhân viên ảnh hưởng rất lớn đến kết quả công việc của họ. Ví dụ người làm công tác kho phải có tính thận trọng tỉ mỉ, người làm công tác mua hàng tiếp phẩm phải nhanh nhẹn tháo vát, nhân viên chế biến phải có tác phong nhanh nhẹn, gọn gàng, cẩn cù chịu khó và cẩn thận.

Lựa chọn cẩn thận đội ngũ lao động có trình độ chuyên môn cao, có sức khỏe và phẩm chất đạo đức tốt sẽ đáp ứng được yêu cầu sản xuất - kinh doanh của cơ sở, sẽ đảm bảo cho họ hoàn thành công việc được giao, quản lý được cơ sở vật chất, tài sản, tránh được những thiếu sót gây tổn thất và không an toàn do trình độ chuyên môn kém gây ra.

- Sử dụng có hiệu quả phương tiện, trang thiết bị, dụng cụ và điều kiện làm việc cho công nhân.

Hiệu quả sử dụng thiết bị của cơ sở phụ thuộc vào trình độ thành thạo của người sử dụng. Do vậy, cần phải phân công sử dụng thiết bị thích hợp, nhất là các thiết bị kỹ thuật phức tạp, đồng thời cần phân công ca kíp hợp lý để tận dụng tối đa năng suất và thời gian làm việc của thiết bị.

Nâng cao hiệu quả sử dụng thiết bị sẽ làm tăng năng suất lao động ở cơ sở, ngược lại tăng năng suất lao động đòi hỏi phải nâng cao hiệu quả sử dụng trang thiết bị dụng cụ.

- Bảo đảm thực hiện đúng pháp luật, chính sách, chế độ đối với người lao động.

- + Căn cơ hệ thống tiền lương, tiền thưởng đúng đắn nhằm ổn định, cải thiện đời sống của người lao động và khuyến khích tính tích cực và tài năng của từng cá nhân trong cơ sở.

- + Hoàn thiện công tác tổ chức chỗ làm việc, xây dựng chế độ làm việc và nghỉ ngơi phù hợp với điều kiện thực tế của từng cơ sở và chính sách lao động của Nhà nước.

- + Duy trì nghiêm ngặt kỷ luật lao động.

- + Không ngừng bồi dưỡng, đào tạo để nâng cao trình độ chuyên môn, tay nghề cho cán bộ công nhân viên.

- + Tổ chức các phong trào thi đua phát huy sáng kiến, cải tiến kỹ thuật.

- + Làm tốt công tác bảo vệ và an toàn lao động.

2.3. Các hình thức phân công lao động

Tuỳ thuộc vào quy mô nhà hàng, khách sạn và mặt hàng sản xuất - kinh doanh, đội ngũ công nhân sản xuất được sử dụng theo hướng chuyên môn hoá trong sản xuất. Do vậy nhà hàng - khách sạn khi tổ chức lao động sẽ tiến hành phân công lao động và hợp tác lao động như sau:

- Phân công theo tính chất, nội dung công việc: Là phân công lao động theo công việc chính, phụ khác nhau trong khách sạn nhà hàng. Mục đích của hình thức phân công này là nhằm bố trí lao động hợp lý cho các công việc khác nhau của khách sạn nhà hàng. Cần tăng cường lực lượng lao động trực tiếp, làm những công việc chính, bảo đảm tỷ lệ thích đáng lao động gián tiếp. Theo hình thức này, lao động trong khách sạn nhà hàng được phân ra bộ phận quản lý, bộ phận trực tiếp, bộ phận phục vụ.

- Phân công theo nghiệp vụ chuyên môn: Là thực hiện chuyên môn hoá việc sản xuất chế biến theo từng món ăn khác nhau (nóng, nguội, Âu, Á). Hình thức này giúp cho người lao động khi chế biến món ăn có điều kiện nghiên cứu sâu và thành thạo trong việc lựa chọn nguyên liệu, sử dụng trang thiết bị, kỹ thuật chế biến để nâng cao chất lượng sản phẩm ăn uống.

- Phân công theo cấp bậc, quản lý trình độ nghề nghiệp: Là phân biệt cấp bậc nghề nghiệp của lao động theo học vị được đào tạo và năng lực thực tế,

chất lượng tay nghề của họ để từ đó phân công công việc cho phù hợp. Hình thức phân công này sẽ nâng cao được trách nhiệm của từng cá nhân và có tác dụng khuyến khích người lao động chăm lo bồi dưỡng chuyên môn, nâng cao tay nghề của mình.

2.3.1. Phân công lao động trong phạm vi toàn nhà hàng - khách sạn

Đội ngũ công nhân sản xuất được phân chia thành các tổ, quầy sản xuất:

- + Tổ bếp.
- + Tổ sản xuất bánh.
- + Tổ phở hoặc tổ kinh doanh điểm tâm.
- + Quầy bar.
- + Tổ kem.

2.3.2. Phân công lao động trong phạm vi từng tổ sản xuất, quầy kinh doanh

- Tổ bếp được phân chia thành các nhóm công nhân sau:

- + Người quản lý: bếp trưởng, bếp phó.
- + Công nhân sơ chế.
- + Công nhân đứng bếp.
- + Công nhân trang trí món ăn.
- Tổ bánh bao gồm:
 - + Người quản lý và điều hành.
 - + Người phụ trách kỹ thuật.
 - + Công nhân sản xuất làm chín bánh (nướng, hấp, luộc...).
 - + Công nhân bao gói, vận chuyển, bảo quản.
- Tổ phở (hoặc sản xuất hàng điểm tâm) bao gồm:
 - + Người quản lý (tổ trưởng) phụ trách kỹ thuật.
 - + Công nhân sản xuất.
 - + Người giao hàng.
 - + Nhân viên phục vụ.
 - + Nhân viên rửa dụng cụ.
- Tổ kem bao gồm:
 - + Người quản lý: tổ trưởng, quầy trưởng.
 - + thợ kỹ thuật gồm công nhân vận hành và sửa chữa.
 - + Công nhân sản xuất.
 - + Nhân viên bán hàng và phục vụ.

+ Tạo điều kiện cho nhà hàng, khách sạn phát huy hết công suất.

- Nhược điểm:

+ Khó theo dõi, quản lý lao động (do phải mất thời gian trong việc bố trí và theo dõi thời gian làm việc của từng người lao động).

+ Khó hỗ trợ lẫn nhau trong quá trình lao động.

Ví dụ: Một nhà hàng ăn uống mở cửa phục vụ sản xuất chế biến gồm 12 người. Kể cả chuẩn bị và kết thúc công việc, hàng ngày nhà hàng có thời gian biểu làm việc lệch giờ nhau như sau (sơ đồ 1.6).

Số người làm việc trong ngày	Nghỉ giữa giờ	Thời gian biểu làm việc																		
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Tổ trưởng sản xuất	1																			
Tổ phó sản xuất	1																			
Ng Văn Quân	1																			
Ng Văn Ánh	1																			
Ng Đức Khánh	1																			
Ng Thị Oanh	1																			
Phạm Thị Thảo	1																			
5 NV phục vụ																				
Ng Thị Bình	1																			
Vũ Văn Anh	1																			
Dương Bình Minh	1																			
Vân Thị Thơ	1																			
Ng Thế Dũng	1																			

Ghi chú: Giờ làm việc ————— ; giờ không có mặt - - - - -

Sơ đồ 1.6. Thời gian biểu làm việc lệch giờ nhau

Khi sử dụng thời gian biểu này phải chú ý những điểm sau:

- + Tập trung nhân lực trong những giờ cao điểm.
- + Phải phân bổ đều đội ngũ công nhân có tay nghề cao trong từng thời điểm.
- + Phải có kế hoạch dự phòng các bất trắc có thể xảy ra khi bố trí lao động.

2.4.3. Thời gian biểu làm việc tổng cộng số giờ

Là loại thời gian biểu xác định lượng thời gian làm việc giữa các ngày trong tuần và tháng không cố định của mỗi công nhân (dài ngắn khác nhau trong ngày) sao cho tổng số thời gian làm việc trong tháng của mỗi công nhân phải đủ số thời gian làm việc theo chế độ hiện hành quy định (ngày làm việc 8 giờ).

- Loại thời gian biểu này thường áp dụng trong các cơ sở sản xuất - kinh doanh chỉ tập trung vào một số ngày trong tuần, trong tháng hoặc vào một thời gian trong năm.

Ví dụ: Các nhà hàng, khách sạn ở những nơi có danh lam thắng cảnh, ở những khu nghỉ mát, khu vui chơi giải trí... thường áp dụng loại thời gian biểu này.

- Khi sử dụng loại thời gian biểu này cần lưu ý:

- + Phải đảm bảo số giờ làm việc trong một tuần, một tháng theo đúng quy định của Nhà nước.
- + Theo chế độ làm việc trong tuần phải có một ngày nghỉ.
- + Đủ khối lượng công việc trong ngày.
- + Thời gian làm việc trong một ngày không vượt quá xa thời gian làm việc theo quy định của Nhà nước.

Số người	Phân bổ số giờ làm việc trong tuần							Tổng thời gian làm việc trong tuần
	2	3	4	5	6	7	C N	
A	N	5	10	7	7	10	9	48h
B	4	N	8	10	8	8	10	48h
C	8	8	N	8	7	8	9	48h
D	8	8	8	N	7	8	9	48h
Tổng số thời gian làm việc trong ngày	20	21	26	25	29	34	37	192h

Sơ đồ 1.7. Thời gian biểu làm việc tổng cộng số giờ

V. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG VÀ NĂNG SUẤT LAO ĐỘNG Ở BỘ PHẬN BẾP TRONG KHÁCH SẠN - NHÀ HÀNG

1. Định mức lao động bộ phận bếp

1.1. Khái niệm

Định mức lao động là sự quy định lượng thời gian lao động hao phí cần thiết để người lao động tạo ra số lượng sản phẩm ăn uống nhất định hoặc hoàn thành khối lượng công việc trong một đơn vị thời gian và trong điều kiện làm việc nhất định.

1.2. Ý nghĩa

- Định mức lao động là mục tiêu phấn đấu cụ thể của người công nhân, có tác dụng thúc đẩy họ hoàn thành công việc được giao với chất lượng tốt.

- Định mức lao động là công cụ để quản lý lao động có hiệu quả, đồng thời nó cũng là một căn cứ quan trọng để xây dựng kế hoạch nhân lực lao động trong từng khâu, từng bộ phận và chế độ tiền lương (tính toán chi phí cần phải trả cho người lao động phù hợp với những hao phí do người công nhân bỏ ra), thực hiện đúng đắn nguyên tắc phân phối theo lao động.

1.3. Phương pháp xác định định mức lao động

Căn cứ vào cách biểu hiện của định mức lao động, người ta có hai phương pháp xác định định mức lao động:

+ Định mức lao động theo sản phẩm, theo doanh số.

+ Định mức lao động theo thời gian.

Tùy theo đặc điểm hoạt động sản xuất kinh doanh của từng cơ sở mà người ta sử dụng phương pháp xây dựng định mức cho thích hợp.

Ví dụ:

- Định mức lao động theo doanh số thường áp dụng với tổ bếp, tổ phở, tổ bar.

- Định mức lao động theo thời gian, theo số lượng sản phẩm thường áp dụng trong tổ sản xuất bánh, mứt...

Định mức lao động khoán theo sản phẩm, theo doanh số là cơ chế khoán mà mức doanh thu doanh nghiệp cần đạt được. Cách định mức này sẽ làm cho người lao động quan tâm đến kết quả lao động của mình (kích thích người lao động). Hạn chế của nó là chỉ phù hợp trong điều kiện thị trường tương đối ổn định, giá cả ít biến động, các điều kiện khác phải ổn định; đồng thời người lao

động chỉ quan tâm đến kết quả, không quan tâm đến hiệu quả sản xuất kinh doanh (chất lượng sử dụng, chất lượng phục vụ).

2. Năng suất lao động ở bộ phận bếp

2.1. Khái niệm

Năng suất lao động là mức độ kết quả hoạt động có ích của con người thể hiện bằng số lượng sản phẩm hoặc khối lượng công việc hoàn thành trong một đơn vị thời gian.

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất lao động

Năng suất lao động ở bộ phận bếp chịu sự ảnh hưởng của nhiều yếu tố, có nhân tố tác động trực tiếp, có nhân tố tác động gián tiếp, có nhân tố chủ quan, có nhân tố khách quan. Quá trình lao động bao gồm 3 yếu tố là sức lao động, công cụ lao động, đối tượng lao động. Vì vậy, có thể nghiên cứu các nhóm nhân tố liên quan đến ba thành phần cơ bản của quá trình lao động ảnh hưởng đến năng suất lao động.

2.2.1. Nhân tố chủ quan

- Sức khỏe, tâm sinh lý của người lao động là tiêu chuẩn quan trọng đối với công nhân sản xuất - chế biến bếp do đặc điểm lao động nặng nhọc, nóng bức, độc hại. Người lao động phải có sức khỏe tốt, tâm sinh lý tốt sẽ đảm bảo sản xuất - chế biến tốt và trên cơ sở đó có điều kiện để nâng cao năng suất lao động.

- Lao động trong bộ phận bếp là lao động đòi hỏi kỹ thuật và sự khéo léo cao vì vậy đòi hỏi người lao động phải có trình độ chuyên môn và trình độ ngoại ngữ nhất định. Mặt khác lao động trong bộ phận bếp phải có hiểu biết chung về văn hoá, hiểu được tâm lý khách hàng, phải có lập trường chính trị, tư tưởng vững vàng, giữ gìn được bản sắc dân tộc, yêu nghề.

- Tổ chức quản lý kinh doanh trong nhà hàng, khách sạn có ảnh hưởng quyết định đến hiệu quả kinh tế của cơ sở đó. Do vậy người lãnh đạo phải có năng lực, phẩm chất nhất định để tổ chức quản lý điều hành tốt mọi hoạt động của bộ phận bếp trong nhà hàng - khách sạn.

- Chế độ khuyến khích lợi ích vật chất, tinh thần đối với người lao động là vô cùng quan trọng nhưng cần chú ý phải kịp thời và đúng mức mới đem lại kết quả.

- Mức độ và hiệu quả sử dụng trang thiết bị, công cụ lao động, máy móc, dụng cụ chuyên dùng có ảnh hưởng đến năng suất lao động, bởi vì hoạt động

kinh doanh du lịch khách sạn là hoạt động mà khả năng cơ giới hoá là rất hạn chế nhưng đối với nghiệp vụ kinh doanh ăn uống thì việc áp dụng các máy móc mới vào sản xuất - chế biến khả quan hơn. Vì vậy trong bộ phận bếp nếu được trang bị đầy đủ về trang thiết bị, về cơ sở vật chất với chất lượng tốt, phù hợp với quy mô sản xuất - chế biến và được bố trí hợp lý theo dây chuyền sản xuất sẽ góp phần giảm nhẹ lao động nặng nhọc trong sản xuất chế biến, sẽ tốn ít nhân lực, tạo điều kiện cho việc phục vụ tốt kế hoạch, giảm hao phí, bảo quản được chất lượng sản phẩm, tạo điều kiện để nâng cao năng suất lao động và nâng cao trình độ văn minh của cơ sở kinh doanh.

2.2.2. Nhân tố khách quan

- Nguồn hàng, việc tổ chức cung ứng nguyên liệu.
- Giá cả.
- Sức mua và sự thay đổi nhu cầu tiêu dùng theo thời vụ của khách.

Việc tổ chức cung ứng nguyên liệu để phục vụ sản xuất chế biến, cung ứng hàng hoá để bán phải được quan tâm đảm bảo chất lượng sản phẩm, giảm chi phí, ổn định giá cả và nguồn nguyên liệu cho sản xuất - chế biến để sản xuất chế biến đạt hiệu quả nhất, hạn chế việc tồn kho ứ đọng, ảnh hưởng tới vốn kinh doanh. Vì vậy đòi hỏi trong quá trình sản xuất chế biến, đơn vị kinh doanh cần phải làm tốt việc nghiên cứu nhu cầu tiêu dùng của khách hàng một cách toàn diện về số lượng, chất lượng, thời gian, địa điểm, giá cả, hình thức...

Trên cơ sở nghiên cứu thị trường, đơn vị kinh doanh sẽ đưa ra những sản phẩm chế biến phù hợp tâm lý, khẩu vị, sở thích của người tiêu dùng và đảm bảo mục tiêu lợi nhuận của doanh nghiệp trong kinh doanh đạt hiệu quả.

2.3. Biện pháp nâng cao năng suất lao động ở bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng

Để nâng cao năng suất lao động ở bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng đòi hỏi tất cả những người quản lý phải:

- Thực hiện đúng đắn phân công lao động và mở rộng hiệp tác lao động, định mức lao động phù hợp với người lao động.

Cơ sở kinh doanh cần tuyển chọn đội ngũ lao động có trình độ chuyên môn cao, có sức khoẻ và phẩm chất đạo đức tốt, đáp ứng được yêu cầu sản xuất kinh doanh của cơ sở. Việc tuyển chọn nhân lực đúng, chính xác, phù hợp với yêu cầu của thực tế sẽ tăng được mức lưu chuyển hàng hoá.

Bố trí, sắp xếp, điều động lao động một cách hợp lý nhằm phát huy hết năng lực, sở trường của mỗi cá nhân và tạo nên một tập thể đoàn kết thống nhất.

Mở rộng hợp tác lao động trong tổ sản xuất - chế biến sẽ làm cho các nhân viên có thể giúp đỡ, thay thế nhau phục vụ, nhất là khi nhà hàng đông khách nhằm tạo điều kiện nâng cao hiệu suất công tác và chất lượng phục vụ khách hàng, khách hàng không phải chờ đợi lâu.

Định mức lao động phù hợp với người lao động phải là mốc phấn đấu và là căn cứ để đánh giá năng suất lao động. Cần phải định mức lao động đúng đắn cho từng cấp bậc kỹ thuật, từng nhóm sản xuất chế biến khác nhau.

- Sử dụng hiệu quả nhất thời gian làm việc của người lao động trong quá trình sản xuất chế biến, phải hợp lý hoá kết cấu thời gian làm việc của người lao động trong một ca (ngày) sản xuất chế biến từ khâu chuẩn bị, tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến tạo thành sản phẩm, kể cả thời gian nghỉ ngơi (chế độ không có khách đến, thời gian nghỉ ngơi tự nhiên...). Trên cơ sở phân tích để tăng tỷ lệ thời gian làm công việc chính, giảm tỷ lệ thời gian làm công việc phụ, hạn chế đến mức thấp nhất thời gian lãng phí bằng các biện pháp cụ thể, phải làm tốt công tác chuẩn bị trước khi sản xuất chế biến đồng thời phải tổ chức hợp lý quy trình sản xuất để rút ngắn thời gian, đảm bảo sản phẩm có chất lượng tốt.

- Tăng cường kỷ luật lao động, tăng số ngày làm việc trung bình trong tháng, năm.

- Hoàn thiện công tác tổ chức chỗ làm việc, xây dựng chế độ làm việc, nghỉ ngơi phù hợp với điều kiện thực tế của từng cơ sở và chính sách lao động của Nhà nước, hợp lý hoá thời gian làm việc của cơ sở bao gồm: Bố trí thời gian đóng mở cửa, thời gian biểu làm việc của người lao động và phân công ca kíp hợp lý, phù hợp với giờ khách đến nhà hàng để kéo dài thời gian phục vụ của nhà hàng trong ngày và trong giờ cao điểm.

- Tiến hành tốt việc quảng cáo, nghiên cứu nhu cầu của khách một cách toàn diện về khẩu vị, sở thích, tâm lý, thị trường, giá cả, tính thời vụ, hình thức phục vụ, thái độ... để mở rộng mặt hàng sản xuất chế biến và xây dựng thực đơn cho phù hợp nhằm đa dạng hoá sản phẩm chế biến, đẩy mạnh tốc độ bán ra và phục vụ tốt khách hàng.

- Không ngừng cải tiến, đổi mới, hoàn thiện các trang thiết bị dụng cụ và điều kiện làm việc cho người lao động sẽ tạo điều kiện để giảm cường độ lao

động. Đây là biện pháp quan trọng để tăng năng suất lao động, tăng khả năng phục vụ. Vì vậy phải thiết kế nơi sản xuất chế biến hợp lý, lựa chọn trang thiết bị, dụng cụ phù hợp nhằm tăng hiệu quả sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong sản xuất chế biến.

- Thực hiện tốt công tác bảo hộ lao động (ánh sáng, thông hơi, người lao động, vệ sinh môi trường, an toàn trong lao động) có tác dụng đảm bảo sức khoẻ cho người lao động nhằm tái sản xuất sức lao động.

- Có hệ thống tiền lương, tiền thưởng đúng đắn nhằm ổn định, cải thiện đời sống của người lao động và khuyến khích tính tích cực và tài năng của từng cá nhân trong cơ sở, làm cho người lao động yêu ngành, nghề và có tinh thần trách nhiệm. Mặt khác phải tạo điều kiện cho người lao động có điều kiện làm việc và nghỉ ngơi hợp lý.

- Không ngừng bồi dưỡng, đào tạo để nâng cao trình độ, chuyên môn, tay nghề cho người lao động.

- Tổ chức tốt các phong trào thi đua phát huy sáng kiến, cải tiến kỹ thuật làm cho mọi người hoàn thành công việc tốt và có năng suất cao.

Câu hỏi ôn tập

1. Cơ cấu tổ chức khách sạn và bộ phận bếp là gì? Anh (chị) hãy cho biết các loại hình cơ cấu tổ chức của khách sạn và bộ phận bếp?

2. Anh (chị) hãy cho biết chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng?

3. Anh (chị) hãy cho biết chức năng, nhiệm vụ của từng chức danh trong bộ phận bếp ở khách sạn - nhà hàng? Để sản xuất chế biến và phục vụ tốt khách hàng thì bộ phận bếp phải có mối quan hệ với các bộ phận nào trong khách sạn?

4. Lao động trong bộ phận bếp là gì? Anh (chị) hãy cho biết lao động ở bộ phận bếp có những đặc điểm gì? Căn cứ vào đặc điểm này đòi hỏi nhân viên bếp cần phải có những yêu cầu cơ bản gì?

5. Phân công lao động là gì? Để phân công lao động cho phù hợp phải dựa vào các căn cứ, yêu cầu, hình thức phân công lao động nào? Anh (chị) hãy cho biết các hình thức bố trí thời gian biểu làm việc ở bộ phận bếp và ưu nhược điểm của chúng?

6. Định mức lao động là gì? Định mức lao động hợp lý sẽ có ý nghĩa gì? Anh (chị) hãy cho biết các phương pháp xác định định mức lao động ở bộ phận bếp?

7. Năng suất lao động là gì? Anh (chị) hãy cho biết các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất lao động? Để nâng cao năng suất lao động ở bộ phận bếp cần phải có những biện pháp gì?

Hướng dẫn thực hành

1. Thảo luận các hình thức phân công lao động hiện nay trong khách sạn nhà hàng.
2. Thảo luận, phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất lao động và đưa ra các biện pháp để nâng cao năng suất lao động ở bộ phận bếp.
3. Thực hành tập phân công thời gian biểu làm việc ở bộ phận bếp.

Chương 2

LỰA CHỌN QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT VÀ THIẾT KẾ KHU VỰC SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP

Mục tiêu

- Hiểu được các căn cứ lựa chọn phương án sản xuất, các quá trình sản xuất của bộ phận bếp.
- Nắm được các yêu cầu tổ chức nơi làm việc của bộ phận bếp.
- Biết cách tổ chức khu vực sản xuất của bộ phận bếp hợp lý, khoa học nhằm đảm bảo an toàn cho người và sản phẩm, góp phần nâng cao năng suất lao động.
- Rèn luyện cho học sinh có ý thức đúng đắn trong việc lựa chọn, tổ chức hợp lý các quá trình sản xuất để mang lại hiệu quả.

Nội dung tóm tắt

- Lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp để thực hiện quá trình sản xuất cho phù hợp.
- Biết cách tổ chức các khu vực làm việc trong bộ phận bếp sao cho hợp lý, khoa học để đảm bảo chất lượng sản phẩm và góp phần nâng cao năng suất lao động.
- Thiết kế dây chuyền sản xuất để có các hình thức bố trí sản xuất của bộ phận bếp cho phù hợp, đảm bảo cho quá trình sản xuất được liên tục, đáp ứng được nhu cầu của khách hàng.

I. LỰA CHỌN PHƯƠNG ÁN SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Đặc điểm sản phẩm của bộ phận bếp

Mỗi ngành nghề kinh doanh đều có những đặc điểm riêng biệt so với các ngành khác. Muốn kinh doanh có hiệu quả đòi hỏi người kinh doanh phải nắm vững những đặc điểm sau đây:

- Các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các cơ sở sản xuất công nghiệp, các cơ sở kinh doanh thương mại thuần túy là cùng một lúc chúng phải thực

hiện 3 chức năng: Sản xuất, tiêu thụ và tổ chức phục vụ tiêu dùng sản phẩm. Quá trình thực hiện 3 chức năng này gắn liền với nhau, tác động lẫn nhau và ảnh hưởng trực tiếp tới kết quả kinh doanh chung của cơ sở.

- Quá trình sản xuất ra các sản phẩm ăn uống chủ yếu bằng phương pháp thủ công, công thức chế biến luôn biến đổi, sản xuất ra phải tiêu thụ ngay, không bảo quản lâu được.

- Bán hàng và tổ chức phục vụ tiêu dùng trong các nhà hàng, khách sạn chủ yếu thực hiện thông qua thực đơn, quá trình bán hàng diễn ra trong khoảng thời gian dài.

- Tổ chức phục vụ tiêu dùng các sản phẩm đòi hỏi phải có những tiện nghi, điều kiện phục vụ tương ứng với các sản phẩm. Quá trình tiêu dùng của khách hàng luôn gắn liền với các dịch vụ khác mà nhà hàng có khả năng đáp ứng.

Những đặc điểm trên sẽ quyết định trực tiếp đến hình thức tổ chức quản lý, ảnh hưởng đến nội dung cụ thể của quá trình sản xuất kinh doanh trong từng cơ sở kinh doanh riêng biệt. Do đó mỗi người công nhân dù làm ở bất cứ vị trí nào cũng phải hiểu rõ những đặc điểm này để từ đó có ý thức đúng đắn trong mỗi công việc của mình.

2. Các căn cứ lựa chọn phương án

Nhu cầu của xã hội về các sản phẩm ăn uống rất đa dạng và luôn luôn biến động, phát triển. Muốn thoả mãn nhu cầu đó đòi hỏi cơ sở sản xuất kinh doanh phải không ngừng đổi mới các hình thức sản xuất kinh doanh thì mới có thể đáp ứng được sự phát triển của nhu cầu xã hội.

Để tạo điều kiện cho công tác quản lý sản xuất kinh doanh và nghiên cứu cải tiến hoặc đưa ra những phương án mô hình sản xuất kinh doanh mới có hiệu quả kinh tế hơn, người ta phải tiến hành phân loại các hình thức tổ chức sản xuất kinh doanh sản phẩm ăn uống dựa vào những căn cứ sau:

2.1. Căn cứ vào vốn đầu tư và mức độ hạch toán kinh tế

2.2. Căn cứ vào mặt hàng sản xuất kinh doanh trong khách sạn - nhà hàng

Tất cả các cơ sở sản xuất kinh doanh thường được chia ra 2 loại:

- Nhà hàng sản xuất kinh doanh tổng hợp: Là nhà hàng sản xuất kinh doanh tất cả các sản phẩm ăn uống, bao gồm phục vụ ăn điểm tâm và các bữa ăn chính

trong ngày, kể cả các bữa ăn đặc biệt, liên hoan, tiệc. Ngoài ra còn phục vụ uống (trong bữa ăn, giải khát, quây bar...).

Loại hình này thường áp dụng trong các khách sạn lớn, nhà hàng đặt ở đầu mối giao thông (nhà ga, bến xe...).

- Nhà hàng sản xuất chuyên doanh: Là nhà hàng chuyên sản xuất kinh doanh một hoặc một nhóm mặt hàng nào đó, nói chung không làm nhiệm vụ phục vụ các bữa ăn chính trong ngày. Ta thường thấy các hình thức sản xuất chuyên doanh sau:

- + Sản xuất chuyên doanh 1 mặt hàng
- + Sản xuất chuyên doanh 1 nhóm hàng
- + Sản xuất chuyên doanh các mặt hàng chế biến từ 1 loại nguyên liệu chính.
- + Sản xuất chuyên doanh các mặt hàng có cùng nguồn gốc (hoặc xuất xứ).

2.3. Căn cứ vào tính chất mặt hàng sản xuất kinh doanh và các điều kiện phục vụ

Đây là tiêu thức cơ bản giúp các cơ quan quản lý nhà nước phân loại các cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống, từ đó mà quyết định mức thuế.

- Đối với nhà hàng: Tiêu thức này chia thành 2 loại nhà hàng:

+ Nhà hàng bình dân: Sản xuất chế biến phục vụ các món ăn bình dân (phở, cháo, bún, miến các loại, cơm bình dân), không có tiện nghi phục vụ sang trọng.

+ Nhà hàng đặc sản: Sản xuất chế biến phục vụ các món ăn được chế biến từ các loại nguyên liệu quý hiếm, đòi hỏi kỹ thuật chế biến cầu kỳ; hoặc chuyên phục vụ một số mặt hàng đặc sản địa phương (bánh tôm, chả cá, cơm tám giò chả...), tiện nghi phục vụ văn minh.

- Đối với khách sạn: Được phân theo các cấp hạng của khách sạn từ 1 sao cho đến 5 sao. Tùy theo cấp hạng và các dịch vụ trong khách sạn này mà lại có các nhà hàng, cơ sở sản xuất chế biến khác nhau.

+ Nhà hàng ăn Âu: Chuyên sản xuất, chế biến, phục vụ các món ăn Âu, tiện nghi phục vụ sang trọng và khách được phục vụ theo trình tự thực đơn, khách ăn theo từng suất riêng và sau mỗi món ăn lại được thay đặt dụng cụ mới để ăn.

+ Nhà hàng ăn Á: Sản xuất chế biến phục vụ các món ăn Á, tiện nghi phục vụ sang trọng và khách được phục vụ ăn theo mâm, thức ăn được bày sẵn, trang trí trên đĩa to và khách sẽ sử dụng ăn chung, trong quá trình ăn không phải thay đặt dụng cụ.

- + Nhà hàng phục vụ khách ăn theo kiểu tự phục vụ, buffet.
- + Nhà hàng phục vụ khách ăn theo kiểu chọn món.
- + Nhà hàng phục vụ ăn điểm tâm Âu - Á.
- + Nhà hàng giải khát, quán bar... chuyên phục vụ các nhà hàng uống hoặc có thể chuyên kinh doanh bia, rượu kèm theo một số món ăn nguội, món chế biến nhanh để nhấm.

+ Xưởng thu mua, dự trữ, sản xuất các loại bán thành phẩm ăn uống và một số loại bánh, kẹo: Là loại hình cơ sở kinh doanh có nhiệm vụ thu mua, dự trữ, sản xuất các loại bán thành phẩm ăn uống và một số loại bánh kẹo (sản xuất, tiêu thụ ngay) để cung cấp cho các cơ sở kinh doanh ăn uống khác theo kế hoạch và hợp đồng đã ký. Không làm nhiệm vụ trực tiếp tiêu thụ và phục vụ người tiêu dùng.

2.4. Căn cứ vào đối tượng phục vụ

- Tùy theo đối tượng phục vụ mà có khách sạn quốc tế hoặc khách sạn nội địa. Ngoài phục vụ ăn điểm tâm, bữa ăn chính còn có phòng nghỉ qua đêm. Tùy theo yêu cầu của khách mà có mức phục vụ khác nhau.

- Nhà hàng bình dân: Phục vụ tất cả mọi đối tượng.
- Nhà hàng tập thể: Chuyên phục vụ cán bộ, công nhân viên của một đơn vị hoặc một tổ chức nào đó, cơm suất, cơm món.
- Nhà ăn công nghiệp: Chuyên phục vụ bữa ăn chính và ăn ca cho cán bộ, công nhân viên của các nhà máy xí nghiệp công nghiệp theo suất.
- Nhà khách: Là nhà ăn chuyên phục vụ cho khách đến làm việc, giao dịch với cơ quan chủ quản của nhà khách đó.

2.5. Căn cứ vào dịch vụ kinh doanh chính của cơ sở

Đối với những cơ sở kinh doanh này thì sản xuất kinh doanh ăn uống chỉ là một phần gắn liền với quá trình kinh doanh các dịch vụ đó. Người ta chia thành các loại hình:

- + Khách sạn.
- + Nhà nghỉ.
- + Vũ trường.
- + Câu lạc bộ.
- + Nhà hàng karaoke.

3. Lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp

- Bộ phận sản xuất chế biến trong các cơ sở kinh doanh ăn uống là khâu đầu tiên của quá trình kinh doanh, là nơi trực tiếp sản xuất ra sản phẩm có tính chất quyết định đến sự tồn tại và phát triển của nhà hàng. Vì vậy bộ phận sản xuất chế biến là bộ phận quan trọng nhất trong các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Khi tiến hành lựa chọn phương án sản xuất kinh doanh bất cứ sản phẩm nào cũng phải đảm bảo hoàn thành được chức năng (sản xuất, tiêu thụ và tổ chức phục vụ tiêu dùng sản phẩm) và nhiệm vụ (tổ chức sản xuất, chế biến những món ăn, đồ uống nhằm thoả mãn nhu cầu ngày càng tăng lên của người tiêu dùng) của cơ sở mình.

- Phải khai thác tối đa năng lực sản xuất kinh doanh của nhà hàng - khách sạn, tạo ra năng suất lao động cao, chất lượng sản phẩm tốt, phù hợp với nhu cầu của người tiêu dùng.

- Để quyết định lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp thì các cơ sở kinh doanh phải dựa vào các căn cứ sau để lựa chọn:

+ Căn cứ quy mô, loại hình kinh doanh và vốn đầu tư của doanh nghiệp.

+ Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ của tổ chức sản xuất.

+ Phải xác định được đối tượng khách phục vụ của cơ sở kinh doanh đồng thời phải tìm hiểu nhu cầu tiêu dùng của các đối tượng khách một cách toàn diện (nhu cầu, sở thích, khẩu vị, khả năng thanh toán, nghề nghiệp...), tìm hiểu thị trường, nguồn nguyên liệu, tìm hiểu các đối tác. Trên cơ sở đó doanh nghiệp lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp cho phù hợp để đảm bảo thoả mãn nhu cầu của khách hàng đồng thời giúp cho cơ sở kinh doanh đạt được hiệu quả cao.

+ Lựa chọn vị trí, địa điểm để tổ chức sản xuất kinh doanh đồng thời phải tính toán và chuẩn bị tốt các điều kiện thiết yếu cho sản xuất như: hệ thống chiếu sáng, cấp thoát nước, diện tích nhà xưởng để sơ chế, sản xuất, chế biến, hệ thống kho để bảo quản nguyên liệu, hàng hoá, diện tích phục vụ khách, diện tích để bố trí trang thiết bị dụng cụ đảm bảo thuận tiện cho quy trình sản xuất và đạt hiệu quả cao.

+ Tính toán và trang bị đầy đủ các dụng cụ chuyên dùng, máy móc, thiết bị cần thiết cho quá trình sản xuất để sắp xếp dây chuyền sản xuất, thời gian biểu làm việc một cách khoa học.

+ Phải dựa vào nguồn nhân lực, đội ngũ cán bộ, công nhân viên của cơ sở kinh doanh về trình độ chuyên môn nghiệp vụ, tay nghề của nhân viên, trình độ tổ chức quản lý, sức khoẻ, hình thức...

II. LỰA CHỌN QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT CHẾ BIẾN CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Các loại quá trình sản xuất của bộ phận bếp

Tuỳ theo quy mô và loại hình kinh doanh của các cơ sở mà bộ phận sản xuất thường được chia thành các bộ phận nhỏ sau:

- Bộ phận chế biến nóng được chia thành:
 - + Bộ phận chế biến món ăn Việt Nam và châu Á.
 - + Bộ phận chế biến món ăn Âu.
- Bộ phận chế biến món ăn nguội, lạnh.
- Bộ phận chế biến món ăn bằng phương pháp vi hoá sinh.
- Bộ phận pha chế đồ uống.
- Bộ phận chế biến món ăn điểm tâm.
- Bộ phận chế biến kem, bánh...

2. Các căn cứ để lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp

- Quy mô của khách sạn, điều kiện vốn, vị trí nhà hàng - khách sạn nằm ở khu trung tâm hay không, giao thông đi lại thuận lợi không.
- Tính chất mặt hàng sản xuất kinh doanh.
- Dịch vụ kinh doanh chính của cơ sở.
- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhà xưởng của doanh nghiệp.
- Đối tượng khách phục vụ là đối tượng nào.
- Trình độ tay nghề của nhân viên, nguồn lao động.
- Nguồn nguyên liệu cung cấp cho cơ sở.

Các cơ sở kinh doanh sẽ dựa trên những căn cứ này để lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp cho phù hợp với điều kiện kinh tế, phù hợp với cơ sở vật chất cũng như điều kiện hạch toán kinh tế của cơ sở mình.

3. Lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp

- Bộ phận sản xuất kinh doanh của bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng sẽ căn cứ vào tình hình cụ thể của doanh nghiệp để lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp nhưng yêu cầu phải phù hợp với vị trí, quy mô của nhà hàng - khách sạn.

- Nếu khách sạn quy mô lớn thì quá trình sản xuất của bộ phận bếp trong nhà hàng - khách sạn phải được phân thành nhiều bộ phận khác nhau và mang tính chất tổng hợp.

- Nếu là nhà hàng quy mô nhỏ thì có thể lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp chỉ mang tính chất đơn giản, hoặc sản xuất chuyên doanh một mặt hàng, nhóm hàng nào đó.

Nhưng dù quá trình sản xuất của bộ phận bếp theo quy mô nào cũng phải đáp ứng được những yêu cầu chung của sản xuất là phải đảm bảo không gây ảnh hưởng đến môi trường, chất lượng sản phẩm và phải an toàn cho người lao động, kinh doanh đạt hiệu quả cao.

III. TỔ CHỨC CÁC BỘ PHẬN TRONG KHU VỰC SẢN XUẤT CHẾ BIẾN CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Yêu cầu chung

1.1. Phải thoáng mát, đủ ánh sáng, cấp và thoát nước tốt

- Bộ phận sản xuất, chế biến hay nhà bếp là nơi tập trung nhiều hơi nước, mùi thực phẩm, thức ăn, nhiệt độ cao, do đó rất nóng, không khí không trong sạch. Vì vậy, khi xây lò phải bố trí cửa lò cho hợp lý để tiện việc cho than vào lò, lấy xỉ ra, không gây bụi bẩn, làm ảnh hưởng đến sức khỏe của công nhân và ảnh hưởng đến phẩm chất món ăn.

- Phải bố trí ánh sáng và độ chói thích hợp cho nhà bếp, tốt nhất là ánh sáng tự nhiên, nếu dùng ánh sáng nhân tạo phải chú ý đến ba đặc tính:

- + Tiện lợi
- + Màu sắc
- + Sự chói sáng

Do đó phải chọn loại bóng đèn thích hợp, tránh dùng ánh sáng mờ, khi chế biến khó nhìn, hại mắt công nhân, ảnh hưởng tới khả năng nhận màu sắc món ăn.

- Nước ăn và nước dọn rửa rất cần cho bộ phận sản xuất, chế biến vì vậy phải có bể dự trữ, có hệ thống cấp thoát nước tốt.

1.2. Diện tích bộ phận sản xuất, chế biến phải phù hợp với yêu cầu của sản xuất

Bộ phận sản xuất, chế biến là nơi làm nhiều công việc từ sơ chế cắt thái, tẩm ướp đến chế biến nóng và chia thức ăn, rửa dụng cụ. Do đó, phải có đủ diện tích

để các bộ phận trên hoạt động thuận tiện, liên tục, tránh tình trạng quá chật hẹp, bộ phận này chồng chéo lên bộ phận kia, gây lộn xộn, mất vệ sinh.

1.3. Dụng cụ, thiết bị phải đầy đủ, sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp

Dụng cụ cần thiết phục vụ cho bộ phận sản xuất, chế biến phải đầy đủ, tùy thuộc vào yêu cầu sản xuất, chế biến mà mua sắm cho thích hợp.

Dụng cụ phải được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp, có nơi để nhất định và thuận tay, dễ thấy, dễ lấy, tránh động tác thừa, không để luộm thuộm mất vệ sinh, làm dơ bẩn đồ, không sử dụng lẫn lộn giữa dụng cụ dùng cho thực phẩm sống và chín, giữa bẩn và sạch.

1.4. Cấu trúc, kiến trúc nhà cửa phải đảm bảo thuận tiện cho sản xuất

Lắp đặt các trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm. Muốn hoạt động liên tục, đều đặn, đảm bảo vệ sinh, khi thiết kế bộ phận này phải xây ở nơi khô ráo, sạch sẽ, nền nhà bằng phẳng, có độ dốc vừa phải để thoát nước, tránh lồi lõm gây đọng nước bẩn mất vệ sinh. Tốt nhất nền lát gạch hoặc láng xi măng kê ô vuông, tường nên lát gạch trắng men có độ cao 1,50m đến 1,60m hoặc láng xi măng để dễ cọ rửa.

Riêng nhà ăn nên chọn hướng đông nam, các kho dự trữ thực phẩm, nơi chế biến có thể chọn hướng bắc.

Địa điểm xây dựng của một bộ phận sản xuất, chế biến, bảo quản, dự trữ thực phẩm và ăn uống phải được đặt ở nơi xa các công trình vệ sinh công cộng, nơi ô nhiễm có mùi hôi thối, khói và hơi độc bay ra, xa khu lây của bệnh viện ít nhất từ 100 đến 500m. Khi xây dựng một xí nghiệp kinh doanh ăn uống công cộng phải dùng một khu đất rộng để làm sân và có lối cho các loại xe ra vào theo một đường riêng, không đi qua nơi giao thức ăn và khách hàng ăn.

2. Yêu cầu tổ chức từng khu vực sản xuất chế biến của bộ phận bếp

2.1. Sơ đồ tổ chức khu sản xuất - chế biến theo nguyên tắc một chiều

Do đặc thù của quá trình sản xuất chế biến là sản xuất cùng một lúc, cùng một nơi nhiều mặt hàng và quy trình sản xuất chế biến phải qua nhiều công đoạn khác nhau nên dễ ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó cần thúc đẩy quá trình chuyên môn hoá và hợp tác trong lao động, góp phần nâng cao năng suất lao động, đảm bảo chất lượng sản phẩm, giữ được vệ sinh thực phẩm, tạo nên một sự trật tự, ổn định trong khu vực sản xuất, giúp người quản lý dễ điều hành công việc. Khi tổ chức sản xuất chế biến bất cứ sản phẩm ăn uống nào cũng phải tuân thủ theo nguyên tắc riêng rẽ và một chiều.

- Nguyên tắc riêng rẽ: Theo nguyên tắc này, các mặt hàng có quá trình sản xuất hoàn toàn khác nhau, có tính chất lý hoá khác nhau dễ ảnh hưởng đến chất lượng của nhau phải tách thành những bộ phận riêng biệt, không được bố trí cùng một vị trí.

Ví dụ:

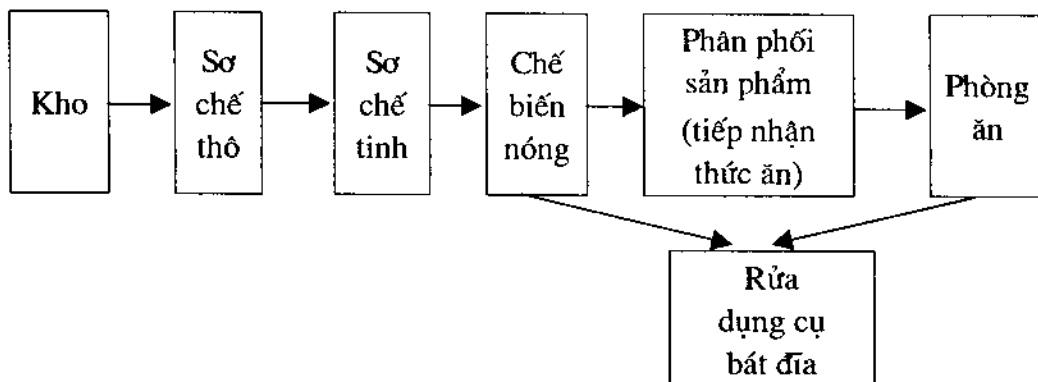
+ Trong nhà hàng - khách sạn, người ta tách thành các bộ phận sản xuất khác nhau như: bếp Âu, bếp Á, tổ phở, tổ bánh, tổ kem...

+ Trong bộ phận bếp người ta phải tách thành các bộ phận nhỏ riêng biệt như: kho, nơi sơ chế thô, sơ chế tinh, chế biến nóng, phân phối sản phẩm, rửa dụng cụ...

- Nguyên tắc một chiều: Sau khi phân chia nơi sản xuất thành những bộ phận riêng biệt rồi, ta phải sắp xếp chúng ở những vị trí nhất định. Khi sắp xếp các bộ phận phải tuân thủ nguyên tắc một chiều, tức là sau khi nguyên liệu ra khỏi kho sẽ lần lượt đi qua thứ tự các khâu của quá trình chế biến cho đến khi tạo thành sản phẩm mà không quay lại những nơi đã đi qua.

Ví dụ: Bố trí sắp xếp nơi chế biến rau quả củ.

Rau, quả củ → Sơ chế thô → Sơ chế tinh → Chế biến → Thành phẩm → Phòng ăn



Ghi chú: (→) Hướng vận động của nguyên liệu và sản phẩm, dụng cụ

*Sơ đồ 2.1. Tổ chức khu sản xuất chế biến
theo nguyên tắc riêng rẽ một chiều*

2.2. Tổ chức khu vực sơ chế nguyên liệu

Căn cứ vào tính chất, đặc điểm kỹ thuật sơ chế của từng loại nguyên liệu và lượng nguyên liệu cần sơ chế hàng ngày mà người ta thường tách bộ phận

sơ chế thành các bộ phận riêng biệt theo từng nhóm nguyên liệu: Sơ chế rau củ quả, sơ chế thủy sản, sơ chế thịt gia súc, gia cầm.

2.2.1. Tổ chức sơ chế rau, củ, quả

- Đặc điểm:

+ Quá trình sơ chế rau, củ, quả rất đơn giản: Lượng rau, củ, quả cần sơ chế trong các nhà hàng phụ thuộc vào loại hình của nhà hàng.

+ Rau, củ, quả khó bảo quản, dễ dập nát, quá trình sơ chế đòi hỏi nhiều nước để làm sạch các tạp chất.

- Lựa chọn vị trí:

+ Chọn nơi rộng rãi, thoáng mát, xa các khu vực bảo quản thực phẩm khô, không gần phòng ăn.

+ Cấp thoát nước tốt.

- Các loại trang thiết bị cần có:

+ Dụng cụ cắt thái: Dao, kéo...

+ Dụng cụ chứa đựng: Rổ, rá, kệ, xô, chậu...

+ Dụng cụ rửa: Hệ thống bể rửa, xô, chậu...

2.2.2. Tổ chức nơi sơ chế thủy sản

- Đặc điểm:

+ Các loại thủy sản đưa vào sơ chế phải còn đang sống hoặc bảo quản đông lạnh.

+ Khi sơ chế thải ra nhiều loại phế liệu chứa nhiều vi sinh vật gây bệnh, dễ bị phân huỷ các chất dinh dưỡng tạo ra mùi hôi tanh rất khó khử.

+ Thời gian chờ chế biến ngắn.

- Lựa chọn vị trí sơ chế:

+ Phải chọn một vị trí riêng biệt cách xa khu vực tiêu dùng, cuối nguồn nước thải.

+ Có thể kết hợp việc bảo quản thực phẩm sống với trang trí quảng cáo.

+ Cấp, thoát nước tốt.

- Diện tích cần thiết: Phụ thuộc vào số lượng, loại thủy sản cần bảo quản phục vụ sơ chế hàng ngày.

- Các trang thiết bị dụng cụ cần thiết:

+ Dụng cụ bảo quản: Bảo quản lạnh đông (đối với sản phẩm biển và những

loại thủy sản khó bảo quản sống): tủ lạnh, tủ đá... Bảo quản thủy sản sống: hệ thống bể xi măng, bể kính, xô, chậu, thiết bị cung cấp oxy...

- + Dụng cụ phục vụ, sơ chế: Vợt, rổ, rá...

- + Dụng cụ sơ chế: Dao, thớt, kéo..

- + Dụng cụ chứa đựng: Xô, chậu, rổ, rá..

- Yêu cầu: Sơ chế nhanh chóng, đảm bảo tươi mới, không được để ảnh hưởng đến vệ sinh môi trường, vệ sinh thực phẩm.

2.2.3. Nơi sơ chế gia súc, gia cầm

Các loại gia súc, gia cầm sử dụng trong chế biến các sản phẩm ăn uống rất đa dạng, phong phú: Trâu, bò, lợn, gà, ngan, ngỗng, chim, thỏ... Mỗi loại đòi hỏi một kỹ thuật sơ chế hoàn toàn khác nhau.

- Quá trình sơ chế chú ý có những đặc điểm sau:

- + Quy trình sơ chế rất phức tạp.

- + Thải ra một lượng lớn các loại tạp chất, phế liệu, các chất hữu cơ dễ gây ô nhiễm môi trường.

- Lựa chọn vị trí:

- + Trong những nhà hàng lớn khi sơ chế các loại đại gia súc người ta phải tách ra một khu vực cách biệt xa nhà hàng.

- + Sơ chế các loại gia súc, gia cầm nhỏ thông thường thì tổ chức ngay tại nhà hàng nhưng cũng phải tách thành một khu riêng biệt cách xa nơi sản xuất, tiêu dùng.

- + Đặt ở những khu vực cấp và thoát nước tốt nhất.

- Diện tích khu vực sơ chế:

- + Phụ thuộc vào lượng và loại gia súc, gia cầm cần sơ chế.

- + Phụ thuộc vào điều kiện thực tế của từng cơ sở.

- Các loại dụng cụ thiết bị cần trang bị:

- + Dụng cụ đo lường

- + Dụng cụ giết mổ, pha lọc: Dao các loại, thớt, bếp, xoong, chảo...

- + Dụng cụ chứa đựng: bàn, ghế, giá treo, rổ, rá, xô, chậu...

- + Dụng cụ vận chuyển

- + Dụng cụ bảo quản

- + Dụng cụ chứa đựng, làm vệ sinh...

- Yêu cầu:

- + Sơ chế phải đảm bảo yêu cầu vệ sinh thực phẩm
- + Tỷ lệ thu hồi cao, chất lượng tốt
- + Tốc độ sơ chế nhanh, cung cấp cho bộ phận chế biến kịp thời.
- + Không làm ô nhiễm môi trường nơi sơ chế và khu vực xung quanh.

2.3. Tổ chức khu vực chế biến nóng (gia công nhiệt)

- Đặc điểm:

+ Gia công nhiệt là khâu cuối cùng để tạo thành sản phẩm vì vậy nó là bộ phận quan trọng nhất trong quy trình chế biến nóng.

+ Nó là nơi tập kết tất cả các nguyên liệu đã sơ chế sạch về chờ chế biến.

+ Là nơi tập trung hầu hết các loại dụng cụ thiết bị cần thiết cho chế biến.

+ Là nơi tập trung toàn bộ nhân lực trong giờ cao điểm.

- Tổ chức cụ thể: Bộ phận này được chia thành 3 khu vực.

+ Khu vực tập kết nguyên liệu đã sơ chế sạch và tiếp tục các công đoạn tiếp theo: Cắt thái, phối hợp nguyên liệu để chờ chế biến theo từng món ăn, từng suất ăn.

+ Khu vực trực tiếp chế biến gồm hệ thống các bếp, được tiến hành chuyên môn hoá sản xuất đối với từng bếp một và người ta thường gọi theo thứ tự của bếp: bếp 1 (chảo 1), bếp 2 (chảo 2)...

+ Khu vực trang trí món ăn và giao hàng cho nhân viên phục vụ: Nhận món ăn chế biến từ bếp ra, trang trí lại món ăn (mạ sản phẩm), giao hàng cho nhân viên phục vụ.

- Tính toán diện tích: Yêu cầu diện tích phải đủ để bố trí các loại thiết bị dụng cụ, thuận lợi cho quá trình thao tác của công nhân. Khi tính toán diện tích người ta dựa vào các căn cứ cơ bản sau: Ghế ngồi trong phòng ăn, diện tích chiếm chỗ của các loại thiết bị dụng cụ chủ yếu, loại hình kinh doanh...

- Tính toán các loại trang thiết bị cần thiết:

+ Thiết bị nhiệt: Lò, bếp..

+ Dụng cụ chế biến: Xoong, chảo, nồi, muôi...

+ Dụng cụ chứa đựng: Bát, đĩa, âu,盎, khay, xô, chậu, rổ, rá, giá, tủ...

+ Dụng cụ cắt thái: Dao, kéo, thớt...

+ Dụng cụ đo lường: Cân, ống đong...

+ Dụng cụ vận chuyển...

- Yêu cầu:

+ Phải bố trí sắp xếp thật khoa học, tận dụng hết diện tích và không gian của bộ phận bếp.

+ Phải chuẩn bị đầy đủ các trang thiết bị dụng cụ và các điều kiện cần thiết cho quá trình sản xuất.

+ Phải đảm bảo sản xuất nhanh chóng, kịp thời và chất lượng sản phẩm đáp ứng được nhu cầu người tiêu dùng.

2.4. Khu vực tiếp nhận và phân phối thức ăn

Trong các nhà hàng, khách sạn lớn, nhà ăn tập thể, nhà ăn công nghiệp việc sản xuất phục vụ bữa ăn hàng ngày, các buổi liên hoan sinh nhật, hội nghị mang tính chất sản xuất hàng loạt. Do vậy khi sản xuất xong thì đòi hỏi cần có một phòng trung gian để tập kết, phân chia sản phẩm thành những phần nhỏ trước khi chuyển đến người tiêu dùng. Khu vực này gọi là bộ phận phân phối sản phẩm.

Bộ phận này chủ yếu được trang bị hệ thống bàn, giá để thức ăn, tủ đựng dụng cụ, các dụng cụ để chứa đựng thức ăn...

2.5. Tổ chức khu vực rửa dụng cụ, bát đĩa

Dụng cụ sử dụng trong quá trình sản xuất, phân phối, tiêu dùng các sản phẩm ăn uống được tập trung lại và rửa sạch trong một khu vực riêng biệt gọi là bộ phận rửa dụng cụ.

- Vị trí: Bộ phận này được bố trí ngay cạnh phòng sản xuất và phòng ăn.

- Diện tích: Tùy thuộc vào quy mô của phòng ăn, lượng dụng cụ (bằng máy hoặc bằng phương pháp thủ công).

- Các dụng cụ cần thiết:

+ Hệ thống bể rửa 3 ngăn, hoặc máy rửa dụng cụ.

+ Dụng cụ chứa đựng thức ăn thừa

+ Giá để dụng cụ, bát đĩa

+ Thiết bị hoặc phương tiện sấy khô, khử trùng dụng cụ...

IV. THIẾT KẾ KHU VỰC SẢN XUẤT CHẾ BIẾN CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Đặc điểm sản phẩm và công nghệ sản xuất

- Sản phẩm ăn uống sản xuất ra rất đa dạng và phong phú, luôn luôn biến động và phát triển, đáp ứng yêu cầu cao của khách hàng.

- Sản phẩm sản xuất ra tiêu dùng tại chỗ, không thể lưu kho, cất giữ được. Quá trình “sản xuất” và “tiêu dùng” các dịch vụ khách sạn - nhà hàng gần như trùng nhau về không gian và thời gian. Hay nói cách khác, sản phẩm ăn uống có tính “tươi sống” cao.

- Sản phẩm chỉ được sản xuất trong những điều kiện cơ sở vật chất kỹ thuật nhất định. Cơ sở vật chất kỹ thuật này phụ thuộc vào quy mô và vốn đầu tư của nhà hàng - khách sạn, phụ thuộc vào mặt hàng sản xuất kinh doanh, đối tượng phục vụ.

- Các nhà hàng - khách sạn có thể có mặt hàng sản xuất, quy mô đối tượng phục vụ khác nhau nhưng những nghiệp vụ cơ bản được tiến hành trong các bộ phận bếp của nhà hàng - khách sạn cơ bản đều giống nhau. Vì vậy yêu cầu khi thiết kế khu vực sản xuất của bộ phận bếp đều phải dựa vào những căn cứ quy định chung để thiết kế.

2. Các căn cứ thiết kế khu vực sản xuất trong bộ phận bếp

2.1. Căn cứ vào mức lưu chuyển, doanh thu của hoạt động sản xuất chế biến trong bộ phận bếp

- Muốn vậy cơ sở sản xuất kinh doanh phải tìm hiểu xem loại nhà hàng, quy mô bếp nhà hàng, khách sạn như thế nào? Quy mô của nhà hàng - khách sạn thường được biểu hiện trên các mặt:

- Mức lưu chuyển, mức tiêu thụ (cơ cấu sản phẩm tiêu thụ) của nhà hàng khách sạn.

- Diện tích nơi sản xuất chế biến.

- Số lượng nhân viên trong bộ phận bếp.

- Số lượng khách trong một thời gian nhất định.

Trong đó mức tiêu thụ, cơ cấu sản phẩm tiêu thụ là yếu tố quyết định, vì mức tiêu thụ sản phẩm càng lớn thì quy mô diện tích nhà hàng khách sạn càng lớn.

- Cơ cấu sản phẩm và mức tiêu thụ, hình thức phục vụ không chỉ quyết định diện tích nơi sản xuất chế biến mà còn quyết định diện tích các phòng nghiệp vụ khác và phòng hành chính sinh hoạt của bộ phận bếp.

- Tùy theo mặt hàng, nhóm hàng sản xuất kinh doanh đơn giản hay phức tạp sẽ đòi hỏi diện tích bảo quản, chuẩn bị và sản xuất chế biến đơn giản hay phức tạp tương ứng để phù hợp với tính chất của chúng.

2.2. Căn cứ vào quá trình sản xuất chế biến được tiến hành trong bộ phận bếp của nhà hàng, khách sạn

- Quá trình sản xuất chế biến sẽ quyết định các cơ cấu tổ chức trong bộ phận bếp.

- Quá trình sản xuất chế biến được tiến hành trong bộ phận bếp ở nhà hàng - khách sạn có nhiều loại, mỗi loại hình sản xuất này có tính chất khác nhau, do đó đòi hỏi thiết kế diện tích của quá trình sản xuất này cũng khác nhau.

Ví dụ: - Nhà hàng chế biến món ăn Âu

- Nhà hàng chế biến món ăn Á

- Nhà hàng chế biến đặc sản

- Nhà hàng sản xuất chế biến bánh, kẹo, kem...

2.3. Căn cứ vào phương pháp chế biến, hình thức phục vụ.

2.4. Căn cứ vào trang thiết bị, dụng cụ, máy móc phục vụ cho quá trình sản xuất chế biến.

2.5. Căn cứ vào các khu vực sản xuất chế biến trong quá trình sản xuất của bộ phận bếp.

3. Lựa chọn phương án thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất trong bộ phận bếp

Bên cạnh việc dựa vào các căn cứ trên, nhà hàng - khách sạn phải căn cứ vào mặt hàng sản xuất chế biến, chức năng nhiệm vụ của doanh nghiệp mình để lựa chọn phương án thiết kế công nghệ sản xuất trong bộ phận bếp cho phù hợp.

Khi thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất trong bộ phận bếp cho bất cứ sản phẩm nào cũng phải đảm bảo được các yêu cầu cơ bản là:

- Đảm bảo nâng cao chất lượng sản phẩm, góp phần nâng cao năng suất lao động, hạ giá thành sản phẩm.

- Nâng cao hiệu suất tiết kiệm nguyên liệu, sử dụng hiệu quả trang thiết bị dụng cụ.

- Dây chuyền công nghệ phải phù hợp với mặt hàng sản xuất chế biến.

Ví dụ: Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất bánh Âu, đồ ăn nhanh hay nơi sản xuất mứt: Hoa quả → sơ chế → khử axit → ướp đường → nấu mứt → thành phẩm → bao gói → bảo quản.

4. Các yêu cầu thiết kế khu vực sản xuất trong bộ phận bếp

4.1. Đảm bảo nâng cao chất lượng sản phẩm và phục vụ khách hàng nhanh chóng

Vì vậy, khi thiết kế khu vực sản xuất của bộ phận bếp phải có đầy đủ diện tích các khu vực sản xuất bao gồm:

- Diện tích kho để dự trữ và bảo quản nguyên liệu (khô, kho chứa các loại thịt, cá, củ quả tươi, gia vị...)
- Diện tích nơi sơ chế thô, nơi sơ chế tinh.
- Có diện tích nơi chế biến nóng.
- Diện tích nơi tiếp nhận thức ăn, phòng ăn
- Diện tích rửa dụng cụ bát đĩa
- Diện tích để chất thải...

Đặc biệt diện tích dành cho nhân viên nấu bếp phải đảm bảo thuận tiện cho người lao động đi lại, vận chuyển, chế biến.

- Phải có đủ diện tích để các trang thiết bị, dụng cụ, phụ cụ cho quá trình chế biến.

4.2. Đảm bảo không ngừng nâng cao năng suất lao động của nhân viên đặc biệt là nhân viên chế biến

- Muốn thoả mãn nhu cầu này khi thiết kế cần phải bố trí diện tích các bộ phận trong nhà hàng, khách sạn hợp lý nhất, sao cho nguyên liệu hàng hoá từ khi nhập vào kho → đưa ra sơ chế → chế biến → phân phối (giao nhận) → bán (phục vụ) được thuận tiện nhất, hao phí lao động ít nhất, từ đó sẽ góp phần nâng cao được năng suất lao động và chất lượng phục vụ khách hàng.

- Thiết kế nơi sản xuất phải tạo điều kiện cho nhân viên trong nhà hàng khách sạn, nhất là nhân viên sản xuất chế biến có thể sử dụng được các thiết bị, dụng cụ một cách thuận tiện nhất để có thể giảm nhẹ cường độ lao động trong quá trình chế biến.

- Mặt khác thiết kế nơi sản xuất chế biến phải chú ý đến sức khoẻ của người lao động về nhiệt độ, ánh sáng, độ ẩm, an toàn trong lao động.

4.3. Đảm bảo yêu cầu dự trữ, bảo quản nguyên liệu, hàng hoá phục vụ cho công tác chế biến đạt được chất lượng sản phẩm cao

- Dự trữ nguyên liệu, hàng hoá đầy đủ cả về số lượng và chất lượng có tác dụng rất lớn trong việc đảm bảo cho quá trình sản xuất chế biến được liên tục, nhất là vào những thời điểm đông khách.

- Diện tích này rộng hay hẹp tùy theo mức tiêu thụ sản phẩm nhiều hay ít, tùy thuộc vào tính chất mặt hàng, nguyên liệu để dự trữ nhiều hay ít.

- Để giữ gìn nguyên vẹn phẩm chất nguyên liệu, hàng hoá dự trữ thì khi thiết kế khu vực này phải căn cứ vào tính chất lý, hoá, sinh vật học của hàng hoá nguyên liệu mà có phương án xử lý kỹ về nền, trần, tường, mái... để phòng nóng, ẩm, bẩn, bị côn trùng gặm nhấm ở trong kho.

V. BỐ TRÍ KHU VỰC SẢN XUẤT CHẾ BIẾN TRONG BỘ PHẬN BẾP

1. Khái niệm, ý nghĩa

1.1. Khái niệm

Bố trí khu vực sản xuất trong bộ phận bếp là bố trí các bộ phận sản xuất chế biến liên tiếp nhau theo nguyên tắc riêng rẽ và một chiều. Nơi đó được bố trí đầy đủ các loại trang thiết bị dụng cụ và các điều kiện cần thiết để một hoặc một nhóm công nhân phục vụ cho quá trình sản xuất chế biến sản phẩm.

1.2. Ý nghĩa

- Bố trí khu vực sản xuất trong bộ phận bếp hợp lý sẽ giúp cho quá trình sản xuất chế biến được liên tục, nhanh chóng, không bị chồng chéo nhau.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cao.

- Tạo nên một trật tự ổn định trong khu vực sản xuất, giúp cho người quản lý dễ điều hành công việc.

- Thúc đẩy quá trình chuyên môn hoá và hợp tác hoá trong lao động, góp phần nâng cao năng suất lao động.

2. Các hình thức bố trí sản xuất chủ yếu của bộ phận bếp

- Để giảm được những hao phí lao động không cần thiết trong quá trình lao động của người công nhân, góp phần nâng cao năng suất lao động, khi tiến hành tổ chức sản xuất người ta phải chú trọng công tác tổ chức bố trí nơi làm việc.

- Cần xác định được diện tích tối thiểu của nơi sản xuất. Nếu diện tích làm việc không đủ sẽ cản trở công việc của người lao động, nếu thừa thì lãng phí và dễ sinh ra tính tùy tiện của người lao động.

- Muốn xác định được diện tích cần thiết bố trí cho từng loại hình sản xuất phải dựa vào:

+ Diện tích chiếm chỗ của các dụng cụ.

+ Diện tích để nguyên liệu, thành phẩm.

+ Khoảng trống cần thiết để thao tác công việc.

+ Lối đi lại giữa các chỗ làm việc.

- Phải xác định được chủng loại, số lượng dụng cụ mà người công nhân cần sử dụng trong quá trình lao động và sắp xếp chúng sao cho dễ tìm, dễ thấy, dễ lấy.

- Phải đảm bảo tốt các điều kiện cơ bản cho sản xuất: Cấp điện, cấp nước, thoát nước, chiếu sáng.

- Phải làm tốt công tác phục vụ chỗ làm việc sao cho người công nhân vào vị trí làm việc liên tục, không bị gián đoạn.

- Các hình thức bố trí sản xuất chủ yếu của bộ phận bếp bao gồm:

+ Bố trí theo quá trình

+ Bố trí theo sản phẩm

+ Bố trí cố định

+ Bố trí hỗn hợp

Câu hỏi ôn tập

1. Để lựa chọn phương án sản xuất phải dựa vào căn cứ nào?

2. Anh (chị) cho biết các loại quá trình sản xuất của bộ phận bếp? Để lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp phải dựa vào căn cứ nào?

3. Anh (chị) hãy cho biết để tổ chức các bộ phận trong khu vực sản xuất của bộ phận bếp phải đảm bảo yêu cầu chung gì? Hãy trình bày yêu cầu tổ chức nơi làm việc của bộ phận bếp?

4. Tổ chức khu sản xuất chế biến theo nguyên tắc riêng rẽ và một chiều là gì? Anh (chị) hãy vẽ sơ đồ và cho biết tác dụng của nguyên tắc tổ chức này?

5. Anh (chị) cho biết các căn cứ thiết kế khu vực sản xuất trong bộ phận bếp. Khi thiết kế khu vực sản xuất phải đảm bảo các yêu cầu gì?

Hướng dẫn thực hành

1. Thảo luận các căn cứ để lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp.

2. Thảo luận cách tổ chức khu vực sản xuất chế biến theo nguyên tắc một chiều cho các quá trình sản xuất chế biến các sản phẩm khác nhau trong bộ phận bếp sao cho hợp lý.

3. Thực hành bố trí sắp xếp sơ đồ tổ chức khu vực sản xuất chế biến nóng, nguội, sản xuất bánh Âu...

Chương 3

TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP

Mục tiêu

- Hiểu được các loại trang thiết bị, dụng cụ trong bộ phận bếp về nguyên lý, cấu tạo và cách sử dụng, bảo quản.
- Hiểu rõ nội dung về vệ sinh, an toàn cho thiết bị, dụng cụ, thực phẩm và con người.
- Biết sử dụng các loại thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất, chế biến ở bộ phận bếp đúng kỹ thuật và phù hợp để nâng cao hiệu quả sử dụng trang thiết bị và nâng cao chất lượng sản phẩm.
- Vận dụng các kiến thức về vệ sinh, an toàn cho thiết bị, dụng cụ, thực phẩm và con người vào quá trình sản xuất chế biến.
- Rèn luyện cho học sinh ý thức cẩn thận, có thái độ nghiêm túc để vận dụng tốt kiến thức vào thực tế đảm bảo an toàn trong lao động sản xuất chế biến, góp phần vào việc nâng cao hiệu quả sử dụng trang thiết bị.

Nội dung tóm tắt

Nội dung chương này nhằm trang bị cho học sinh hiểu được sự cần thiết của trang thiết bị, dụng cụ sản xuất; nắm được đặc điểm và biết cách phân loại các thiết bị, dụng cụ sản xuất chế biến ở bộ phận bếp; trên cơ sở đó giới thiệu cách sử dụng và bảo dưỡng một số thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp. Đồng thời chương này còn đề cập đến các vấn đề về an toàn và vệ sinh trong sản xuất, chế biến ở bộ phận bếp để nâng cao chất lượng sản phẩm.

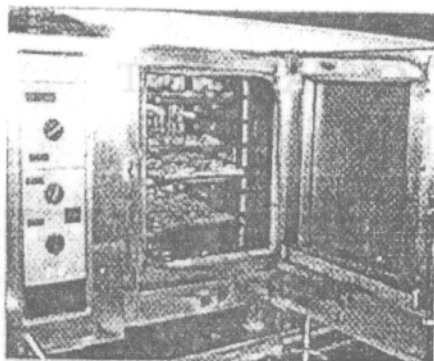
I. KHÁI NIỆM, Ý NGHĨA, ĐẶC ĐIỂM, PHÂN LOẠI CÁC THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Khái niệm, ý nghĩa các thiết bị, dụng cụ của bộ phận bếp

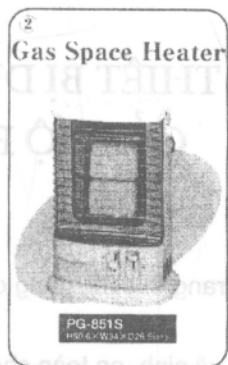
1.1. Khái niệm

Thiết bị, dụng cụ của bộ phận bếp là những phương tiện vật chất kỹ thuật dùng để thực hiện toàn bộ quá trình sản xuất - chế biến sản phẩm ăn uống

trong nhà hàng, khách sạn nhằm đáp ứng yêu cầu của khách hàng. Nó bao gồm các loại trang thiết bị, dụng cụ có cấu tạo phức tạp, vận hành bằng động cơ có dùng nguồn năng lượng thích hợp như: điện, gas, chất đốt khác... dùng để bảo quản, sản xuất, chế biến thì được gọi là thiết bị.



Hình 3.1. Lò đa năng



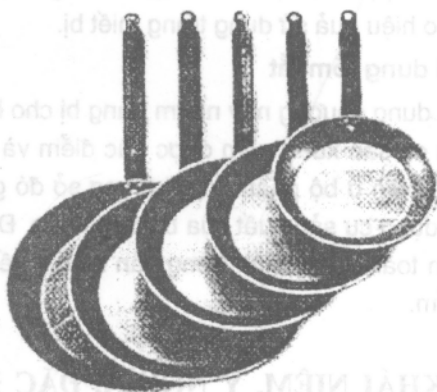
Hình 3.2. Lò nướng



Còn các loại thiết bị dụng cụ có cấu tạo đơn giản phục vụ cho những công việc nhất định, sử dụng ở trạng thái tĩnh hoặc bằng tay như dụng cụ cắt, thái, cân đong, dụng cụ đun nấu, chứa đựng thức ăn, tháo mở bao bì thì được gọi là dụng cụ.



Hình 3.3. Dụng cụ sắc nhọn



Hình 3.4. Chảo

1.2. Ý nghĩa

Thiết bị, dụng cụ trong bộ phận bếp của nhà hàng khách sạn được trang bị đầy đủ, hoàn chỉnh và hiện đại là một bộ phận quan trọng của nhà hàng khách

sạn. Thiết bị đầy đủ, có chất lượng sẽ tạo điều kiện để giảm nhẹ cường độ lao động, bảo vệ sức khoẻ con người, nâng cao năng suất lao động và cải thiện điều kiện làm việc của người lao động trong sản xuất chế biến.

- Thiết bị đầy đủ và chất lượng tốt sẽ tạo điều kiện tốt để bảo quản nguyên liệu thực phẩm, hàng hoá và tài sản của nhà hàng - khách sạn, nâng cao được hiệu quả sử dụng diện tích, hạ thấp hao hụt nguyên liệu, hàng hoá, bảo vệ được chất lượng nguyên liệu, hàng hoá không bị ảnh hưởng xấu của môi trường xâm nhập, ngăn chặn được hàng kém phẩm chất lọt vào lĩnh vực sản xuất - chế biến.

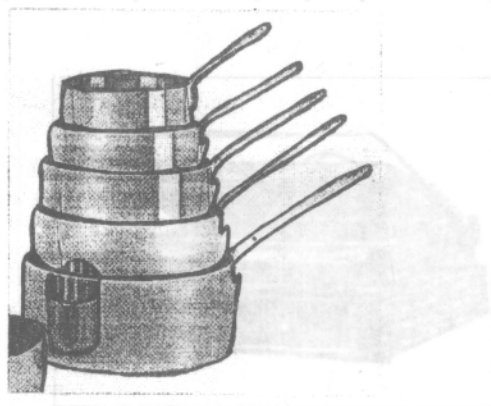
- Thiết bị đầy đủ và chất lượng tốt sẽ rút ngắn thời gian sản xuất - chế biến, nhất là thời gian sơ chế, nâng cao khả năng sản xuất, tăng chất lượng sản phẩm.

- Tạo điều kiện nâng cao trình độ phục vụ ăn uống văn minh, phục vụ tốt khách hàng không chỉ các món ăn, đồ uống mà còn đáp ứng kịp thời những nhu cầu cần thiết khác trong quá trình ăn uống của khách.

2. Đặc điểm trang thiết bị, dụng cụ

Trong các cơ sở, điều kiện sản xuất sản phẩm ăn uống chủ yếu bằng phương pháp thủ công với nhiều kiểu loại mặt hàng sản xuất kinh doanh hàng ngày rất phong phú, mỗi loại sản phẩm đòi hỏi các dụng cụ, trang thiết bị chế biến hoàn toàn khác nhau. Cho nên thiết bị, dụng cụ chuyên dùng sản xuất của bộ phận bếp có số lượng, chủng loại rất phong phú đa dạng như cùng một loại thiết bị, dụng cụ sản xuất lại có nhiều chủng loại khác nhau về cách thức, hình dáng, công dụng, cách sử dụng... Ví dụ: Các thiết bị dụng cụ để sơ chế (dao các loại), dụng cụ để chế biến (xoong, nồi, chảo, lò....) và ngoài ra còn có những dụng cụ không thể định danh riêng.

- Cùng với sự phát triển của khoa học kỹ thuật thì các dụng cụ này cũng luôn thay đổi về chủng loại, hình thức trong đó có một số dụng cụ truyền thống được thay thế bằng các thiết bị chuyên dùng hiện đại.



Hình 3.5. Nồi

Các thiết bị dụng cụ trong nhà bếp có giá trị khác nhau tùy theo tính chất chất lượng của dụng cụ, thiết bị. Ví dụ: Các loại dụng cụ cất thái thô sơ hay hiện đại...

Các thiết bị, dụng cụ đều phải đạt tiêu chuẩn cao về tính chất không độc hại, đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình sử dụng để không ảnh hưởng đến chất lượng sức khỏe của khách hàng.

- Kích thước phải nhỏ, gọn, không cồng kềnh, dễ di chuyển, lắp đặt đồng thời phải có cấu tạo không phức tạp để dễ vận hành, sử dụng, bảo dưỡng và dễ sửa chữa nếu hỏng hóc.

- Có những dụng cụ trong quá trình sử dụng dễ hư hỏng, mất mát, nhanh phải thay thế.

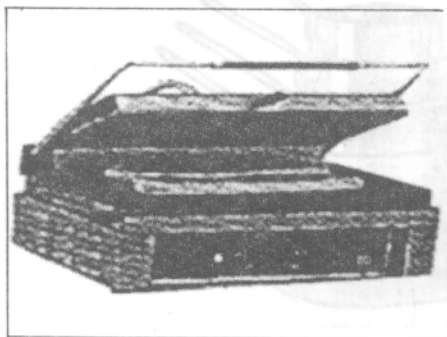
Từ các đặc điểm trên đòi hỏi người sản xuất của bộ phận bếp phải biết cách lựa chọn, sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ sao cho phù hợp, đem lại hiệu quả lao động cao.

3. Phân loại trang thiết bị, dụng cụ

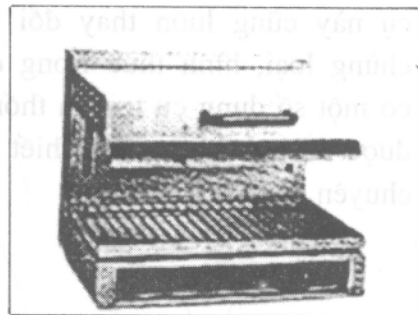
Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp số lượng nhiều, chủng loại phong phú, đa dạng về kích thước, hình dáng, công dụng, cách sử dụng. Song để phân loại người ta phải căn cứ vào một số tiêu thức sau:

3.1. Căn cứ đặc điểm của thiết bị, dụng cụ

- Thiết bị các loại có sử dụng đến nguồn năng lượng để vận hành như: bếp nướng, lò nướng, lò đa năng, máy cán bột, tủ bảo quản thức ăn, nguyên liệu thực phẩm, máy xay thịt, cá, máy thái, máy cắt, máy đánh khuấy, bếp điện, lò điện...

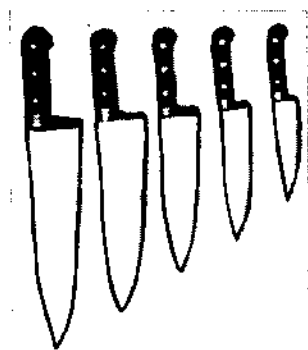


Hình 3.6. Bếp nướng



Hình 3.7. Lò nướng

- Dụng cụ gồm: Các loại không phải là thiết bị, vận hành sử dụng không cần dùng đến nguồn năng lượng nào như: bộ dao thái, thớt, xoong, nồi, chảo, khay đựng thức ăn, các dụng cụ bảo ôn, bộ dụng cụ thái nạo...



Hình 3.8. Dao thái

3.2. Căn cứ vào tính năng sử dụng

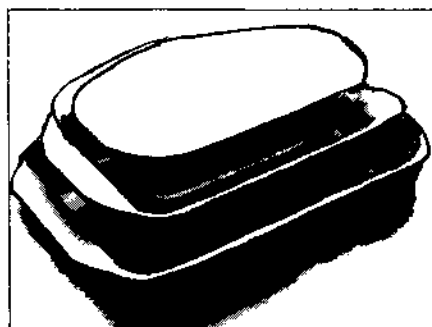
- Thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm, thức ăn bao gồm tủ lạnh bảo quản thực phẩm, nhà lạnh bảo quản thực phẩm, máy kem, dụng cụ bảo ôn (thùng xốp, thùng nhựa cách nhiệt).

- Thiết bị, dụng cụ sơ chế cắt thái như dao, thớt, kéo, máy gọt vỏ, máy xay thịt, máy thái, máy trộn thực phẩm, máy cán thực phẩm, dụng cụ giã.

- Thiết bị, dụng cụ chế biến làm chín thức ăn như xoong, nồi, chảo, lò bếp các loại.

- Thiết bị dụng cụ chứa đựng thức ăn: khay đựng thức ăn, âu.

- Thiết bị dụng cụ khác phục vụ cho quá trình sản xuất chế biến như bàn sơ chế cắt thái, thiết bị chiếu sáng, thiết bị thông hơi, thiết bị vệ sinh, dụng cụ cân, đong.



Hình 3.9. Khay đựng

II. GIỚI THIỆU CÁCH SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN MỘT SỐ TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Yêu cầu chung đối với thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp

Tất cả các dụng cụ thiết bị chuyên dùng phải đáp ứng các yêu cầu cơ bản sau:

- Cấu tạo thiết bị phải đảm bảo thuận tiện cho việc sử dụng, dễ lắp đặt, di chuyển, bảo dưỡng, sửa chữa, rẻ, bền.

- Trang thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo vệ sinh, không gây độc hại trong quá trình sản xuất chế biến các sản phẩm và sức khỏe của khách hàng. Vì vậy thiết bị, dụng cụ phải phù hợp với tính chất của từng loại nguyên liệu, quá trình sản xuất hàng hoá để không gây phản ứng với chất lượng sản phẩm và gây độc hại cho người sử dụng.

- Trang thiết bị, dụng cụ phải chắc, bền, đảm bảo đúng kích thước, tiêu chuẩn kinh tế, kỹ thuật quy định cho các loại thiết bị dụng cụ.

- Thiết bị bảo quản phải phù hợp với tính chất và khối lượng của hàng hoá, nguyên liệu bảo quản, để đảm bảo giữ gìn toàn vẹn số lượng, chất lượng sản phẩm hàng hoá, nguyên liệu.

- Phải đảm bảo an toàn cho người sử dụng, thuận tiện cho quá trình sản xuất và nâng cao hiệu quả sử dụng diện tích, công suất của trang thiết bị, dụng cụ.

2. Giới thiệu cách sử dụng và bảo quản một số trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp

2.1. Thiết bị lạnh

2.1.1. Nguyên lý chung của thiết bị lạnh

Các thiết bị dụng cụ này có chức năng bảo ôn nhiệt cho thực phẩm, thức ăn. Trong kinh doanh sản xuất chế biến phục vụ ăn uống, các thiết bị, dụng cụ này có các công dụng sau:

- + Bảo quản lạnh thực phẩm nhằm dự trữ, chủ động nguồn thực phẩm cho sản xuất chế biến thức ăn.

- + Làm mềm một số loại thịt (gia súc), tham gia vào quá trình chế biến một số món ăn đặc thù (món ăn nguội).

- + Bảo quản lạnh thức ăn tồn lại trong quá trình chế biến hàng ngày để tránh hư hỏng, lãng phí.



Hình 3.10. Kho lạnh bảo quản thực phẩm

2.1.2. Phân loại thiết bị lạnh

*** Nhà lạnh (kho lạnh)**

- Đặc điểm cấu tạo: Được thiết kế thành một phòng kín có lớp cách nhiệt quanh tường, trần và lắp máy lạnh có công suất lớn.

- Trong kho lạnh có lắp đặt hệ thống giá, kệ, móc treo thực phẩm.

- Cách sử dụng:

+ Khi mới hoạt động, để tủ chạy từ 2 giờ đến 3 giờ cho đủ độ lạnh mới đưa thực phẩm vào, khi cắm điện phải chính xác, dứt khoát.

+ Chất xếp thực phẩm trong kho phải đảm bảo kỹ thuật và tiết kiệm được diện tích đồng thời thuận tiện cho quá trình xuất nhập nguyên liệu.

+ Chỉnh nhiệt độ cho phù hợp với nhiệt độ môi trường hay mục đích sử dụng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.

+ Không cho thức ăn nóng vào kho, tủ lạnh, thực phẩm phải cho vào túi nilon riêng, không để các thực phẩm, gia vị có mùi mạnh trong kho lạnh.

+ Bao bì bên ngoài các vật đưa vào làm lạnh phải khô ráo để tránh đóng băng và phải đảm bảo sạch để không bị ô nhiễm thực phẩm.

+ Khi mất điện không cho thêm thực phẩm mới vào và hạn chế mở kho lạnh, tủ lạnh.

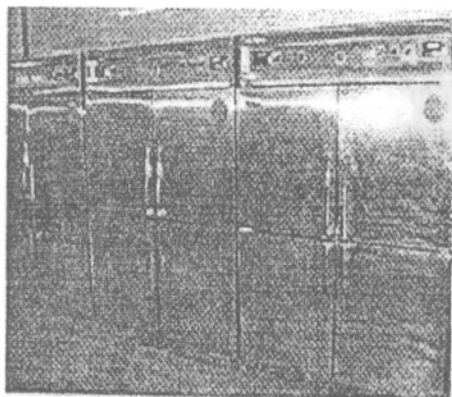
+ Khi điện áp biến đổi liên tục phải rút điện ra. Khi vào kho lạnh phải mặc bảo hộ.

- Cách vệ sinh, bảo quản:

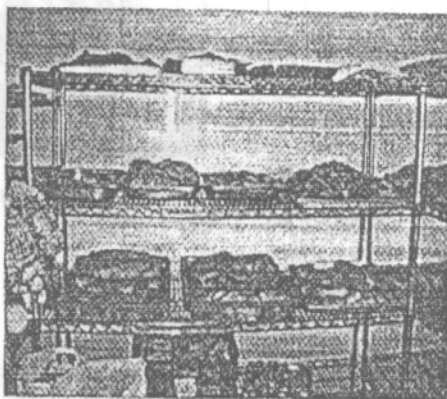
+ Rút nguồn điện trước khi vệ sinh.

+ Không xả nước trực tiếp vào phía trong kho, tủ ngăn lạnh.

+ Lau, bảo quản kho, ngăn tủ lạnh, hàng tháng phải tiến hành làm vệ sinh sạch trong và ngoài kho; dùng giẻ khô lau giàn bay hơi, dùng giẻ nhúng nước tẩy rửa lau sạch thành, kẽ, đệm cao su trong tủ xong rửa lại bằng nước sạch và lau khô, nếu kho có mùi hôi phải mở quạt gió để bay hết mùi hôi.



Hình 3.11. Tủ lạnh bảo quản



Hình 3.12. Nhà lạnh bảo quản

* Tủ lạnh

- Cấu tạo của tủ lạnh gồm hai phần chính là:

Hệ thống máy lạnh.

Tủ cách nhiệt.

+ Hệ thống máy lạnh bao gồm 3 phần chính:

- Giàn bay hơi (giàn lạnh)

- Giàn ngưng tụ (giàn nóng)

- Máy nén (lốc).

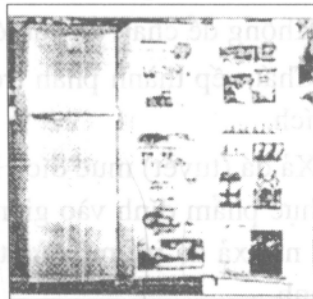
+ Tủ cách nhiệt: Hệ thống máy lạnh và tủ cách nhiệt ghép với nhau sao cho gọn gàng và tiện lợi nhất kể cả về mặt chế tạo, bao bì, đóng gói, vận chuyển, vận hành, sử dụng và thẩm mỹ.

- Nguyên lý hoạt động của máy lạnh: Môi chất (tác nhân lạnh, trong máy lấy nhiệt ở nơi có nhiệt độ thấp (trong tủ) và thải nhiệt ra nơi có nhiệt độ cao (môi trường không khí).

- Sử dụng và bảo quản tủ lạnh:

+ Yêu cầu tủ lạnh: Bao gói chặt chẽ, di chuyển nên ở trạng thái đứng, tránh nghiêng ngã, sau 24 tiếng mới cho tủ khởi động.

+ Vị trí đặt tủ: Đặt ở nơi khô ráo thoáng mát, đặt cách tường tối thiểu 10cm, cách nền cứng phẳng, cách trần, xa nguồn nhiệt, nguồn khí nóng.



Hình 3.13. Tủ bảo quản thức ăn

+ Cắm điện: Phải kiểm tra nguồn điện trước khi cắm, điện áp phù hợp với điện áp của tủ, nếu không thì phải qua biến áp, supvontơ hoặc ổn áp. Khi cắm điện phải chính xác, dứt khoát, dây dẫn phải chắc chắn, phích cắm và ổ cắm phải tiếp xúc tốt. Khi cắm (sau 0,2 đến 0,3 giây) máy khởi động nhẹ nhàng cho đến khi nghe tiếng kêu “cách” do role khởi động là được.

Nếu máy rung, lắc mạnh kéo dài, có tiếng kêu khác lạ thì phải cho tủ ngừng hoạt động để kiểm tra. Khi rút điện ra phải sau chừng 3 phút mới cắm điện lại. Khi điện áp biến đổi liên tục phải rút điện ra.

+ Điều chỉnh nhiệt độ phụ thuộc vào nhiệt độ môi trường:

- Nhiệt độ ngoài trời $< 15^{\circ}\text{C}$ để ở mức độ nhỏ nhất (min)
- Nhiệt độ ngoài trời $20^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$ để ở mức trung bình (med)
- Nhiệt độ ngoài trời $> 25^{\circ}\text{C}$ để ở mức cao nhất (max)

+ Bảo quản thực phẩm: Không nên bảo quản thực phẩm quá 7 ngày.

• Ngăn đông lạnh: Chứa đựng những thực phẩm cần bảo quản lâu

• Ngăn bảo quản lạnh: Ngăn 1 bảo quản trứng, sữa, đồ hộp, thịt, nước giải khát... nhiệt độ khoảng 2°C đến 5°C . Ngăn 2: Rau, củ, quả, mướp, bí, cà chua, dưa, cam... nhiệt độ khoảng $6^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$. Ngăn 3: Hộp bảo quản tạm thời, nhiệt độ khoảng $10^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$.

Chú ý:

+ Phải bảo quản thực phẩm sống và chín riêng.

+ Rau, hoa quả bảo quản lâu phải bọc gói trong túi nilon.

+ Thực phẩm đã qua chế biến, khi bảo quản phải đậy kỹ hoặc bọc gói kín.

+ Không đưa thực phẩm còn nóng vào bảo quản lạnh, không để các thực phẩm gia vị có mùi mạnh trong tủ lạnh.

- + Không bảo quản các loại hoá chất trong tủ lạnh.
- + Không để chai, đồ vật lên nóc tủ lạnh.
- + Chất xếp thành phần trong tủ được bảo quản đúng kỹ thuật và tiết kiệm dung tích.

+ Xả đá (tuyết) mục đích làm tăng tốc độ truyền nhiệt. Thời điểm xả khi đá hoặc thực phẩm dính vào giàn lạnh hoặc khi lớp tuyết dày quá 10 - 15m. Cách xả: Ấn nút xả đá rồi mở cửa tủ một lúc, dùng khay nước nóng 40-50°C áp vào giàn lạnh.

+ Vệ sinh sau khi sử dụng một thời gian hoặc tủ ngừng hoạt động 48 tiếng, phải vệ sinh tủ cả bên trong và bên ngoài, theo các bước sau:

- Ngắt điện, không dùng bất cứ vật cứng nào cạy đá hoặc tẩy các vết bẩn trong ngăn kết đông.

- Lấy hết thực phẩm trong tủ ra.

- Lấy giẻ sạch thấm nước xà phòng loãng ẩm lau sạch giàn lạnh, các khay, ngăn và thành tủ lạnh sau đó dùng giẻ khô lau sạch. Tuyệt đối không được xả trực tiếp nước vào phía trong và ngoài tủ.

- Vỏ ngoài tủ cũng được lau bằng giẻ ẩm và ẩm sau đó lau lại bằng giẻ khô mềm.

- Mở cửa tủ cho khô hẳn và bay hết mùi hôi.

+ Làm đá trong tủ lạnh:

- Tủ lạnh không dùng để làm kem dù đó là tủ to vì thời gian làm lạnh kéo dài nên nguyên liệu phân lớp và kem đông cứng không đảm bảo chất lượng.

- Khi lau nước đá, nước dễ rơi ra ngoài ngăn kết đông, đông cứng lại làm khuôn dính chặt vào ngăn thì không được dùng dao và các dụng cụ bằng kim loại để cạy đá, tránh làm thủng giàn lạnh.

- Để làm đá nhanh, giảm tải cho tủ, trong quá trình làm đá nên đặt quạt làm mát lốc máy và giàn nóng.

Chú ý: Trong quá trình bảo quản, hạn chế số lần đóng mở cửa tủ, mở ra phải đóng ngay. Cửa tủ đóng không kín phải sửa gioăng, bản lề, nếu tốc độ làm lạnh chậm thì phải kiểm tra lượng gas của tủ.

** Các dụng cụ bảo ôn*

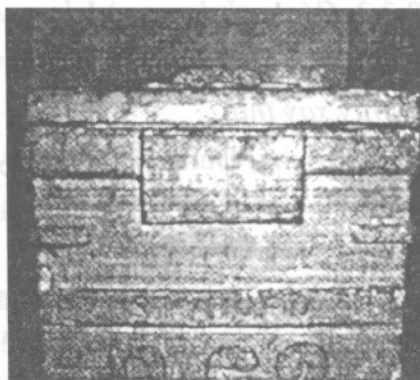
Nguyên lý chung của các dụng cụ bảo ôn là các vật chất chứa đựng có khả năng cách nhiệt, hạn chế sự trao đổi nhiệt từ bên trong dụng cụ đựng ra môi

trường bên ngoài. Dụng cụ bảo ôn dùng khá phổ biến ở các nhà hàng quy mô nhỏ, bình dân... gồm hai loại chính:

- Thùng xốp

+ Cấu tạo: Bằng xốp cách nhiệt, có nắp đậy kín bằng xốp, để tạo độ bền cho thùng có thể gia cố thêm khung, vỏ bằng gỗ. Dụng cụ rẻ tiền, dễ mua sắm, vận chuyển.

+ Sử dụng: Có thể cho đá lạnh vào thùng cùng với thực phẩm hoặc cho thực phẩm đã bảo quản lạnh đông vào thùng để cất giữ trong khoảng thời gian ngắn.

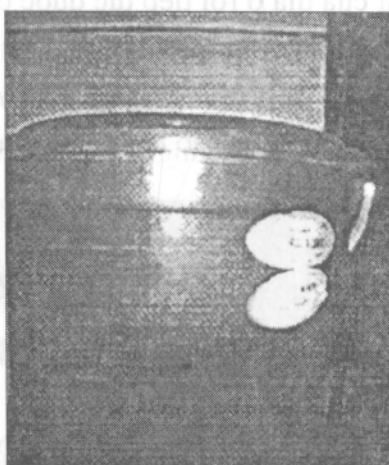


Hình 3.14. Thùng xốp

- Thùng nhựa cách nhiệt

+ Cấu tạo: Thùng được đúc bằng nhựa hai lớp, giữa có lớp xốp cách nhiệt. Thùng nhựa có độ bền cao hơn thùng xốp.

+ Sử dụng: Như cách sử dụng của thùng xốp.



Hình 3.15. Thùng nhựa hai vỏ cách nhiệt

2.2. Các loại thiết bị dụng cụ sơ chế, cất thái

2.2.1. Phân loại

Các loại thiết bị, dụng cụ sơ chế, cất thái là loại thiết bị, dụng cụ chuyên dùng để hỗ trợ cho các công việc sơ chế, cất thái thực phẩm. Công dụng của chúng là dùng để nhặt, gọt, cắt, loại bỏ phần không ăn được của thực phẩm hoặc dùng để cắt, gọt, băm, thái, lạng, chặt... thực phẩm và đảo trộn thực phẩm.

Các thiết bị, dụng cụ đó bao gồm:

+ Máy xay thịt

+ Máy gọt vỏ

+ Máy cắt thái

+ Máy trộn thực phẩm (đánh khuấy thực phẩm)

+ Máy cán thực phẩm

2.2.2. Cách sử dụng và bảo quản

* *Máy gọt vỏ*: Dùng để gọt lớp vỏ lụa khoai tây.

* *Máy xay thịt*

- Công dụng: Dùng để xay nhuyễn các loại thịt cá để làm các loại nhân thịt, các loại xúc xích, giò, chả, hamburger....

- Nguyên lý làm việc:

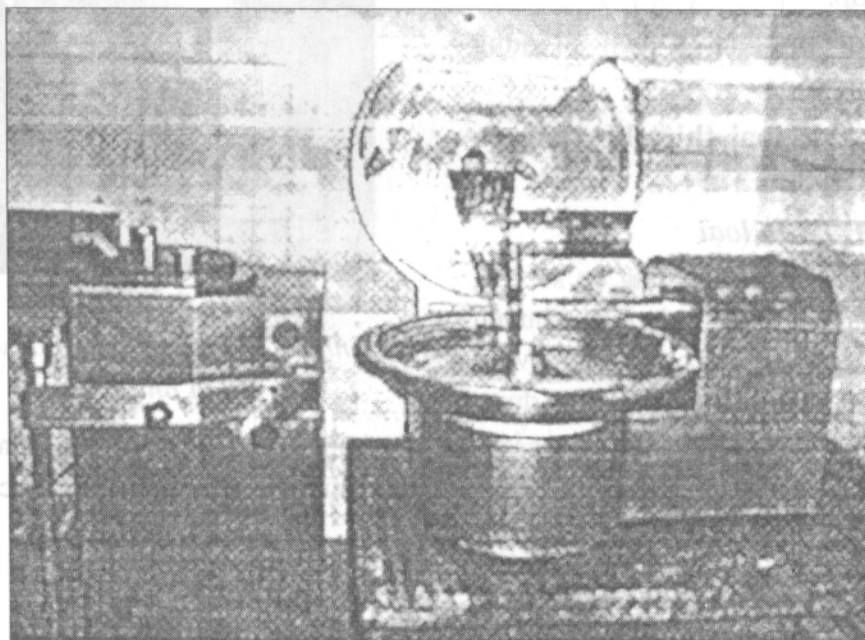
+ Thịt được đưa vào phễu chất liệu số 10 rồi được đẩy vào buồng làm việc. Nhờ vít tải, thịt sẽ được nghiền và chuyển dịch về phía các lưỡi dao.

+ Trong máy xay thịt được cắt làm hai lần:

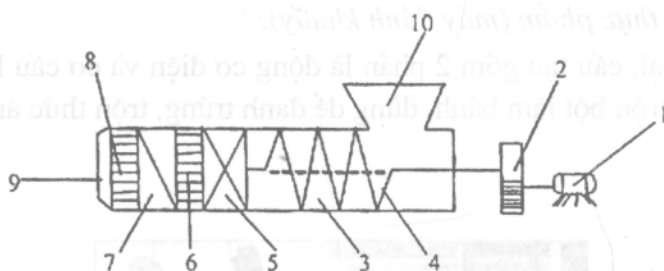
Lần 1: Thịt được cắt nhờ dao cắt không quay số 5. Sau đó thịt được đẩy qua lỗ thoát của đĩa 6 rồi tiếp tục được cắt lần 2.

Lần 2: Thịt được cắt bởi dao cắt số 7 gắn trên trục 4 vít tải.

Lúc này thịt được cắt và đạt tới độ mịn theo yêu cầu cần thiết. Thịt được đẩy qua lỗ thoát đĩa số 8 rồi ra ngoài.



Hình 3.16. Máy xay thịt



Hình 3.17. Cấu tạo máy xay thịt

1. Động cơ điện; 2. Bộ phận chuyển động (bánh răng hình trụ);
3. Buồng làm việc (hình trụ); 4. Vít tải; 5. Dao cắt không quay; 6. Đĩa lưới có lỗ lớn;
7. Dao cắt chuyển động quay; 8. Đĩa lưới có lỗ bé; 9. Nắp máy; 10. Phế chất liệu

- Cách sử dụng và bảo quản:

+ Nguyên lý là thịt đưa vào phải được loại bỏ gân, xương, bì sau đó thái thành những miếng nhỏ.

+ Dùng dụng cụ chuyên dùng cho thịt vào phế chất liệu.

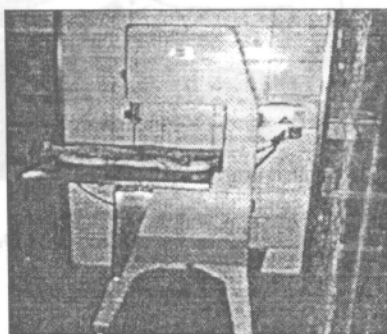
+ Tùy theo mục đích sử dụng mà lắp hoặc không lắp dao cắt.

+ Không cho qua nhiều nguyên liệu.

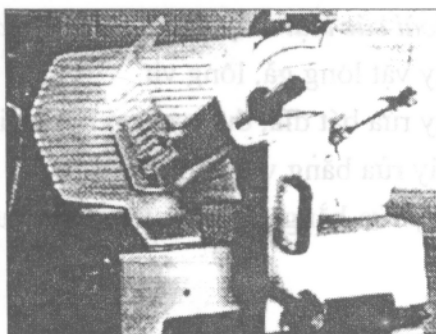
+ Khi xay xong ngắt điện tháo dao, lưới, vít, cọ rửa sạch sẽ, lau khô và lắp lại như cũ, không lắp vào mô tơ điện.

* Máy cắt thái

Dùng để cắt thái thực phẩm thành các hình hoa trang trí hoặc các lát mỏng đều nhau từ các loại rau, củ, quả, thịt...



Hình 3.18. Máy cắt



Hình 3.19. Máy thái

** Máy trộn thực phẩm (máy đánh khuấy):*

Có nhiều loại, cấu tạo gồm 2 phần là động cơ điện và cơ cấu làm việc có tác dụng. Dùng để trộn bột làm bánh, dùng để đánh trứng, trộn thức ăn, hoa quả...



Hình 3.20. Máy trộn thực phẩm

** Máy cán thực phẩm (cán bột)*

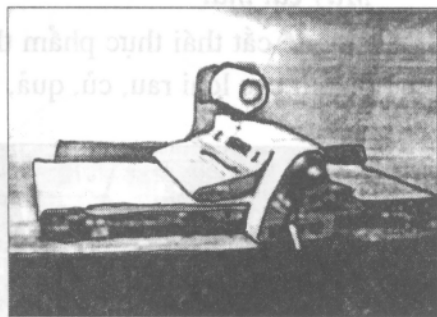
Dùng để cán bột đã được phối trộn để sản xuất bánh hoặc làm mì sợi.

** Ngoài các loại máy này ra còn có máy:*

- Máy vật lông gà, lông vịt
- Máy rửa bát đĩa, dụng cụ có hai loại:
 - + Máy rửa bằng vòi phun
 - + Máy rửa bằng chân vịt tạo dòng nước xoáy

Chú ý:

- Khi sử dụng, bảo quản các loại máy này phải tuân thủ các nguyên tắc và theo sự hướng dẫn cụ thể của nhà sản xuất (đúng nguồn điện).



Hình 3.21. Máy cán bột

- Sau khi sử dụng xong phải lau rửa, vệ sinh sạch theo đúng quy trình và thao tác kỹ thuật, trước khi vệ sinh phải tắt nguồn điện.

- Nếu chưa dùng đến phải định kỳ kiểm tra và tra dầu mỡ, che phủ động cơ để bảo đảm an toàn.

2.3. Các thiết bị, dụng cụ nhiệt làm chín thức ăn

Các thiết bị nhiệt là tất cả các dụng cụ, thiết bị sản sinh ra nhiệt năng cung cấp cho quá trình chế biến sản phẩm ăn uống bao gồm: Các loại bếp, các loại lò, hệ thống thông hơi.... mà thực tế ta quen gọi là lò và bếp.

Trong quá trình sản xuất sản phẩm ăn uống, gia công nhiệt là công đoạn cuối cùng. Sau công đoạn này nguyên liệu trở thành sản phẩm. Quá trình tạo nên màu sắc, mùi vị, trạng thái của thực phẩm chủ yếu xảy ra trong giai đoạn này. Do vậy thiết bị nhiệt dùng để cấp nhiệt làm chín thức ăn là công cụ truyền nhiệt từ bếp đến thức ăn. Thiết bị nhiệt ảnh hưởng trực tiếp đến năng suất lao động và chất lượng sản phẩm.

2.3.1. Phân loại các thiết bị nhiệt

- Căn cứ vào nguồn sinh ra nhiệt năng mà chia ra thành:
 - + Các loại bếp: than củi, than tổ ong, than cám, than đá...
 - + Các loại lò điện, gas: bếp gas, bếp điện, bếp cồn, hệ thống nổi hơi (dùng hơi nước cấp nhiệt cho các dụng cụ chế biến).
- Căn cứ vào kích thước, cấu tạo, mục đích sử dụng mà chia ra:
 - + Bếp than:
 - Cố định
 - Di động.
 - Mặt gang...
 - + Bếp gas:
 - Bếp gas dân dụng
 - Bếp gas công nghiệp
 - Bếp gas du lịch
- Căn cứ vào cấu tạo và tác dụng của thiết bị nhiệt mà chia ra:
 - + Các loại lò: lò than, lò điện, lò gas, lò vi sóng...
 - + Các loại bếp: bếp than, điện, gạch, củi, dầu, gas...

2.3.2. Cách sử dụng và bảo quản

Xuất phát từ vai trò của thiết bị nhiệt đối với quá trình sản xuất sản phẩm ăn uống mà khi lựa chọn hoặc xây lắp các thiết bị nhiệt để sử dụng người ta phải dựa trên những yêu cầu sau đối với thiết bị nhiệt:

- Phải tạo ra nhiệt độ cao trong một thời gian ngắn khi hoạt động và dễ điều chỉnh được nhiệt lượng sinh ra phù hợp với yêu cầu của kỹ thuật chế biến.
- Phải hạn chế được các tổn thất do nhiệt năng sinh ra, tiết kiệm chi phí nhiên liệu.
- Bền, tiện lợi và đảm bảo an toàn trong quá trình sản xuất.
- Hạn chế đến mức thấp nhất các loại khí độc và bụi sinh ra trong quá trình hoạt động.

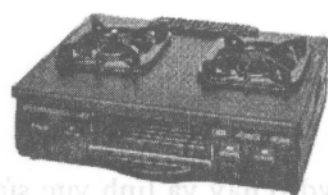
a. Các loại bếp

Do sử dụng bếp than có quá nhiều bất tiện, không đảm bảo vệ sinh mặt khác do công nghiệp khai thác dầu và khí đốt của nước ta phát triển mạnh, nên trong các nhà hàng - khách sạn hiện nay đã thay thế gần hết các lò bếp đun than bằng các lò bếp đun gas.

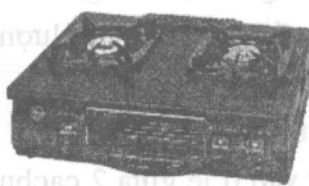
Để an tâm và đảm bảo an toàn khi sử dụng đòi hỏi người nấu ăn phải có những hiểu biết về gas và bếp gas.

- Bếp gas: Để đáp ứng nhu cầu khá phong phú về kiểu dáng và đặc tính ưu việt trong sử dụng của người tiêu dùng, trên thị trường đã và đang xuất hiện khá nhiều chủng loại bếp như: Bếp Rinai, bếp Iwatani, bếp Paloma, bếp Electrolux, bếp Sanyo, bếp National...

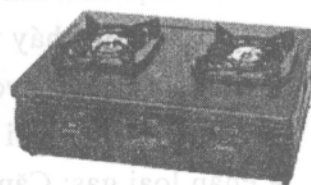
- Nguồn gốc của khí đốt: Khí đốt là sản phẩm sinh ra trong quá trình phân giải các chất hữu cơ có trong tự nhiên. Khí đốt có 3 nguồn gốc chính, chúng tích tụ lại trong lòng đất tạo thành những mỏ khí đốt hoặc tích tụ lại cùng với dầu trong các mỏ dầu và do con người dùng phương pháp sinh học xử lý các chất thải hữu cơ để thu lấy khí đốt (còn gọi là Bio gas). Với điều kiện ở nước ta, khí đốt chủ yếu sử dụng ở dạng hoá lỏng được chứa đựng trong các dụng cụ đặc biệt. Các khí đốt hoá lỏng này do rất nhiều hãng, cơ sở cung cấp.



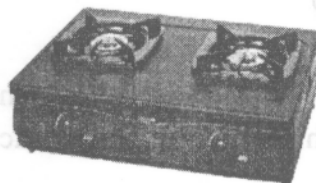
PA-3200CEF
H18×W59×D45(cm) ①



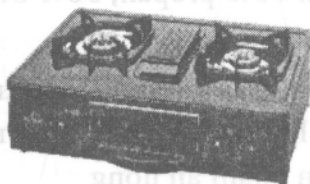
IC-4800F
H18×W59×D45(cm) ①



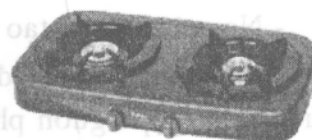
PA-2000EF
H16×W59×D45(cm) ①



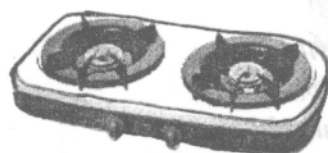
PA-22HF
H21.4×W59×D47.3(cm) ②



IC-330HB
H17×W55.8×D38(cm) ②



PA-25RF
H17.6×W55.8×D34(cm) ②



PA-25R
H17.6×W55.8×D34(cm) ②



PA-10H
H17.8×W30.7×D33.3(cm) ②



PA-1N
H5.4×W27.5×D23.6(cm) ③

Hình 3.22. Các loại bếp gas

- Thành phần, tính chất, phân loại khí đốt hoá lỏng:

+ Thành phần: Khí đốt hoá lỏng chủ yếu gồm 2 thành phần chính là: propan (C_3H_8) và butan (C_4H_{10}). Còn đối với các loại khí đốt tự nhiên dẫn từ mỏ khí, bio gas thì thành phần phức tạp hơn.

+ Tính chất: Do thành phần chủ yếu là butan và propan nên chúng có những tính chất lý hoá cơ bản sau:

• Ở điều kiện nhiệt độ, áp suất không khí thì chúng tồn tại ở thể khí, nên khi đốt hoá lỏng có độ hoá hơi rất lớn.

- Nó là một chất khí không màu, không mùi.
- Dễ bắt cháy, cháy với tốc độ cao, nhiệt lượng sinh ra lớn
- Không phản ứng với kim loại, nhựa, cao su.
- Không độc hại với cơ thể con người.

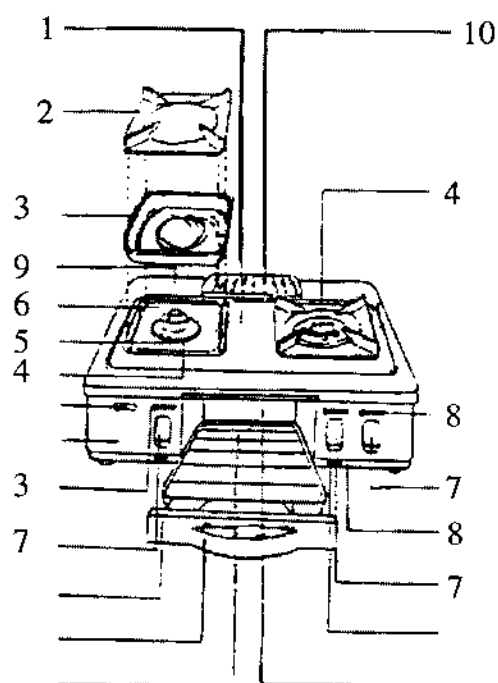
+ Phân loại gas: Căn cứ vào tỉ lệ giữa 2 cacbua hydro này và lĩnh vực sử dụng, người ta chia khí đốt hoá lỏng thành 2 loại:

- Gas dân dụng (gồm 30% propan, 70% butan)
- Gas công nghiệp (gồm 50% propan, 50% butan)

- Nguyên lý cấu tạo của bếp gas

+ Nguyên lý hoạt động: Gas từ nguồn dự trữ được điều tiết dẫn đến buồng đốt gặp nguồn phát lửa sẽ bốc cháy sinh ra nhiệt, cung cấp cho các dụng cụ để chế biến các sản phẩm ăn uống

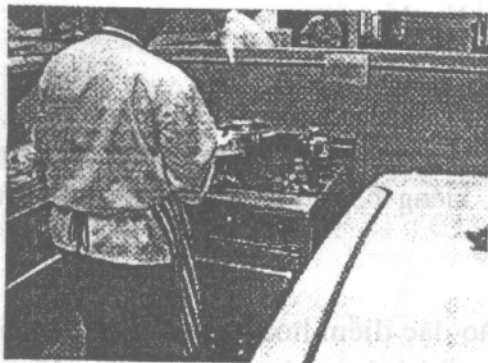
+ Cấu tạo của bếp gas (xem hình 3.23).



1. Mâm bếp
 2. Kiềng bếp
 3. Khay hứng
 4. Vòng chia lửa
 5. Cảm ứng nhiệt
 6. Cực điện
 7. Công tắc bếp
 8. Bộ phận điều chỉnh ngọn lửa
 9. Bộ phận báo lửa bằng pin
 10. Khóa an toàn
- (Bộ phận này nằm dưới công tắc bếp)
- Hình 3.23. Cấu tạo bếp gas

Ngoài các bộ phận chính trên, để bếp gas hoạt động được cần có các bộ phận có liên quan như hệ thống ống dẫn khí gas của bếp, kệ, van điều áp...

Hiện nay trên thị trường có rất nhiều loại bếp gas của các hãng sản xuất khác nhau. Mặc dù mỗi loại có hình thức, kích thước, tính năng, tác dụng khác nhau nhưng ở các nhà bếp thường dùng 2 loại chính sau: Bếp dùng cho xoong chảo đáy bằng và bếp dùng chảo đáy lõm - chảo Á.



Hình 3.24. Bếp gas dùng cho chảo đáy bằng



Hình 3.25. Bếp gas dùng cho chảo đáy lõm

- Bình đựng gas:

Là nơi chứa đựng gas ở dạng lỏng, nó có cấu tạo đặc biệt để giữ được gas ở dạng lỏng và đảm bảo an toàn trong quá trình bảo quản, vận chuyển, sử dụng. Bình gas có kích thước to nhỏ khác nhau tùy thuộc vào từng loại bếp và hệ thống lắp đặt bếp.

+ Đồng hồ đo áp lực, van an toàn: Được lắp ngay đầu ống dẫn gas nối với bình gas, có mục đích kiểm tra lượng gas có trong bình và đảm bảo an toàn (tự động ngắt) khi có hiện tượng rò rỉ gas.

+ Bộ điều hành (chính là nút điều chỉnh lửa) lắp cuối đường ống dẫn gas nối với bình gas. Có tác dụng điều chỉnh lượng gas và không khí cung cấp cho bếp nhiều hay ít, như vậy sẽ điều chỉnh được lượng nhiệt cung cấp cho các thiết bị chế biến.

+ Ống dẫn gas: Làm bằng nhựa, cao su hoặc kim loại. Ở hai đầu ống bằng nhựa, cao su bao giờ cũng có đai siết chặt ống dẫn gas để tránh hiện tượng ống bị tuột ra hoặc rò rỉ gas.

+ Buồng đốt và vành chia lửa (còn gọi là ống điều): Là nơi tập trung gas, tránh tản mát ra ngoài sau đó phân chia gas thành từng tia nhỏ để quá trình cháy diễn ra nhanh và cháy hết gas. Đây là bộ phận quan trọng nhất, ảnh hưởng

trực tiếp đến độ bền và mức tiêu hao gas của bếp. Nó thường được sản xuất từ những loại hợp kim đồng có khả năng chịu được nhiệt độ cao.

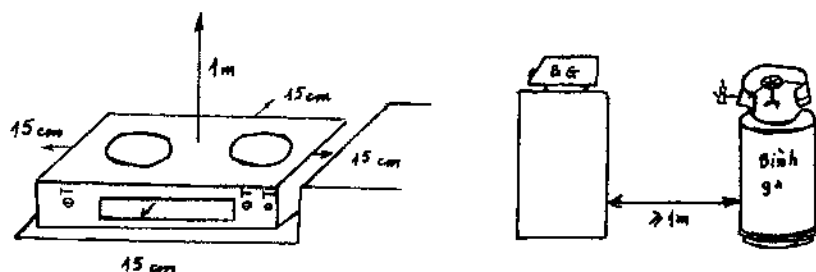
- Bộ phận đánh lửa của bếp gas: Tùy theo từng loại bếp mà có các hình thức đánh lửa sau:

- + Đánh lửa thủ công: Dùng diêm, bật lửa để môi
- + Đánh lửa bằng manheto
- + Đánh lửa bằng pin

Ngoài ra, bếp gas còn bao gồm nhiều bộ phận đảm nhiệm những chức năng riêng biệt như: Khung bếp, khay hứng, kiềng bếp, nút cảm ứng nhiệt, rơle nhiệt, lò nướng...

- Lắp đặt bếp:

Khi lắp đặt bếp gas phải căn cứ vào đặc điểm hoạt động sản xuất kinh doanh của cơ sở mà lựa chọn bếp cho thích hợp và có biện pháp lắp đặt đảm bảo an toàn.



Hình 3.26. Cách lắp đặt bếp gas

+ Bình gas: Phải để ở nơi thoáng hơi, thoáng mát, đủ rộng, thuận tiện cho tháo lắp và xử lý khi cần thiết, không gần nơi dễ phát cháy hoặc nổ, không để ánh sáng mặt trời trực tiếp chiếu vào, đặt cách xa bếp ít nhất là 1m. Trong các bếp ăn của các trường mẫu giáo, tiểu học phải có tường bê tông ngăn cách với nơi đặt bình gas. Bình gas phải đặt thẳng đứng, đặt ở vị trí thấp hơn bếp.

+ Ống dẫn gas: Ống dẫn gas phải là ống chịu áp lực cao và không bị gas phân huỷ. Tùy theo hệ thống bếp trang bị mà lựa chọn ống dẫn cho an toàn (kim loại, nhựa, cao su...). Mỗi bình gas phải có kiểu van an toàn và đồng hồ áp lực. Ống dẫn gas phải đi theo con đường ngắn nhất, hạn chế tối đa các tác động của môi trường hoặc tác nhân khác làm ống dẫn hư hỏng, rò rỉ gas, đặc biệt ở những nơi dễ va chạm, cọ sát phải có biện pháp bảo vệ. Phải bố trí hệ thống van gas thật khoa học (nếu tất cả các bếp có cùng một nguồn gas).

+ Lắp đặt bếp phải dễ kiểm tra, sửa chữa, thay thế. Đường ống không đi qua nơi có nguồn nhiệt cao, hạn chế gấp khúc, không để vật nặng đè lên, phải lắp đặt cố định. Nơi lắp đặt bếp phải thoáng mát, có khoảng không phía trên, dưới, trái, phải, trước, sau. Phải có bàn, kệ đặt bếp hoặc lắp đặt chắc chắn đảm bảo an toàn khi sử dụng. Khi lắp đặt bếp, các bộ phận phải được lắp chính xác, chắc chắn, cách các vật xung quanh > 15cm, chiều cao thông thoáng > 100cm.

- *Sử dụng bếp gas:*

+ **Bật bếp:** Đối với bếp có bộ phận đánh lửa bằng manheto làm như sau: ấn nút điều khiển (điều áp) vận ngược chiều kim đồng hồ đến ký hiệu ngọn lửa lớn (nghe tiếng kêu cách), điều chỉnh cho ngọn lửa cháy đều.

Đối với loại bếp có van an toàn (có đầu cảm biến nhiệt), khi bật bếp phải giữ nút ấn khoảng 5 giây để bếp cháy hẳn. Nếu sau vài lần bật bếp vẫn không cháy, hoặc cháy to không đều, hoặc khi bỏ nút ấn ra lửa tắt thì phải kiểm tra lại vành chia lửa, đầu cảm ứng nhiệt.

+ **Tắt bếp:** Vận nút điều khiển về vị trí cấp gas ở mức thấp nhất, khi nghe tiếng kêu "cách" thì thôi.

- **Chú ý:**

+ Khi sử dụng bếp mới lần đầu, vật liệu cách nhiệt, dầu, mỡ còn sót lại trong quá trình sản xuất sẽ gây ra mùi hôi khét và khói nên bật bếp cho cháy một thời gian ngắn, sau đó để nguội, lau chùi sạch sẽ bằng xà phòng trung tính.

+ Không đặt xoong, nồi méo mó, không cân bằng lên bếp để tránh thực phẩm bị sôi, trào, lật ra bếp.

+ Trước khi bắc xoong nồi ra khỏi bếp phải vận nhỏ lửa hoặc tắt bếp.

- **Bảo dưỡng:**

+ Khi sử dụng xong, bếp để nguội sau đó lau chùi khay hứng, mặt bếp sạch sẽ.

+ Khi cần sửa chữa thì không nên tự mình sửa mà nên gọi những người có chuyên môn kỹ thuật ở trung tâm bảo hành hoặc các cơ sở cung cấp gas và bếp gas.

+ Nếu bếp có hiện tượng ngọn lửa đỏ, các dụng cụ đun có muội cần phải kiểm tra và điều chỉnh lại từng bộ phận (lượng khí cấp), vành chia lửa, ống điều...

+ Nếu bộ phận cảm ứng nhiệt không hoạt động thì phải gọi thợ đến sửa và thay thế.

*** Các biện pháp đảm bảo an toàn:**

Căn cứ vào tính chất lý hoá của khí đốt hoá lỏng cũng như cấu tạo, nguyên lý hoạt động của bếp, mặc dù quá trình sử dụng bếp rất đơn giản và an toàn, song vẫn có thể xảy ra các tai nạn như hoả hoạn, nổ bình gas dẫn đến thiệt hại về tài sản và tính mạng của con người. Vì vậy người sử dụng không được phép chủ quan và phải tuân thủ các biện pháp an toàn sau:

+ Lựa chọn bình gas: Bình gas không được méo mó, hoen rỉ, nút bình gas phải kín. Nên sử dụng bình của các hãng cung cấp có uy tín.

+ Phải lắp đặt đồng hồ đo áp lực, van an toàn trên đường ống dẫn gas và thường xuyên kiểm tra tình trạng an toàn của van.

+ Phải kiểm tra thường xuyên đường ống dẫn gas, đầu nối của ống dẫn. Nếu có hiện tượng rò rỉ, chuột cắn, oxy hoá... phải thay thế ngay.

+ Thường xuyên kiểm tra buồng đốt, vành chia lửa, nếu có hiện tượng cong, vênh, gỉ, thủng... phải thay thế ngay.

+ Khi không sử dụng bếp, kết thúc ngày làm việc phải khoá van an toàn, khoá bình gas.

+ Nếu phát hiện thấy có hiện tượng gas bị rò rỉ thì phải mở hết cửa sổ, cửa ra vào rồi mới kiểm tra. Khi kiểm tra tuyệt đối không được dùng diêm, bật lửa, đóm để kiểm tra.

+ Khi xảy ra hoả hoạn khu vực xung quanh phải nhanh chóng khoá bình gas và vận chuyển bình ra nơi an toàn, nếu xảy ra hoả hoạn thì phải thật bình tĩnh dùng bình cứu hoả dập tắt đám cháy sau đó khoá chặt van gas lại, báo người có trách nhiệm.

*** Bếp điện**

- Nguyên tắc: Biến đổi năng lượng điện thành năng lượng nhiệt thông qua dụng cụ nung nóng là dây may so.

- Lắp đặt và sử dụng:

+ Đặt bếp cố định, gần nguồn điện, nơi cao, khô ráo, tránh ẩm, không để nước rơi vào.

+ Lưu ý nguồn điện, dây điện, ổ cắm phải đủ tải.



Hình 3.27. Bếp điện

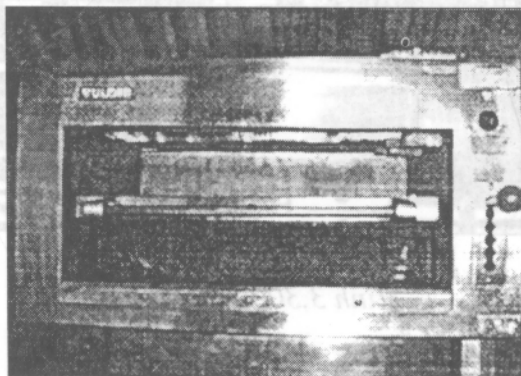
+ Dụng cụ đun nấu có đáy phẳng, nhám, đen để tăng hiệu suất sử dụng, đáy không dính nước.

+ Thường xuyên vệ sinh trắng mặt gương phản chiếu.

+ Để tránh tai nạn điện giật, bếp phải đấu dây tiếp mát, hàng ngày trước khi sử dụng phải kiểm tra rò điện. Khi thấy hiện tượng phóng tia lửa điện phải dùng đun nấu và phải báo ngay cho người có trách nhiệm để sửa chữa.

** Bếp nướng Salamander:*

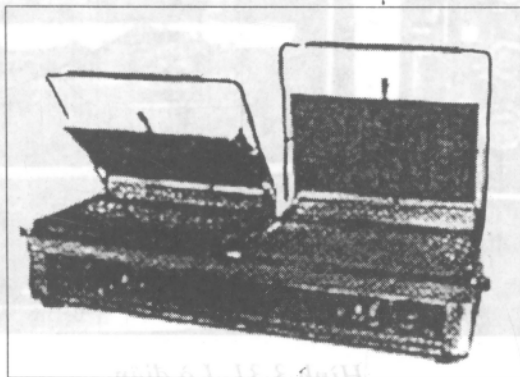
Dùng để nướng, làm chín thức ăn và tạo lớp vỏ vàng mỏng; hoặc dùng để hâm nóng thức ăn.



Hình 3.28. Bếp nướng Salamander

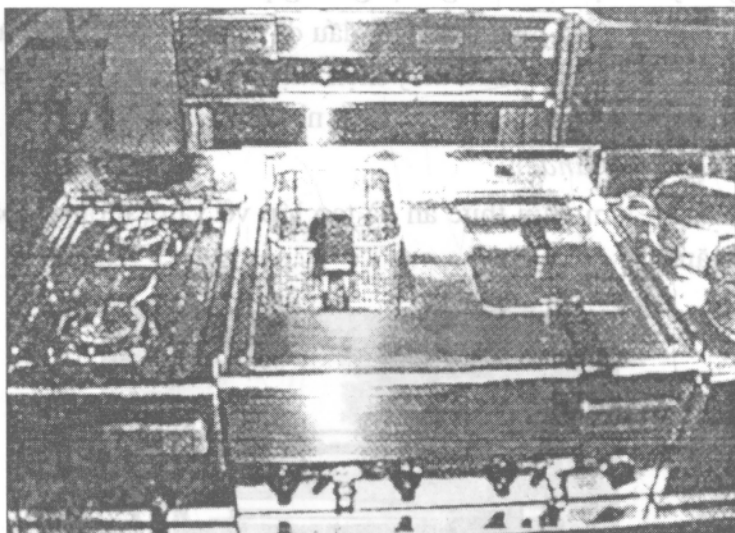
** Bếp nướng bằng than hoạt tính:* Dùng để nướng, làm chín thức ăn tạo lớp vỏ vàng và mùi thơm đặc trưng cho món ăn.

** Bếp nướng mặt gang:* Dùng để nướng, làm chín thức ăn và tạo lớp vỏ vàng mỏng; hoặc dùng để giữ nóng, om thức ăn.



Hình 3.29. Bếp nướng mặt gang

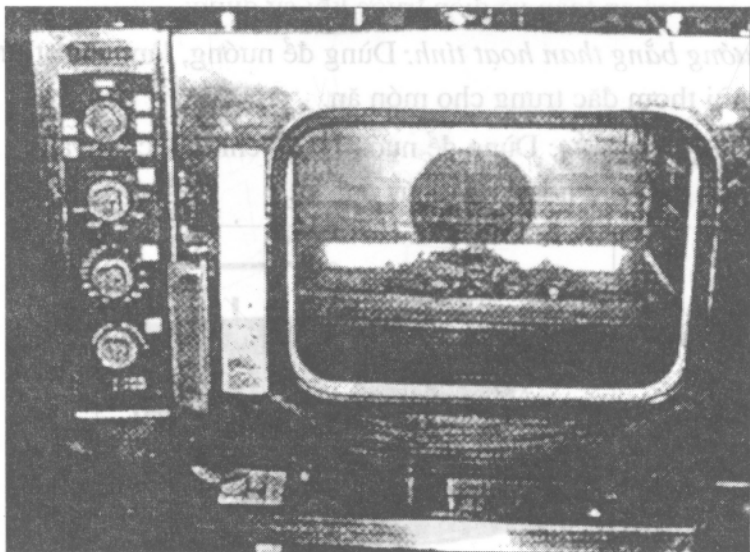
* *Bếp rán điện chuyên dùng*: Dùng để rán ngập mỡ, làm chín hàng loạt thức ăn với số lượng nhiều, tạo lớp vỏ mỏng vàng đều cho món ăn.



Hình 3.30. Bếp rán điện

b. Các loại lò

* Lò điện



Hình 3.31. Lò điện

- Cấu tạo: Lò điện thường gồm các bộ phận cơ bản sau:

+ Tủ nướng gồm:

- Cánh

- Bộ phận điều chỉnh nhiệt độ

- Lỗ thông hơi

- Bộ phận điều chỉnh chế độ cấp nhiệt

+ Các bộ phận chính:

- Dây may so

- Thanh cấp nhiệt

- Khay đựng và giá để thực phẩm

- Tác dụng: Dùng để quay, nướng, làm chín thức ăn, tạo lớp vỏ mỏng vàng đều.

- Cách sử dụng và bảo dưỡng:

+ Lắp đặt lò ở nơi bằng phẳng, chắc chắn, cao ráo, thoáng khí.

+ Cách sử dụng: Đưa thực phẩm vào lò → cắm điện → điều chỉnh nhiệt độ
→ điều chỉnh chế độ nhiệt (nếu có) → điều chỉnh thời gian hoạt động.

+ Bảo dưỡng: Khi sử dụng xong phải rút điện, để lò nguội, làm vệ sinh sạch sẽ giá trong và ngoài lò.

- Chú ý khi vận hành lò nướng điện:

+ Phải kiểm tra an toàn về điện trước khi sử dụng;

+ Phải theo dõi sự hoạt động của lò, tránh để sản phẩm bị cháy;

+ Không bịt các lỗ thoát hơi.

- Một số ký hiệu thông thường trên các lò nướng:

O : Tắt



: Phân bố nhiệt theo kiểu đối lưu



: Nướng chỉ có nhiệt từ trên xuống



: Nướng chỉ có nhiệt từ dưới lên



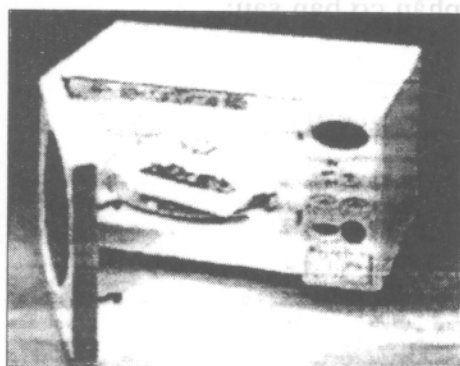
: Nấu, nướng sử dụng quạt gió



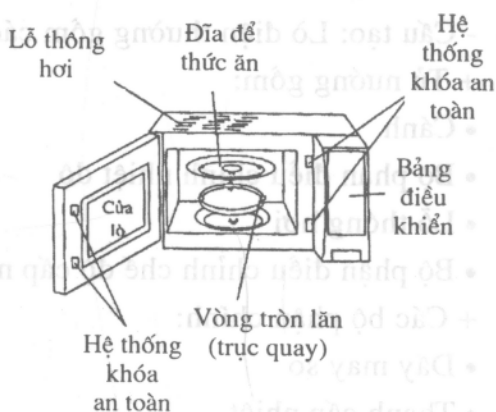
: Rã đông thực phẩm đông lạnh

* Lò gas: Dùng để quay, nướng, làm chín thức ăn tạo lớp vỏ mỏng vàng đều.

* Lò vi sóng: Dùng để chế biến, làm chín các món ăn, hâm nóng, rã đông, nướng.



Hình 3.32. Lò vi sóng



Hình 3.33. Cấu tạo lò vi sóng

- Giới thiệu các bộ phận của lò vi sóng:

+ Bộ phận đặt thời gian - Timer

+ Bộ phận chế độ nấu - Power

- Các chế độ vi sóng:

+ Mức cao: 100% công suất

+ Mức trung bình cao: 81% công suất

+ Mức trung bình: 58% công suất

+ Mức trung bình thấp: 36% công suất

+ Mức thấp: 18% công suất

- Chế độ nướng

- Chế độ nấu kết hợp (cả thanh nướng và thanh vi sóng)

- Để lò làm việc được tốt nên thực hiện các bước sau:

Bước 1: Chọn dụng cụ đựng thực phẩm bằng sành sứ, thủy tinh, nhựa, không dùng dụng cụ bằng kim loại

Bước 2: Đưa thực phẩm vào trong lò, đóng cửa lò

Bước 3: Chọn chế độ nấu

Bước 4: Đặt thời gian nấu theo yêu cầu

Bước 5: Cho lò vận hành

Bước 6: Khi thực phẩm chín, tắt hẳn lò mới mở cửa lấy thức ăn

Chú ý trong quá trình sử dụng:

+ Các thực phẩm có độ ẩm càng cao hiệu quả sử dụng lò càng tăng.

+ Đảm bảo tất cả các nguyên liệu thực phẩm đóng gói đã được lấy ra hết khỏi lò.

- Kiểm tra xem có bất kỳ nguy hiểm gì cho lò không.

+ Lò phải được đặt nơi bằng phẳng, chịu được sức nặng của lò và thức ăn trong lò khi hoạt động.

+ Không đặt lò ở gần nguồn nhiệt, nơi ẩm ướt hay gần các vật liệu dễ cháy.

+ Khoảng cách tối thiểu từ lò đến các vật dụng khác là: 20cm ở trên, 10cm ở phía sau, 5cm ở phía bên cạnh. Không được che phủ hoặc bít kín các khe hở trên lò. Không được tháo chân lò ra.

+ Không được vận hành lò mà không có khay thuỷ tinh. Các bộ phận như gối quay, trục ở các vị trí thích hợp.

+ Ổ cắm phải được sử dụng thuận tiện để có thể dễ dàng rút ra.

+ Đảm bảo dây nguồn an toàn.

- Cấp điện cho lò:

+ Lò này phải được nối tiếp đất. Nó đã được trang bị dây cắm có dây tiếp đất cùng phích cắm tiếp đất.

+ Nó phải được cắm vào ổ cắm trên tường được lắp cẩn thận và được nối tiếp đất.

+ Dây cấp điện cho lò vi sóng phải được đi đường điện riêng.

- Vận hành lò:

+ Không được dùng đồ đựng bằng kim loại, đồ đựng có vành bằng vàng, bạc, chỉ nên sử dụng các loại đồ đựng bằng sứ, thuỷ tinh chịu nhiệt hoặc giấy.

+ Khi vẫn chưa đặt thực phẩm vào trong lò thì nhất thiết không để lò hoạt động để tránh tổn hại cho lò.

+ Khi sử dụng lò vi sóng, trước tiên đặt đĩa quay thuỷ tinh vào đúng vị trí, sau đó đặt đồ đựng thực phẩm đã đầy đủ thực phẩm lên đĩa quay thuỷ tinh và tiến hành nấu ăn.

+ Không để nhiệt kế thuỷ ngân trong lò để đo độ nóng của lò.

+ Nếu thực phẩm trong lò bị cháy, không được mở lò, lập tức tắt lò hoặc ngắt nguồn điện, đợi lửa trong khoang lò tắt hẳn mới mở cửa để xử lý.

+ Lấy thực phẩm đã làm chín ra cần phải đeo găng tay cách nhiệt.

+ Đồ đựng có cỡ quá nhỏ không nên dùng trong lò vi sóng.

+ Sau khi dùng bao giấy bao thực phẩm để đun nóng nên cẩn thận khi mở giấy để tránh hơi nóng làm bỏng.

- + Trẻ con sử dụng lò vi sóng cần có người lớn chỉ dẫn.
- + Không dùng lò vi sóng để gia nhiệt cho các loại thực phẩm có vỏ cứng như trứng gia cầm, hạt dẻ, các loại bình có nút đóng chặt.
- + Không được mở đóng cửa lò quá mạnh.
- + Trước khi vệ sinh lò cần rút phích điện ra.
- Bảo dưỡng, sửa chữa:
 - + Sau mỗi ca, ngày sử dụng phải rút các giá kê, khay ra khỏi lò và vệ sinh bằng nước tẩy rửa + nước ấm.
 - + Dùng giẻ mềm nhúng nước ấm lau kỹ trong, ngoài lò, xong lau khô, tuyệt đối không dùng giẻ cứng, thô nháp sẽ gây xước thành lò (làm giảm hiệu suất lò vi sóng).
 - + Lau sạch gioăng cửa lò để tránh tổn hao nhiệt, sóng, lau kỹ mặt kính để dễ quan sát món ăn trong lò.
 - + Khi bị rơi, đổ vỡ hoặc có sự cố khác, cần mời nhân viên có chuyên môn đến kiểm tra để kịp thời xử lý.

** Lò bếp đun than*

Đây là loại lò bếp sử dụng phổ biến trong các nhà hàng, khách sạn, bếp ăn trước đây ở cả hai miền Nam Bắc. Trong điều kiện hiện nay các loại lò bếp này đã thu hẹp dần và được thay thế bằng các loại lò bếp khác. Song trong các cơ sở kinh doanh có quy mô vừa và nhỏ vẫn phải dùng vì nó đáp ứng được yêu cầu về chế độ nhiệt và tính kinh tế.

- Cấu tạo: Lò bếp đun than có nhiều kích cỡ, kiểu loại khác nhau và đốt than ở các dạng khác nhau, nhưng về cấu tạo của chúng bao gồm những bộ phận cơ bản sau:

1. Buồng đốt
2. Ghi lò
3. Buồng chứa xỉ
4. Ống khói (lỗ thông hơi)
5. Thân lò
6. Cửa buồng xỉ

Để đảm bảo các yêu cầu đối với thiết bị nhiệt, khi thiết kế xây dựng lò người ta phải tính toán rất kỹ các thông số về kỹ thuật sau: Đường kính và chiều sâu của buồng đốt, kích thước của ghi lò và khoảng cách giữa các ghi, đường kính và chiều cao của ống khói, các lớp cấu tạo của thân lò, dung tích

buồng chứa xỉ... Nếu không lò bếp rất khó điều khiển, hiệu quả kinh tế thấp, không đảm bảo an toàn và vệ sinh khi lò hoạt động.

- Sử dụng lò bếp đun than đá

+ Nhóm lò: Là khâu đầu tiên của quá trình sử dụng lò. Có rất nhiều phương pháp nhóm: dùng củi, dùng than củi hoặc dùng điện, than đang cháy. Yêu cầu:

- Lò bén và bốc nhanh.
- Không tạo ra nhiều khói và bụi ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.

+ Chọc lò: Nhằm loại bỏ bớt xỉ than trong buồng đốt kín các khe hở cản trở sự lưu thông không khí trong buồng đốt. Yêu cầu:

- Chọc lò đúng thời điểm
- Than không tụt xuống buồng chứa xỉ nhiều
- Không bụi
- Chọc xong lò phải bốc nhanh

Muốn vậy chọc lò nhẹ nhàng, chọc đều mọi vị trí. Tùy theo từng loại lò hoặc tình trạng của lò mà có thể chọc lò hoặc móc lò.

+ Tiếp than: Khi tiếp than cần chú ý độ ẩm và kích thước của than phải thích hợp, không dùng than khô quá hoặc ướt quá. Khi tiếp than cũng phải thật nhẹ nhàng để tránh than trong lò tụt xuống buồng xỉ hoặc tạo bụi. Tùy theo trạng thái của lò mà có thể tiếp làm nhiều lần hoặc một lần.

+ Thái xỉ: Nếu để xỉ than trong buồng đốt quá nhiều sẽ cản trở việc cung cấp không khí cho buồng đốt, lò sẽ kém bốc, vì vậy phải thái xỉ đúng thời điểm. Khi thái xỉ phải thật nhẹ nhàng, tránh làm ô nhiễm môi trường. Phải để xỉ thật nguội mới chuyển đi, tránh dùng nước làm nguội xỉ.

+ Ủ lò: Là biện pháp nhằm hạn chế tốc độ cháy để kéo dài thời gian phải tiếp than mới mà lò không tắt, không phải nhóm lại.

Có 2 phương pháp ủ lò: phương pháp ủ ướt (dùng để ủ lò qua đêm) là dùng than cám ướt để ủ và phương pháp ủ khô (dùng để ủ lò giữa hai ca làm việc) là dùng xỉ than ẩm để ủ.

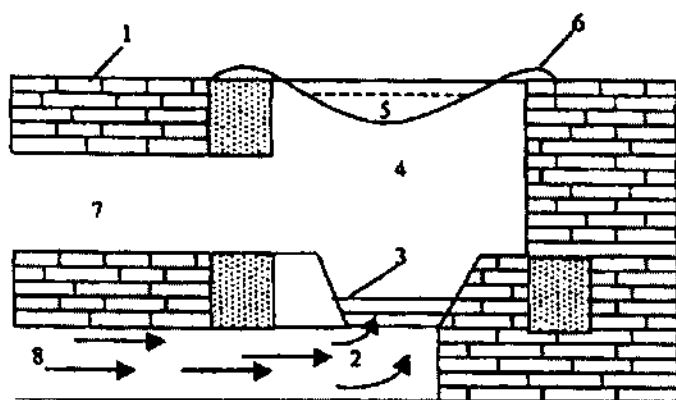
+ Những nguyên nhân ủ lò bị tắt: Khi ủ lò nếu không đúng kỹ thuật lò sẽ phải nhóm lại do than trong lò đã cháy hết hoặc than trong lò không cháy. Lò bị tắt giữa chừng do những nguyên nhân sau:

• Trường hợp than cháy hết phải nhóm lò lại: Nguyên nhân do lượng than mới cho thêm vào khi ủ ít quá, hoặc lỗ thông hơi để to quá, hoặc lớp than trên bề mặt miết không chặt vẫn còn nhiều lỗ hở.

- Trường hợp than cháy không hết, bếp tắt giữa chừng: Nguyên nhân chính là do than cho thêm vào nhiều, than ướt, than chưa thật bén đã chít lò. Hoặc do lỗ thông hơi để quá nhỏ, hoặc quá ít. Cũng còn có thể do xỉ còn lại ở đáy buồng đốt quá nhiều, không cấp khí cho buồng đốt được.

- Giới thiệu một số loại lò bếp đun than

- + Lò bếp đun than cố định

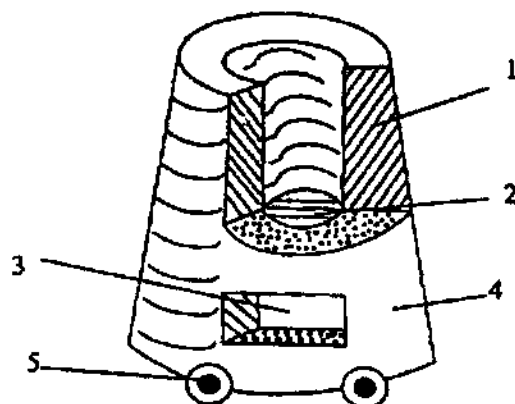


Hình 3.34. Lò bếp đun than cố định

1. Thân bếp; 2. Buồng xỉ; 3. Ghi lò; 4. Buồng đốt;

5. Chảo gang; 6. Gờ bếp; 7. Cửa tiếp than; 8. Cửa thoát xỉ

- + Lò bếp di động toàn phần



Hình 3.35. Lò bếp đun than di động

1. Thân lò; 2. Ghi lò; 3. Buồng khí; 4. Vỏ lò; 5. Bánh xe

2.4. Các trang thiết bị và các loại dụng cụ khác

2.4.1. Các thiết bị

Để hỗ trợ cho quá trình chế biến món ăn trong nhà bếp cần phải có thiết bị hỗ trợ sau:

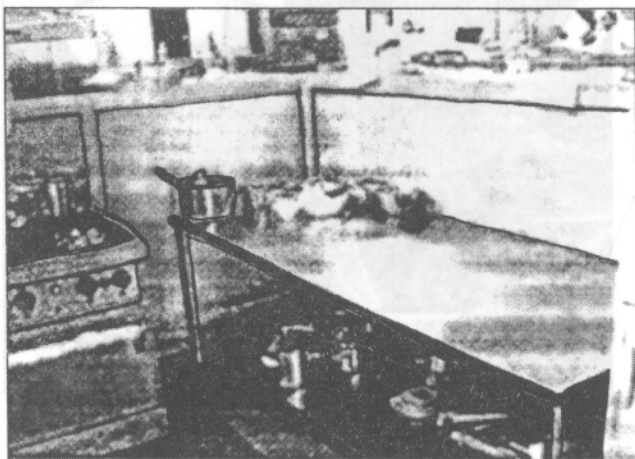
* *Thiết bị vệ sinh*: Để duy trì môi trường làm việc vệ sinh cần phải có một số các vật liệu và thiết bị. Các vật liệu lau chùi cần có bao gồm:

- Giẻ lau dẹt bằng sợi cotton
- Giẻ lau dụng cụ bằng kim loại
- Cây lau nhà và bàn chải cọ các loại
- Giẻ lau và giấy lau chùi dùng cho nhà bếp
- Các hoá chất và dung dịch tẩy rửa

* *Bàn sơ chế cắt thái*

- Cấu tạo: Gồm các loại bàn hình chữ nhật có chiều cao từ 75cm - 80cm, chân chắc chắn, mặt bàn bằng inox phẳng.

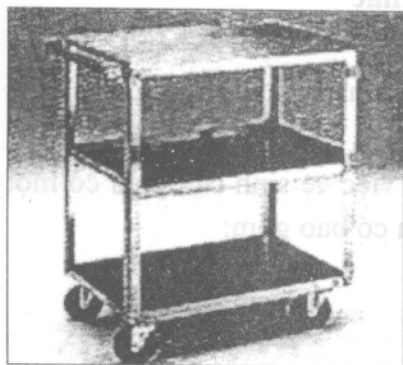
- Tác dụng: Dùng để nhặt, phân loại thực phẩm, cắt thái và băm chặt.



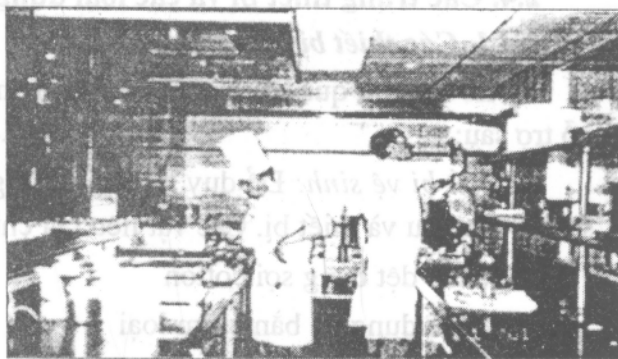
Hình 3.36. Bàn sơ chế

* *Các loại tủ, giá, kệ, xe đẩy*

Dùng để kê, xếp, chứa đựng các loại dụng cụ nhỏ, xếp chứa các loại thực phẩm chuẩn bị chế biến.



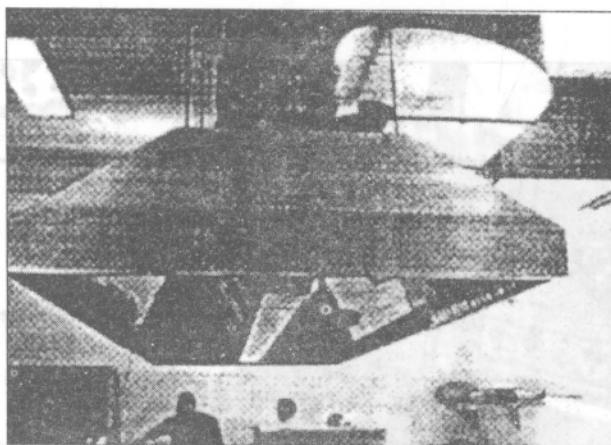
Hình 3.37. Xe ba tầng chuyển thực phẩm và thức ăn



Hình 3.38. Bàn và giá để thực phẩm

*** Các thiết bị thông hơi**

- Tác dụng: Dùng để thông hơi, thông khói.



Hình 3.39. Ống hút khói

*** Các thiết bị chiếu sáng:**

- Cấu tạo: Gồm các loại đèn, hiện nay các nhà bếp dùng chủ yếu là đèn huỳnh quang ánh sáng trắng.
- Tác dụng: Dùng để chiếu sáng giúp nhà bếp hoạt động tốt cả ban ngày và ban đêm.

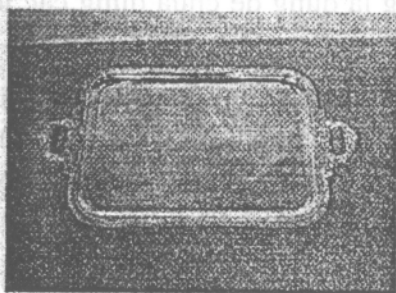
*** Các thiết bị cấp thoát nước**

- Cấu tạo: Gồm đường ống cấp nước, các loại vòi, van nước và hệ thống cống rãnh.

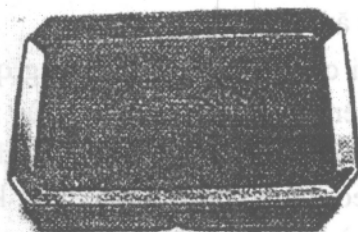
- Tác dụng: Dùng để cung cấp nước sạch cho nhà bếp và thải nước bẩn.

2.4.2. Các loại dụng cụ khác

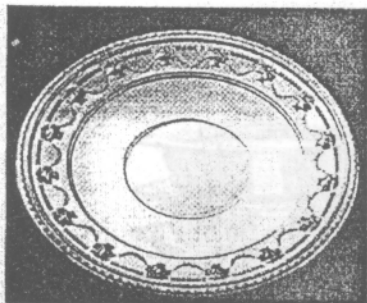
*** Các dụng cụ chứa đựng**



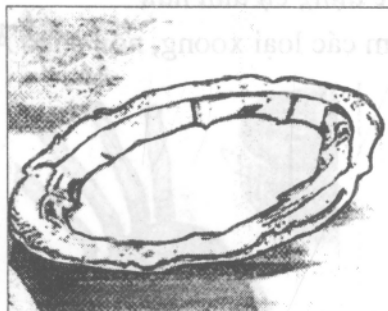
Hình 3.40. Khay bạc



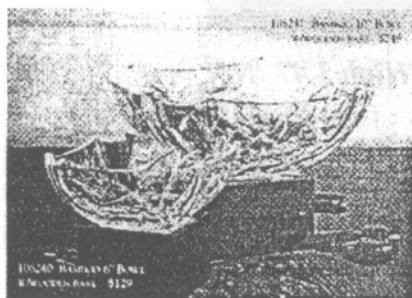
Hình 3.41. Khay sơn mài



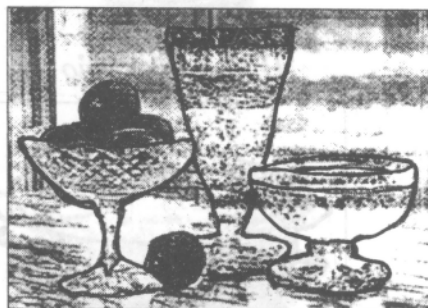
Hình 3.42. Đĩa sứ



Hình 3.43. Đĩa bạc



Hình 3.44. Bát pha lê



Hình 3.45. Bát và bình có chân

Đặc điểm của hoạt động sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống là các món ăn sử dụng rất nhiều loại nguyên liệu và gia vị, sản xuất nhiều món ăn

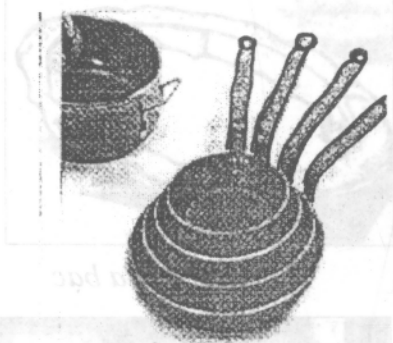
trong một thời điểm, các nguyên liệu phải được sơ chế sẵn sàng chế biến, mỗi loại thành phẩm đòi hỏi các dụng cụ chứa đựng phải phù hợp. Cho nên nhu cầu về các dụng cụ chứa đựng thực phẩm trong bộ phận bếp là rất lớn, rất nhiều chủng loại. Ví dụ: Xô, chậu, rổ, rá, âu, ang, bát, đĩa, chai, lọ, bình, chum, vại, quây, tủ... Các vật liệu để sản xuất cũng rất phong phú từ thô sơ cho đến hiện đại như: tre, nứa, gỗ, nhựa, gốm, sứ, nhôm, thép đen, thép trắng, đá ganitô, inox...

Công dụng của các dụng cụ chứa đựng là dùng để chứa đựng các loại thực phẩm, thức ăn sống chín.

Đối với các dụng cụ này, trong quá trình sử dụng người ta phải quy định từng loại riêng biệt chuyên dùng vào một việc nhất định (vì thế người ta gọi là dụng cụ chuyên dùng). Khi sử dụng dụng cụ xong phải rửa sạch, phơi sấy khô, sắp xếp theo đúng chủng loại, đúng kích cỡ, đúng chỗ quy định, tránh đổ vỡ, biến dạng và lãng phí diện tích sử dụng. Những dụng cụ nào hư hỏng phải được sửa chữa ngay hoặc phải thay thế.

** Các dụng cụ đun nấu*

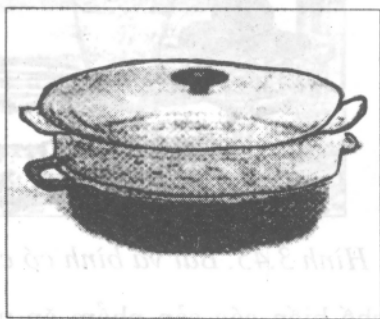
- Gồm các loại xoong, nồi, chảo Âu, chảo Á...



Hình 3.46. Chảo



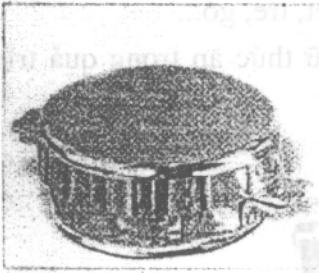
Hình 3.47. Nồi



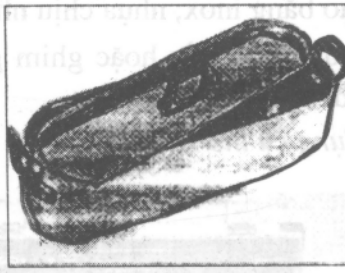
Hình 3.48. Nồi hấp



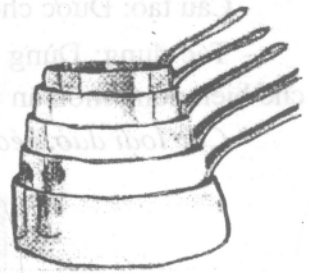
Hình 3.49. Xoong



Hình 3.50. Nồi



Hình 3.51. Khay hấp



Hình 3.52. Nồi cán dài



Hình 3.53. Nồi nấu xúp



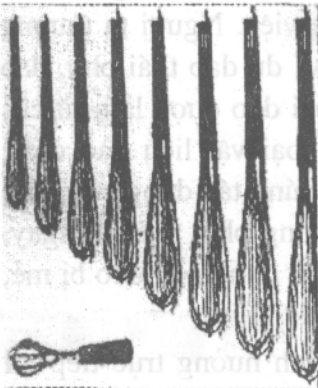
Hình 3.54. Chảo xoong

- Cấu tạo: Được chế tạo bằng inox, nhôm, gang, sắt tráng men, thủy tinh, pha lê... Nhưng loại dùng phổ biến hơn cả được làm bằng inox và nhôm.

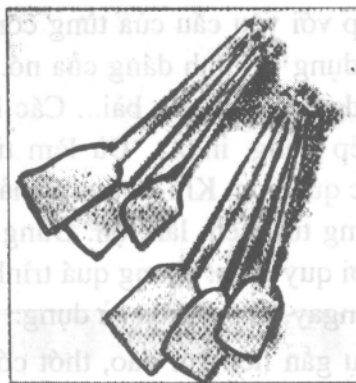
- Tác dụng: Dùng để chế biến món ăn nóng.

* Các dụng cụ đảo trộn, lấy thức ăn

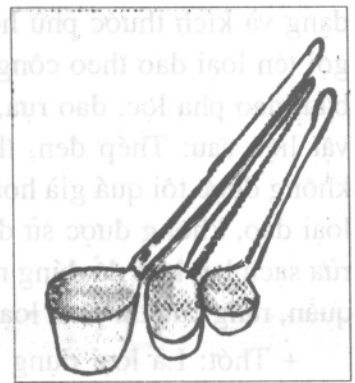
- Các loại: bàn sảo, vớt, dũa, ghim, đĩa ghim, phới...



Hình 3.55. Phới



Hình 3.56. Xẻng bằng



Hình 3.57. Xẻng tròn

- Cấu tạo: Được chế tạo bằng inox, nhựa chịu nhiệt, tre, gỗ...
- Tác dụng: Dùng để đảo trộn đều hoặc ghim giữ thức ăn trong quá trình chế biến nóng món ăn và để lấy thức ăn.

* Các loại dao, kéo, dụng cụ thô sơ khác



Hình 3.58. Bộ dụng cụ thái nạo

Các loại dụng cụ sắc nhọn gồm: dao, kéo, thớt và xiên với rất nhiều loại khác nhau để cắt, thái, băm, chặt, gọt... thực phẩm; mỗi dụng cụ chuyên dùng riêng cho từng việc cụ thể, trong quá trình sử dụng không dùng lẫn lộn.

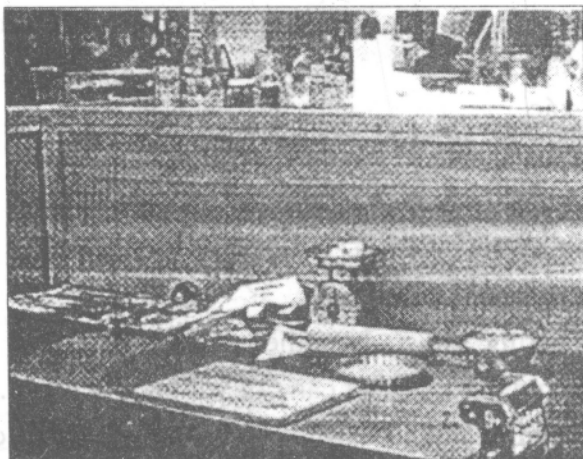
+ Dao: Cấu tạo bằng thép không gỉ, thường sử dụng rộng rãi tại các nhà bếp, loại dụng cụ này có ưu điểm là vệ sinh, sạch, bền, sắc nhưng giá đắt.

Dao dùng trong chế biến thực phẩm bao gồm rất nhiều loại, chúng có hình dạng và kích thước phù hợp với yêu cầu của từng công việc. Người ta thường gọi tên loại dao theo công dụng và hình dáng của nó. Ví dụ dao thái phở, dao bầu, dao pha lọc, dao rửa, dao cắt tỉa, dao bài... Các loại dao được làm từ các vật liệu sau: Thép đen, thép trắng, inox... Dù làm từ loại vật liệu nào cũng không được tôi quá già hoặc quá non. Khi sử dụng phải đúng tác dụng của từng loại dao, không được sử dụng tùy tiện, lẫn lộn. Dùng xong phải mài lại ngay, rửa sạch lau khô để đúng nơi quy định. Trong quá trình sử dụng nếu dao bị mẻ, quần, răng cưa thì phải loại ngay, không nên sử dụng.

+ Thớt: Là loại dụng cụ gắn liền với dao, thớt có ảnh hưởng trực tiếp tới năng suất, chất lượng của khâu cắt thái. Thớt có nhiều kích thước khác nhau (tính theo độ lớn của đường kính và chiều dày của thớt) và làm từ nhiều loại vật

liệu như: nhựa, gỗ. Công dụng của thớt là dùng để cắt, thái, gọt, băm chặt các loại thực phẩm sống, chín.

- Thớt gỗ: Có ưu điểm rẻ, chắc khoẻ nhưng nay ít sử dụng vì mất vệ sinh, mùn thớt dễ lẫn trong thức ăn. Tại các nhà bếp trong các nhà hàng, khách sạn lớn rất ít sử dụng, nếu có chỉ dùng để băm chặt các thực phẩm có kích thước lớn, khối lượng nhiều.



Hình 3.59. Thớt gỗ

- Thớt nhựa: Có nhiều ưu điểm về vệ sinh và chế tạo, thớt nhựa có nhiều mẫu gồm: hình chữ nhật, hình tròn... và nhiều màu. Tại nhiều khách sạn, nhà hàng có quy định cụ thể về màu thớt sử dụng vào các công việc cụ thể khác nhau.



Hình 3.60. Thớt nhựa

+ Kéo: Sử dụng để cắt tỉa và cắt một số loại thực phẩm tươi hoặc khô có kích thước nhỏ, mềm, mỏng. Kéo sử dụng cũng gồm các loại có kích thước, hình dạng và làm từ các loại vật liệu khác nhau. Việc lựa chọn và sử dụng kéo tương tự như dao.

** Các dụng cụ cân, đong (đo lường)*

- Dụng cụ để cân: Các loại cân sử dụng trong thực tế bao gồm: Cân bàn, cân treo, cân đồng hồ, cân đĩa... Dù bất cứ loại cân nào cũng phải đảm bảo 4 yêu cầu sau:

- + Phải chính xác
- + Phải nhạy
- + Phải trung thành
- + Phải ổn định nhanh

Khi sử dụng cân phải chú ý:

- + Kiểm tra cân trước khi sử dụng theo các yêu cầu trên.
- + Phải thực hiện đúng kỹ thuật cân đối với từng loại cân.
- + Trong quá trình sử dụng phải để phòng mọi tác động của ngoại cảnh làm thay đổi hình dạng, kết cấu, trạng thái của cân. Ví dụ: Cân cong, vênh, méo mó, han gỉ...

- Dụng cụ đo dung tích: Sử dụng để đo lường các loại thực phẩm ở dạng lỏng như: dầu ăn, nước chấm, rượu, bia, dấm... Đơn vị đo dung tích là lít ($1 \text{ lít} = 1 \text{ dm}^3$). Người ta thường dùng các loại dụng cụ đo sau: Ca, gáo, cốc, can, các loại ống đong.... Trong chế biến và pha chế người ta còn sử dụng thìa, cốc, muôi, zíc...

Các dụng cụ này thường chế biến tạo từ các vật liệu: nhựa, nhôm, thủy tinh, tôn, thép không gỉ...

Khi sử dụng các dụng cụ đo lường cần chú ý các điểm sau:

- + Chỉ sử dụng các dụng cụ do cơ quan đo lường nhà nước phát hành, hoặc có dấu chất lượng của các cơ quan kiểm định đo lường nhà nước.
- + Chỉ dùng các loại dụng cụ còn nguyên vẹn hình dáng, kích thước, trạng thái ban đầu.
- + Sau khi sử dụng phải dùng chất tẩy rửa rửa sạch và úp cho khô.

** Các loại dụng cụ làm biến dạng nguyên liệu*

- Dụng cụ để xay: Các dụng cụ dùng để xay hiện nay đã được cơ khí hoá phần lớn, tuy nhiên trong một số công đoạn, một số cơ sở vẫn sử dụng các dụng cụ thủ công.

- Các dụng cụ thủ công có hai loại cối xay: Loại thứ nhất là cối xay vờ, xay bột khô thường dùng để xay các loại ngũ cốc: ngô, đậu các loại... Loại cối này được làm bằng đá xanh. Loại thứ hai là cối xay bột nước, cối này được làm bằng loại đá mài, dùng để xay các loại bột yêu cầu nhỏ, mịn như bột làm bánh nếp, bánh cuốn, bánh đa, bánh phở, đồ tương, bún.

- Các dụng cụ cơ khí: Cấu tạo bao gồm 2 phần. Phần thứ nhất đều giống nhau là mô tơ điện, sản sinh biến điện năng thành cơ năng. Bộ phận thứ hai là cơ cấu làm việc. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu và hình thức xay khô hay ướt mà chúng sẽ có cấu tạo và vật liệu khác nhau (guồng, sàng sắt hay đá mài, dao cắt, lưới cắt). Các loại máy này có thể say nghiền được các loại hạt ngũ cốc, các thực phẩm khô, thịt, các loại rau củ quả. Ví dụ: Máy xay thịt làm giò chả, máy xay sinh tố, máy xay bột khô, máy xay bột ướt...

- Dụng cụ để giã: Các dụng cụ để giã có mức độ cơ khí hoá rất thấp, hầu như vẫn là các loại thủ công. Dụng cụ để giã bao gồm 2 phần là cối và chày. Tùy thuộc vào mục đích sử dụng mà có các loại cối khác nhau: Cối giã cua, giã các loại gia vị cho chế biến, cối giã giò, cối giã bột làm bún, cối giã gạo, thóc... đi liền với các loại cối cần có các loại chày thích hợp.

Vật liệu làm cối rất phong phú: Cối gỗ, cối làm bằng đất nung, cối làm bằng đá mài, làm bằng đá xanh, kim loại.

Vật liệu làm chày chủ yếu bằng gỗ. Gỗ làm chày phải chắc, nặng, không độc hại. Chày phải có hình dáng thuận tiện cho người sử dụng

- Dụng cụ để giã: Chủ yếu dùng để giã thịt làm cho thịt trở nên mềm mại hơn. Người ta thường dùng búa kim loại, một đầu búa có cấu tạo gồm rất nhiều đinh to đầu bằng đứng thẳng hàng.

III. AN TOÀN VÀ VỆ SINH TRONG SẢN XUẤT CHẾ BIẾN Ở BỘ PHẬN BẾP

1. An toàn trong sản xuất chế biến

Trong bất cứ hoạt động sản xuất kinh doanh nào, vấn đề an toàn lao động phải được đặt ra một cách nghiêm túc, không được coi nhẹ.

1.1. Khái niệm

An toàn lao động là công tác bảo vệ tính mạng và sức khỏe cho công nhân trong quá trình lao động sản xuất.

1.2. Vai trò của công tác an toàn lao động

- Nó tạo cho người lao động sự an tâm trong quá trình sản xuất, góp phần nâng cao năng suất lao động.

- Hạn chế được những tổn thất đối với cá nhân người lao động và người sử dụng lao động.

- Góp phần ổn định đội ngũ lao động cho các cơ sở sản xuất - kinh doanh.

1.3. Nội dung của công tác an toàn lao động

- Nghiên cứu và phổ biến kỹ thuật an toàn lao động: Tức là nghiên cứu tất cả các khả năng xảy ra tai nạn và các biện pháp nhằm hạn chế và loại trừ các khả năng đó.

- Nghiên cứu về vệ sinh môi trường lao động: Tức là nghiên cứu những ảnh hưởng xấu của các yếu tố nhiệt độ, độ ẩm, áp suất không khí, hơi độc, tiếng ồn đến người lao động và các biện pháp hạn chế những ảnh hưởng đó.

- Nghiên cứu và áp dụng các chính sách, luật bảo hộ lao động. Ví dụ: Chế độ làm việc và nghỉ ngơi của người lao động, chế độ đãi ngộ đối với từng đối tượng lao động, giải quyết các chính sách đối với người lao động khi bị tai nạn, tử vong...

1.4. Các loại bệnh nghề nghiệp và các tai nạn lao động thường xảy ra đối với công nhân chế biến sản phẩm ăn uống và nguyên nhân của nó

- Khái niệm: Bệnh nghề nghiệp là những loại bệnh thường xuất hiện ở những người làm lâu dài một nghề nghiệp nhất định. Nó phát sinh do tác động liên tục, lâu dài của môi trường làm việc đến người lao động.

- Các loại bệnh nghề nghiệp thường gặp:

+ Bệnh về mắt

+ Bệnh về tiêu hoá

+ Bệnh xuống máu chân

+ Bệnh nước ăn chân tay

- Nguyên nhân:

+ Do môi trường làm việc

+ Do đặc điểm nghề nghiệp.

+ Do thiếu các trang thiết bị bảo hộ lao động.

1.5. Các loại tai nạn lao động thường xảy ra trong bộ phận sản xuất - kinh doanh

- Các tai nạn:

- + Bỏng: bỏng lửa, bỏng nước và hơi nước, bỏng mỡ
- + Đứt chân, đứt tay
- + Sai khớp tay, chân, sút lưng, sụn lưng
- + Điện giật
- + Máy nghiền vào tay, tóc cuốn vào máy
- + Các loại gia súc, gia cầm mang vi rút bệnh dại cắn...
- Nguyên nhân:
 - + Do không nắm vững kỹ thuật và các nguyên tắc an toàn lao động trong quá trình sản xuất.
 - + Không tập trung tư tưởng khi sản xuất.
 - + Các thiết bị máy móc không có thiết bị an toàn.
 - + Người lao động không được trang bị hoặc không mang các dụng cụ trang bị bảo hộ lao động.

1.6. An toàn sử dụng thiết bị dụng cụ trong nhà bếp

* Thiết bị:

- Mọi người trước khi vận hành các thiết bị phải qua tập huấn về vận hành và an toàn lao động.
- Trước khi vận hành các thiết bị, phải kiểm tra an toàn về điện, gas, cơ...
- Vận hành các thiết bị theo đúng quy định của nhà sản xuất.
- Sau khi sử dụng xong, phải đóng ngắt toàn bộ nguồn điện, gas sau đó mới vệ sinh và đưa về chế độ bảo dưỡng.



Hình 3.61. Dụng cụ trong nhà bếp

* **Dụng cụ:**

- Các dụng cụ phải để đúng nơi quy định.
- Các dụng cụ sắc nhọn phải có nơi treo, giắt riêng biệt và không để ở vị trí xa tầm tay, vượt tầm mắt nhìn.
- Khi mở nắp xoong nồi đang sôi phải mở nghiêng nắp hướng về phía không có người.
- Phải thống nhất dấu hiệu để báo cho nhân viên khác biết độ nóng của các dụng cụ để đảm bảo an toàn, tránh bỏng, đổ vỡ khi di chuyển, nhắc vung...
- Không bao giờ để cán chảo chĩa vào nguồn nhiệt của bếp bên cạnh vì dễ gây cháy cán hoặc bỏng tay người sử dụng.

Các loại xoong chảo chống dính không được dùng vật sắc, cứng, nhọn khuấy, đảo mà phải dùng dụng cụ bằng nhựa, gỗ, tre...

1.7. An toàn về phòng cháy chữa cháy

- Nhà xưởng cần được trang bị các thiết bị phòng chống cháy nổ.
- Đường điện phải đảm bảo đủ tải các thiết bị và phải có role tự ngắt khi quá tải hoặc chập cháy điện.
- Hệ thống gas phải đảm bảo an toàn, không rò, xì gas và phải có van an toàn cho mỗi bình gas và bếp gas.
- Khi phát hiện rò, mất điện, xì gas phải báo ngay cho người có trách nhiệm.



Hình 3.62. Bảng kiểm soát cháy



Hình 3.63. Bình cứu hỏa



Hình 3.64. Tập chữa cháy

1.8. An toàn đối với người lao động

- Người lao động trước khi vào làm việc tại nhà bếp phải được hướng dẫn về an toàn lao động tại đơn vị và được trang bị đầy đủ đồ bảo hộ lao động.
- Nhà xưởng luôn phải đủ ánh sáng, nền nhà không trơn, không đọng nước. Khác với khu vực xưởng, thiết bị dễ gây tai nạn phải có biển báo.
- Phải tổ chức sắp xếp nhà bếp theo nguyên tắc riêng rẽ, một chiều. Lối đi phải đủ rộng, hạn chế bậc cao thấp, vật lồi ra.
- Khi làm việc phải tập trung vào các thao tác, không đùa nghịch, không tung hứng các dụng cụ cho nhau mà phải đưa trực tiếp.
- Luôn giữ cho nhà bếp ngăn nắp, sạch sẽ, tránh trơn, vấp. Khi cần di chuyển vật nặng phải cẩn thận và yêu cầu thêm người giúp đỡ nếu quá nặng, không cố sức.
- Khi cho nguyên liệu vào nước, mỡ đang sôi, phải cẩn thận, nhẹ tay để tránh nước, mỡ sôi bắn vào tay. Quầy, đảo thức ăn phải cẩn thận không gây bắn, đổ. Tránh đổ quá đầy thức ăn vào dụng cụ chứa đựng vì thực phẩm dễ bị tràn khi sôi.
- Không bao giờ để cán chảo chĩa ra phía lối đi, dễ bị vướng hoặc vấp phải gây tai nạn.
- Nhà bếp cần trang bị tủ thuốc sơ cứu bỏng, cầm máu... Khi xảy ra tai nạn phải sơ cứu ngay sau đó nếu cần thiết phải đưa đến cơ sở y tế gần nhất.
- Phải làm tốt công tác tuyên truyền giáo dục về vai trò của công tác bảo hộ lao động để mọi người lao động có ý thức tự giác chấp hành nội quy về an toàn lao động.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ bảo hộ lao động cần thiết cho người lao động.
- Các loại máy móc, động cơ phải có đầy đủ các bộ phận, chi tiết, thiết bị đảm bảo an toàn cho công nhân trong quá trình sử dụng.
- Đảm bảo tốt công tác vệ sinh môi trường lao động.
- Có nội quy, quy chế về công tác bảo hộ lao động cụ thể trong quá trình sản xuất như: làm lò, cắt thái, di chuyển, mang vác nguyên liệu, dụng cụ...
- Trong quá trình sản xuất phải tập trung tư tưởng cao độ.
- Kết thúc một ngày làm việc phải tiến hành tổng vệ sinh toàn bộ khu vực sản xuất chế biến.

2. Vệ sinh trong sản xuất - chế biến

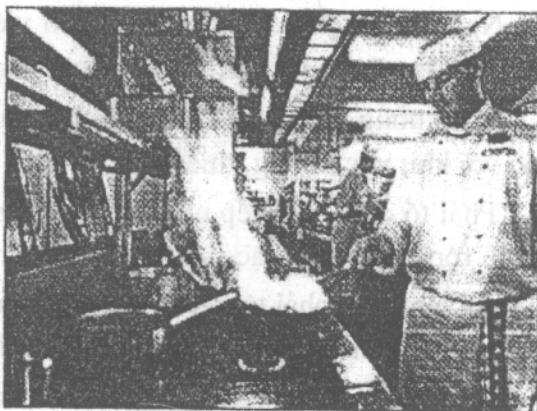
2.1. Yêu cầu vệ sinh cá nhân về lao động

- Sức khỏe tốt: Không mắc bệnh truyền nhiễm, không mắc bệnh ngoài da...

- Cơ thể, đặc biệt là hai tay phải đảm bảo sạch sẽ, mặc đầy đủ trang phục nhà bếp trước khi làm việc.

- Móng tay cắt ngắn, tóc búi và để gọn trong mũ.

- Sau khi ra ngoài làm các công việc khác, phải rửa tay trước khi động vào thực phẩm.



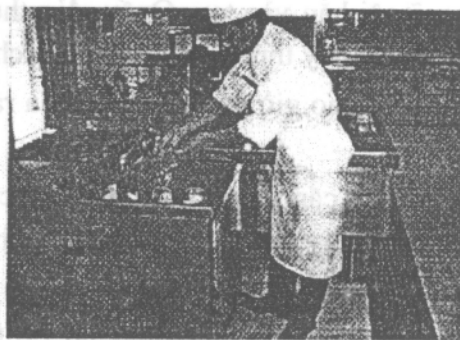
Hình 3.65. Đồng phục của đầu bếp

2.2. Vệ sinh nơi làm việc và môi trường xung quanh

- Trước và sau mỗi ca làm việc phải vệ sinh sạch trong ngoài nhà bếp.

- Vệ sinh sạch các thiết bị, dụng cụ xong phải lau, sấy khô và cất đúng nơi quy định.

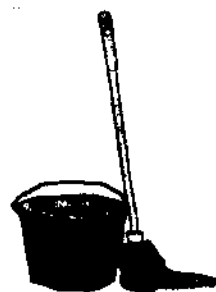
- Xử lý các chất thải sau mỗi ca làm việc theo đúng quy định của cơ quan và ngành vệ sinh môi trường.



Hình 3.66. Vệ sinh dụng cụ

- Ngăn chặn và xử lý các sinh vật gây hại: Chuột, côn trùng, chó, mèo....

- Vệ sinh sạch hệ thống thoát nước, luôn đảm bảo cấp thoát nước đầy đủ.



2.3. Vệ sinh kho thực phẩm

Phải có bảng nội quy của kho.

Kho thoáng, sạch, không có chuột,

Hình 3.67. Dụng cụ vệ sinh

gián, ruồi. Nguyên liệu, hàng hoá, lương thực... được sắp đặt sao cho dễ thấy, dễ lấy, dễ kiểm tra và đặt trên giá kê cách mặt đất ít nhất là 0,5m để thủ kho có thể đi xung quanh kiểm tra chất lượng hàng hoá. Hàng hoá không được có mùi khác thường, không bị nhiễm bẩn, nhiễm độc. Nguồn nguyên liệu phải đảm bảo các thành phần hoá học và thuộc tính của nó. Những nguyên liệu dễ bắt mùi như chè, thuốc lá, cà phê... được bảo quản trong túi ni lông để trong hòm có nắp đậy kín, để riêng biệt từng loại và có đèn chống ẩm. Các dụng cụ dùng để cân, đóng, múc... được rửa sạch và để đúng nơi quy định.

Phải kiểm tra lương thực, thực phẩm, nguyên liệu trước khi nhập kho. Kho thực phẩm tươi (rau hoa quả) phải bảo quản riêng biệt trong các phòng cách ly của kho.

2.4. Vệ sinh kho lạnh

Kho lạnh có nội quy và hướng dẫn sử dụng riêng. Thủ kho được trang bị quần áo chống rét, găng tay, ủng... và phải có kiến thức và kinh nghiệm về bảo quản, vận hành kho lạnh. Kho lạnh thường được chia làm 3 loại:

+ Kho mát thường giữ ở nhiệt độ 18°C.

+ Kho lạnh ở nhiệt độ 7°C.

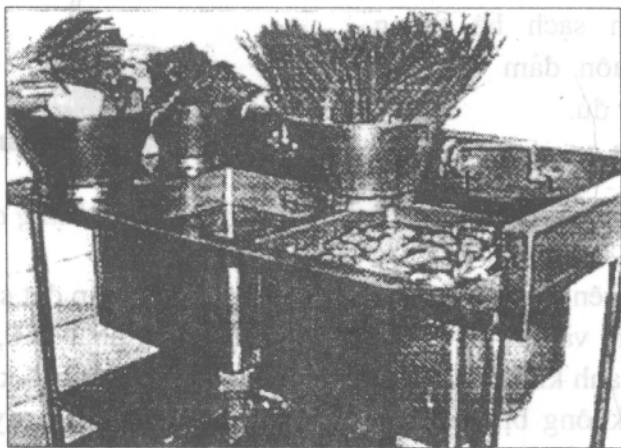
+ Kho đông lạnh giữ ở nhiệt độ từ 1°C đến -18°C.

Trong kho lạnh và tủ lạnh không được để thực phẩm quá nhiều làm ảnh hưởng đến sự lưu thông khí lạnh. Thực phẩm sống phải được để riêng biệt. Rau hoa quả để vào kho mát, để trên giá, không chồng chất lên nhau. Tủ lạnh hàng ngày phải làm vệ sinh, kho lạnh ít nhất phải tổng vệ sinh 1 tuần 1 lần.

2.5. Vệ sinh chế biến

Nhà bếp phải thông thoáng, đủ ánh sáng, có phương tiện chống nóng, chống bụi. Trần nhà không có mạng nhện, sàn nhà khô, sạch. Cửa sổ, cửa ra

vào phải có lưới chắn ruồi. Trong bếp phải có bảng phân công khu vực vệ sinh của từng cá nhân, có chậu nước sát trùng, khăn lau tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm.



Hình 3.68. Bồn rửa

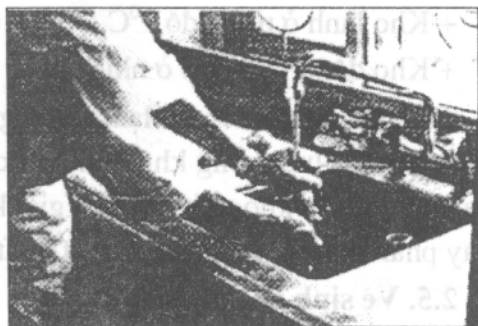
Nơi sơ chế, tinh chế và quây giao nhận thức ăn được thiết kế riêng biệt và được ốp đá men (hoặc làm bằng inox) từ chân tường lên cao ít nhất 1,5m. Việc chế biến và giao các món ăn từ nhà bếp lên nhà bàn theo dây chuyền một chiều.

Phải quy định nơi để thực phẩm sơ chế tươi, sống, chín riêng biệt. Dụng cụ thiết bị sản xuất, chế biến, xoong nồi, dao thớt sống chín không dùng chung lẫn lộn, làm xong phải rửa, lau chùi sạch bóng, để đúng nơi quy định. Chai lọ đựng gia vị dễ thấy, dễ lấy, có ký hiệu, nắp đậy. Có bàn riêng biệt để sơ chế thực phẩm, không sơ chế sát dưới mặt đất.

2.6. Vệ sinh an toàn thực phẩm

- Các nguyên liệu gia vị đầu vào phải đảm bảo tươi mới, trong hạn sử dụng, không nhiễm độc, nhiễm khuẩn. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không đủ tin cậy, không có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Khi sơ chế, cất thái phải thực hiện nghiêm ngặt các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ quan có trách nhiệm, của đơn vị.



Hình 3.69. Vệ sinh thực phẩm

- Chế biến đúng quy trình, tuyệt đối không sử dụng các chất phụ gia, hoá chất không được phép dùng vào bảo quản thực phẩm, món ăn.

- Món ăn chế biến xong được phục vụ kịp thời, các món ăn thừa bị ôi, thiu... phải hủy, không được chế biến lại để bán cho khách khác.

Câu hỏi ôn tập

1. Hãy liệt kê các thiết bị trong nhà bếp. Việc quản lý, sử dụng các thiết bị dụng cụ này có đặc điểm gì cần lưu ý?

2. Sử dụng tủ lạnh, kho lạnh để bảo quản thực phẩm, thức ăn như thế nào?

3. Khi sử dụng các thiết bị nhiệt, điện cơ cần lưu ý những gì để đảm bảo an toàn cho người và sản phẩm đạt chất lượng cao?

4. Trong quá trình sơ chế, cắt thái thực phẩm, những loại thiết bị, dụng cụ nào được sử dụng nhiều và sử dụng như thế nào để đảm bảo an toàn?

5. Vệ sinh nhà bếp cần phải lưu ý những vấn đề gì? Người lao động trong nhà bếp cần thực hiện những yêu cầu gì để đảm bảo an toàn lao động?

Hướng dẫn thực hành

1. Thực hành quan sát qua tranh, ảnh, băng hình và giáo cụ trực quan để nhận biết các trang thiết bị, dụng cụ trong bộ phận bếp và tập vận hành sử dụng, làm vệ sinh các trang thiết bị dụng cụ đó.

2. Tham quan một số khách sạn, nhà hàng sau đó thảo luận và viết bản thu hoạch.

3. Thực hành lập bản dự trù thiết bị, dụng cụ cho nhà bếp nơi anh (chị) đã biết hoặc làm việc.

Chương 4

KẾ HOẠCH SẢN XUẤT VÀ CUNG ỨNG NGUYÊN LIỆU CỦA BỘ PHẬN BẾP

Mục tiêu

- Hiểu được các nguyên tắc và căn cứ để xây dựng kế hoạch sản xuất, kế hoạch cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp.
- Hiểu rõ nội dung mua, nhập, dự trữ, bảo quản nguyên liệu, hàng hoá sản xuất chế biến.
- Hình thành cho học sinh kỹ năng trong việc xác định kế hoạch cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp và xây dựng được kế hoạch mua hàng.
- Thành thạo nghiệp vụ cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp từ khâu mua - nhập - dự trữ và bảo quản hàng hoá, nguyên liệu.
- Rèn luyện cho học sinh có thái độ nghiêm túc trong công tác quản lý định mức tiêu dùng nguyên liệu cũng như trong công tác tổ chức quản lý các quá trình nghiệp vụ sản xuất ở bộ phận bếp sau này.

Nội dung tóm tắt

Sau khi học xong chương này, học sinh sẽ nắm được:

- Các nguyên tắc xây dựng kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp.
- Kế hoạch sản xuất trong cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp bao gồm nhiều khâu từ tổ chức kế hoạch mua nguyên liệu hàng hoá đến nhập, dự trữ, bảo quản và cấp phát nguyên liệu hàng hoá cho bộ phận sản xuất.
- Phương pháp xác định kế hoạch cung ứng nguyên liệu cho hợp lý, góp phần vào công tác quản lý định mức nguyên liệu.
- Nghiệp vụ tổ chức cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp hợp lý và cách bảo quản nhằm giảm chi phí, tăng lợi nhuận.

I. KẾ HOẠCH SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Khái niệm

Kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp là việc sắp xếp toàn bộ công việc một cách có trình tự và khoa học để thực hiện quá trình sản xuất chế biến đạt hiệu quả cao.

Sản xuất và tiêu thụ sản phẩm trong nhà hàng, khách sạn là một quá trình diễn ra đồng thời và liên tục. Cùng một lúc doanh nghiệp phải thực hiện cả quá trình sản xuất, phân phối sản phẩm và phục vụ khách hàng. Khoảng cách thời gian giữa “đầu vào” và “đầu ra” của đa số sản phẩm là rất ngắn. Do đó, quá trình cung ứng nguyên liệu hàng hoá cho sản xuất kinh doanh gắn liền với quá trình tiêu thụ sản phẩm và phục vụ khách hàng. Đó là một quá trình liên tục, không ngừng tiếp diễn với chu trình khép kín và rất khó phân biệt ranh giới giữa các khâu. Do đó để đáp ứng được yêu cầu của hoạt động sản xuất thì phải thực hiện nghiêm túc và hiệu quả ở tất cả các khâu từ việc xây dựng kế hoạch → tìm nguồn hàng cung ứng → nhập hàng → dự trữ, bảo quản → sản xuất chế biến thành sản phẩm → phân phối sản phẩm → phục vụ khách hàng. Vì vậy, mục tiêu kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp là nhằm đảm bảo cung cấp đầy đủ, kịp thời cả về số lượng, chất lượng, cơ cấu chủng loại, thời gian, nguyên liệu, hàng hoá; trên cơ sở đó giúp cho đơn vị chủ động trong quá trình sản xuất chế biến và kinh doanh đạt hiệu quả kinh tế cao.

2. Xây dựng kế hoạch

2.1. Các nguyên tắc xây dựng kế hoạch

Khi xây dựng các chỉ tiêu kế hoạch muốn đạt hiệu quả cao phải tuân thủ theo các nguyên tắc sau:

- Nguyên tắc tập trung dân chủ: Là thể hiện sự kết hợp giữa kế hoạch hoá tập trung thống nhất tự chủ của doanh nghiệp với kế hoạch của từng bộ phận kinh doanh cụ thể trong nhà hàng, khách sạn.

- Nguyên tắc kết hợp: Là sự kết hợp giữa kế hoạch với các mối quan hệ tiền tệ - hàng hoá. Nó đảm bảo việc vận dụng đúng đắn mối quan hệ này vào các bộ phận sản xuất trong nhà hàng - khách sạn.

- Nguyên tắc về tính cân đối: Yêu cầu các kế hoạch trong doanh nghiệp phải cân đối với nhau, nguyên tắc này thể hiện sự ràng buộc khăng khít giữa các nhiệm vụ kinh tế, chính trị, xã hội và các nhiệm vụ cụ thể của doanh nghiệp.

- Nguyên tắc về tính khoa học: Là đảm bảo các chỉ tiêu kế hoạch được xây dựng dựa trên cơ sở vững chắc, sử dụng triệt để các khả năng ứng dụng thành tựu khoa học kỹ thuật hiện đại vào việc xây dựng kế hoạch.

- Nguyên tắc về tính pháp lệnh: Là thông qua các định mức, giới hạn bắt buộc các mục đích và nhiệm vụ của kế hoạch được cụ thể hoá thành các chỉ tiêu. Đây là điều kiện cơ bản để đảm bảo các nguyên tắc khác của kế hoạch.

- Nguyên tắc về tính liên tục và xác định vấn đề trọng tâm: Đảm bảo sự kết hợp hài hoà giữa công tác dự đoán với các kế hoạch thông qua việc xác định vấn đề trọng tâm; từ đó đảm bảo thực hiện nhiệm vụ cơ bản trong một giai đoạn nhất định của quá trình phát triển doanh nghiệp.

Ngoài các nguyên tắc trên, việc xây dựng kế hoạch trong nhà hàng - khách sạn còn tuân theo các nguyên tắc như nguyên tắc tiết kiệm, nguyên tắc hiệu quả. Các nguyên tắc phản ánh những yêu cầu khác nhau nhưng chúng hình thành nên một hệ thống có liên quan chặt chẽ, bổ sung cho nhau và không thể thiếu được trong công tác xây dựng kế hoạch.

2.2. Hệ thống chỉ tiêu kế hoạch

2.2.1. Các căn cứ phân loại chỉ tiêu kế hoạch

Căn cứ vào hình thức biểu hiện kế hoạch gồm 2 chỉ tiêu:

* *Chỉ tiêu hiện vật*: Xác định lượng nhu cầu và khả năng cung cấp sản phẩm kinh doanh của đơn vị, xác định sự cân đối giữa sản xuất chế biến và tiêu dùng về mặt giá trị sử dụng.

* *Chỉ tiêu giá trị*: Là giá trị sản phẩm để so sánh kết quả hoạt động giữa các thời kỳ khác nhau.

Ví dụ: Chỉ tiêu doanh thu, hiệu quả kinh tế v.v...

- Căn cứ theo nội dung của kế hoạch gồm 2 chỉ tiêu:

+ Chỉ tiêu số lượng: Chỉ rõ quy mô, khối lượng công tác.

+ Chỉ tiêu chất lượng: Thể hiện chất lượng, hiệu quả công tác.

- Căn cứ theo mối quan hệ giữa các hoạt động trong tổng thể gồm 2 chỉ tiêu:

+ Chỉ tiêu pháp lệnh là chỉ tiêu bắt buộc, đảm bảo tính tập trung như thuế, lãi nộp ngân sách.

+ Chỉ tiêu hướng dẫn cho phép các nhà hàng - khách sạn chủ động cân đối trong phạm vi nhất định như chỉ tiêu doanh thu, định mức vốn, quỹ lương.

2.2.2. Các chỉ tiêu kế hoạch cụ thể

- Các kế hoạch nhằm đạt mục tiêu về doanh thu, thị phần:
 - + Kế hoạch phát triển sản phẩm mới
 - + Kế hoạch đa dạng hoá sản phẩm
 - + Kế hoạch phân phối sản phẩm
 - + Kế hoạch định giá cạnh tranh
 - + Kế hoạch xâm nhập thị trường
 - + Kế hoạch thu hút khách hàng
 - + Kế hoạch quảng cáo
 - + Kế hoạch nghiên cứu và phát triển
- Các kế hoạch nhằm đạt mục tiêu về cơ sở vật chất kỹ thuật:
 - + Kế hoạch mua sắm và thanh lý trang thiết bị kỹ thuật
 - + Kế hoạch quản lý và sử dụng trang thiết bị hàng năm
 - + Kế hoạch khấu hao cơ bản tài sản cố định
- Các kế hoạch nhằm đạt mục tiêu về phát triển nguồn nhân lực:
 - + Kế hoạch tuyển dụng
 - + Kế hoạch phát triển đội ngũ công nhân (kể cả cán bộ quản lý) về số lượng và chất lượng
 - + Kế hoạch mở lớp hoặc đưa đi đào tạo, bồi dưỡng cán bộ quản lý và công nhân
 - + Kế hoạch sử dụng lao động và đãi ngộ người lao động
 - + Kế hoạch quản lý và sử dụng nhân viên
- Các kế hoạch nhằm đạt mục tiêu về tài chính:
 - + Kế hoạch huy động vốn
 - + Kế hoạch sử dụng vốn
 - + Kế hoạch đầu tư tài sản và đầu tư tài chính
 - + Kế hoạch quản lý chi phí
 - + Kế hoạch đảm bảo các khoản thuế và nộp ngân sách
 - + Kế hoạch bảo toàn và phát triển vốn
 - + Kế hoạch lợi nhuận
 - + Kế hoạch phân phối lợi nhuận.

2.3. Các căn cứ lập kế hoạch

Dưới sự tác động của quan hệ cung - cầu, hoạt động sản xuất chế biến ăn uống của nhà hàng - khách sạn ngày càng phát triển. Kết quả kinh doanh của nhà hàng - khách sạn phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau. Xác định hướng và mức độ tác động của các yếu tố là cơ sở quan trọng trong việc lập kế hoạch cho toàn bộ hoạt động của khách sạn - nhà hàng. Vì vậy, để kinh doanh sản xuất chế biến đạt được hiệu quả cao, đòi hỏi những người quản lý khách sạn, chủ các nhà hàng phải lập kế hoạch cụ thể cho phù hợp với tình hình hoạt động kinh doanh sản xuất chế biến của đơn vị mình trên cơ sở các chỉ tiêu sau:

2.3.1. Căn cứ vào nhiệm vụ, kế hoạch nhà nước giao cho ngành

- Hiệu quả kinh tế cần đạt được.
- Vốn đầu tư xây dựng cơ bản: Mức vốn cần để kinh doanh, vốn sửa chữa nâng cấp khách sạn nhà hàng.

- Kế hoạch nộp ngân sách
- Kế hoạch lợi nhuận trong năm

Dựa vào mục tiêu hàng năm của khách sạn - nhà hàng, kế hoạch bao gồm:

- + Doanh thu.
- + Thị trường.
- + Lợi nhuận.
- + Tăng vốn chủ sở hữu.
- + Cơ sở vật chất kỹ thuật.
- + Phát triển nguồn nhân lực.
- + Thu nhập, bảo quản.
- + Nộp ngân sách.
- + Lợi tức.

2.3.2. Căn cứ vào các thông tin nhu cầu của thị trường để xây dựng kế hoạch

Điều này sẽ giúp cho nhà kinh doanh tránh được các tổn thất không đáng có khi kinh doanh.

- + Nghiên cứu về sản phẩm.
- + Nghiên cứu về cạnh tranh.
- + Nghiên cứu xu hướng phát triển của thị trường ăn uống.
- + Tính toán giá thành và giá bán sản phẩm ăn uống.

2.3.3. Căn cứ vào kết quả hoạt động của bản thân doanh nghiệp trong những năm trước

- Dựa vào kết quả phân tích tình hình thực hiện kế hoạch năm trước để tìm ra các yếu tố ảnh hưởng cơ bản tới quá trình và kết quả kinh doanh sản xuất chế biến của doanh nghiệp.

2.4. Điều độ kế hoạch

Kế hoạch hoạt động hàng năm là sự cụ thể hoá phương án chiến lược trong các giai đoạn (thường là một năm), là bộ phận cấu thành của phương án chiến lược dài hạn. Doanh nghiệp cần dựa vào kế hoạch tổng thể và kế hoạch của từng lĩnh vực để xây dựng kế hoạch hoạt động hàng năm, nhưng chú ý đây không đơn thuần là việc chia nhỏ bình quân mục tiêu của doanh nghiệp theo thời gian thực hiện.

Quá trình xây dựng kế hoạch hoạt động hàng năm phải được tính toán và cân đối các nguồn lực về tài chính, vật tư, lao động và các cơ hội kinh doanh trong từng năm. Cần tiến hành xây dựng kế hoạch theo hai giai đoạn sau:

2.4.1. Giai đoạn 1

- Xây dựng kế hoạch tổng thể của từng năm đòi hỏi các nhà quản lý phải căn cứ vào chiến lược đã lựa chọn, vào các mục tiêu và nguồn lực để đảm bảo thực hiện tốt các mục tiêu đó.

- Tuỳ theo đặc điểm doanh nghiệp và giai đoạn phát triển của nó để xây dựng mục tiêu kế hoạch và các kế hoạch chi tiết. Do vậy cần căn cứ vào các yếu tố sau:

+ Đặc điểm hoạt động của doanh nghiệp.

+ Sự tăng, giảm nhu cầu ăn uống của nhà hàng khách sạn và nhu cầu thị trường hàng năm của kế hoạch.

+ Thời cơ và thuận lợi, rủi ro trong năm khi thực hiện kế hoạch.

+ Khả năng các nguồn lực, nhân lực, tài chính, cơ sở vật chất kỹ thuật...

Dựa trên các yếu tố này, doanh nghiệp sẽ xác định mục tiêu chung và các mục tiêu cụ thể của kế hoạch hoạt động.

2.4.2. Giai đoạn 2

Xây dựng các kế hoạch chi tiết trong từng lĩnh vực hoạt động của doanh nghiệp. Cụ thể:

* *Lập kế hoạch lưu chuyển hàng hoá trong kinh doanh ăn uống*

Việc xây dựng kế hoạch lưu chuyển sản phẩm ăn uống là lập sự cân bằng giữa nhu cầu về sản phẩm ăn uống và khả năng đáp ứng nhu cầu đó. Để thực hiện tốt công tác này cần có các thông số sau:

- Vốn hàng hoá của đơn vị.
- Cơ sở vật chất kỹ thuật và khả năng sản xuất sản phẩm ăn uống, dự trữ nguyên vật liệu bình quân.
- Các chỉ tiêu kế hoạch bao gồm:
 - + Số lượng hàng bán ra như hàng ăn và hàng uống (trong đó còn bao gồm hàng tự chế và hàng chuyển bán). Số hàng bán ra biểu hiện mức độ đáp ứng nhu cầu có khả năng thanh toán của khách trong một thời gian nhất định.
 - + Xác định nhu cầu có khả năng thanh toán của khách hàng đối với cơ sở ăn uống dựa vào doanh thu đã bán được hàng năm và thông tin về sự thay đổi luồng khách; đồng thời cần xác định được vốn hàng hóa của kế hoạch.
 - + Xác định vốn hàng hoá dựa vào định mức bình quân cho một khách hàng và hợp đồng ký kết với các đơn vị cung ứng vật tư.
 - + Khả năng phục vụ của doanh nghiệp tính theo công thức:

$$\text{Khả năng phục vụ của nhà hàng} = \frac{\text{Tổng số ghế ngồi}}{\text{Hệ số sử dụng ghế ngồi trong thời gian mở cửa}}$$

Khả năng phục vụ còn phụ thuộc vào thời gian sẵn sàng phục vụ khách của cơ sở ăn uống; cơ sở vật chất kỹ thuật để bảo quản hàng hoá, thực phẩm; khả năng sản xuất và chế biến sản phẩm của đơn vị mình; mức tiêu thụ các sản phẩm do đơn vị sản xuất ra...

- Để lập các chỉ tiêu kế hoạch chính xác, giám đốc đơn vị hoặc trưởng bộ phận sản xuất chế biến và phục vụ ăn uống hàng ngày phải ghi sổ theo dõi những số liệu cần thiết về số lượng các món ăn được sản xuất theo loại, số lượng các món ăn đã được tiêu thụ trong các bữa ăn trưa, tối...

- Việc xây dựng thực đơn cho một hoặc hai tuần, một tháng tạo cho việc xây dựng chương trình sản xuất tương đối chính xác. Thông qua việc lập thực đơn, doanh nghiệp có thể chủ động cung ứng hàng hoá, thực phẩm phục vụ quá trình sản xuất kinh doanh đồng thời đảm bảo nhu cầu của khách theo những khả năng thanh toán khác nhau.

** Kế hoạch các hoạt động khác*

- Kế hoạch phát triển sản phẩm mới cần dựa vào nhu cầu của khách du lịch. Vì vậy phải biết luồng khách từ đâu tới, khả năng thanh toán (khách thu nhập cao hay thấp), tập quán, phong tục và văn hoá ẩm thực của khách; đồng thời dựa trên khả năng kỹ thuật hiện có và sẽ có để lập kế hoạch sản xuất sản phẩm mới cho phù hợp và chủ động.

- Kế hoạch quảng cáo và xúc tiến thương mại.

Đối với ngành du lịch - khách sạn nói chung và tại các khách sạn nhà hàng nói riêng, kế hoạch quảng cáo và xúc tiến thương mại giữ vai trò quan trọng, luôn phải đi trước một bước; nhờ đó tạo ra khả năng doanh thu lớn cho doanh nghiệp. Kế hoạch quảng cáo và xúc tiến thương mại cần sự đầu tư lớn về tiền vốn, do đó phải dựa vào khả năng và kế hoạch tài chính của doanh nghiệp.

- Các kế hoạch nhằm đạt mục tiêu về cơ sở vật chất kỹ thuật như mua sắm và thanh lý trang thiết bị kỹ thuật, kế hoạch quản lý và sử dụng trang thiết bị hàng năm, kế hoạch khấu hao cơ bản tài sản cố định...

- Các kế hoạch nhằm đạt mục tiêu về phát triển nguồn nhân lực như kế hoạch tuyển dụng, cần tuyển nhân viên qua đào tạo và sử dụng đúng nghề sẽ giúp họ phát huy hết khả năng; kế hoạch phát triển đội ngũ về số lượng và chất lượng (kể cả cán bộ quản lý).

- Kế hoạch bồi dưỡng và nâng cao trình độ tay nghề, kế hoạch sử dụng lao động và đãi ngộ người lao động...

- Các kế hoạch nhằm đạt mục tiêu về tài chính như kế hoạch huy động vốn, sử dụng vốn, kế hoạch đầu tư, kế hoạch quản lý phí, kế hoạch nộp ngân sách, kế hoạch thuế, kế hoạch bảo toàn và phát triển vốn, kế hoạch lợi nhuận, kế hoạch phân phối lợi nhuận.

3. Tổ chức thực hiện

Muốn thực hiện kế hoạch của từng doanh nghiệp cũng như từng bộ phận trong toàn doanh nghiệp có kết quả tốt, việc tổ chức thực hiện kế hoạch có vai trò quan trọng mang tính quyết định. Vì vậy cần phân định rõ vai trò của từng cấp trong việc thực hiện mục tiêu chiến lược đã được cụ thể hoá thành kế hoạch hoạt động.

- Đối với bộ phận sản xuất:

+ Xây dựng các chính sách phù hợp với thực tiễn nhằm thực hiện được mục tiêu đã đề ra như chính sách về quản lý tài chính, nhân lực, chính sách thuế, phân phối lợi nhuận v.v...

+ Tháo gỡ những vướng mắc trong quá trình thực hiện một cách kịp thời, uốn nắn những lệch lạc trong phương hướng hoạt động của các doanh nghiệp.

+ Phối hợp với các bộ phận thường xuyên theo dõi, kiểm tra, kiểm soát, tránh những hiện tượng kinh doanh chạy theo lợi nhuận thiếu lành mạnh, gây nguy hại tới sức khỏe con người và vệ sinh môi trường.

- Đối với doanh nghiệp:

+ Phân công rõ trách nhiệm và quyền hạn của mỗi người phụ trách trong việc triển khai các kế hoạch kinh doanh, đảm bảo nguyên tắc tập trung dân chủ. Kết hợp chặt chẽ với các bộ phận, phòng, ban chức năng nhằm giải quyết đồng bộ về những yếu tố tài chính, nhân lực, vật lực trong phạm vi quản lý.

+ Thường xuyên theo dõi nắm bắt thông tin về tiến độ thực hiện kế hoạch để phát hiện những mâu thuẫn, trở ngại, hỗ trợ kịp thời cấp dưới; đặc biệt chú ý trong điều kiện kinh doanh theo mùa vụ với thời gian ngắn và lượng khách tập trung đông.

+ Thường xuyên báo cáo kết quả làm việc của bộ phận sản xuất về số lượng và chất lượng sản phẩm, số khách, những vấn đề phát sinh chưa giải quyết được trong phạm vi của mình.

II. KẾ HOẠCH CUNG ỨNG NGUYÊN LIỆU CỦA BỘ PHẬN BẾP

1. Định mức tiêu dùng nguyên liệu

1.1. Khái niệm

Định mức tiêu dùng nguyên liệu là việc xác định số lượng nguyên liệu để sản xuất chế biến ra một sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn chất lượng quy định.

1.2. Cơ cấu của định mức tiêu dùng nguyên liệu

Để biết được cơ cấu của định mức tiêu dùng nguyên liệu trong sản xuất chế biến ăn uống thì đòi hỏi các cơ sở sản xuất kinh doanh phải nghiên cứu nội dung này. Đây là nội dung nghiên cứu khá phức tạp nhằm giúp cho các cơ sở sản xuất chế biến xác định đúng đắn các mặt hàng sản xuất, xác định được các nhóm sản phẩm, phân nhóm sản phẩm, tên sản phẩm và tỷ trọng của chúng trong tổng mức lưu chuyển.

Cơ cấu của định mức tiêu dùng nguyên liệu phụ thuộc vào các yếu tố cơ bản sau:

Thành phần nguyên liệu có trong từng sản phẩm (nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ).

- Phong tục, tập quán, khẩu vị ăn uống, thành phần dinh dưỡng của địa phương.
- Sự phát triển của sản xuất và tính chất thời vụ của nguyên liệu (nguồn cung cấp nguyên liệu của địa phương).
- Các thực đơn của nhà hàng đã xây dựng (cơ cấu các món ăn trong nhà hàng).
- Trang thiết bị chế biến, khả năng dự trữ nguyên liệu của nhà hàng.
- Trình độ, số lượng cán bộ, công nhân chế biến và phục vụ.

Vì vậy, để xây dựng cơ cấu định mức tiêu dùng nguyên liệu cho phù hợp với cơ sở sản xuất kinh doanh đòi hỏi các cơ sở phải dựa vào những yếu tố trên để xây dựng cơ cấu các món ăn sản xuất chế biến trong nhà hàng hợp lý, từ đó có kế hoạch mua, dự trữ, bảo quản thích hợp.

1.3. Công tác quản lý định mức tiêu dùng nguyên liệu

Muốn thực hiện được tốt nhiệm vụ hạch toán ban đầu trong bộ phận sản xuất, chế biến của khách sạn, nhà hàng cần phải nắm được nội dung hoạt động kinh tế phát sinh trong dây chuyền sản xuất đó. Hoạt động kinh tế của bộ phận sản xuất, chế biến trong nhà hàng được bắt đầu từ khi nhận nguyên vật liệu và qua sản xuất, chế biến thành sản phẩm bán cho người tiêu dùng. Quá trình này được chia làm hai giai đoạn: giai đoạn chế biến nguyên vật liệu ra sản phẩm và giai đoạn phân phối sản phẩm đó cho người tiêu dùng. Cả hai giai đoạn này có khi được thực hiện cùng một lúc và khi thì tách làm hai phần riêng biệt, điều này tùy thuộc vào tính chất mặt hàng, tình hình tổ chức và phương thức phục vụ... của khách sạn nhà hàng quyết định.

- Từ những đặc điểm hoạt động này, công tác hạch toán phải phục vụ được những yêu cầu về quản lý trong khâu sản xuất, chế biến. Tùy theo quy mô của nhà hàng khách sạn mà xác định cơ cấu mặt hàng sản xuất cho thích hợp; xác định đúng đắn tỷ trọng giữa các sản phẩm sản xuất ra có tốc độ bán nhanh và sản phẩm có tốc độ bán chậm để từ đó giúp cho cơ sở sản xuất có thể hạch toán kinh tế.

- Việc chế biến ở các nhà hàng ăn uống phải có kế hoạch cụ thể hàng ngày:

+ Căn cứ vào kế hoạch tiêu dùng hàng tự sản xuất chế biến trong mỗi quý, mỗi tháng, căn cứ vào tình hình cung ứng lương thực, thực phẩm, khả năng chế biến của mỗi tổ sản xuất, căn cứ vào quy luật nhu cầu của khách hàng mà xây dựng kế hoạch chế biến hàng ngày.

+ Trưởng bộ phận bếp cùng với tổ trưởng chế biến phải dự kiến kế hoạch chế biến trong tổ. Kế hoạch phải được dự kiến trước vài ngày để có đủ thời gian giải quyết việc cung ứng.

+ Căn cứ vào kế hoạch chế biến và công thức chế biến mà tính ra định mức tiêu dùng nguyên liệu (như cầu lương thực, thực phẩm), sau đó phối hợp với thủ kho để nắm vững khả năng cung ứng và đề xuất với nhân viên tiếp phẩm thu mua.

+ Trưởng bộ phận bếp cùng tổ trưởng chế biến phải kiểm tra chất lượng nguyên liệu lương thực, thực phẩm trước khi đưa vào chế biến.

+ Hàng ngày phải ghi chép đầy đủ số lượng nguyên liệu lương thực, thực phẩm và các món ăn đã được chế biến trong ngày để đối chiếu với dự kiến kế hoạch và xác định kết quả hàng ngày.

Chú ý:

- Khi trong nhà hàng có sự thay đổi về thực đơn (món ăn mới) thì phải xây dựng lại định mức tiêu dùng nguyên liệu cho phù hợp với thực đơn mới đó.

- Khi xây dựng thực đơn cũng như chế biến các món ăn cần có sự phối kết hợp giữa các bộ phận để tận dụng được nguyên liệu, tránh lãng phí, làm ảnh hưởng tới chi phí, giá thành sản phẩm.

- Thường xuyên tham khảo ý kiến của khách hàng để xây dựng lại các định mức tiêu dùng nguyên liệu cho phù hợp với khẩu vị của khách.

2. Kế hoạch cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp

2.1. Xác định lượng nguyên liệu cần dùng

- Cung ứng hàng hoá, nguyên liệu, vật tư với nhiều chủng loại khác nhau: Để đáp ứng đầy đủ cho sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp cần thiết phải cung ứng nguyên liệu, hàng hoá với hàng trăm chủng loại cho phù hợp với nhu cầu ngày càng phong phú của khách hàng. Chỉ tính riêng nguyên liệu cần thiết để chế biến theo thực đơn của một khách sạn với vài chục món ăn cũng giúp ta hình dung ra sự dồi dào về chủng loại và số lượng của chúng. Điều này, đòi hỏi nhà quản lý phải tính toán, cân nhắc nhập số lượng mỗi loại bao nhiêu để vừa đáp ứng nhu cầu chế biến hàng ngày vừa không bị ứ đọng, hư hỏng (nhất là đối với nguyên liệu tươi sống).

- Chất lượng nguyên liệu, hàng hoá khó đo lường, khó so sánh: Thước đo dùng để đánh giá chất lượng của nguyên liệu tươi sống như: Tươi, non, thơm... đã bao hàm sự trừu tượng. Ngay cả khi dùng cách phân chia thịt, cá thành loại I, loại II... thì tiêu thức nhận biết chúng cũng khó phân biệt ranh giới. Do đó, khi đánh giá chất lượng nguyên liệu mua vào thường nảy sinh những mâu thuẫn giữa người bán hàng với cán bộ cung ứng và nhà quản lý. Vì vậy, để đảm bảo

chất lượng nguyên liệu, hàng hoá, nhà quản lý và nhân viên làm công tác cung ứng cần phải có kiến thức đầy đủ về thương phẩm học kết hợp với kinh nghiệm thực tế để nhận biết và quản lý tốt chất lượng hàng hóa khi mua vào.

- Giá cả cùng một loại nguyên liệu, hàng hoá, vật tư có biên độ dao động khá lớn: Trong cùng một loại nguyên liệu, hàng hoá, vật tư ứng với các mức chất lượng, hình thức khác nhau thì mức giá khác nhau khá xa. Ví dụ: Cá thu loại I giá: 80.000 đ/kg, cá thu loại II giá: 70.000 đ/kg.

Do đó việc quản lý giá cả nguyên liệu, hàng hoá, vật tư khá phức tạp và dễ gây ra kẽ hở cho việc gian lận phát triển. Để khắc phục tình trạng đó, nhà quản lý cần phải có kinh nghiệm quản lý, có thông tin cập nhật về giá cả thị trường, có lập trường vững vàng và tạo được cơ chế quản lý tốt trong khâu cung ứng.

- Phương pháp dự tính nguyên vật liệu: Dự tính nguyên vật liệu trong sản xuất, chế biến ở nhà hàng ăn uống nhằm xác định số nguyên vật liệu cần thiết dùng vào sản xuất, chế biến để làm ra sản phẩm. Vì vậy, muốn dự tính nguyên vật liệu sát đúng yêu cầu, trước hết ta phải hiểu thế nào là giá vốn, giá bán, thặng số và lãi gộp:

+ Giá vốn là giá trị nguyên liệu tiêu hao dùng để sản xuất, chế biến ra loại sản phẩm nào đó.

+ Giá bán là trị giá tiền của sản phẩm bán ra cho người tiêu dùng.

+ Lãi gộp (thặng số) là số tiền chênh lệch giữa giá bán và giá vốn sản phẩm. Lãi gộp và thặng số đều có một nội dung giống nhau là dùng để bù đắp khoản chi phí lưu thông, thuế và thực lãi, tuy nhiên cách tính toán thì hoàn toàn khác nhau.

Tỷ lệ lãi gộp và thặng số:

+ Tỷ lệ lãi gộp là tỷ lệ % của số tiền chênh lệch giữa giá bán và giá vốn nguyên liệu chia cho giá bán ra sản phẩm.

Ví dụ: Giá bán một bát phở là 5.000đ, giá vốn nguyên liệu là 4.000đ, tỷ lệ lãi gộp là:

$$\frac{5.000đ - 4.000đ}{5.000đ} \times 100 = 20\%$$

+ Tỷ lệ thặng số là tỷ lệ % của số tiền chênh lệch giữa giá bán và giá vốn nguyên vật liệu.

Áp dụng ví dụ trên ta có:

$$\frac{5.000đ - 4.000đ}{4.000đ} \times 100 = 25\%$$

Thặng số và tỷ lệ thặng số được dùng vào việc chỉ đạo nghiệp vụ. Theo Thông tư số 254 của Bộ Ngoại thương (nay là Bộ Thương mại) thì hiện nay tỷ lệ thặng số đối với mặt hàng ăn uống tự chế biến được quy định như sau:

Nhóm 1 từ 20 đến 30%

Nhóm 2 từ 50 - 100%

Nhóm 3 từ 100 - 300%

Ví dụ: Nếu giá bán một bát phở là 5.000đ, thặng số là 25%, vậy giá vốn sẽ là:

$$\frac{5.000 \times 100}{100 + 25} = 4.000đ$$

- Nguyên tắc dự tính nguyên vật liệu:

+ Phải đảm bảo công thức chế biến của từng loại sản phẩm.

+ Đảm bảo có tích lũy.

+ Đáp ứng phần nào nhu cầu người tiêu dùng

- Căn cứ để dự tính:

+ Số lượng và đơn giá từng loại sản phẩm.

+ Tỷ lệ thặng số hay lãi gộp

+ Công thức chế biến

Cuối ngày hoặc cuối ca sản xuất, chế biến, bộ phận bếp phải kiểm kê số nguyên liệu còn lại để xác định số nguyên liệu đã tiêu thụ trong thực tế sản xuất từ đó làm cơ sở cho việc lập báo cáo sản xuất, chế biến hàng ngày.

2.2. Xác định lượng nguyên liệu dự trữ

Nguyên vật liệu cung ứng cho sản xuất chế biến khác nhau, do đó việc xác định lượng nguyên liệu dự trữ là một giai đoạn vô cùng quan trọng nhằm đảm bảo cho quá trình sản xuất được tiến hành liên tục, đáp ứng được nhu cầu về ăn uống của khách. Khi xác định lượng nguyên liệu dự trữ này phải căn cứ vào các yếu tố sau:

- Cung ứng nguyên liệu và hàng hoá phụ thuộc vào mùa vụ của sản xuất và tiêu dùng vì hoạt động kinh doanh ăn uống và lưu trú mang tính mùa vụ rõ rệt.

Vào mùa vụ du lịch biển, lễ hội... nhu cầu nguyên liệu và hàng hoá tăng lên đáng kể đòi hỏi khối lượng bảo quản, dự trữ lớn cũng như sự đa dạng và phong phú về chủng loại. Hơn nữa, có những loại nguyên liệu do tính chất mùa vụ của sản xuất nên không phải lúc nào cũng đảm bảo yêu cầu tươi sống cho khách hàng mà cần thiết phải thay thế bằng việc dự trữ các nguyên liệu khô hoặc đông lạnh: ví dụ các loại rau, củ khô, cá, tôm đông lạnh... Điều đó đòi hỏi nhà quản lý phải thường xuyên nghiên cứu nhu cầu tiêu dùng của khách để có mức dự trữ hợp lý nhằm khắc phục sự chênh lệch giữa tính thời vụ của việc sản xuất nguyên liệu và tính thời vụ của tiêu dùng để có kế hoạch dự trữ cho phù hợp.

- Căn cứ vào thực đơn, công thức chế biến món ăn của nhà hàng.
- Căn cứ vào mức tiêu thụ từng món ăn trong nhà hàng (theo tuần, tháng, quý, năm).
- Căn cứ vào quy mô, diện tích kho của nhà hàng.
- Căn cứ vào vốn đầu tư và nguồn nguyên liệu cung cấp.

Từ đó ta có kế hoạch dự trữ nguyên liệu, hàng hoá phục vụ cho quá trình sản xuất chế biến được phù hợp, để đảm bảo cung cấp đầy đủ, kịp thời cho quá trình chế biến, đồng thời hạn chế việc lưu kho lâu sẽ ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm, giảm chi phí bảo quản.

2.3. Xác định nguyên liệu cần mua

Thực chất của hoạt động tổ chức mua nguyên vật liệu, hàng hoá của một nhà hàng là đòi hỏi các nhà quản lý phải trả lời các câu hỏi:

- Cần phải mua những mặt hàng gì?
- Mua với số lượng bao nhiêu?
- Khối lượng và số lượng mỗi lần mua là bao nhiêu?
- Mua với mức giá nào?
- Mua với chất lượng sản phẩm ra sao?
- Khi nào cần mua? (Tần số của việc mua là bao lâu?)
- Khối lượng của mỗi lần nhập?
- Mua ở đâu? Mua của ai? v.v...

Để trả lời cho các câu hỏi trên, các nhà cung ứng hàng hoá của nhà hàng cần phải tiến hành lập kế hoạch lưu chuyển hàng hoá cho nhà hàng. Nếu quá mức (chất lượng và số lượng) đều là nguyên nhân dẫn tới tăng chi phí và giảm lợi nhuận của doanh nghiệp.

2.4. Kế hoạch mua nguyên liệu

Khi xây dựng kế hoạch mua nguyên liệu hàng hoá trong kinh doanh ăn uống, cần thiết phải có những thông số và giới hạn về:

- Lập kế hoạch mua hàng, lựa chọn nguồn cung ứng và người cung ứng: Khi lựa chọn nguồn hàng cung ứng phải thường xuyên đảm bảo chất lượng nguyên liệu hàng hoá vật tư, nguyên liệu xuất xứ phải rõ ràng, phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Giá cả hợp lý để ổn định giá bán. Cung ứng đều đặn, thường xuyên theo nhu cầu của nhà hàng về số lượng để ổn định sản xuất chế biến và giá cả.

- Nguồn hàng có thể mua theo hợp đồng, hợp đồng có bảo đảm, hoặc có thể mua ngoài thị trường, của tư nhân bỏ mối...

- Kiểm tra quản lý giá cả và chất lượng nguyên liệu hàng hoá.

- Mức chi tiêu bình quân về ăn uống của một lượt khách của nhà hàng.

- Lượng vốn lưu động thường xuyên của nhà hàng.

- Năng lực và công suất sử dụng của cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng như:

+ Khả năng sản xuất của nhà bếp.

+ Dung lượng lưu trữ và bảo quản của nhà kho.

+ Khả năng phục vụ tối ưu của nhà hàng.

+ Hệ số lưu chuyển chỗ ngồi và công suất sử dụng chỗ ngồi của nhà hàng trong thời gian hoạt động và đặc biệt là thời gian nhà hàng sẵn sàng phục vụ khách v.v...

Thực chất việc xây dựng kế hoạch lưu chuyển hàng hoá là thiết lập sự cân bằng giữa nhu cầu về hàng hoá nguyên vật liệu, thức ăn, đồ uống và khả năng đáp ứng nhu cầu đó của nhà hàng.

Kế hoạch lưu chuyển hàng hoá thường bao gồm việc lập kế hoạch về:

- Số lượng hàng bán ra của nhà hàng (cả thức ăn và đồ uống).

- Số lượng hàng nhập trong kỳ kế hoạch.

- Lượng dự trữ hàng hoá (định kỳ và theo mùa).

- Lãi gộp của nhà hàng.

- Lượng hàng hoá hao hụt.

- Số lượng hàng bán ra là biểu hiện khả năng đáp ứng nhu cầu có khả năng thanh toán của khách hàng mục tiêu của nhà hàng (khách du lịch và người dân địa phương) trong một khoảng thời gian nhất định.

Muốn xác định khả năng đáp ứng nhu cầu có khả năng thanh toán của khách đòi hỏi phải thống kê được:

- Số vốn hàng hoá của nhà hàng trong năm trước trên cơ sở định mức tiêu hao nguyên vật liệu cho một suất ăn.
- Lưu lượng khách lưu trú tại khách sạn có sử dụng dịch vụ ăn uống tại nhà hàng.
- Lưu lượng khách ăn là người địa phương.

Ngoài ra có thể dựa vào hợp đồng mua hàng hoá nguyên vật liệu của các nhà cung ứng cho nhà hàng trong năm trước... kết hợp với kết quả nghiên cứu về xu hướng tiêu dùng dịch vụ ăn uống của thị trường khách mục tiêu của năm tiếp theo.

Tuy nhiên trong tổng số vốn hàng hoá của nhà hàng còn phải tính đến lượng hàng hoá dự trữ phù hợp. Tuỳ thuộc vào điều kiện kinh doanh của mỗi nhà hàng mà dự báo lượng hàng hoá dự trữ phù hợp theo ngày và theo mùa vụ.

Lãi gộp trong kinh doanh ăn uống được xác định trên cơ sở cơ cấu hàng hoá bán ra và cơ cấu khách của nhà hàng.

Lượng hao hụt hàng hoá được xác định dựa trên các định mức kinh tế kỹ thuật về bảo quản và hao hụt hàng hoá do thời tiết khí hậu, thời hạn sử dụng... như số hàng thiu, hỏng, thối rữa...

Các chỉ tiêu trên liên hệ với nhau bằng công thức:

$$Đđ + N + Lg = B + H + Dc$$

Trong đó: - Đđ: Số hàng hoá dự trữ đầu kỳ.

- N: Số hàng hoá nhập trong kỳ.

- Lg: Mức lãi gộp trong kinh doanh ăn uống của nhà hàng.

- B: Số hàng bán trong kỳ

- H: Mức hao hụt trong kỳ.

- Dc: Mức dự trữ cuối kỳ.

Khi lập kế hoạch mua nguyên liệu cần lập riêng cho từng nhóm nguyên liệu, hàng chuyển bán, vật tư:

- Đối với nguyên liệu cần lập kế hoạch cho từng nhóm:

+ Nguyên liệu tươi sống: Lập kế hoạch nhập cả tuần và cho từng ngày trong tuần về số lượng các chủng loại chính. Căn cứ để lập kế hoạch là kinh

nghiệm thực tiễn trong kinh doanh của nhà quản lý và dự báo nhu cầu khách hàng trong tuần và trong từng ngày cụ thể. Tuy nhiên, nhu cầu dự trữ nguyên liệu tươi sống là cần thiết và phải xác định mức hợp lý cho từng loại nhằm phục vụ nhu cầu đột xuất của khách, đặc biệt đối với những ngày nghỉ cuối tuần, ngày lễ hội, những ngày cao điểm trong thời vụ du lịch...

+ Nguyên liệu khô: Bao gồm các loại lương thực, thực phẩm công nghệ... Cần lập kế hoạch theo tuần, tháng để đảm bảo đáp ứng nhu cầu và có mức dự trữ hợp lý. Căn cứ để lập kế hoạch là dựa vào thực tiễn dự trữ của các thời điểm tương ứng năm trước, dự báo sự tăng lên về nhu cầu của khách có tính đến các yếu tố biến động về giá cả cũng như các điều kiện về thời gian và phương tiện bảo quản, quy mô dự trữ của doanh nghiệp.

- Đối với hàng chuyển bán: Cần lập kế hoạch nhập hàng theo tuần, tháng cho từng loại chủ yếu có số lượng lớn. Ví dụ: Rượu, bia lon, nước ngọt, thuốc lá (trong các khách sạn, các nhà hàng lớn và vừa).

3. Tổ chức cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp

3.1. Tổ chức tiếp nhận nguyên liệu

Tiếp nhận hàng hoá là giai đoạn tiếp nhận nguyên liệu nhập vào kho, đây là một giai đoạn quan trọng trong quá trình sản xuất chế biến vì nếu tiếp nhận nguyên liệu, hàng hoá không đảm bảo chất lượng sẽ ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm. Do vậy khi tiếp nhận nguyên liệu hàng hoá vào kho của nhà hàng phải thực hiện tốt các bước sau:

3.1.1. Trước khi nhập hàng

Cần kiểm tra lại hợp đồng mua hàng đối với các cơ sở sản xuất lớn hoặc đơn đặt hàng đối với cơ sở sản xuất nhỏ xem đó là những loại hàng gì, số lượng là bao nhiêu để chuẩn bị các điều kiện cần thiết nhập hàng như: chuẩn bị vệ sinh kho tàng, bố trí địa điểm chứa hàng, chuẩn bị dụng cụ chứa đựng, chuẩn bị các trang thiết bị phục vụ cho quá trình tiếp nhận nguyên liệu, hàng hoá (cân, thùng, giá, tủ, xe...) và chuẩn bị các hoá đơn, chứng từ, sổ sách có liên quan.

3.1.2. Trong khi tiếp nhận

Để đảm bảo khi tiếp nhận hàng hoá được nhanh, chính xác, đảm bảo chất lượng, hạn chế những nguyên liệu, hàng hoá không đảm bảo chất lượng lọt vào khâu sản xuất, cần dựa vào:

- Căn cứ tiếp nhận:

+ Căn cứ vào nguồn hàng nhập (hàng nhập khẩu hay hàng nội địa).

+ Căn cứ vào các chứng từ kèm theo nguyên liệu, hàng hoá (giấy chứng nhận chất lượng sản phẩm, giấy kiểm dịch...).

+ Căn cứ vào việc kiểm tra bao bì bên ngoài xem có còn nguyên đai, nguyên kiện không, có bị rách, ẩm ướt không sẽ để riêng, kiểm tra kỹ bên trong để có cách xử lý kịp thời.

+ Căn cứ hàng lẻ hay nguyên kiện để có cách tiếp nhận nguyên liệu, hàng hoá cho phù hợp.

+ Căn cứ vào tính chất lý, hoá của nguyên liệu để tiến hành kiểm tra và tiếp nhận cho phù hợp.

- Nguyên tắc tiếp nhận: Khi giao nhận phải có mặt của cả bên mua và bên bán để chứng kiến. Có thể nhận tại kho nơi bán, cũng có thể giao nhận tại kho của người mua.

- Phương pháp tiếp nhận: Có hai phương pháp là phương pháp cảm quan (dùng 5 giác quan để xác định chất lượng hàng hoá) và phương pháp thí nghiệm (chỉ áp dụng trong trường hợp nguyên liệu, hàng hoá bị kém phẩm chất mà phương pháp cảm quan không xác định được, ví dụ như nước mắm, gia vị...).

- Cách tiếp nhận:

+ Tiếp nhận về số lượng (tuỳ theo từng loại nguyên liệu, hàng hoá mà tiến hành cân, đóng, đo, đếm...).

+ Tiếp nhận về chất lượng: Căn cứ vào từng loại hàng hoá, nguyên liệu, căn cứ vào chỉ tiêu chất lượng của Nhà nước đã được ban hành và tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm được quy định đối với từng loại nguyên liệu và giấy tờ kèm theo để tiến hành kiểm tra chất lượng.

+ Căn cứ vào những thoả thuận ghi trong hợp đồng để tiến hành kiểm tra.

+ Khi kiểm tra chất lượng sẽ áp dụng theo hình thức kiểm tra đại diện (áp dụng đối với nguồn hàng đã có tín nhiệm, có đầy đủ giấy tờ kèm theo, hàng hoá đảm bảo về tiêu chuẩn quy định vệ sinh an toàn thực phẩm). Hoặc kiểm tra toàn bộ (nếu sau khi kiểm tra đại diện mà không đảm bảo tỷ lệ cho phép thì phải tiến hành kiểm tra toàn bộ, hoặc đối với những loại nguyên liệu không có giấy tờ đi kèm, hoặc nguyên liệu có biểu hiện không đảm bảo chất lượng...).

+ Sau khi nhận hàng xong, hai bên tiến hành ký xác nhận, hoặc lập biên bản đối với hàng không đảm bảo chất lượng. Đối với nguyên liệu nhập quá số

lượng thì bên mua căn cứ vào mức độ tiêu thụ của mình mà có thể tiêu thụ hộ bên bán nhằm giảm bớt chi phí vận chuyển (hai bên thoả thuận).

3.1.3. Sau khi tiếp nhận hàng

Thủ kho phải vào sổ nhập hàng, lập thẻ kho, bố trí sắp xếp hàng hoá cho gọn gàng, ngăn nắp, bảo đảm đúng quy định và có chế độ theo dõi bảo quản từng loại nguyên liệu cho phù hợp để hạn chế hàng hoá bị hao hụt và kém chất lượng, sau đó vệ sinh nơi giao nhận.

3.2. Tổ chức dự trữ, bảo quản nguyên liệu trong kho

Lưu kho cất trữ hàng hoá là một giai đoạn vô cùng quan trọng nhằm đảm bảo cho các mặt hàng đã được nhập về và lưu trữ trong kho phải duy trì được chất lượng tốt nhất trong suốt thời gian lưu kho.

Mục đích của hoạt động quản lý lưu kho hàng hoá chính là nhằm giảm thiểu khả năng hàng lưu bị loại thải do hư hỏng, thiu thối hoặc mất mát, hao hụt do các lý do chủ quan và khách quan.

Những nguyên vật liệu hàng hoá bị hư hỏng và thối rữa sẽ được giảm thiểu và có thể tiến tới bằng 0 nếu các tiêu chuẩn và quy trình kỹ thuật trong quá trình lưu kho được tuân thủ nghiêm ngặt về các vấn đề như:

- Điều kiện về vệ sinh
- Điều kiện về nhiệt độ
- Độ thông thoáng
- Độ khô ráo
- Điều kiện về ánh sáng
- Bố trí sắp đặt hàng hoá theo chủng loại, tùy theo nguyên liệu, hàng hoá mà có dụng cụ bảo quản (thùng, chậu, tủ...), căn cứ vào hình dáng, kích thước, bao bì, ký mã hiệu bên ngoài bao bì mà có cách chất xếp sao cho phù hợp...

Sự mất mát, hao hụt hàng hoá cất trữ trong kho cũng sẽ hoàn toàn được kiểm soát nếu các cơ sở kinh doanh ăn uống có hệ thống bảo vệ tốt từ trong ra ngoài.

Để đảm bảo các tiêu chuẩn bảo quản hàng hoá cất trữ trong kho, mỗi nhà hàng cần phải xây dựng nhà kho đúng tiêu chuẩn về vị trí, độ lớn, an toàn và đặc biệt phải được trang bị đủ các thiết bị máy móc chuyên dùng như: Tủ lạnh, tủ đá, các loại giá đỡ, các loại kệ để xếp và bốc dỡ hàng...

Đồng thời, các nhân viên thủ kho phải tuân thủ việc tiến hành kiểm kê, thống kê và kiểm tra hàng hoá trong kho theo định kỳ. Phải thực hiện tốt nguyên

tác xuất nhập kho “nhập trước, xuất trước” và ngược lại trong hoạt động. Phải thực hiện tốt việc sắp xếp, bố trí khu vực bảo quản hàng hoá cho phù hợp để thuận tiện cho việc xuất nhập và bảo quản (đối với hàng nặng, cồng kềnh, xuất nhiều nên bố trí ở gần cửa ra vào; hàng xuất ít, nhỏ nhẹ, khô nên bố trí ở phía trong, khi chất xếp phải đảm bảo đủ diện tích cho các phương tiện vận chuyển đi lại trong kho được thuận tiện). Thường xuyên có kế hoạch vệ sinh kho, thực hiện tốt nội quy ra vào kho.

3.3. Tổ chức cấp phát nguyên liệu

Đây là khâu cuối cùng của nghiệp vụ kho, thể hiện toàn bộ chất lượng công tác quản lý kho, vì vậy khi cấp phát nguyên liệu phải đảm bảo thực hiện tốt các yêu cầu sau:

- Nguyên liệu, hàng hoá xuất kho phải đúng kế hoạch, đúng phiếu hoặc lệnh xuất kho về tên hàng, số lượng, bao bì đóng gói ghi trên phiếu hoặc lệnh xuất, thời gian và địa điểm giao ghi trong phiếu, phiếu xuất kho phải hợp lệ (có đầy đủ chữ ký).

- Nguyên liệu, hàng hoá khi cấp phát phải thực hiện đúng nguyên tắc xuất nhập hàng, bảo quản, lập đủ giấy tờ và làm đủ thủ tục quy định, phải đảm bảo xuất nhanh, kịp thời.

- Khi cấp phát phải căn cứ vào phiếu xuất để cấp phát đảm bảo đúng về số lượng và chất lượng, chủng loại và yêu cầu phiếu xuất phải có giá cả, cấp phát đến đâu đánh dấu đến đó để tránh nhầm lẫn.

- Sau khi xuất hàng xong phải thực hiện đầy đủ việc cập nhật sổ sách báo cáo và thu dọn nơi giao hàng gọn gàng, sạch sẽ.

- Khi xuất kho nếu hết hàng hoá, không đúng với số lượng trên phiếu xuất phải phản ánh ngay cho phòng kế hoạch nghiệp vụ để xem xét hoặc lập phiếu hay lệnh xuất kho khác, tuyệt đối không được tự ý điều chỉnh thay thế mặt hàng này bằng mặt hàng khác.

- Tuyệt đối không được “tạm xuất” rồi mới lập chứng từ hoặc “xuất treo” (không lập chứng từ trước rồi ít lâu sau mới xuất hàng, phiếu ngày nào thì phải xuất kho ngay ngày đó).

- Hàng xuất kho phải được đóng gói cẩn thận hoặc có phương tiện bảo quản, sau khi xuất xong phải mang hàng ngay ra khỏi kho.

- Khi hai bên giao nhận phải kiểm tra kỹ cả số lượng và chất lượng nguyên liệu hàng hoá, sau đó hai bên ký nhận.

- Thủ kho cấp phát xong hoàn tất các chứng từ theo đúng quy định, sau đó chuyển chứng từ cho bộ phận có liên quan, sắp xếp lại hàng hoá, vào sổ xuất hàng của bộ phận kho.

Câu hỏi ôn tập

1. Khi xây dựng kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp phải căn cứ vào nguyên tắc, hệ thống chỉ tiêu kế hoạch nào?
2. Thế nào là định mức tiêu dùng nguyên liệu? Để quản lý định mức tiêu dùng nguyên liệu cần có những biện pháp gì?
3. Hãy cho biết cách xác định lượng nguyên liệu cần dùng trong sản xuất chế biến của nhà hàng, khách sạn?
4. Hãy cho biết cách xác định lượng nguyên liệu cần mua dự trữ?
5. Hãy cho biết cách tổ chức tiếp nhận nguyên liệu của bộ phận bếp? Khi tiếp nhận xong cần tổ chức bảo quản, cấp phát nguyên liệu trong kho như thế nào?

Hướng dẫn thực hành

1. Thảo luận các căn cứ, nguyên tắc xây dựng kế hoạch.
2. Làm bài tập xác định lượng nguyên liệu cần dùng trong sản xuất chế biến.
3. Thực hành tập giao nhận nguyên liệu, thực phẩm, hàng hoá của bộ phận bếp.
4. Thực hành cập nhật vào sổ sách, chứng từ, giao nhận nguyên liệu, hàng hoá và bảo quản nguyên liệu ở trong kho.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. *Cẩm nang khách sạn - nhà hàng ăn uống*, Nguyễn Tài Cung, Mai Khôi, Nguyễn Bích San, Nxb Đà Nẵng, 1999.
2. *Công nghệ chế biến ăn uống*, Tổng cục Du lịch, 2000.
3. *Cẩm nang vào nghề khách sạn nhà hàng ăn uống*, Nguyễn Tài Cung - Mai Khôi - Nguyễn Bích San. Nxb Hà Nội, 1991.
4. *Tổ chức kinh doanh nhà hàng*, Trịnh Xuân Dũng. Nxb Lao động Xã hội, 2003.
5. *Quản trị doanh nghiệp khách sạn du lịch*, Nguyễn Trọng Đăng - Nguyễn Doãn Thị Liễu - Vũ Đức Minh - Trần Thị Phùng, Nxb Đại học Quốc gia, 2000.
6. *Kinh tế du lịch*, Nguyễn Văn Đính - Trần Thị Minh Hoà, Nxb Lao động - Xã hội, 2004.
7. *Hai tập bài giảng Kinh tế và tổ chức kinh doanh khách sạn*, Hà Thanh Hải - Trương Nam Thắng, Vũng Tàu, 1991.
8. *Quản trị chất lượng dịch vụ khách sạn du lịch*, Phạm Xuân Hậu, Nxb Đại học Quốc gia Hà Nội, 2001.
9. *Giáo trình Tổ chức kỹ thuật và an toàn lao động*, Trường Kỹ thuật phục vụ ăn uống Hà Nội, 2001.
10. *Giáo trình Tổ chức kỹ thuật nhà bếp*, Trường Kỹ thuật phục vụ ăn uống Hà Nội, 2002.
11. *Giáo trình Nghiệp vụ kinh doanh thương mại du lịch*, Nguyễn Thị Lục, Nxb Hà Nội, 2005.
12. *Quản trị kinh doanh khách sạn*, Nguyễn Văn Mạnh - Hoàng Thị Lan Hương, Nxb Lao động - Xã hội, 2004.
13. *Quản lý khách sạn hiện đại*, Lục Bội Minh, Nxb Chính trị quốc gia - Viện Nghiên cứu phát triển Du lịch, 1998.
14. *Giáo trình Kinh tế du lịch khách sạn*, Đinh Thị Thư - Trần Thuý Lan - Nguyễn Đình Quang, Trường Trung học Thương mại - Du lịch Hà Nội, 2002.

MỤC LỤC

<i>Lời giới thiệu</i>	3
<i>Lời nói đầu</i>	5
<i>Bài mở đầu</i>	7
Chương 1. KHÁI QUÁT VỀ CƠ CẤU TỔ CHỨC LAO ĐỘNG CỦA BỘ PHẬN BẾP	11
I. Khái quát về cơ cấu tổ chức khách sạn và bộ phận bếp.....	11
II. Chức năng, nhiệm vụ và mối quan hệ của bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng	19
III. Đặc điểm lao động và các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên bếp	33
IV. Tổ chức phân công lao động bộ phận bếp trong khách sạn nhà hàng	36
V. Định mức lao động và năng suất lao động ở bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng	43
Chương 2. LỰA CHỌN QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT VÀ THIẾT KẾ KHU VỰC SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP	49
I. Lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp	49
II. Lựa chọn quá trình sản xuất chế biến của bộ phận bếp	54
III. Tổ chức các bộ phận trong khu vực sản xuất chế biến của bộ phận bếp	55
IV. Thiết kế khu vực sản xuất chế biến của bộ phận bếp	61
V. Bố trí khu vực sản xuất chế biến trong bộ phận bếp	65
Chương 3. TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ SẢN XUẤT CỦA BỘ PHẬN BẾP	67
I. Khái niệm, ý nghĩa, đặc điểm, phân loại các thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp	67
II. Giới thiệu cách sử dụng và bảo quản một số trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.	72
III. An toàn và vệ sinh trong sản xuất chế biến ở bộ phận bếp	105

Chương 4. KẾ HOẠCH SẢN XUẤT VÀ CUNG ỨNG NGUYÊN LIỆU CỦA	
BỘ PHẬN BẾP	114
I. Kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp	115
II. Kế hoạch cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp.....	122
Tài liệu tham khảo	135

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI
4 - TỔNG DUY TÂN, QUẬN HOÀN KIẾM, HÀ NỘI
ĐT: (04) 8252916, 8257063 - FAX: (04) 9289143

GIÁO TRÌNH
TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT
CỦA BỘ PHẬN BẾP

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI - 2007

Chịu trách nhiệm xuất bản
NGUYỄN KHẮC OÁNH

Biên tập
HOÀNG CHÂU MINH

Bìa
PHAN ANH TÚ

Kỹ thuật vi tính
HẢI YẾN

Sửa bản in
CHÂU MINH - THU TRANG

In 500 cuốn, khổ 17x24cm tại Công ty cổ phần in Khoa học Kỹ thuật. Quyết định xuất bản số: 154-2006/CXB/635GT-15/HN cấp ngày 28/02/2006. In xong và nộp lưu chiểu quý I/2007.

BỘ GIÁO TRÌNH XUẤT BẢN NĂM 2006 KHỐI TRƯỜNG TRUNG HỌC THƯƠNG MẠI - DU LỊCH

- | | |
|--|--|
| 1. LUẬT THƯƠNG MẠI QUỐC TẾ | 32. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (PRE-INTERMEDIATE) |
| 2. LUẬT THƯƠNG MẠI | 33. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (INTERMEDIATE) |
| 3. QUỐC TẾ VŨ | 34. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH XNK |
| 4. LỊCH SỬ VĂN HÓA VIỆT NAM | 35. DINH DƯỠNG VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM |
| 5. TIẾNG VIỆT THỰC HÀNH | 36. TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT CỦA BỘ PHẬN BẾP |
| 6. NGHIỆP VỤ VĂN THƯ CƠ BẢN | 37. THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN |
| 7. NGHIỆP VỤ LƯU TRỮ CƠ BẢN | 38. BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG VỆ SINH AN TOÀN |
| 8. THÔNG TIN THƯ VIỆN | 39. VĂN HÓA ẨM THỰC |
| 9. NGHIỆP VỤ THANH TOÁN (CHUYÊN NGÀNH LỄ TÂN) | 40. PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN |
| 10. QUAN HỆ KINH TẾ QUỐC TẾ | 41. VĂN HÓA DU LỊCH |
| 11. KINH TẾ NGOẠI THƯƠNG | 42. HƯỚNG DẪN DU LỊCH |
| 12. THANH TOÁN QUỐC TẾ | 43. NGHIỆP VỤ KINH DOANH LỮ HÀNH |
| 13. VẬN TẢI VÀ GIAO NHẬN HÀNG HÓA XUẤT NHẬP KHẨU | 44. LỄ TÂN NGOẠI GIAO |
| 14. KẾ TOÁN KINH DOANH DU LỊCH - KHÁCH SẠN | 45. TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG |
| 15. NGHIỆP VỤ THƯ KÝ VĂN PHÒNG THƯƠNG MẠI | 46. ĐỊA LÝ DU LỊCH |
| 16. MARKETING THƯƠNG MẠI | 47. THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ LỄ TÂN |
| 17. BẢO HIỂM TRONG NGOẠI THƯƠNG | 48. THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ BAR |
| 18. TIẾP THỊ KINH DOANH | 49. TIẾNG ANH DU LỊCH |
| 19. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BAR | 50. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH THƯƠNG MẠI |
| 20. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC | 51. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH KHÁCH SẠN |
| 21. MARKETING QUỐC TẾ | 52. KẾ TOÁN THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ |
| 22. MARKETING DU LỊCH | 53. THUẾ VÀ HỆ THỐNG THUẾ VIỆT NAM |
| 23. GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH DU LỊCH | 54. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT CHẾ BIẾN SẢN PHẨM ĂN UỐNG |
| 24. KẾ TOÁN XUẤT NHẬP KHẨU | 55. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH THƯ KÝ VĂN PHÒNG |
| 25. XÁC SUẤT THỐNG KÊ | 56. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH TIN HỌC |
| 26. INTERNET - WEB TRONG DOANH NGHIỆP THƯƠNG MẠI | 57. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BÀN |
| 27. THƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ | 58. NGỮ ÂM TIẾNG ANH C |
| 28. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH THƯƠNG MẠI | 59. TỪ VỰNG TIẾNG ANH |
| 29. TIẾNG ANH THƯ TÍN THƯƠNG MẠI | |
| 30. TIẾNG ANH CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG | |
| 31. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (ELEMENTARY) | |

GT Tổ chức lao động và cơ sở vật



1111080000088

19,000



Giá: 19.000đ