

**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 LÀM BÁNH**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số /2017/QĐ-CĐDLNT
ngày / /2017 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang)*

Khánh Hòa, tháng năm 2017

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 LÀM BÁNH
TRÌNH ĐỘ: SƠ CẤP

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Chương trình sơ cấp nghề Kỹ thuật làm bánh cung cấp cho học viên đầy đủ các kiến thức, kỹ năng cơ bản về kỹ thuật chế biến các loại bánh Âu – Á phổ biến, thông dụng ngoài ra người học còn được trang bị thêm kiến thức và kỹ năng chế biến được các loại đồ ăn tráng miệng theo các phong cách khác nhau 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 các nội dung liên quan về kiến thức ở vị trí công việc phụ bếp; kiến thức về các loại bánh, kem, các loại món ăn tráng miệng cơ bản;

+ Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật trong việc chế biến bánh;

+ Hiểu và vận dụng được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại bộ phận chế biến bánh âu á, mô tả được công dụng và biết cách vận hành các loại trang thiết bị, dụng cụ;

+ Tìm được việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

3. Kỹ năng

+ Làm được công việc ở trình độ cơ bản chế biến một số loại bánh Á, Âu, các món ăn tráng miệng phổ biến

+ Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị chế biến, trong khi chế biến và phục vụ khách ăn uống;

+ 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

+ 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 kỹ thuật làm bánh.

- 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 làm bánh 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 Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng

1. Mô tả vị trí việc làm

Bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng là người trực tiếp chế biến các loại bánh và món ăn tráng miệng để phục vụ thực khách theo thực đơn của bếp bánh. Ngoài ra, họ còn thực hiện những công việc khác để đảm bảo hoạt động trong khu vực bếp được xuyên suốt;

Nhiệm vụ chính của bếp chính bếp bánh là: thực hiện công việc đầu ca; nhận và bàn giao ca, nhận và truyền tải các yêu cầu của bếp trưởng tới nhân viên phụ bếp bánh; giám sát các công việc trong bếp, chế biến các loại bánh và món ăn tráng miệng phục vụ thực khách; kiểm soát vệ sinh và chất lượng món ăn của bếp bánh, sử dụng trang thiết bị phòng chống cháy nổ và học tập nâng cao trình độ;

Phạm vi công việc: Làm việc tại khu vực bếp bánh của khách sạn từ 1 sao đến 5 sao.

1.1. Kiến thức

- Nhận dạng được các yêu cầu về đồng phục được nhận trước khi vào ca;
- Nhận dạng một số thông tin quan trọng khi nhận bàn giao nhiệm vụ trong bếp bánh;
- Nhận biết được nguyên liệu, thực phẩm không đủ kích cỡ tiêu chuẩn khi nhập hàng vào bếp;
- Liệt kê được các trang thiết bị dụng cụ cần thiết để hỗ trợ giúp các công việc hoàn thành nhanh nhất;
- Liệt kê trang thiết bị dụng cụ cần thiết khi tiến hành kiểm tra đánh giá chất lượng các loại bánh và món ăn tráng miệng trước khi đưa ra cho khách hàng;
- Liệt kê các nguồn / nguy cơ có thể xảy ra cháy nổ trong khu vực bếp tiệc;
- Mô tả được các bước khi vệ sinh cá nhân trước, trong và sau ca làm việc;
- Mô tả quy trình nhận bàn giao nhiệm vụ trong bếp bánh;
- Mô tả được quy trình hoàn thiện cho mỗi công việc khi bàn giao ca sau;
- Mô tả được quy trình làm việc của cá nhân tại bếp bánh;
- Mô tả được quy trình chế biến các loại bánh và món ăn tráng miệng theo thực đơn tại bếp bánh cho khách;
- Mô tả các loại công thức chế biến các loại bánh và món ăn tráng miệng theo thực đơn tại bếp bánh;

- Xác định được tiêu chí đánh giá chất lượng của các thực phẩm sử dụng để chế biến bánh;
- Xác định được các tiêu chí đánh giá cho từng loại bánh và từng món ăn tráng miệng;
- Xác định được quy trình làm vệ sinh các thiết bị dụng cụ và khu vực làm việc;
- Giải thích các bước nhận bàn giao nhiệm vụ trong bếp bánh;
- Giải thích các kỹ thuật chữa cháy áp dụng cho từng loại hỏa hoạn trong bếp;
- Giải thích được tại sao cần phải có đạo đức nghề nghiệp, đạo đức kinh doanh trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

1.2. Kỹ năng

- Thực hiện quy trình làm việc cá nhân tại bếp tiệc theo đúng tiêu chuẩn;
- Thực hiện được các công việc đầu ca làm việc tại bếp bánh;
- Thực hiện được công việc bàn giao từ ca trước và bàn giao các công việc cho ca sau một cách rõ ràng;
- Truyền đạt chính xác các yêu cầu của bếp trưởng tới nhân viên khi bàn giao ca;
- Thực hiện điều hành, giám sát công việc tiếp nhận, sơ chế, cắt thái nguyên liệu, thực phẩm một cách chuyên nghiệp;
- Chế biến được các loại bánh và món ăn tráng miệng trong thực đơn của bếp bánh;
- Kiểm soát được các loại bánh và món ăn tráng miệng của bếp trước khi đem ra phục vụ cho khách;
- Điều hành, giám sát vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và kết thúc ca làm việc;
- Vận hành được các trang thiết bị phòng chống cháy nổ và an toàn lao động;
- Giao tiếp lịch sự, thân thiện trong môi trường làm việc.

1.3. Mức độ tự chủ, trách nhiệm

- Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm;
- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;
- Chịu sự phân công, giám sát của bếp trưởng bếp bánh.

2. Khối lượng kiến thức tối thiểu

- Đã học 300 giờ

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
1. CÁC NĂNG LỰC CƠ BẢN						
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				
2. CÁC NĂNG LỰC CHUNG						
2.1	Thực hiện sử dụng đồng phục và vệ sinh cá nhân	X				
2.2	Chuẩn bị vào ca làm việc	X				
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				
3. CÁC NĂNG LỰC CHUYÊN MÔN						
3.1	Chế biến và hoàn thiện các loại bánh cơ bản.		X			
3.2	Chế biến và hoàn thiện các tráng miệng nóng và lạnh 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
3.3	Chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mỳ.		X			
3.4	Chế biến và hoàn thiện một số loại bột bánh ngọt, bột bánh ga tô và kem cơ bản		X			
3.5	Chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột hạnh nhân, bột đường trang trí và sản phẩm từ đường.		X			
3.6	Chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sô cô la (chocolate)		X			
3.7	Kiểm soát các tiêu chí đánh giá chất lượng bánh và món ăn tráng miệng rước khi phục vụ khách		X			

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 (xem trang 5 - 9)

b) Các năng lực chung (xem trang 9 - 16)

c) Các năng lực chuyên môn

(1). Chế biến và hoàn thiện các loại bánh cơ bản

- Yêu cầu kiến thức

+ Mô tả được cách thức đảm bảo các nguyên liệu đáp ứng yêu cầu của các loại bánh;

+ Liệt kê được những điểm cần lưu ý liên quan đến chất lượng của nguyên liệu làm bánh;

+ Giải thích được những việc cần làm nếu nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;

+ Liệt kê đúng dụng cụ và thiết bị để tiến hành các bước sau: cân/đo, rây bột, nhào trộn, để nở, lật lại, tạo hình, nướng, rán;

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

+ Giải thích cách nhận biết thời điểm các loại bánh làm ra đạt được tiêu chuẩn về màu sắc, kết cấu và hoàn thiện đúng yêu cầu;

+ Giải thích cách tiến hành các phương pháp hoàn thiện bánh sau đây: phủ mặt bánh với trứng hay siro đường, rắc đường bột, bơm nhân bánh, trang trí;

- + Giải thích cách bao quan bánh cơ bản.
- Yêu cầu kỹ năng
- + Xây dựng được những điểm cần lưu ý liên quan đến chất lượng của nguyên liệu làm bánh;
- + Kiểm tra những việc cần làm nếu nguyên liệu chưa đạt yêu cầu;
- + Sử dụng các dụng cụ và thiết bị để tiến hành các bước sau: cân/đo, rây bột, nhào trộn, để nở, lật lại, tạo hình, nướng, rán;
- + Áp dụng đúng các phương pháp chế biến sau đối với các sản phẩm bánh: cân/đo, rây bột, nhào trộn, để nở, lật lại, tạo hình, nướng, rán;
- + Hướng dẫn việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị và kỹ thuật đúng cách;
- + Xây dựng cách nhận biết thời điểm các loại bánh làm ra đạt được tiêu chuẩn về màu sắc, kết cấu và hoàn thiện đúng yêu cầu;
- + Thực hành các phương pháp hoàn thiện bánh sau đây: phủ mặt bánh với trứng hay siro đường, rắc đường bột, bơm nhân bánh, trang trí;
- + Đưa ra những nhiệt độ đúng để bảo quản và phục vụ các loại bánh cơ bản;
- + Xây dựng quy trình bao quan bánh cơ bản.
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Chấp hành công việc đã được phân công;
- + Cân trọng, chính xác, khoa học khi chế biến bánh;
- + Tuân thủ quy trình chế biến bánh;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

(2). Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản

- Yêu cầu kiến thức
- + Giải thích được cách lựa chọn đúng về chất lượng và số lượng của nguyên liệu cho món tráng miệng được yêu cầu;
- + Mô tả đúng những việc cần làm nếu bất kỳ nguyên liệu nào chưa đạt yêu cầu;
- + Mô tả đúng các kỹ thuật, thiết bị, dụng cụ và đưa ra lý do sử dụng chúng theo đúng công thức được yêu cầu;
- + Liệt kê được các phương pháp chuẩn bị và chế biến thích hợp nhất cho một số món tráng miệng nóng, lạnh;
- + Giải thích được tác động của nhiệt độ và độ ẩm đối với nguyên liệu sử dụng;
- + Giải thích được tầm quan trọng của việc sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ và kỹ thuật đúng cách;

+ Mô tả được các vấn đề thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến món tráng miệng nóng và làm thế nào để xử lý đúng cách;

+ Giải thích cách nhận biết khi nào món tráng miệng nóng đạt được màu sắc, mùi vị, kết cấu và chất lượng theo đúng yêu cầu;

+ Mô tả các biện pháp giảm thiểu và khắc phục các lỗi thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến món tráng miệng;

+ Giải thích được cách kiểm soát và giảm thiểu nguyên liệu thừa;

+ Nêu được các yêu cầu lý tưởng để lưu giữ/bảo quản một số món tráng miệng nóng, lạnh;

+ Giải thích cách bảo quản vệ sinh và an toàn món tráng miệng nóng, lạnh khi chưa sử dụng hết.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Xây dựng được cách lựa chọn đúng về chất lượng và số lượng của nguyên liệu cho món tráng miệng được yêu cầu;

+ Kiểm tra các nguyên liệu chưa đạt yêu cầu không cho sử dụng;

+ Xác định đúng các kỹ thuật, thiết bị, dụng cụ và đưa ra lý do sử dụng chúng theo đúng công thức được yêu cầu;

+ Thực hiện phương pháp chuẩn bị và chế biến thích hợp nhất cho một số món tráng miệng nóng, lạnh;

+ Kiểm tra được tác động của nhiệt độ và độ ẩm đối với nguyên liệu sử dụng;

+ Hướng dẫn việc sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ và kỹ thuật đúng cách;

+ Giải quyết các vấn đề thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến món tráng miệng nóng và làm thế nào để xử lý đúng cách;

+ Đưa ra được các mức nhiệt độ và thời gian thích hợp trong quá trình chế biến từng món tráng miệng nóng được yêu cầu;

+ Hướng dẫn cách nhận biết khi nào món tráng miệng nóng đạt được màu sắc, mùi vị, kết cấu và chất lượng theo đúng yêu cầu;

+ Có biện pháp giảm thiểu và khắc phục các lỗi thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến món tráng miệng;

+ Hướng dẫn được cách kiểm soát và giảm thiểu nguyên liệu thừa;

+ Hướng dẫn các yêu cầu lý tưởng để lưu giữ/bảo quản một số món tráng miệng nóng, lạnh;

+ Thực hiện được cách bảo quản vệ sinh và an toàn món tráng miệng nóng, lạnh khi chưa sử dụng hết.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chấp hành công việc đã được phân công;
- + Căn trọng, chính xác, khoa học khi chế biến món tráng miệng nóng, lạnh;
- + Tuân thủ quy trình chế biến món tráng miệng nóng, lạnh;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

(3). Chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mỳ

- Yêu cầu kiến thức

+ Giải thích được cách lựa chọn chính xác nguyên liệu về chất lượng và số lượng cho từng loại bánh mỳ;

+ Giải thích được việc cần làm nếu bất kỳ nguyên liệu nào chưa đạt yêu cầu;

+ Mô tả đúng những kỹ thuật, thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chúng để tiến hành các phương pháp chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện sau: cân/đo, rây bột, trộn đều, kéo, nhào trộn, để nghỉ, cuộn bột, để bột nở, nhào lại (sau khi nở), chia suất, tạo hình, gập lại, cán, nướng, làm bóng;

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

+ Cho biết các yêu cầu chất lượng của sản phẩm bột lên men;

+ Giải thích được cách kiểm soát định suất và giảm thiểu lãng phí;

+ Mô tả được ảnh hưởng của nhiệt độ và độ ẩm đối với nguyên liệu sử dụng;

+ Nêu được các yêu cầu lưu giữ/bảo quản và điều kiện lý tưởng đối với sản phẩm bánh mỳ;

+ Nêu yêu cầu chất lượng liên quan đến sản phẩm bánh mỳ đã hoàn thiện;

+ Nêu các mức nhiệt độ thích hợp để bảo quản và phục vụ bánh mỳ;

+ Giải thích cách bảo quản bánh mỳ một cách an toàn và vệ sinh khi chưa sử dụng ngay.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được cách lựa chọn chính xác nguyên liệu về chất lượng và số lượng cho từng loại bánh mỳ;

+ Thực hiện được việc cần làm nếu bất kỳ nguyên liệu nào chưa đạt yêu cầu;

+ Sử dụng những kỹ thuật, thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chúng để tiến hành các phương pháp chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện sau: cân/đo, rây bột, trộn đều, kéo, nhào trộn, để nghỉ, cuộn bột, để bột nở, nhào lại (sau khi nở), chia suất, tạo hình, gập lại, cán, nướng, làm bóng;

+ Xác định được tầm quan trọng của việc sử dụng đúng cách các thiết bị,

dụng cụ và kỹ thuật;

- + Hướng dẫn cách kiểm soát định suất và giảm thiểu lãng phí;
- + Xây dựng được các yêu cầu lưu giữ/bảo quản và điều kiện lý tưởng đối với sản phẩm bánh mỳ;
- + Hướng dẫn yêu cầu chất lượng liên quan đến sản phẩm bánh mỳ đã hoàn thiện;
- + Hướng dẫn các mức nhiệt độ thích hợp để bảo quản và phục vụ bánh mỳ;
- + Hướng dẫn cách bảo quản bánh mỳ một cách an toàn và vệ sinh khi chưa sử dụng ngay.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chấp hành công việc đã được phân công;
- + Chăm trọng, chính xác, khoa học khi chế biến một số loại bánh mỳ;
- + Tuân thủ quy trình chế biến một số loại bánh mỳ;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

(4). Chế biến và hoàn thiện một số loại bột bánh ngọt, bột bánh ga tô và kem cơ bản

- Yêu cầu kiến thức

- + Giải thích được cách lựa chọn chất lượng và số lượng nguyên liệu chính xác cho các loại bột cơ bản;
- + Giải thích được những việc cần làm nếu bất kỳ nguyên liệu nào chưa đạt yêu cầu;

+ Mô tả đúng những kỹ thuật, thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chúng để tiến hành các phương pháp chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện sau: cân/đo, rây bột, trộn đều, đánh khuấy, gập bột, bơm hỗn hợp ra (dùng túi), rắc bột/bôi trơn/rắc đường, bỏ lò, tẩm (thường là sirô), bao lớp áo, láng bóng mặt;

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

+ Cho biết tác động của các phương pháp chuẩn bị và đưa không khí vào hỗn hợp đối với các loại bánh, bột bánh ga tô và bánh quy;

+ Liệt kê được các phương pháp chuẩn bị và chế biến thích hợp nhất cho từng loại sản phẩm yêu cầu;

+ Nêu được các mức độ thích hợp để chế biến từng loại sản phẩm yêu cầu;

+ Giải thích được cách giảm thiểu và khắc phục các lỗi phổ biến đối với các sản phẩm bánh ngọt, bột bánh ga tô và bánh quy;

+ Giải thích được cách kiểm soát và giảm thiểu nguyên liệu thừa;

+ Nêu ra được những điều kiện lý tưởng để lưu giữ/bảo quản bánh ngọt,

bạt bánh gatô, bánh quy, kem;

+ Giải thích cách bảo quản các sản phẩm bánh ngọt, bạt bánh gatô, bánh quy, kem một cách an toàn và vệ sinh khi chưa sử dụng ngay.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện được cách lựa chọn chất lượng và số lượng nguyên liệu chính xác cho sản phẩm yêu cầu;

+ Xử lý được những việc cần làm nếu bất kỳ nguyên liệu nào chưa đạt yêu cầu;

+ Sử dụng đúng những kỹ thuật, thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chúng để tiến hành các phương pháp chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện sau: cân/đo, rây bột, trộn đều, đánh khuấy, gập bột, bơm hỗn hợp ra (dùng túi), rắc bột/bôi trơn/rắc đường, bỏ lò, tẩm (thường là sirô), bao lớp áo, láng bóng mặt;

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

+ Hướng dẫn tác động của các phương pháp chuẩn bị và đưa không khí vào hỗn hợp đối với các loại bánh, bạt bánh gatô và bánh quy;

+ Hướng dẫn các phương pháp chuẩn bị và chế biến thích hợp nhất cho từng loại sản phẩm yêu cầu;

+ Xác định được thời điểm các sản phẩm bánh ngọt, bạt bánh gatô và bánh quy đạt được màu sắc, hương vị, kết cấu và chất lượng đúng theo yêu cầu;

+ Thực hiện cách giảm thiểu và khắc phục các lỗi phổ biến đối với các sản phẩm bánh ngọt, bạt bánh gatô và bánh quy;

+ Xây dựng được cách kiểm soát và giảm thiểu nguyên liệu thừa;

+ Sử dụng những điều kiện lý tưởng để lưu giữ/bảo quản bánh ngọt, bạt bánh gatô, bánh quy, kem;

+ Hướng dẫn cách bảo quản các sản phẩm bánh ngọt, bạt bánh gatô, bánh quy, kem một cách an toàn và vệ sinh khi chưa sử dụng ngay.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành công việc đã được phân công;

+ Chăm trọng, chính xác, khoa học khi chế biến bánh ngọt, bạt bánh gatô, bánh quy, kem;

+ Tuân thủ quy trình chế biến và hoàn thiện các bánh ngọt, bạt bánh gatô, bánh quy, kem;

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

(5). Chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột hạnh nhân, bột đường trang trí và sản phẩm từ đường

- Yêu cầu kiến thức

+ Giai thích cách lựa chọn nguyên liệu đúng về chủng loại, chất lượng và số lượng để chế biến đạt thành phẩm, đạt đường và đường trắng theo đúng yêu cầu;

+ Giai thích những việc cần làm nêu một hoặc các nguyên liệu không đạt yêu cầu;

+ Mô tả đúng các thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chung để tiến hành các phương pháp chuẩn bị và chế biến các sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường;

+ Giai thích cách tiến hành các phương án chuẩn bị và chế biến;

+ Giai thích cách nhận biết thời điểm đạt đường trắng và các sản phẩm đường đạt được màu sắc, hương vị, kết cấu và chất lượng theo đúng yêu cầu;

+ Nêu các lỗi thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến các sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường;

+ Giai thích cách bao quản sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường đã chế biến nhưng chưa sử dụng ngay.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thực hiện cách lựa chọn nguyên liệu đúng về chủng loại, chất lượng và số lượng để chế biến đạt thành phẩm, đạt đường và đường trắng theo đúng yêu cầu;

+ Xây dựng những việc cần làm nêu một hoặc các nguyên liệu không đạt yêu cầu;

+ Sử dụng các thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chung để tiến hành các phương pháp chuẩn bị và chế biến các sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường;

+ Hướng dẫn cách nhận biết thời điểm đạt đường trắng và các sản phẩm đường đạt được màu sắc, hương vị, kết cấu và chất lượng theo đúng yêu cầu;

+ Xây dựng các lỗi thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến các sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường;

+ Hướng dẫn cách bao quản sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường đã chế biến nhưng chưa sử dụng ngay.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Chấp hành công việc đã được phân công chế biến các sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường;

+ Kiểm tra, chính xác, khoa học khi chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường;

+ Tuân thủ quy trình chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột thành phẩm, đạt đường trắng và các sản phẩm từ đường;

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

(6). Chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sô cô la (chocolate)

- Yêu cầu kiến thức

- + Giải thích cách lựa chọn nguyên liệu đúng về chủng loại, chất lượng và số lượng để chế biến sản phẩm sôcôla đảm bảo yêu cầu;
- + Giải thích những việc cần làm nêu bất kỳ nguyên liệu nào không đạt yêu cầu;
- + Mô tả đúng các thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chúng để tiến hành các phương pháp chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sôcôla;
- + Giải thích cách tiến hành các phương pháp chuẩn bị và chế biến;
- + Giải thích cách nhận biết thời điểm các sản phẩm sôcôla có màu sắc, mùi vị, kết cấu và chất lượng đúng yêu cầu;
- + Nêu các lỗi thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến các sản phẩm từ sôcôla;
- + Giải thích cách bao quản sản phẩm từ sôcôla đã chế biến nhưng chưa sử dụng ngay.

- Yêu cầu kỹ năng

- + Hướng dẫn cách lựa chọn nguyên liệu đúng về chủng loại, chất lượng và số lượng để chế biến sản phẩm sôcôla đảm bảo yêu cầu;
- + Thực hiện những việc cần làm nêu bất kỳ nguyên liệu nào không đạt yêu cầu;
- + Sử dụng đúng các thiết bị, dụng cụ và lý do sử dụng chúng để tiến hành các phương pháp chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sôcôla;
- + Hướng dẫn cách nhận biết thời điểm các sản phẩm sôcôla có màu sắc, mùi vị, kết cấu và chất lượng đúng yêu cầu;
- + Xác định các lỗi thường gặp trong quá trình chuẩn bị và chế biến các sản phẩm từ sôcôla;
- + Hướng dẫn cách bao quản sản phẩm từ sôcôla đã chế biến nhưng chưa sử dụng ngay.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- + Chấp hành công việc đã được phân công chế biến các sản phẩm từ sôcôla;
- + Cẩn trọng, chính xác, khoa học khi chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sôcôla;
- + Tuân thủ quy trình chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sôcôla;
- + Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm.

(7). Kiểm soát các tiêu chí đánh giá chất lượng bánh ở món ăn tráng miệng trước khi phục vụ khách

- Yêu cầu kiến thức

+ Mô tả quy trình kiểm soát các tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn trước khi phục khách;

+ Trình bày các yêu cầu thành phẩm cho từng món bánh và tráng miệng theo thực đơn;

+ Xác định được tiêu chí đánh giá chất lượng món bánh và tráng miệng theo thực đơn;

+ Xác định được thời gian tốt nhất để phục vụ món bánh và tráng miệng theo quy trình;

+ Mô tả được các sai hỏng thường gặp trong quá trình chế biến món bánh và tráng miệng theo thực đơn và cách khắc phục;

+ Liệt kê trang thiết bị dụng cụ cần thiết khi tiến hành kiểm tra đánh giá chất lượng món bánh và tráng miệng trước khi phục vụ khách hàng;

+ Giải thích được các công đoạn trong quy trình chế biến món bánh và tráng miệng;

+ Giải thích được các tiêu chí đánh giá chất lượng món bánh và tráng miệng;

+ Đưa ra được những ngưỡng nhiệt độ phù hợp khi phục vụ món bánh và tráng miệng sau khi chế biến xong;

+ Xác định được những tiêu chí phải đạt được khi phục vụ món bánh và tráng miệng;

+ Giải thích được cách giảm thiểu và khắc phục những lỗi thường gặp trong quy trình chế biến.

- Yêu cầu kỹ năng

+ Thiết lập những tiêu chuẩn rõ ràng và phù hợp về chất lượng món bánh và tráng miệng;

+ Đảm bảo nhân lực có đủ năng lực thực hiện chế biến món bánh và tráng miệng có chất lượng;

+ Đảm bảo mọi nhân viên bếp hiểu được các tiêu chuẩn chất lượng món bánh và tráng miệng mà họ cần thực hiện;

+ Thường xuyên theo dõi việc đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng món bánh và tráng miệng;

+ Thực hiện hoặc đề nghị thay đổi quy trình, hệ thống hoặc các tiêu chuẩn để nâng cao chất lượng món bánh và tráng miệng.

- Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Tuân thủ yêu cầu về quy trình kiểm tra chất lượng món bánh và tráng miệng;

- + Cân trọng, chính xác, khoa học khi kiểm tra chất lượng món bánh và tráng miệng;
- + Chấp hành việc kiểm tra thường xuyên, đột xuất của lãnh đạo cấp trên.