

**BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG**

**QUY ĐỊNH KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, YÊU CẦU  
VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI ĐẠT ĐƯỢC  
SAU KHI TỐT NGHIỆP  
(GỌI TẮT LÀ CHUẨN ĐẦU RA)**

**TRÌNH ĐỘ: SƠ CẤP**

**NGÀNH/NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU - Á**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 28A/2019/QĐ-CĐDLNT  
ngày 23/05/2019 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang)*

**Khánh Hòa, tháng 05 năm 2019**

**QUY ĐỊNH**  
**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC**  
**MÀ NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP**  
**NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU - Á**  
**TRÌNH ĐỘ: SƠ CẤP**

**1. Giới thiệu chung về ngành, nghề**

Chương trình sơ cấp cung cấp cho học viên đầy đủ cách trang trí món ăn sao cho hấp dẫn và đẹp mắt, lôi cuốn thực khách. Một người đầu bếp giỏi không thể không có năng khiếu nghệ thuật cắt tỉa rau củ quả, chính vì thế mà hầu hết học viên đang theo lớp học cắt tỉa để đáp ứng với yêu cầu công việc thực tế của học viên trong và ngoài doanh nghiệp. Với đội ngũ giáo viên giàu kinh nghiệm cả về lý thuyết lẫn thực hành nhằm truyền lại những kiến thức bổ ích cho các học viên trong nghề tương lai.

Khối lượng kiến thức, kỹ năng tối thiểu đối với trình độ sơ cấp là 03 (ba) mô - đun đào tạo, với thời gian thực học tối thiểu là 300 giờ, được thực hiện từ 03 (ba) tháng đến dưới 01 (một) năm học.

**2. Kiến thức**

+ Trình bày được mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của kỹ thuật cắt thái – tỉa hoa trang trí.

+ Mô tả được quy trình tỉa hình phẳng, hình khối.

**3. Kỹ năng**

+ Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và nâng cao về cắt thái, tỉa hoa trang trí.

+ Cắt thái được các hình dạng cơ bản và nâng cao.

+ Tỉa được các dạng hoa phẳng, hoa khối cơ bản và nâng cao.

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

**4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

+ Khéo léo, tỉ mỉ, cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình cắt thái, tỉa hoa trang trí

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối chủ trương, chính sách của Đảng và nhà nước. Yêu nước, sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;

+ Trung thực, đề cao lương tâm nghề nghiệp, có tinh thần trách nhiệm trong công việc, có sức khỏe để đáp ứng yêu cầu nghề nghiệp;

+ Có tinh thần kỷ luật, chấp hành tốt các quy định tại nơi làm việc;

**6. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp**

- Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Sơ cấp nghề, người học sẽ được bố trí vị trí phụ bếp, hay trực tiếp tham gia phục vụ công việc chế biến món ăn

tại các nhà hàng, khách sạn, cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Người học có năng lực để theo học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

### **7. Khả năng học tập, nâng cao trình độ**

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề kỹ thuật chế biến món ăn Âu - Á trình độ sơ cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

# **KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU VÀ YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC CHO TỪNG VỊ TRÍ VIỆC LÀM**

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu cơ bản tại các vị trí việc làm của ngành, nghề là phụ bếp.

## **1. Tên vị trí việc làm: Phụ bếp**

### **1.1. Mô tả vị trí việc làm**

Phụ bếp là vị trí công việc đầu tiên dành cho những người mới vào nghề chưa có kinh nghiệm trong bộ phận bếp. Nhân viên phụ bếp sẽ làm việc dưới sự hướng dẫn của đầu bếp chính tại bộ phận bếp trong nhà hàng, khách sạn. Nhiệm vụ chính của nhân viên phụ bếp là: nhận nhiệm vụ đầu ca; tiếp nhận nguyên liệu thực phẩm theo kế hoạch; sơ chế, cắt thái nguyên liệu thực phẩm theo yêu cầu; vệ sinh thiết bị, dụng cụ vị trí làm việc và kết thúc ca làm việc; học tập nâng cao trình độ chuyên môn;

Phạm vi công việc: Làm nhân viên phụ bếp tại bếp tiệc, bếp A la carte (Âu, Á) của các nhà hàng, bếp sơ chế, bếp nguội... của khách sạn từ 1 đến 5 sao.

#### ***1.1.1. Kiến thức***

- Xác định được tên gọi và chất lượng của các loại thực phẩm;
- Đọc tên và sử dụng được các dụng cụ cơ bản chế biến món ăn;
- Liệt kê loại nguyên liệu thực phẩm chính, phụ và gia vị sử dụng trong chế biến món ăn có trong thực đơn;
- Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;
- Liệt kê các loại thiết bị, dụng cụ sử dụng trong sơ chế, cắt thái và bảo quản nguyên liệu thực phẩm;
- Liệt kê được các yêu cầu cơ bản khi sơ chế, cắt thái thực phẩm;
- Xác định được các tác nhân làm cho thực phẩm không an toàn;
- Mô tả được công thức, quy trình chế biến các món ăn;
- Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm đầu ca;
- Giải thích được lý do đảm bảo vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### ***1.1.2. Kỹ năng***

- Thực hiện được quy trình chuẩn bị: sắp xếp dụng cụ, nguyên liệu;
- Thực hiện quy trình tiếp nhận thực phẩm đầu ca;
- Phân loại được các nguyên liệu thực phẩm theo đúng kế hoạch;
- Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái rau, củ, quả;
- Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái thịt gia súc, gia cầm;

- Thực hiện đảm bảo vệ sinh giữ gìn, bảo quản thiết bị, dụng cụ bếp và tài sản bếp theo quy định của cơ sở kinh doanh ăn uống;

- Thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình chế biến và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm;

- Giao tiếp lịch sự, thân thiện trong môi trường làm việc.

### **1.1.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

- Tuân thủ các nội quy, quy định làm việc của khách sạn, cơ sở chế biến thực phẩm về thời gian làm việc, chế độ làm việc, chế độ chính sách khác ...;

- Hưởng ứng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm;

- Tích cực, chủ động việc học tập kiến thức, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Chịu sự phân công và điều hành từ các đầu bếp chính.

### **1.2. Khối lượng kiến thức tối thiểu: 300 giờ**

### **1.3. Các năng lực của vị trí việc làm**

TT	TÊN NĂNG LỰC	BẬC (theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia)				
		Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
<b>1. CÁC NĂNG LỰC CƠ BẢN</b>						
1.1	Thực hiện các quy định nơi làm việc	X				
1.2	Thực hiện việc bảo đảm an toàn và an ninh tại nơi làm việc	X				
1.3	Kỹ năng làm việc theo nhóm hiệu quả	X				
1.4	Kỹ năng sử dụng phương tiện, công cụ và công nghệ mới	X				
1.5	Cập nhật bổ sung và duy trì kiến thức ngành nghề	X				
<b>2. CÁC NĂNG LỰC CHUNG</b>						
2.1	Thực hiện sử dụng đồng phục và vệ sinh cá nhân	X				
2.2	Chuẩn bị vào ca làm việc	X				

TT	TÊN NĂNG LỰC	BẬC (theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia)				
		Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
2.3	Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp	X				
2.4	Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho	X				
2.5	Sử dụng trang, thiết bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy	X				
2.6	Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp	X				
2.7	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn	X				
2.8	Kết thúc ca làm việc	X				
<b>3. CÁC NĂNG LỰC CHUYÊN MÔN</b>						
3.1	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản.	X				
3.2	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xốt cơ bản.	X				
3.3	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xúp cơ bản.	X				
3.4	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái rau, củ, quả cho các món ăn cơ bản.	X				
3.5	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món thịt cơ bản.	X				
3.6	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món gia cầm cơ bản.	X				
3.7	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món thủy hải sản cơ bản.	X				
3.8	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu nội tạng cho các món ăn cơ bản.	X				

TT	TÊN NĂNG LỰC	BẬC (theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia)				
		Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
3.9	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột.	X				
3.10	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng.	X				
3.11	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản.	X				
3.12	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.	X				

#### **1.4. Yêu cầu về kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm cho từng năng lực**

##### **a) Các năng lực cơ bản**

##### ***(1). Thực hiện các quy định nơi làm việc***

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê tài liệu, nội quy, quy định tại nơi làm việc;
- + Mô tả được cơ cấu tổ chức tại nơi làm việc;
- + Mô tả được vị trí làm việc, nhiệm vụ và kế hoạch làm việc của cá nhân;
- + Giải thích tại sao phải quản lý thời gian làm việc cá nhân;
- + Giải thích được tại sao không được làm những công việc bị cấm, bị hạn chế tại nơi làm việc;
- + Giải thích tại sao phải thực hiện và hoàn thành nhiệm vụ được phân công;
- + Trình bày được các kiến thức luật pháp cơ bản: Luật lao động, Luật bảo hiểm.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Tiếp nhận và làm rõ các quy định cụ thể cho vị trí công việc của cá nhân;
- + Đọc và hiểu rõ những thông tin chi tiết trong các quy định chung và quy định cụ thể;
- + Thực hiện nội quy, quy định tại nơi làm việc;
- + Duy trì tính nghiêm túc và tự giác trong quá trình thực hiện các quy định;

- + Cập nhật thường xuyên thông tin thay đổi trong các quy định;
- + Đánh giá định kỳ việc thực hiện của cá nhân và có những điều chỉnh cần thiết;

- + Thực hiện và hoàn thành công việc được phân công.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Tự chủ trong nhiệm vụ cá nhân;

- + Chịu trách nhiệm với các công việc được phân công;

- + Tuân thủ các quy định, nội quy tại nơi làm việc.

## ***(2). Thực hiện việc bảo đảm an toàn và an ninh tại nơi làm việc***

- Yêu cầu kiến thức

- + Trình bày nội quy, quy định làm việc của đơn vị;

- + Trình bày các quy trình và tiêu chuẩn an toàn trong công việc;

- + Mô tả các chính sách và quy trình của đơn vị về an ninh;

- + Trình bày quy trình xử lý báo cháy và các trường hợp hỏa hoạn trong đơn vị;

- + Trình bày quy trình xử lý các tình huống khẩn cấp tại đơn vị;

- + Giải thích trách nhiệm pháp lý của người lao động và người sử dụng lao động trong việc bảo đảm sức khỏe và an toàn tại nơi làm việc;

- + Liệt kê một số cách giảm thiểu rủi ro tại nơi làm việc.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Thực hiện đúng theo các quy trình và tiêu chuẩn an toàn trong công việc;

- + Hành động nhanh và phù hợp khi xảy ra hỏa hoạn, sự cố về an toàn và an ninh;

- + Liên hệ khẩn trương với các dịch vụ khẩn cấp;

- + Hỗ trợ xử lý sự cố theo phạm vi trách nhiệm và khả năng thực tế;

- + Thực hiện báo cáo với người có thẩm quyền về các mối nguy hiểm tiềm ẩn tại nơi làm việc.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Tuân thủ nghiêm túc nội quy của đơn vị;

- + Đôn đốc, nhắc nhở đồng nghiệp thực hiện nghiêm túc nội quy và quy trình làm việc;

- + Đảm bảo an toàn và an ninh cho bản thân và những người khác tại nơi làm việc.

## ***(3). Kỹ năng làm việc theo nhóm hiệu quả***

- Yêu cầu kiến thức



- + Liệt kê trách nhiệm và nhiệm vụ của bản thân trong mối quan hệ với các thành viên trong nhóm/bộ phận;
  - + Giải thích cách thực hiện công việc theo hướng thúc đẩy hợp tác và quan hệ tốt;
  - + Giải thích cách hành động dựa trên thông tin phản hồi của các thành viên khác trong nhóm/bộ phận;
  - + Mô tả cách hỗ trợ các thành viên trong nhóm hay bộ phận đạt được mục tiêu đã đề ra;
  - + Gợi ý cách chia sẻ thông tin liên quan tới công việc với thành viên trong nhóm/bộ phận nhằm đạt mục tiêu đã đề ra;
  - + Giải thích cách xử lý hiệu quả các vấn đề và mâu thuẫn;
  - + Giải thích cách tôn trọng sự khác biệt về giá trị và niềm tin cá nhân;
  - + Giải thích cách xử lý những khác biệt về ngôn ngữ và văn hóa trong phong cách giao tiếp;
  - + Liệt kê những vấn đề và mâu thuẫn thường nảy sinh tại nơi làm việc;
  - + Giải thích cách tiếp nhận sự trợ giúp của các thành viên trong nhóm/bộ phận khi nảy sinh vấn đề hay mâu thuẫn.
- Yêu cầu kỹ năng
- + Xác định được trách nhiệm và nhiệm vụ của bản thân trong mối quan hệ với các thành viên trong nhóm/bộ phận;
  - + Thực hiện công việc theo hướng xây dựng sự hợp tác và mối quan hệ tích cực;
  - + Khuyến khích, ghi nhận và hành động dựa trên phản hồi từ thành viên khác trong nhóm/bộ phận;
  - + Hỗ trợ các thành viên trong nhóm hay bộ phận để đảm bảo đạt mục tiêu đã đề ra;
  - + Đóng góp vào việc đạt mục tiêu và hoàn thành nhiệm vụ của nhóm/bộ phận theo yêu cầu của đơn vị;
  - + Chia sẻ thông tin liên quan tới công việc với nhóm/bộ phận nhằm đảm bảo đạt mục tiêu đã đề ra;
  - + Xác định sự khác biệt về ngôn ngữ và văn hóa trong phong cách giao tiếp để xử lý một cách thích hợp;
  - + Xác định các vấn đề và mâu thuẫn xảy ra tại nơi làm việc;
  - + Tìm kiếm sự trợ giúp của thành viên trong nhóm/bộ phận khi có vấn đề hay mâu thuẫn nảy sinh.
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Tôn trọng sự khác biệt về giá trị và niềm tin cá nhân cũng như tầm quan

trọng của chúng trong xây dựng các mối quan hệ;

- + Luôn lắng nghe, học hỏi từ đồng nghiệp;
- + Coi trọng tập thể, sống vì tập thể.

#### ***(4). Sử dụng phương tiện, công cụ và công nghệ mới***

- Yêu cầu kiến thức

+ Liệt kê các nguồn thông tin và tư vấn về các công cụ và công nghệ kinh doanh phổ biến liên quan tới ngành;

+ Trình bày các lựa chọn công nghệ hiện có phù hợp với ngành, bao gồm cả phần cứng và phần mềm cũng như các đặc tính chung và khả năng của chúng;

+ Mô tả quy trình thông thường trong bảo trì, bảo dưỡng thiết bị do nhân viên thực hiện, đối chiếu với quy trình do chuyên viên bảo trì thực hiện;

+ Liệt kê các yếu tố quan trọng để đạt được năng suất và hiệu suất cao từ các công cụ và công nghệ kinh doanh phổ biến, bao gồm cả việc theo dõi hiệu quả, báo cáo hỏng hóc và bảo dưỡng thường xuyên;

+ Phân tích, lựa chọn công cụ kinh doanh phù hợp với yêu cầu của đơn vị.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Xác định và tiếp cận các công cụ kinh doanh cần thiết để công việc đạt kết quả theo chính sách và quy trình của đơn vị;

+ Sử dụng các công cụ kinh doanh một cách hiệu quả, phù hợp với chính sách và quy trình của đơn vị;

+ Thu thập và duy trì các công cụ kinh doanh cần thiết để hỗ trợ các hoạt động tại nơi làm việc;

+ Lưu giữ các công cụ kinh doanh theo quy trình của đơn vị và để giảm nguy cơ rò rỉ thông tin;

+ Lựa chọn công nghệ kinh doanh phù hợp và/hoặc các phần mềm ứng dụng để đáp ứng yêu cầu của công việc;

+ Sử dụng công nghệ theo hướng khuyến khích môi trường làm việc an toàn;

+ Xác định và thay thế các phần thiết bị đã sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất và yêu cầu của đơn vị;

+ Thực hiện và/ hoặc sắp xếp việc bảo dưỡng thường xuyên để đảm bảo thiết bị được duy trì hoạt động theo hướng dẫn của nhà sản xuất và yêu cầu của đơn vị;

+ Xác định lỗi hư hỏng của thiết bị và thực hiện các hành động phù hợp theo hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc tìm kiếm sự trợ giúp của chuyên gia.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chủ động trong tiếp cận thông tin;

+ Luôn cập nhật phương tiện, công nghệ mới áp dụng vào công việc.

#### ***(5). Cập nhật bổ sung và duy trì kiến thức ngành nghề***

- Yêu cầu kiến thức

+ Xác định nguồn thông tin đáng tin cậy trên mạng thông tin toàn cầu (internet) và bất kỳ nguồn nào khác để cập nhật kiến thức ngành nghề;

+ Mô tả các phân ngành khác nhau trong ngành du lịch và cơ sở lưu trú du lịch cũng như mối quan hệ giữa các phân ngành;

+ Giải thích vai trò và chức năng của hai trong số các phân ngành sau: phục vụ nhà hàng, lễ tân, chế biến món ăn/vận hành bếp, phục vụ buồng, đại lý du lịch, điều hành/ hướng dẫn du lịch;

+ Giải thích ý nghĩa của chất lượng và việc thường xuyên nâng cao chất lượng trong ngành du lịch và cơ sở lưu trú du lịch cũng như vai trò của từng nhân viên trong việc duy trì chất lượng dịch vụ;

+ Cung cấp các ví dụ về du lịch có trách nhiệm, bao gồm việc tiết kiệm năng lượng, giảm thiểu rác thải và tái chế;

+ Mô tả hai bộ luật cơ bản, các quy định hay hướng dẫn áp dụng cho ngành du lịch và cơ sở lưu trú du lịch cũng như tác động của chúng đối với cách thực hiện công việc của nhân viên.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Tiếp cận các nguồn thông tin về ngành du lịch và cơ sở lưu trú du lịch có liên quan tới yêu cầu công việc;

+ Thu thập thông tin về ngành du lịch và cơ sở lưu trú du lịch để hỗ trợ thực hiện công việc một cách hiệu quả;

+ Thu thập và phổ biến thông tin theo yêu cầu của khách;

+ Thực hiện các hoạt động liên quan đến công việc theo đúng yêu cầu của pháp luật và các tiêu chuẩn về đạo đức.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chủ động trong cập nhật kiến thức ngành nghề;

+ Chủ động áp dụng kiến thức và thông tin về ngành trong hoạt động kinh doanh của đơn vị.

#### **b) Các năng lực chung**

##### ***(1). Thực hiện việc sử dụng đồng phục và vệ sinh cá nhân***

- Yêu cầu kiến thức

+ Liệt kê được những điểm cần chú ý khi vệ sinh cá nhân;

+ Mô tả được những sai sót khi vệ sinh cá nhân;

+ Mô tả được các bước khi vệ sinh cá nhân trước, trong và sau ca làm việc;

- + Nhận dạng được các yêu cầu về đồng phục được nhận trước khi vào ca;
- + Chỉ ra được các lỗi khi mặc đồng phục không đúng;
- + Giải thích lý do tại sao cần mặc quần áo sạch và vệ sinh trong nhà bếp;
- + Nêu lý do tại sao phải trùm tóc hoặc buộc gọn tóc phía sau;
- + Liệt kê các loại quần áo khác nhau phù hợp với các công việc cụ thể: bảo quản/chuẩn bị/chế biến/phục vụ;
- + Xác định rõ việc đeo trang sức có ảnh hưởng xấu tới an toàn thực phẩm;
- + Nêu khi nào cần thiết phải thay quần áo/tạp dề;
- + Giải thích tầm quan trọng của việc rửa tay kỹ và thường xuyên khi chuẩn bị, chế biến và phục vụ và/hoặc đeo găng tay nấu ăn.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Thực hiện làm vệ sinh cá nhân sao cho đúng quy trình: rửa tay, rửa mặt trước ca làm việc;
  - + Thực hiện trùm tóc hoặc buộc gọn tóc gọn gàng, cẩn thận;
  - + Thực hiện mặc trang phục đầy đủ và đúng quy định nhanh gọn, chính xác;
  - + Kiểm tra loại bỏ và cất các đồ trang sức cá nhân không được phép đeo/mang khi làm việc;
  - + Kiểm tra đồng phục không đạt yêu cầu: nhàu nát, ẩm, nhiều vết bẩn...
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Tuân thủ quy định vệ sinh cá nhân trước, trong và sau khi kết thúc ca làm việc;
  - + Chấp hành quy định mặc đồng phục đầy đủ, đúng quy cách;
  - + Chịu sự kiểm tra vệ sinh cá nhân, đồng phục của đơn vị có trách nhiệm.

**(2). Chuẩn bị vào ca làm việc**

- Yêu cầu kiến thức

- + Mô tả các bước của quy trình báo cáo có mặt tại nơi làm việc;
- + Mô tả quy trình chuẩn bị diện mạo và vệ sinh cá nhân;
- + Liệt kê các thói quen cá nhân có thể ảnh hưởng xấu đến vệ sinh an toàn thực phẩm;
- + Mô tả các bước cần thực hiện trước khi bắt đầu ca trực và các hành động cần thiết.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Báo cho các đồng nghiệp khác và/ hoặc giám sát viên về sự có mặt của mình;

- + Đọc sổ giao ca và ghi chép lại các việc cần phải thực hiện;
- + Liệt kê các điểm liên quan tới công việc của mình trong buổi họp giao ca;

+ Tham gia họp giao ca và rà soát các nhiệm vụ của mình trong ca trực.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Lắng nghe cẩn thận và trả lời đồng nghiệp một cách lịch sự;
- + Giao tiếp chuyên nghiệp về các vấn đề trong kinh doanh;
- + Đảm bảo hành vi của cá nhân tạo được uy tín cho đơn vị.

### ***(3). Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp***

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị cho công việc;
- + Mô tả được các yêu cầu kỹ thuật của trang thiết bị, dụng cụ cầm tay;
- + Nhận dạng được lỗi kỹ thuật của các trang thiết bị;
- + Liệt kê được các yêu cầu về an toàn khu vực mình hoạt động;
- + Liệt kê được các loại nguyên liệu cần thiết cho ca làm việc ;
- + Liệt kê công việc cần thực hiện trong ca;
- + Nhận diện toàn bộ khu vực làm việc của cá nhân.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Sắp xếp khoa học, gọn gàng những dụng cụ cần thiết cho ca làm việc;
- + Kiểm tra được tình trạng của các trang thiết bị sẽ sử dụng, đảm bảo rằng các thiết bị, dụng cụ luôn trạng thái làm việc tốt;
- + Thực hiện giao nhận thực phẩm, nguyên liệu trong ca làm việc;
- + Chuẩn bị loại nguyên liệu chính, phụ và gia vị cần thiết cho ca làm việc;
- + Thực hiện vệ sinh, an toàn khu vực trong suốt ca làm việc.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chủ động trong công việc được phân công;
- + Đảm bảo an toàn thực phẩm;
- + Chịu trách nhiệm vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc.

### ***(4). Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho***

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê trang thiết bị dụng cụ cần thiết khi tiến hành nhập, xuất và bảo quản nguyên liệu;
- + Liệt kê được loại nguyên liệu cần nhập, xuất trong ca làm việc;

+ Mô tả quy trình nhập hàng, xuất hàng và bảo quản hàng hóa, nguyên liệu trong kho;

+ Trình bày được nguyên tắc nhập hàng, xuất hàng và bảo quản hàng hóa trong kho;

+ Xác định được tiêu chí chất lượng nguyên liệu thực phẩm khi nhập, xuất và bảo quản trong kho;

+ Xác định được thời gian, hạn sử dụng nguyên liệu thực phẩm khi xuất, nhập và bảo quản;

+ Mô tả được tài liệu và quy trình hoàn thiện các loại tài liệu về quá trình nhập, xuất và bảo quản;

+ Giải thích được cần thiết rõ nguồn gốc xuất xứ của các loại nguyên liệu, thực phẩm khi nhập kho.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện đúng quy trình nhập kho: đánh số, ghi ngày tháng nhập;

+ Thực hiện đúng nguyên tắc xuất kho: nguyên liệu nào nhập trước thì xuất trước;

+ Bố trí sắp xếp các nguyên liệu trong kho theo nguyên tắc dễ nhìn, dễ thấy và dễ lấy;

+ Phân biệt được loại nguyên liệu kém chất lượng khi nhập, xuất và bảo quản trong kho;

+ Thực hiện cân, đong, đo đếm nguyên liệu thực phẩm khi nhập, xuất theo đúng hóa đơn nhập, xuất;

+ Thực hiện cân, đong, đo đếm và ghi chép lại theo mẫu khi kiểm kê kho;

+ Thực hiện vệ sinh khu vực nhập, xuất và kho thường xuyên và định kỳ.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chịu trách nhiệm về số lượng, chủng loại, chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm nguyên liệu thực phẩm trong khi nhập, xuất, tồn kho;

+ Chịu trách nhiệm vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc.

#### ***(5). Sử dụng trang, thiết bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy***

- Yêu cầu kiến thức

+ Xác định các nguy cơ hỏa hoạn trong các khu vực làm việc và hành động để loại trừ hoặc giảm thiểu các nguy cơ cháy;

+ Giải thích được các yếu tố gây cháy, nổ;

+ Giải thích các nguyên tắc khống chế và dập tắt sự lan tràn của lửa;

+ Mô tả các loại hỏa hoạn khác nhau và các thiết bị cần thiết để dập lửa;

+ Liệt kê các loại thiết bị báo cháy, các thiết bị và hệ thống chữa cháy

được sử dụng trong cơ sở lưu trú du lịch hay công ty lữ hành;

- + Giải thích các kỹ thuật chữa cháy áp dụng cho từng loại hỏa hoạn;
- + Thảo luận các quy định liên quan tới việc kiểm tra, sử dụng các thiết bị báo cháy và chữa cháy;
- + Giải thích quy trình chữa cháy được sử dụng trong đơn vị của bạn;
- + Mô tả những vấn đề có thể xảy ra đối với các thiết bị báo cháy và chữa cháy cũng như những giải pháp và hành động khắc phục phù hợp;
- + Liệt kê các nguồn thông tin có sẵn về phòng tránh hỏa hoạn và dập tắt hỏa hoạn.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Thực hiện đúng quy trình chữa cháy khi xảy ra cháy tại bếp;
- + Thực hiện chữa cháy bằng cách sử dụng các trang thiết bị và kỹ thuật phù hợp;
- + Lựa chọn và sử dụng đúng bình/thiết bị chữa cháy cho từng loại hỏa hoạn cụ thể;
- + Luôn luôn đảm bảo an toàn cho bản thân trong lúc chữa cháy;
- + Thực hiện việc cứu người và tài sản trong đám cháy, giảm thiểu hư hại về cơ sở vật chất và tránh gây thương tích cho mọi người;
- + Thực hiện các hành động giảm thiểu hư hại về cơ sở vật chất và tránh gây thương tích cho mọi người.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Tuân thủ pháp lệnh về phòng chống cháy nổ tại cơ sở;
- + Tham gia đầy đủ các khóa học tập huấn về công tác phòng chống cháy nổ;
- + Chủ động trong phòng chống cháy nổ.

#### ***(6). Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp***

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê các loại dao thường sử dụng trong chế biến món ăn;
- + Giải thích lý do phải giữ dao sắc;
- + Nêu lý do cần vệ sinh sạch dao khi sử dụng các loại thực phẩm khác nhau;
- + Giải thích lý do không sử dụng dao hỏng;
- + Nêu các loại thiết bị nói chung được sử dụng trong hoạt động nhà bếp;
- + Nêu mục đích sử dụng của mỗi loại thiết bị chuyên dụng;
- + Mô tả các mối nguy hiểm và nguy cơ tiềm ẩn liên quan đến thiết bị

chuyên dụng;

- + Nêu cách giảm thiểu tối đa các mối nguy hiểm và nguy cơ tiềm ẩn;
- + Chỉ ra người nhận báo cáo về các lỗi đã được xác định của thiết bị;
- + Mô tả cách vệ sinh các thiết bị và dụng cụ nói chung;
- + Mô tả cách vệ sinh thiết bị chuyên dụng;
- + Liệt kê các chất tẩy rửa thích hợp để vệ sinh các thiết bị tương ứng;
- + Mô tả cách sử dụng chất tẩy rửa để tránh tai nạn và các nguy cơ ảnh hưởng xấu đến an toàn thực phẩm.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Sử dụng dao đúng tư thế, đúng phương pháp cắt thái;
- + Thực hiện quy trình mài dao sắc;
- + Sử dụng thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp đúng mục đích;
- + Đảm bảo thiết bị, dụng cụ nấu ăn an toàn để vận hành;
- + Thực hiện đúng quy trình vận hành sử dụng thiết bị, dụng cụ nhà bếp;
- + Báo cáo các vấn đề và trực trực được xác định cho người liên quan;
- + Tháo lắp thiết bị, dụng cụ đúng cách và an toàn để vệ sinh một cách hiệu quả đúng chất tẩy rửa.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chịu trách nhiệm với cấp trên về quản lý thiết bị, dụng cụ được phân công quản lý;
- + Chịu trách nhiệm báo cáo yêu cầu sửa chữa, bảo dưỡng thay thế các thiết bị dụng cụ;
- + Tự chủ trong việc giữ vệ sinh, an toàn các loại thiết bị và dụng cụ.

***(7). Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn***

- Yêu cầu kiến thức

- + Giải thích tại sao không nên xử lý thức ăn khi người chế biến có vết thương hở, vết cắt và vì sao cần băng bó vết thương phù hợp;
- + Nêu lý do tại sao phải báo cáo các bệnh dạ dày/truyền nhiễm;
- + Giải thích tầm quan trọng của việc không hút thuốc, chạm vào miệng, mũi, khạc nhổ khi chuẩn bị/chế biến và phục vụ món ăn;
- + Giải thích vì sao các bề mặt nơi làm việc cần được giữ sạch sẽ, đặc biệt là trước khi bắt đầu công việc mới;
- + Liệt kê các loại bề mặt làm việc và thiết bị hư hỏng có thể gây nguy hiểm tới an toàn thực phẩm;



- + Mô tả cách xử lý chất thải thực phẩm một cách an toàn và tại sao điều này lại quan trọng;
- + Giải thích vì sao cần phải vận chuyển, bảo quản thực phẩm ở đúng khu vực và ở nhiệt độ thích hợp;
- + Nêu lý do vì sao việc bảo quản riêng biệt thực phẩm sống và thực phẩm đã sơ chế là quan trọng;
- + Mô tả quy trình cách kiểm tra thực phẩm trong khi chế biến, lưu giữ và phục vụ;
- + Giải thích về HACCP (Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn) trong hoạt động chế biến món ăn.
  - Yêu cầu kỹ năng
- + Thực hiện mặc đồng phục lao động sạch sẽ, đúng cách, phù hợp với công việc;
- + Thuần thục thao tác rửa tay kỹ, đúng lúc trong quá trình bảo quản, xử lý, chuẩn bị và chế biến món ăn;
- + Vệ sinh khu vực làm việc, trang thiết bị và dụng cụ khi chuyển tiếp các công việc;
- + Xử lý chất thải một cách chính xác và phù hợp;
- + Báo cáo về bất kỳ hỏng hóc nào liên quan đến cơ sở hạ tầng của khu vực làm việc;
- + Thực hiện kiểm tra và bảo quản hàng giao đến ở nhiệt độ phù hợp;
- + Thực hiện nguyên tắc riêng rẽ tách biệt thực phẩm sống và thực phẩm đã chuẩn bị;
- + Hoàn thành biên bản ghi nhận thực phẩm giao đến một cách chính xác;
- + Rã đông thực phẩm đúng cách khi cần chế biến;
- + Thực hiện được đúng quy trình nhập, xuất, bảo quản nguyên liệu tại khu vực nhà bếp.
  - Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Chịu trách nhiệm với cấp trên về vệ sinh an toàn thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm, món ăn được phân công phụ trách;
- + Luôn luôn xác định vệ sinh an toàn thực phẩm là sống còn.

### ***(8). Kết thúc ca làm việc***

#### ***- Yêu cầu kiến thức***

- + Liệt kê các yêu cầu đối với việc kết thúc ca làm việc;
- + Mô tả quy trình bàn giao công việc cho ca sau;
- + Giải thích tại sao việc đảm bảo tắt/đóng các thiết bị phù hợp là yêu cầu

quan trọng;

+ Giải thích tại sao các dụng cụ và máy móc phải được vệ sinh khi chuyển tiếp các công việc;

+ Giải thích tại sao việc giám sát thường xuyên các công tác vệ sinh khu vực bảo quản của nhà bếp;

+ Liệt kê các lý do cần thường xuyên giám sát nhiệt độ bảo quản của tủ lạnh/phòng lạnh và tủ đông lạnh;

+ Mô tả yêu cầu của nhà sản xuất khi tắt, rút dây cắm và vệ sinh thiết bị sau khi sử dụng;

+ Xác định (các) cá nhân phù hợp nhất để nhận báo cáo về các vấn đề.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện đúng theo quy trình kết thúc ca làm việc;

+ Thực hiện kiểm tra các thiết bị nhà bếp đã được tắt đúng lúc và đúng cách cài đặt;

+ Thực hiện kiểm tra để đảm bảo có đủ các nguyên liệu dự trữ trong kho và phù hợp với yêu cầu của đơn vị;

+ Báo cáo với đúng người chịu trách nhiệm về bất kỳ dụng cụ hoặc thiết bị nhà bếp nào không hợp vệ sinh hoặc bị lỗi, hoặc có các vấn đề khác;

+ Báo cáo với đúng người chịu trách nhiệm về các nguyên liệu không được chuẩn bị đúng số lượng hoặc không đạt chất lượng;

+ Ghi chép, bàn giao đầy đủ, rõ ràng các công việc đã thực hiện cho ca tiếp theo.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Tuân thủ yêu cầu về vệ sinh trang thiết bị dụng cụ;

+ Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi sắp xếp hoặc tháo lắp thiết bị sau khi vệ sinh;

+ Tuân thủ các yêu cầu về đảm bảo an toàn khi đóng và khóa cửa.

### **c) Các năng lực chuyên môn**

#### ***(1). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản***

- Yêu cầu kiến thức

+ Liệt kê được các loại nước dùng cơ bản;

+ Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị để sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản;

+ Liệt kê được các loại nguyên liệu cần thiết cho các loại nước dùng cơ bản;

+ Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;

- + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;
- + Mô tả quy trình nhân nguyên liệu thực phẩm để chế biến nước dùng cơ bản;
- + Mô tả được công thức chế biến các loại nước dùng cơ bản;
- + Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng của nguyên liệu chế biến nước dùng cơ bản;
- + Giải thích những tác hại nếu sử dụng các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;
- + Mô tả được quy trình sơ chế, rau, củ, quả, xương, thịt chế biến nước dùng;
- + Mô tả được kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm sau khi cắt thái chuẩn bị chế biến các loại nước dùng cơ bản;
- + Giải thích tại sao phải chần xương;
- + Giải thích tại sao phải phải tạo màu nguyên liệu khi chế biến nước dùng nâu.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Thực hiện được quy trình sơ chế, rau, củ, quả, xương, thịt loại 2 loại 3 để chế biến nước dùng;
- + Thực hiện cắt thái đúng kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến nước dùng;
- + Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái, chặt xương;
- + Chuẩn bị đầy đủ các loại nguyên liệu chính, phụ và gia vị để chế biến nước dùng cơ bản;
- + Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế và cắt thái nguyên liệu thực phẩm.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản từ đầu bếp chính;
- + Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

**(2). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xốt cơ bản**

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê được các loại xốt cơ bản;
- + Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị để sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xốt cơ bản;
- + Liệt kê được các loại nguyên liệu cần thiết cho các loại xốt cơ bản;
- + Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;

- + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;
  - + Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm để chế biến xốt cơ bản;
  - + Mô tả được công thức chế biến các loại xốt cơ bản;
  - + Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng của nguyên liệu chế biến xốt cơ bản;
  - + Giải thích những tác hại nếu sử dụng các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;
  - + Mô tả được quy trình sơ chế, rau, củ, quả, xương, thịt chế biến xốt cơ bản;
  - + Mô tả được kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm sau khi cắt thái chuẩn bị chế biến các loại xốt cơ bản;
  - + Giải thích tại sao phải phải tạo màu nguyên liệu khi chế biến xốt nâu.
  - Yêu cầu kỹ năng
  - + Thực hiện được quy trình sơ chế, rau, củ, quả, xương, thịt loại 2 loại 3 để chế biến nước dư;
  - + Thực hiện cắt thái đúng kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến nước dư;
  - + Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái, chặt xương;
  - + Chuẩn bị đầy đủ các loại nguyên liệu chính, phụ và gia vị để chế biến nước xốt cơ bản;
  - + Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế và cắt thái nguyên liệu thực phẩm.
  - Mức độ tự chủ và trách nhiệm
  - + Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại nước dư, xốt cơ bản từ đầu bếp chính;
  - + Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;
  - + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.
- (3). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xúp cơ bản**
- Yêu cầu kiến thức
  - + Liệt kê được các loại xúp cơ bản;
  - + Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị để sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xúp cơ bản;
  - + Liệt kê được các loại nguyên liệu cần thiết cho các loại xúp cơ bản;
  - + Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;
  - + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;
  - + Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm để chế biến xúp cơ bản;

- + Mô tả được công thức chế biến các loại xúp cơ bản;
- + Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng của nguyên liệu chế biến xúp cơ bản;
- + Giải thích những tác hại nếu sử dụng các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;
- + Mô tả được quy trình sơ chế, rau, củ, quả, xương, thịt chế biến xúp cơ bản;
- + Mô tả được kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm sau khi cắt thái chuẩn bị chế biến các loại xúp cơ bản.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Thực hiện được quy trình sơ chế, rau, củ, quả, các loại thịt để chế biến xúp;
- + Thực hiện cắt thái đúng kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến xúp;
- + Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;
- + Chuẩn bị đầy đủ các loại nguyên liệu chính, phụ và gia vị để chế biến xúp cơ bản;
- + Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế và cắt thái nguyên liệu thực phẩm.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại xúp cơ bản từ đầu bếp chính;
- + Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

**(4). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái rau, củ, quả cho các món ăn cơ bản**

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê được tên các món ăn cơ bản từ rau, củ, quả;
- + Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị để sơ chế, cắt thái các loại rau, củ, quả cho các món ăn cơ bản;
- + Liệt kê được các loại nguyên liệu cần thiết cho các món ăn cơ bản;
- + Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;
- + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;
- + Mô tả quy trình nhân nguyên liệu thực phẩm để chế biến các món ăn cơ bản;
- + Mô tả được công thức chế biến các món ăn cơ bản;
- + Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng của nguyên liệu chế biến các

món ăn cơ bản;

- + Giải thích những tác hại nếu sử dụng các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;

- + Mô tả được quy trình sơ chế, rau, củ, quả, để chế biến các món ăn cơ bản;

- + Mô tả được kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm sau khi cắt thái chuẩn bị chế biến các món ăn cơ bản;

- + Giải thích được kích thước của nguyên liệu sau khi cắt thái phù hợp với phương pháp chế biến và tính chất của nguyên liệu.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái rau, củ, quả để chế biến các món ăn cơ bản;

- + Thực hiện cắt thái đúng kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các món ăn cơ bản;

- + Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;

- + Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế và cắt thái nguyên liệu thực phẩm.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái rau, củ, quả để chế biến các món ăn cơ bản từ đầu bếp chính;

- + Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;

- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

#### ***(5). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món thịt cơ bản***

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê được tên các món ăn cơ bản từ thịt gia súc;

- + Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị để sơ chế, cắt thái các loại thịt gia súc;

- + Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;

- + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;

- + Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm để chế biến các món ăn cơ bản;

- + Mô tả được công thức chế biến các món ăn từ thịt cơ bản;

- + Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng của nguyên liệu chế biến các món ăn từ thịt cơ bản;

- + Giải thích những tác hại nếu sử dụng các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;

- + Mô tả được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt cơ bản;

+ Mô tả được kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm sau khi cắt thái chuẩn bị chế biến các món ăn cơ bản;

+ Giải thích được kích thước của nguyên liệu sau khi cắt thái phù hợp với phương pháp chế biến và tính chất của nguyên liệu.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt cơ bản;

+ Thực hiện cắt thái đúng kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các món ăn cơ bản;

+ Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;

+ Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế và cắt thái nguyên liệu thực phẩm.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt cơ bản từ đầu bếp chính;

+ Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;

+ Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

#### ***(6). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món gia cầm cơ bản***

- Yêu cầu kiến thức

+ Liệt kê được tên các món ăn cơ bản từ gia cầm;

+ Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị để sơ chế, cắt thái các loại thịt gia cầm;

+ Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;

+ Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;

+ Mô tả quy trình nhân nguyên liệu thực phẩm để chế biến các món ăn từ thịt gia cầm cơ bản;

+ Mô tả được công thức chế biến các món ăn từ thịt gia cầm cơ bản;

+ Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng của nguyên liệu chế biến các món ăn từ thịt gia cầm cơ bản;

+ Giải thích những tác hại nếu sử dụng các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;

+ Mô tả được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt gia cầm cơ bản;

+ Mô tả được kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm sau khi cắt thái chuẩn bị chế biến các món ăn từ thịt gia cầm cơ bản;

+ Giải thích được kích thước của nguyên liệu sau khi cắt thái phù hợp với phương pháp chế biến và tính chất của nguyên liệu.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt gia cầm cơ bản;

+ Thực hiện cắt thái đúng kính thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các món ăn từ thịt gia cầm cơ bản;

+ Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;

+ Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế và cắt thái nguyên liệu thực phẩm.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt gia cầm cơ bản từ đầu bếp chính;

+ Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại thịt gia cầm cơ bản;

+ Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

**(7). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món thủy hải sản cơ bản**

- Yêu cầu kiến thức

+ Liệt kê được tên các món ăn cơ bản từ thủy hải sản;

+ Mô tả cách thức đảm bảo rằng thủy hải sản đáp ứng yêu cầu chất lượng;

+ Liệt kê các tiêu chí chất lượng cần có của thủy hải sản tươi: tôm, tôm nhỏ, vẹm, ngao, sò...;

+ Đưa ra biện pháp cần thực hiện khi thủy hải sản không đạt yêu cầu;

+ Xác định đúng các dụng cụ và thiết bị để thực hiện các phương pháp sơ chế: cắt tía, tách vỏ, cắt, rửa và bao bột;

+ Giải thích tầm quan trọng của việc sử dụng dụng cụ, thiết bị và áp dụng kỹ thuật đúng cách;

+ Liệt kê các điểm cần lưu ý về chất lượng của thủy hải sản đã sơ chế;

+ Mô tả cách bảo quản an toàn và vệ sinh thủy hải sản đã được sơ chế để sử dụng.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu thủy hải sản cơ bản;

+ Thực hiện cắt thái đúng kính thước các loại nguyên liệu thủy hải sản dùng để chế biến các món ăn cơ bản;

+ Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;

+ Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá



trình chuẩn bị, sơ chế và cắt thái thủy hải sản.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại thủy hải sản cơ bản từ đầu bếp chính;

+ Chăm trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại thủy hải sản cơ bản;

+ Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

**(8). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu nội tạng cho các món ăn cơ bản**

- Yêu cầu kiến thức

+ Mô tả cách thức đảm bảo rằng nội tạng đã lựa chọn đáp ứng yêu cầu chất lượng;

+ Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng nội tạng tươi như: tim, gan, bầu dục, dạ dày,...;

+ Trình bày những việc cần làm khi nguyên liệu nội tạng chưa đạt yêu cầu;

+ Giải thích tầm quan trọng của việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị và kỹ thuật đúng cách;

+ Liệt kê được những dụng cụ, trang thiết bị để sơ chế, cắt thái nội tạng;

+ Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để nội tạng;

+ Xác định được các dụng cụ để chứa đựng nội tạng;

+ Giải thích những tác hại nếu sử dụng các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;

+ Giải thích được kích thước của nguyên liệu sau khi cắt thái phù hợp với phương pháp chế biến và tính chất của nguyên liệu;

+ Giải thích cách bao quan an toàn và vệ sinh nội tạng đã được sơ chế để sử dụng.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái nội tạng cho các món cơ bản;

+ Thực hiện cắt thái đúng kích thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các món ăn cơ bản;

+ Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;

+ Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu thực phẩm.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nội tạng cho các món cơ bản từ đầu bếp chính;

+ Chăm trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nội tạng cơ

bản;

+ Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

**(9). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột**

- Yêu cầu kiến thức

+ Liệt kê được tên các món ăn cơ bản từ tinh bột;

+ Liệt kê những điểm cần chú ý về chất lượng khi lựa chọn tinh bột;

+ Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;

+ Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;

+ Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm để chế biến các món ăn cơ bản;

+ Mô tả được công thức chế biến các món ăn từ tinh bột;

+ Mô tả được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại tinh bột;

+ Liệt kê đúng dụng cụ và thiết bị để tiến hành các phương pháp chuẩn sơ chế, cắt thái;

+ Giải thích tầm quan trọng việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị và kỹ thuật đúng cách;

+ Giải thích cách bảo quản an toàn và vệ sinh các món ăn từ gạo đã được sơ chế nhưng chưa được sử dụng chế biến ngay.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột;

+ Thực hiện cắt thái đúng kích thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các món ăn cơ bản từ tinh bột;

+ Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;

+ Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột do đầu bếp chính phân công;

+ Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;

+ Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

**(10). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng**

- Yêu cầu kiến thức
- + Liệt kê được tên các món ăn cơ bản từ trứng;
- + Liệt kê những điểm cần chú ý về chất lượng khi lựa chọn trứng;
- + Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;
- + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;
- + Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm để chế biến các món ăn cơ bản;
- + Mô tả được công thức chế biến các món ăn từ trứng;
- + Mô tả được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng;
- + Liệt kê đúng dụng cụ và thiết bị để tiến hành các phương pháp sơ chế, cắt thái;
- + Giải thích tầm quan trọng việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị và kỹ thuật đúng cách;
- + Giải thích cách bảo quản an toàn và vệ sinh các món ăn từ trứng đã được sơ chế nhưng chưa được sử dụng chế biến ngay.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng;
- + Thực hiện cắt thái đúng kích thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các món ăn cơ bản từ trứng;
- + Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;
- + Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng do đầu bếp chính phân công;
- + Chăm trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

**(11). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản**

- Yêu cầu kiến thức

- + Liệt kê được tên các loại bánh (Á, Âu) cơ bản;
- + Liệt kê những điểm cần chú ý về chất lượng khi lựa chọn nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản;
- + Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;

- + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;
- + Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm;
- + Mô tả được công thức chế biến các loại bánh cơ bản;
- + Mô tả được quy trình sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản;
- + Liệt kê đúng dụng cụ và thiết bị để tiến hành các phương pháp chuẩn sơ chế, cắt thái;
- + Giải thích tầm quan trọng việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị và kỹ thuật đúng cách;
- + Giải thích cách bảo quản an toàn và vệ sinh các loại nguyên liệu đã được sơ chế nhưng chưa được sử dụng chế biến ngay.
- Yêu cầu kỹ năng
- + Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản;
- + Thực hiện cắt thái đúng kích thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các loại bánh cơ bản;
- + Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;
- + Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản.
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản từ đầu bếp chính phân công;
- + Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

***(12). Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản***

- Yêu cầu kiến thức
- + Liệt kê được tên các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản;
- + Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;
- + Xác định được các dụng cụ để chứa đựng thực phẩm;
- + Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm;
- + Giải thích cách bảo quản nguyên liệu dạng tươi trước khi sơ chế;
- + Giải thích cách đảm bảo các nguyên liệu đáp ứng đúng yêu cầu của món tráng miệng;
- + Giải thích những việc cần làm nếu bất kỳ nguyên liệu nào chưa đạt yêu cầu;

+ Mô tả tầm quan trọng của thời gian và nhiệt độ trong quá trình chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các món tráng miệng nóng và lạnh;

+ Liệt kê những điểm cần lưu ý về chất lượng khi chuẩn bị các món tráng miệng nóng và lạnh;

+ Nêu đúng dụng cụ và thiết bị để tiến hành các phương pháp chuẩn bị sau: thái mỏng, đánh cho mượt như kem, gấp, cho vào khuôn, trộn đều, đưa thêm không khí vào hỗn hợp, cho hương liệu/màu sắc, nghiền nhừ, kết hợp hương liệu, đánh bông, chia suất, làm lạnh;

+ Giải thích tầm quan trọng của việc sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ và kỹ thuật đúng cách;

+ Liệt kê những vấn đề có thể xảy ra trong quá trình chuẩn bị sơ chế, cắt thái các món tráng miệng nóng và lạnh cũng như cách thức xử lý các vấn đề đó;

+ Giải thích cách bảo quản an toàn và vệ sinh các loại nguyên liệu đã được sơ chế nhưng chưa được sử dụng chế biến ngay.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh;

+ Thực hiện cắt thái đúng kích thước các loại nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến các món tráng miệng nóng và lạnh;

+ Sử dụng chính xác các dụng cụ để sơ chế, cắt thái;

+ Thực hiện việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc trong suốt quá trình chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành phân công việc chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh từ đầu bếp chính phân công;

+ Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chuẩn bị, sơ chế, cắt thái;

+ Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.