

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH HÀ NỘI



## GIÁO TRÌNH

Môn học: **TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ KỸ THUẬT NHÀ BẾP**

Ngành: **QUẢN TRỊ CHẾ BIẾN**

Trình độ: **CAO ĐẲNG**

*(Ban hành theo Quyết định số: 278/QĐ-TMDL ngày 06 tháng 9 năm 2018)*

HÀ NỘI, năm 2018

## **TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN**

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

## MỤC LỤC

<b>BÀI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>1</b>
1. Đối tượng của môn học .....	1
2. Mục đích, yêu cầu của môn học: .....	1
3. Ý nghĩa của việc nghiên cứu môn học .....	2
4. Nội dung môn học .....	2
5. Phương pháp nghiên cứu môn học .....	
<b>CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CƠ SỞ CHẾ BIẾN MÓN ĂN.....</b>	<b>4</b>
1. Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống.....	4
2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn .....	7
3. Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn .....	8
<b>CHƯƠNG 2: CƠ CẤU TỔ CHỨC NHÀ BẾP .....</b>	<b>12</b>
1. Khái quát chung về tổ chức khách sạn, nhà hàng: .....	12
2. Cơ cấu tổ chức của khách sạn du lịch: .....	13
3. Các mô hình cơ cấu tổ chức nhà bếp .....	18
4. Vai trò của bộ phận bếp trong khách sạn, nhà hàng. ....	21
5. Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận .....	21
6. Chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp.....	22
<b>CHƯƠNG 3 TỔ CHỨC LAO ĐỘNG TRONG NHÀ BẾP.....</b>	<b>30</b>
1. Tổ chức lao động trong nhà bếp.....	30
2. Bố trí giờ làm việc trong ngày (cách phân ca) .....	32
3. Lập bảng phân công lao động.....	34
4. Tổ chức nơi làm việc (dây truyền sản xuất chế biến món ăn).....	36
5. Tổ chức cung ứng nguyên liệu thực phẩm .....	41
6. Vệ sinh nhà bếp và chuẩn bị công việc .....	55
7. An toàn lao động.....	59
8. Những công việc cần làm trước khi đóng cửa bếp.....	60
<b>CHƯƠNG 4 TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ TRONG NHÀ BẾP .....</b>	<b>63</b>
1. Yêu cầu chung về thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp .....	63
2. Phân loại và đặc điểm của các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp.....	64
3. Những yêu cầu về lắp đặt và sử dụng các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp.....	64
<b>PHỤ LỤC</b>	

## LỜI MỞ ĐẦU

Dịch vụ ăn uống là một trong những dịch vụ quan trọng trong kinh doanh du lịch nói riêng và trong kinh doanh dịch vụ nói chung.

Trong dịch vụ ăn uống có yếu tố cấu thành chất lượng, trong đó có ba yếu tố quan trọng đó là: chất lượng món ăn, chất lượng phục vụ và giá thành sản phẩm.

Để đảm bảo chất lượng món ăn thì không có nghĩa là chỉ tập chung vào nâng cao trình độ kỹ thuật của nhân viên mà còn cần phải quan tâm đến nâng cao trình độ quản lý của đội ngũ cán bộ.

Chất lượng phục vụ và giá cả bao gồm nhiều yếu tố cấu thành trong đó có cả yếu tố chất lượng món ăn và thời gian để chế biến món ăn.

Như vậy ta thấy rằng vấn đề tổ chức bộ máy nhà bếp, quản lý và điều hành bộ máy nhà bếp là một khâu rất quan trọng.

Hiện nay đã có rất nhiều trường dạy nấu ăn cũng như có nhiều trường dạy về quản trị kinh doanh khách sạn, nhà hàng nhưng chưa có một bộ giáo trình nào hoàn hảo viết riêng về lĩnh vực tổ chức lao động nhà bếp.

Trong quá trình giảng dạy môn học tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp tôi đã cố gắng sưu tầm tài liệu và nghiên cứu thực tế quá trình kinh doanh ăn uống nói chung cũng như quá trình chế biến món ăn nói riêng để cung cấp những kiến thức cơ bản giúp học sinh trong quá trình học ở trường và đặc biệt sau khi ra trường có thể hiểu được về tổ chức lao động nhà bếp nhằm giúp quá trình sản xuất – kinh doanh thuận lợi và đạt hiệu quả kinh tế cao.

Hy vọng với sự ra đời của giáo trình môn học tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp sẽ giúp cho người học nghề chế biến món ăn nói riêng và những người có quan tâm đến lĩnh vực nấu ăn nói chung có được những kiến thức bổ ích nhất định.

Trong quá trình biên soạn mặc dù đã có nhiều cố gắng nhưng chắc chắn không thể tránh được những thiếu sót nhất định, rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến của độc giả để giáo trình của tôi ngày một hoàn thiện hơn.

Chủ biên

**Trần Thị Hồng Hạnh**

# BÀI MỞ ĐẦU

## 1. Đối tượng của môn học

Du lịch là một ngành dịch vụ nhưng các hoạt động bên trong nó bao gồm nhiều lĩnh vực, ngành nghề cùng tham gia để tạo ra sản phẩm du lịch như: văn hóa, giao thông, nông lâm nghiệp, thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm... để hoạt động du lịch có hiệu quả và tạo uy tín ngày càng cao với các nguồn khách trong và ngoài nước thì các hoạt động phụ trợ, cấu thành lên dịch vụ du lịch phải phát triển đồng bộ, hoạt động nhịp nhàng với chất lượng tốt nhất.

Thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm đáp ứng nhu cầu chung của xã hội có nhiều loại hình sản xuất, chế biến, phục vụ... khác nhau: các xưởng sản xuất bánh kẹo; các nhà máy, xí nghiệp chế biến thịt, thủy hải sản, rau củ quả; các quán ăn, quán giải khát, các nhà hàng khách sạn chế biến và phục vụ các món ăn... có quy mô rất đa dạng, cấp chất lượng khác nhau. Một dịch vụ quan trọng phục vụ cho hoạt động du lịch của khách là đáp ứng các nhu cầu ăn uống của họ với các tập quán, khẩu vị của các nền văn hóa ẩm thực khác nhau nhưng phải đáp ứng các yêu cầu cơ bản sau:

- Phù hợp với các tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn đạt mức quốc tế.
- Phù hợp với các phong cách ẩm thực của khách hàng: tập quán, khẩu vị, tín ngưỡng, tôn giáo...
- Phù hợp với các thông lệ quốc tế
- Tạo ra sự “mới lạ” kích thích sự hiếu kỳ, sự ham tìm hiểu, khám phá ở khách du lịch...

Các món ăn được phục vụ trong ngành du lịch được chế biến chủ yếu ngay tại các doanh nghiệp, nhà hàng, khách sạn – gọi chung là các doanh nghiệp kinh doanh sản phẩm ăn uống. Các doanh nghiệp này thường gồm nhiều chức năng, hai chức năng rõ rệt là tạo ra các sản phẩm, dịch vụ và bán các sản phẩm, dịch vụ ăn uống đó.

Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp tập trung vào chức năng sản xuất chế biến tạo ra các sản phẩm ăn uống tại các doanh nghiệp kinh doanh các sản phẩm ăn uống; đối tượng cụ thể của môn học sẽ phải bao gồm:

- Các yếu tố tham gia vào quá trình sản xuất, chế biến món ăn: con người, cơ sở vật chất kỹ thuật, nguyên liệu thực phẩm...

## 2. Mục đích, yêu cầu của môn học:

### 2.1. Mục đích:

- Cung cấp các hiểu biết, kiến thức cơ bản về tổ chức lao động trong hoạt động sản xuất, chế biến món ăn
- Cung cấp một số kỹ năng quan trọng và một số tình huống điển hình thường phát sinh trong quá trình chế biến món ăn.

### 2.2. Yêu cầu:

- Biết các nguyên lý cơ bản của hoạt động kinh doanh mặt hàng ăn uống. Biết phạm vi công việc của bộ phận chế biến món ăn và các mối quan hệ nghiệp vụ với các bộ phận khác. Biết nguyên lý khai thác, vận hành bảo dưỡng nhà xưởng, các thiết bị, dụng cụ...

- Hiểu rõ các nội dung, nhiệm vụ của các chức danh. Nắm chắc các nguyên tắc, căn cứ, yêu cầu của các nghiệp vụ tổ chức, sắp xếp nơi làm việc. Nắm chắc các vấn đề về nhân sự, về chất lượng và hệ thống kiểm soát chất lượng.

- Người học có thể tổ chức nơi làm việc cho bộ phận chế biến món ăn, điều hành quá trình chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng...

### **3. Ý nghĩa của việc nghiên cứu môn học**

Việc nghiên cứu môn “Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp” có ý nghĩa rất quan trọng đối với việc học viên học nghề chế biến món ăn và giáo trình này cũng là tài liệu tốt cho các nhà quản lý nhà hàng, khách sạn tìm hiểu, tham khảo.

Giáo trình này đã vận dụng các kiến thức, nguyên lý chung của tổ chức lao động, các kiến thức của quản trị sản xuất, quản trị dịch vụ kết hợp sự nghiên cứu, đúc kết thực tiễn trong quá trình chế biến món ăn tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh các sản phẩm ăn uống khác. Do vậy giáo trình này vừa có tính cập nhật thực tiễn đầy biến động hiện nay lại vừa có tính khoa học.

Đối với các nhà quản lý và các đối tượng quan tâm khác: Đây là tập tài liệu quản trị chuyên ngành với những đặc thù riêng nên sẽ cung cấp các vấn đề về lý luận, nguyên lý, nguyên tắc... để bổ sung, củng cố thêm kho kiến thức về tổ chức lao động trong quá trình nghiên cứu, học tập, công tác... tài liệu này hỗ trợ tích cực cho các hoạt động quản lý, điều hành.

### **4. Nội dung môn học**

Giáo trình tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp được chia thành 4 chương:

- **Chương 1 : Tổng quan về cơ sở chế biến món ăn** bao gồm kiến thức về tình hình hoạt động sản xuất, kinh doanh sản phẩm ăn uống tại các khách sạn, nhà hàng... ở nước ta trong giai đoạn hiện nay.

- **Chương 2: Cơ cấu tổ chức nhà bếp:** Chương này cung cấp các kiến thức cơ bản về các mô hình cơ cấu tổ chức nhà bếp, chức năng nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp tại các nhà hàng, khách sạn.

- **Chương 3: Tổ chức lao động trong nhà bếp:** Gồm các kiến thức cơ bản về cách thiết lập mặt bằng, dây truyền sản xuất, chế biến có hiệu quả, vấn đề phân công lao động, bố trí giờ làm việc, tổ chức cung ứng nguyên liệu thực phẩm, vấn đề vệ sinh và an toàn lao động.

- **Chương 4: Trang thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp:** Chương này sẽ cung cấp các kiến thức cơ bản về cách lắp đặt và sử dụng các thiết bị, công cụ làm việc cho bộ phận chế biến; các kiến thức cơ bản về cấu tạo, nguyên lý vận hành, cách sử dụng, bảo dưỡng, vệ sinh, an toàn... các thiết bị dụng cụ chủ yếu trong bộ phận bếp.

### **5. Phương pháp nghiên cứu môn học**

Môn học tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp với tính chất đặc thù riêng đòi hỏi người học phải tiếp cận các vấn đề lý thuyết cơ bản và các vấn đề rất đa dạng của quá trình lao động nhà bếp, phải luôn luôn quan sát trong thực tế từ các xưởng học thực hành trong nhà trường, nhà bếp của khách sạn trường đến các khách sạn mà người học được tiếp cận trong quá trình thực tập. Trên cơ sở đó vận dụng vào so sánh, phân tích và giải thích các vấn đề của thực tế sản xuất kinh doanh hàng ăn uống.

Trong quá trình nghiên cứu và học tập môn học “Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp” người học được bổ sung kiến thức thực tế qua quá trình học môn thực hành chế biến món ăn và qua các buổi tham quan, thực tập trong chương trình của khóa học.

Các câu hỏi ôn tập và bài học tình huống sẽ hướng người học theo những mục tiêu cơ bản của môn học. Đây là môn học rất cần thiết nhưng trong quá trình học chắc chắn sẽ gặp những khó khăn nhất định do lý thuyết và thực hành bao giờ cũng có những khoảng cách nhất định. Cụ thể như các thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp thường xuyên thay đổi mẫu mã, chức năng; thực tế quá trình lao động trong nhà bếp không phải là một lập trình cố định, vì vậy đòi hỏi người học phải luôn luôn tư duy, đối chiếu giữa lý thuyết cơ bản và thực tế chứ không nên áp dụng một cách máy móc

## **Chương 1:** **TỔNG QUAN VỀ CƠ SỞ CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

### **Mục tiêu**

#### **- Kiến thức:**

+ Trang bị cho sinh viên những kiến thức tổng quan về các loại hình kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống

+ Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống.

+ Nhận thức được chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn.

+ Trang bị cho sinh viên những kiến thức tổng quan về quản trị kinh doanh và quản trị quá trình kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống.

#### **- Kỹ năng:**

+ Nắm được đặc điểm các loại hình kinh doanh và chế biến sản phẩm ăn uống.

+ Hiểu rõ được vai trò và tầm quan trọng của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống.

+ Nắm được chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến.

+ Hiểu và nắm chắc được từng loại hình kinh doanh ăn uống khác nhau như thế nào và đặc biệt ở các loại hình kinh doanh ăn uống khác nhau, nhà bếp sẽ có những đặc điểm khác nhau.

+ Thấy rõ tầm quan trọng (vai trò) của bộ phận chế biến món ăn đối với các khách sạn, nhà hàng. Từ đó người đọc cần thấy được trọng trách của mình đối với công việc hàng ngày.

#### **- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm**

+ Có ý thức trong học tập, nghiên cứu trước tài liệu học tập.

+ Nghiêm túc trong quá trình học, tự liên hệ với thực tế.

### **Nội dung chương**

#### **1. Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống**

Trong cuộc sống ăn uống là nhu cầu quan trọng nhất của con người, nó quyết định sự tồn tại và phát triển của nhân loại. Khi nền kinh tế chưa phát triển, nghèo nàn, thiếu thốn con người chỉ có nhu cầu ăn no đủ để tồn tại. Cùng với sự phát triển của nền kinh tế, của cải vật chất của xã hội càng nhiều thì nhu cầu của con người ngày càng đa dạng trong đó nhu cầu ăn uống của con người càng được nâng cao.

Ở nền kinh tế công nghiệp, thời gian để thỏa mãn các nhu cầu của con người thường có giới hạn. Do vậy để thỏa mãn tối đa và với một cách tốt nhất nhu cầu về ăn uống của con người đã hình thành nên nhiều hình thức kinh doanh, chế biến và phục vụ các sản phẩm ăn uống.

Dựa trên các tiêu chí khác nhau mà các cơ sở kinh doanh, chế biến và phục vụ ăn uống có thể được phân loại thành nhiều nhóm khác nhau. Sau đây là các loại hình kinh doanh chính:

##### **1.1. Nhà hàng độc lập**

#### **- Đặc điểm:**



Đây là loại hình kinh doanh chế biến và phục vụ các sản phẩm ăn uống phổ biến nhất. Nó đảm bảo cả nhu cầu sinh học (ăn no) và nhu cầu xã hội (thưởng thức, giao lưu) của người ăn. Tùy theo mức độ đáp ứng các nhu cầu khác nhau của người ăn mà các nhà hàng độc lập có các đặc điểm khác nhau về quy mô, số lượng nhân viên, đặc điểm các món ăn, diện tích cho một chỗ ngồi, cách sử dụng màu sắc, ánh sáng...

- *Đối tượng:*

Khách hàng của các nhà hàng độc lập rất đa dạng và phong phú. Khách hàng đến các nhà hàng độc lập với nhiều lý do khác nhau như ăn những món ăn khác lạ với những món ăn gia đình, tiết kiệm thời gian hay giao lưu bạn bè hoặc thưởng thức, tìm hiểu văn hóa ẩm thực của các vùng, miền, đất nước khác và sự phục vụ của các nhân viên phục vụ ...

- *Phân loại nhà hàng độc lập*

Có rất nhiều tiêu chí khác nhau để phân loại hình kinh doanh này:

+ Căn cứ vào nguồn gốc các món ăn được chế biến ta có: Nhà hàng Âu, nhà hàng Á, nhà hàng Nhật hay nhà hàng Việt Nam...

+ Căn cứ vào mức độ phục vụ, có thể chia thành: nhà hàng cao cấp, nhà hàng bình dân

+ Căn cứ vào đặc điểm của các món ăn, có thể chia thành: nhà hàng đặc sản, nhà hàng ăn nhanh...

## **1.2. Nhà hàng trong khách sạn**

- *Đặc điểm*

Nhà hàng trong khách sạn là những nhà hàng nằm trong khuôn viên của khách sạn. Nhà hàng loại này phải phù hợp với đặc điểm của khách sạn như: quy mô, loại nhà hàng, số giường ngủ... Trong một khách sạn, tùy theo quy mô, chất lượng phục vụ mà có thể có một hoặc một vài nhà hàng khác nhau.

- *Đối tượng phục vụ*

Đối tượng phục vụ chủ yếu của nhà hàng này là khách lưu trú tại khách sạn nhưng đôi với một số khách sạn ngoài sự phục vụ cho khách lưu trú họ đã đặt mục tiêu phục vụ cả những đối tượng khách từ bên ngoài vào.

- *Phân loại*

Nhà hàng trong khách sạn nhằm phục vụ nhu cầu đa dạng của các nhóm khách lưu trú trong khách sạn nên nhà hàng trong khách sạn cũng tương đối đa dạng và phụ thuộc nhiều vào đặc điểm, chất lượng phục vụ của khách sạn. Đối với khách du lịch quốc tế việc tìm hiểu văn hóa trong đó có văn hóa ăn uống là một nhu cầu rất lớn. Do vậy trong các khách sạn du lịch bao giờ có một nhà hàng chế biến phục vụ những món ăn địa phương, dân tộc. Bên cạnh đó, để thỏa mãn nhu cầu ăn uống của khách du lịch người ta thường xây dựng các nhà hàng kinh doanh chế biến và phục vụ những món ăn quen thuộc của nhóm khách đó. Ở Việt Nam nhà hàng trong khách sạn thường có các loại sau:

+ Nhà hàng chế biến, phục vụ các món ăn của địa phương:

Thuộc vào loại hình phục vụ này có nhà hàng kinh doanh, chế biến các món ăn Việt Nam. Nhà hàng phục vụ các món ăn Huế, Nam Bộ.

+ Nhà hàng chế biến, phục vụ các món ăn theo thị trường trọng điểm:

Loại hình này thường chuyên phục vụ theo nhu cầu các món ăn mang tính

chất khu vực như: Nhà hàng kinh doanh chế biến món ăn Nhật Bản, Trung Quốc, Pháp...

+ Nhà hàng kinh doanh chế biến tổng hợp:

Đây là loại nhà hàng kinh doanh, chế biến tổng hợp các món ăn đến từ nhiều vùng, nước khác nhau. Với loại nhà hàng kiểu này sẽ đảm bảo sự thuận tiện cho các nhóm khách đa dạng. Ngoài ra, ở những cơ sở khách sạn có căn hộ cho thuê còn có các hình thức khác trong kinh doanh, chế biến và phục vụ ăn uống khác như cung cấp thực phẩm, cung cấp các dịch vụ phục vụ...

### **1.3. Căng tin**

Đây là hình thức kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống có quy mô nhỏ. Loại hình này thường được đặt trong phạm vi các cơ quan trường học. Đối tượng khách của căng tin thường là nhân viên, học sinh hay khách của cơ quan trường học đó. Sản phẩm ăn uống được chế biến kinh doanh phục vụ ở loại hình này thường là các loại sản phẩm chế biến, phục vụ đơn giản. Trong đó chủ yếu là các món ăn nhanh và đồ uống.

### **1.4. Nhà ăn tập thể**

Là một cơ sở chế biến món ăn lấy mục tiêu phục vụ là chính. Đối tượng ăn uống ở loại hình này thường là nhân viên, thành viên của một tổ chức có chế độ ăn uống đồng đều như trường học, nhà máy, xí nghiệp, doanh trại quân đội... Hình thức chế biến, phục vụ ăn uống này chủ yếu là cung cấp các món ăn đồ uống, người tham gia các bữa ăn phải tự phục vụ. Các món ăn được phục vụ là các món ăn đơn giản nhưng được quan tâm nhiều về giá trị dinh dưỡng.

### **1.5. Quầy phục vụ trên các phương tiện giao thông**

Hình thức kinh doanh, chế biến, phục vụ các sản phẩm ăn uống gần giống như căng tin nhưng nó đặt trên các phương tiện giao thông như: tàu hỏa, ô tô đường dài. Khách hàng của các quầy phục vụ này chủ yếu là hành khách trên các phương tiện này. Các món ăn đồ uống thường là các loại đơn giản, dễ chế biến, cách thức phục vụ không cầu kỳ.

### **1.6. Các cơ sở tổ chức hội nghị, hội thảo và các sự kiện**

Đây là hình thức kinh doanh chế biến và phục vụ các sản phẩm ăn uống tương đối đặc biệt vì nó đòi hỏi phải có mặt bằng lớn với các trang thiết bị phụ trợ chuyên dụng và quá trình kinh doanh phục vụ không diễn ra thường xuyên. Số lượng khách hàng được phục vụ của cơ sở này thường lớn, trong khoảng thời gian không dài. Các món ăn được chế biến, phục vụ thường rất đa dạng, phong phú

### **1.7 Các loại hình kinh doanh chế biến và phục vụ ăn uống di động**

Đây là hình thức kinh doanh tương đối mới. Nó chỉ đặc biệt phát triển trong nền kinh tế công nghiệp khi mà con người không có nhiều thời gian mà vẫn muốn duy trì những yếu tố văn hóa truyền thống hay dùng thời gian chuẩn bị món ăn để làm việc khác. Trong những cơ sở chế biến này yếu tố linh hoạt được đặt lên hàng đầu, chất lượng món ăn được duy trì bởi các thiết bị giữ nóng, làm lạnh được. Đây là các thiết bị được đặc biệt quan tâm. Đối tượng khách hàng với các nhu cầu rất khác nhau, chủng loại món ăn đồ uống đa dạng là đặc điểm chính của loại hình này.

## **2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn**

### **2.1. Vai trò đối với xã hội**

#### *- Phục vụ nhu cầu cần thiết của xã hội*

Ăn uống là nhu cầu cơ bản, thiết yếu của con người. Trong các hình thức kinh tế - xã hội khác nhau, việc tổ chức chế biến, hình thức ăn uống cũng khác nhau. Ở những xã hội phát triển, con người cần dành nhiều thời gian để thỏa mãn cho những nhu cầu khác, cho nên những cơ sở chế biến món ăn đóng vai trò đặc biệt quan trọng trong việc cung cấp các món ăn đồ uống, phục vụ nhu cầu thiết yếu này.

#### *- Tăng cường sức khỏe cho cộng đồng dân cư*

Ăn uống có mối liên quan trực tiếp đến sức khỏe. Với chế độ ăn đảm bảo dinh dưỡng và có tính khoa học sẽ góp phần tăng cường thể lực, nâng cao sức khỏe. Bằng rất nhiều cách, chúng ta có thể truyền tải những thông tin, cách thức ăn uống – thành quả của khoa học dinh dưỡng tới mọi thành viên trong xã hội. Một trong những cách này là thông qua các cơ sở chế biến món ăn. Các cơ sở chế biến món ăn dựa vào các kiến thức chuyên môn, kỹ thuật của người kỹ thuật viên chế biến – Các bác sỹ dinh dưỡng hướng dẫn, phổ biến cách ăn uống khoa học, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm tới mọi thành viên trong xã hội.

#### *- Tăng chất lượng thời gian nghỉ ngơi*

Trong các xã hội công nghiệp, thời gian làm việc, hoạt động xã hội chiếm phần lớn thời gian trong ngày của con người. Nhằm tối đa hóa thời gian dành cho nghỉ ngơi và các giải trí khác của một bộ phận dân cư, xã hội cần có sự phân công lao động xã hội. Khi đó các cơ sở chế biến món ăn sẽ nhận nhiệm vụ chuẩn bị, chế biến các món ăn và cung cấp cho các tầng lớp xã hội khác. Thời gian thực hiện các bữa ăn này của các đối tượng khác sẽ trở thành khoảng thời gian giải trí thư giãn.

#### *- Kích thích sự phát triển sản phẩm của các ngành chăn nuôi, trồng trọt*

Các cơ sở sản xuất chế biến sản phẩm ăn uống sử dụng nguyên liệu là sản phẩm của các ngành nông nghiệp: chăn nuôi, trồng trọt. Khi số lượng, chủng loại món ăn càng đa dạng thì khả năng tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp càng gia tăng cả về số lượng và chủng loại. Nhu cầu về nguyên liệu thực phẩm càng lớn, ngành nông nghiệp chịu áp lực phải phát triển về phương thức canh tác, kỹ thuật nuôi trồng để tạo ra sản phẩm nhiều hơn. Về chức năng này của các cơ sở chế biến món ăn, ở các nước nông nghiệp như Việt Nam, được thể hiện càng rõ nét.

#### *- Thực hiện phân phối lại thu nhập trong xã hội*

Cùng với sự phân công lao động xã hội, các cơ sở chế biến món ăn trở thành các đơn vị kinh tế, thực hiện việc kinh doanh với mục tiêu là hiệu quả kinh tế, đáp ứng các nhu cầu về ăn uống một cách tốt nhất. Đồng thời, các cơ sở này tạo công ăn việc làm cho một lượng lớn lao động kỹ thuật. Doanh thu của các cơ sở chế biến món ăn ngày càng tăng cùng với sự phát triển của nền kinh tế. Những người có thu nhập cao, không có nhiều thời gian để tự chế biến, phục vụ các bữa ăn sẽ là khách hàng sử dụng các sản phẩm của các cơ sở này. Khoản tiền họ thanh toán cho các bữa ăn này sẽ góp phần thực hiện việc phân phối lại thu nhập trong xã hội.

#### *- Phục vụ khách du lịch trong nước và quốc tế*

Mục tiêu của việc đi du lịch của khách du lịch là nhằm thỏa mãn các nhu cầu thiết yếu, bổ sung và mở rộng. Các cơ sở kinh doanh, chế biến và phục vụ ăn uống có vai trò đặc biệt quan trọng trong việc thỏa mãn nhu cầu này. Khi đi xa nhà, khách du lịch không có đủ điều kiện để tự chế biến các món ăn cho bản thân nên để thỏa mãn nhu cầu thiết yếu này họ cần phải đến các nhà hàng, các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống. Tại những cơ sở này họ được cung cấp các món ăn để thỏa mãn tối thiểu là nhu cầu về thể chất nhưng bên cạnh đó các cơ sở này còn cung cấp những món ăn của địa phương, các món ăn quốc tế. Đây là đặc trưng quan trọng nhằm thỏa mãn một phần các nhu cầu bổ sung và mở rộng của người khách du lịch.

### **2.1. Vai trò đối với cơ sở kinh doanh**

#### *- Tăng hiệu quả kinh doanh của doanh nghiệp*

Mọi đơn vị sản xuất kinh doanh hoạt động đều nhằm đạt được một hiệu quả kinh tế nhất định. Các cơ sở kinh doanh chế biến và phục vụ ăn uống ngoài các mục tiêu xã hội cũng có mục đích như mọi cơ sở sản xuất kinh doanh khác. Với một đơn vị kinh doanh trên nhiều lĩnh vực, việc đầu tư vào một cơ sở kinh doanh sản xuất chế biến món ăn sẽ góp phần giảm thiểu các rủi ro trong kinh doanh đồng thời đem lại nguồn lợi nhất định cho doanh nghiệp. Mặt khác, kinh doanh sản xuất và chế biến sản phẩm ăn uống là một ngành kinh doanh có nhiều lợi thế.

Nhu cầu về sản phẩm ăn uống là một trong những nhu cầu lớn, liên tục và không ngừng tăng trưởng trong xã hội. Do vậy việc kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống sẽ không bao giờ ngừng phát triển. Một cơ sở kinh doanh sản xuất chế biến sản phẩm ăn uống nếu có chiến lược kinh doanh phù hợp, đón bắt được nhu cầu tiêu dùng của khách hàng về chất lượng món ăn và hình thức tổ chức bữa ăn thì sẽ không ngừng lớn mạnh.

Kinh doanh sản xuất chế biến và phục vụ ăn uống là một ngành kinh doanh có vòng quay vốn ngắn, vốn đầu tư thấp và thu hồi vốn nhanh, tỉ suất lợi nhuận lớn. Đây là lợi thế mà không phải ngành kinh doanh sản xuất nào cũng được. Thực tế cho thấy khi sản xuất chế biến món ăn thì lượng nguyên liệu lưu kho không nhiều, sản xuất chế biến theo nhu cầu trực tiếp của khách hàng, sản phẩm sau khi chế biến được tiêu dùng trực tiếp, tại chỗ và thu hồi vốn ngay.

#### *- Nâng cao chất lượng phục vụ của doanh nghiệp*

Trong một số doanh nghiệp mà chế biến món ăn chỉ là một bộ phận cấu thành thì việc sản xuất chế biến món ăn cũng đóng vai trò không nhỏ trong việc nâng cao chất lượng phục vụ của doanh nghiệp. Khi này sản phẩm món ăn chỉ là một bộ phận quan trọng cấu thành nên sản phẩm của doanh nghiệp. Một sản phẩm ăn uống được chế biến đảm bảo thời gian, được trang trí đẹp, hấp dẫn và phù hợp khẩu vị của người ăn với giá cả hợp lý là mục tiêu của nhiều doanh nghiệp, trong nhiều trường hợp những yếu tố này quyết định hoàn toàn đến chất lượng phục vụ của toàn doanh nghiệp.

## **3. Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn**

### **3.1. Chức năng**

Bộ phận chế biến món ăn có thể là bộ phận của một đơn vị kinh doanh, hoặc có thể tồn tại độc lập. Nhưng ở bất kỳ trường hợp nào, bộ phận này cũng có 2 chức năng cơ bản: Chức năng sản xuất, chế biến và chức năng phục vụ.

*- Sản xuất, chế biến sản phẩm món ăn*

Đây là chức năng cơ bản và quan trọng nhất của một cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh sản phẩm ăn uống. Các cơ sở này có chức năng sử dụng các loại thực phẩm, thực hiện các thao tác kỹ thuật cần thiết để biến các thực phẩm này thành những món ăn, đồ uống đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm.

*- Phục vụ nhu cầu đa dạng của con người về ăn uống*

Cùng với sự phát triển về kinh tế thu nhập của mọi tầng lớp trong xã hội tăng lên, chất lượng cuộc sống được cải thiện, nhu cầu về các sản phẩm ăn uống cũng tăng lên số lượng và đa dạng về chủng loại. Đáp ứng nhu cầu này các cơ sở sản xuất chế biến món ăn ngày càng được mở rộng và chuyên sâu. Đồng thời, với sự tác động ngược trở lại, các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống thường xuyên phát triển và đa dạng sản phẩm góp phần kích thích sự phát triển của các nhu cầu làm cho nhu cầu ăn uống trong xã hội ngày càng phong phú hơn.

*- Bảo tồn, phát triển và tuyên truyền văn hóa ẩm thực*

Bảo tồn, phát triển nền văn hóa ẩm thực truyền thống: Món ăn – sản phẩm của các cơ sở chế biến là một trong những hàng hóa tương đối đặc biệt. Bên cạnh đặc tính về cung cấp chất dinh dưỡng, món ăn còn thể hiện tính văn hóa truyền thống riêng của mỗi cộng đồng dân cư, mỗi dân tộc về màu sắc, mùi vị, đặc tính của nguyên liệu, đặc biệt trong quá trình tiêu thụ là các nghi thức trong ăn uống và cách thức ăn uống. Do vậy sản phẩm món ăn còn được gọi là một sản phẩm văn hóa, nghệ thuật. Với các đặc tính này của sản phẩm món ăn, các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống được đánh giá là những hạt nhân, cầu nối giữa các nền văn hóa ăn uống khác nhau. Đây là nơi duy trì văn hóa ăn uống truyền thống của các dân tộc bản xứ thông qua việc chế biến, phục vụ các món ăn truyền thống đồng thời phổ biến các món ăn, cách thức ăn uống của các dân tộc, vùng miền khác trên thế giới. Sự kết hợp của hai yếu tố này sẽ dẫn tới các món ăn được chế biến ngày càng đa dạng về chủng loại, sử dụng nhiều loại nguyên liệu, phương pháp chế biến và cách thức ăn uống khác nhau.

Tuyên truyền và phổ biến nghệ thuật ẩm thực của nhân loại: Các cơ sở chế biến món ăn nói chung và các cơ sở chế biến món ăn trong du lịch nói riêng là những thành viên tích cực trong việc tuyên truyền quảng bá nghệ thuật ẩm thực của nhân loại. Cũng xuất phát từ mục tiêu của việc đi du lịch, đặc biệt trong việc thảo mãn các nhu cầu bổ sung và mở rộng mà các món ăn với cách chế biến, các loại gia vị đặc trưng bao giờ cũng là mục tiêu của khách du lịch. Thông qua các cơ sở này người châu Á có thể biết, hiểu và thưởng thức được những đặc trưng của nghệ thuật ẩm thực các nước châu Âu và các vùng, miền khác trên thế giới. Và ngược lại các loại nguyên liệu, cách chế biến món ăn và cách thức ăn uống của người châu Á nói chung cũng như Việt Nam nói riêng được quảng bá, tuyên truyền trên khắp thế giới. Trên cơ sở đó nhân loại sẽ tìm được tiếng nói chung trong cách sử dụng nguyên liệu, sử dụng các phương pháp chế biến và cách thức ăn uống, tập hợp được những yếu tố ưu việt của các nền văn hóa ẩm thực khác nhau và hoàn thiện nghệ thuật ăn uống của một vùng, miền, dân tộc...

### **3.2. Nhiệm vụ**

Nhằm thực hiện đầy đủ các chức năng, thể hiện rõ ràng các vai trò, các cơ

sở kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống cần thực hiện đầy đủ và triệt để các nhiệm vụ sau:

*- Xây dựng, thực hiện kế hoạch sản xuất chế biến*

Đây là nhiệm vụ quan trọng, thông suốt cả quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh của cơ sở chế biến. Khi thực hiện nhiệm vụ này các cơ sở đã xác định được mục tiêu của quá trình kinh doanh, các yếu tố ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả của quá trình thực hiện sản xuất chế biến. Đồng thời cũng có các phương án giải quyết thích hợp cho các tình huống có thể xảy ra.

*- Hoàn thiện quy trình, công nghệ sản xuất chế biến phù hợp*

Nhiệm vụ tất yếu mà bất kỳ một cơ sở kinh doanh nào cũng cần phải thực hiện là dựa vào hoàn cảnh cụ thể mà có biện pháp điều chỉnh và hoàn thiện quy trình sản xuất. Trong kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống nhiệm vụ này còn quan trọng hơn bởi vì đặc điểm lao động trong các cơ sở này là lao động thủ công mang tính kỹ thuật, nên với những lực lượng lao động có trình độ tay nghề cụ thể thì cần phải có những điều chỉnh hợp lý để sao cho tiết kiệm được lao động nhiều nhất mà mang lại năng suất lao động cao nhất. Mặt khác, đặc điểm của nhu cầu ăn uống cũng thường xuyên có sự vận động, thay đổi nên một cơ sở sản xuất chế biến món ăn nếu muốn tồn tại và phát triển thì không thể không có điều chỉnh và hoàn thiện quy trình sản xuất chế biến.

*- Xây dựng chiến lược sản phẩm và tập hợp ngân hàng thực đơn*

Sự phát triển của một doanh nghiệp kinh doanh nói chung và doanh nghiệp kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống nói riêng không thể ổn định và bền vững nếu cơ sở kinh doanh đó không có chiến lược sản phẩm, chính sách phát triển sản phẩm trong kế hoạch dài hạn. Để thực hiện được nhiệm vụ này, cơ sở kinh doanh ăn uống cần phải có chính sách tiếp cận thị trường, các khảo sát và phân tích thị trường trọng điểm... Chỉ có bằng cách thực hiện tốt các công tác trên, các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống mới có thể xây dựng được chiến lược sản phẩm, tập hợp ngân hàng thực đơn phù hợp với đối tượng khách hàng của cơ sở, được khách hàng chấp nhận và cơ sở mới có thể tồn tại và phát triển.

*- Không ngừng nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng*

Kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống là một trong các ngành kinh doanh có mức độ cạnh tranh rất gay gắt. Yếu tố khách quan này đặt ra cho các cơ sở kinh doanh và chế biến sản phẩm ăn uống không được phép tự thỏa mãn với những thành tựu hiện có. Muốn giữ chân được nhóm khách hàng thường xuyên, các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống phải thường xuyên nâng cao không chỉ chất lượng các món ăn mà còn cả chất lượng những dịch vụ phục vụ. Trong rất nhiều trường hợp chất lượng phục vụ quyết định đến sự tồn vong của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống.

*- Đảm bảo các món ăn, sản phẩm ăn uống đủ giá trị dinh dưỡng*

Các món ăn, sản phẩm ăn uống là một trong những sản phẩm quan trọng của các cơ sở kinh doanh chế biến món ăn. Một món ăn không chỉ được đánh giá bằng các chỉ tiêu cảm quan: mùi vị, màu sắc, trạng thái mà còn được đánh giá bằng giá trị dinh dưỡng. Thông qua chỉ tiêu dinh dưỡng này mà cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống có thể thực hiện được một trong những vai trò xã hội của mình. Các món ăn của các cơ sở này phải đảm bảo cung cấp đầy đủ

các chất dinh dưỡng với số lượng và cơ cấu hợp lý, giúp cho các khách hàng có chế độ ăn khoa học đảm bảo sức khỏe. Do vậy nếu món ăn, sản phẩm ăn uống của cơ sở cung cấp không đủ giá trị dinh dưỡng hoặc cung cấp quá nhiều chất dinh dưỡng thì không sớm thì muộn sản phẩm của cơ sở sẽ không được khách hàng chấp nhận, kinh doanh sẽ thua lỗ, doanh nghiệp sẽ không tồn tại.

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

Sản phẩm ăn uống là sản phẩm hàng hóa đặc biệt, khi tiêu dùng nó cung cấp các chất dinh dưỡng cần thiết nhưng nó cũng có thể có ảnh hưởng xấu đến sức khỏe tiêu dùng. Đây là một trong những thước đo để đánh giá uy tín của cơ sở kinh doanh. Do vậy việc đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm là rất cần thiết. Nhiệm vụ này của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống cần phải được thực hiện thường xuyên, liên tục tại tất cả các công đoạn của quá trình sản xuất chế biến. Việc kiểm soát vệ sinh an toàn không chỉ được thực hiện trong quá trình sản xuất chế biến và tiêu thụ mà cần phải được thực hiện trong cả các công đoạn: nuôi trồng, thu hoạch, vận chuyển và bảo quản thực phẩm.

Sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống là một công việc mang tính kỹ thuật, công nghiệp vừa sử dụng máy móc thiết bị vừa mang tính thủ công. Trong quá trình sản xuất chế biến có thể xảy ra những rủi ro, trục trặc máy móc thiết bị, ảnh hưởng tới sức khỏe, tính mạng của người lao động. Nhiệm vụ của những nhà quản trị cơ sở chế biến này là phải làm sao ngăn chặn, hạn chế những rủi ro này nhằm mục đích đảm bảo an toàn cho người lao động và duy trì phát triển quá trình kinh doanh.

- *Đảm bảo hiệu quả kinh doanh*

Hiệu quả kinh doanh là một trong những nhiệm vụ quan trọng của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống. Nó là cơ sở cho quá trình tái sản xuất chế biến đồng thời đem lại động lực và một khoản thu nhập nhất định cho người lao động và nhà đầu tư. Muốn thực hiện được nhiệm vụ sống còn này đòi hỏi nhà quản trị phải tính toán mọi tình huống kinh doanh sao cho sản phẩm sản xuất ra có chất lượng và giá cả được thị trường tiêu dùng chấp nhận đồng thời bù đắp được mọi chi phí sản xuất và đảm bảo có lãi.

## **CÂU HỎI ÔN TẬP CHƯƠNG 1**

1. Trình bày các loại hình kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống ?
2. Phân tích chức năng của bộ phận chế biến món ăn
3. Trình bày và phân tích vai trò của bộ phận chế biến món ăn.

## Chương 2: CƠ CẤU TỔ CHỨC NHÀ BẾP

### Mục tiêu

#### - Kiến thức:

Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về cơ cấu tổ chức nhà bếp để từ đó hiểu được vị trí, vai trò của bộ phận bếp trong khách sạn.

Giúp cho người đọc hiểu rõ chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp.

#### - Kỹ năng

Nhớ được chức năng của các vị trí công việc trong bộ phận bếp

#### - Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Có ý thức trong học tập, nghiên cứu trước tài liệu học tập.

+ Nghiêm túc trong quá trình học, tự liên hệ với thực tế.

Sau khi học xong chương này, người học cần phải nắm được những vấn đề sau đây:

- Cơ cấu tổ chức của khách sạn

- Cơ cấu tổ chức của nhà bếp ở các mô hình khác nhau.

- Chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp.

### Nội dung chương

#### 1. Khái quát chung về tổ chức khách sạn, nhà hàng:

##### 1.1. Khái niệm về tổ chức

- Trong cuộc sống hàng ngày từ tổ chức được sử dụng tương đối phổ biến. Có hai trường hợp cơ bản thường sử dụng từ này:

+ Trường hợp 1: Tổ chức được sử dụng với các ý nghĩa các hành động.

Ví dụ : Tổ chức sinh nhật, tổ chức tham quan, thăm viếng ...

+ Trường hợp 2: Tổ chức được sử dụng với ý nghĩa để chỉ một đơn vị nào đó được thành lập, được tổ chức để thực hiện một số mục tiêu nhất định.

Ví dụ: Tổ chức thương mại thế giới (WTO); tổ chức các nước xuất khẩu dầu mỏ (OPEC); Diễn đàn kinh tế châu Á Thái Bình Dương (APEC); Hiệp hội kinh tế các quốc gia Đông Nam Á (ASEAN) ...

Trong hoạt động kinh doanh cũng như các hoạt động xã hội khác thì tổ chức được ám chỉ một đơn vị được quan tâm để tìm hiểu và được khái niệm như sau : tổ chức là một đơn vị nào đó được tạo lập từ hai người trở lên nhằm thực hiện những mục tiêu chung.

- Các tổ chức nói chung được chia thành hai hình thức khác nhau là:

+ Tổ chức chính thức: Tổ chức được đăng ký về mặt pháp lý.

Ví dụ: Cơ quan chính phủ, các bộ ngành, các công ty...

+ Tổ chức không chính thức: Tổ chức không đăng ký về mặt pháp lý

Ví dụ: Các hộ góp vốn làm ăn chung chỉ thỏa thuận với nhau về cách thức hoạt động mà không thành lập công ty hay hợp tác xã; các tổ chức hoạt động trái với pháp luật...

##### 1.2. Các yêu cầu trong việc tổ chức:

Các tổ chức nói chung, các doanh nghiệp khách sạn, nhà hàng, nhà bếp nói riêng khi tổ chức hình thành các đơn vị cần thỏa mãn 2 yêu cầu sau:

- Trách nhiệm và quyền hạn phải rõ ràng : Quyền hạn phải cụ thể, có giới hạn;



quyền hạn phải đi kèm với trách nhiệm tương xứng.

- Cơ cấu tổ chức của đơn vị gọn nhẹ và tinh thông: Bộ máy của đơn vị phải hoạt động thông suốt và hiệu quả.

### **1.3. Các nguyên tắc định hướng tổ chức:**

- Nguyên tắc mục tiêu, hiệu quả: nguyên tắc này chỉ ra bất kỳ 1 tổ chức nào khi hoạt động đều phải hoàn thành các mục tiêu đề ra với chi phối tối thiểu, đặc biệt trong hoạt động kinh doanh các sản phẩm ăn uống, các nhà bếp ngoài việc hoàn thành các kế hoạch doanh thu, đẩy mạnh doanh thu bán các loại sản phẩm thì việc tiết kiệm chi phí, từ chi phí nguyên liệu thực phẩm, gia vị thì còn phải tiết kiệm chi phí khác như chi phí về điện, nước, về nhân công, thuê mượn mặt bằng, thiết bị dụng cụ...

- Nguyên tắc về tầm và cấp quản lý: Nghĩa là tầm quản lý càng rộng thì cấp quản lý càng giảm và ngược lại. Trong nguyên tắc này tùy theo đặc điểm, tình hình của doanh nghiệp và cách quản lý của người đứng đầu đơn vị để có cách áp dụng phù hợp.

- Nguyên tắc về quyền hạn và trách nhiệm: Quyền hạn và trách nhiệm phải rõ ràng; quyền hạn phải đi liền với trách nhiệm.

+ Cấp dưới phải tuân thủ và chịu trách nhiệm với cấp trên.

+ Cấp trên không lẫn trách nhiệm vụ đối với cấp dưới và với tổ chức

+ Quyền lực phải rõ ràng cho từng cấp

+ Mỗi cấp chỉ chịu sự chỉ đạo quản lý của một đầu mỗi cấp trên

+ Mỗi quyết định phát ra phải có những địa chỉ chịu trách nhiệm cụ thể.

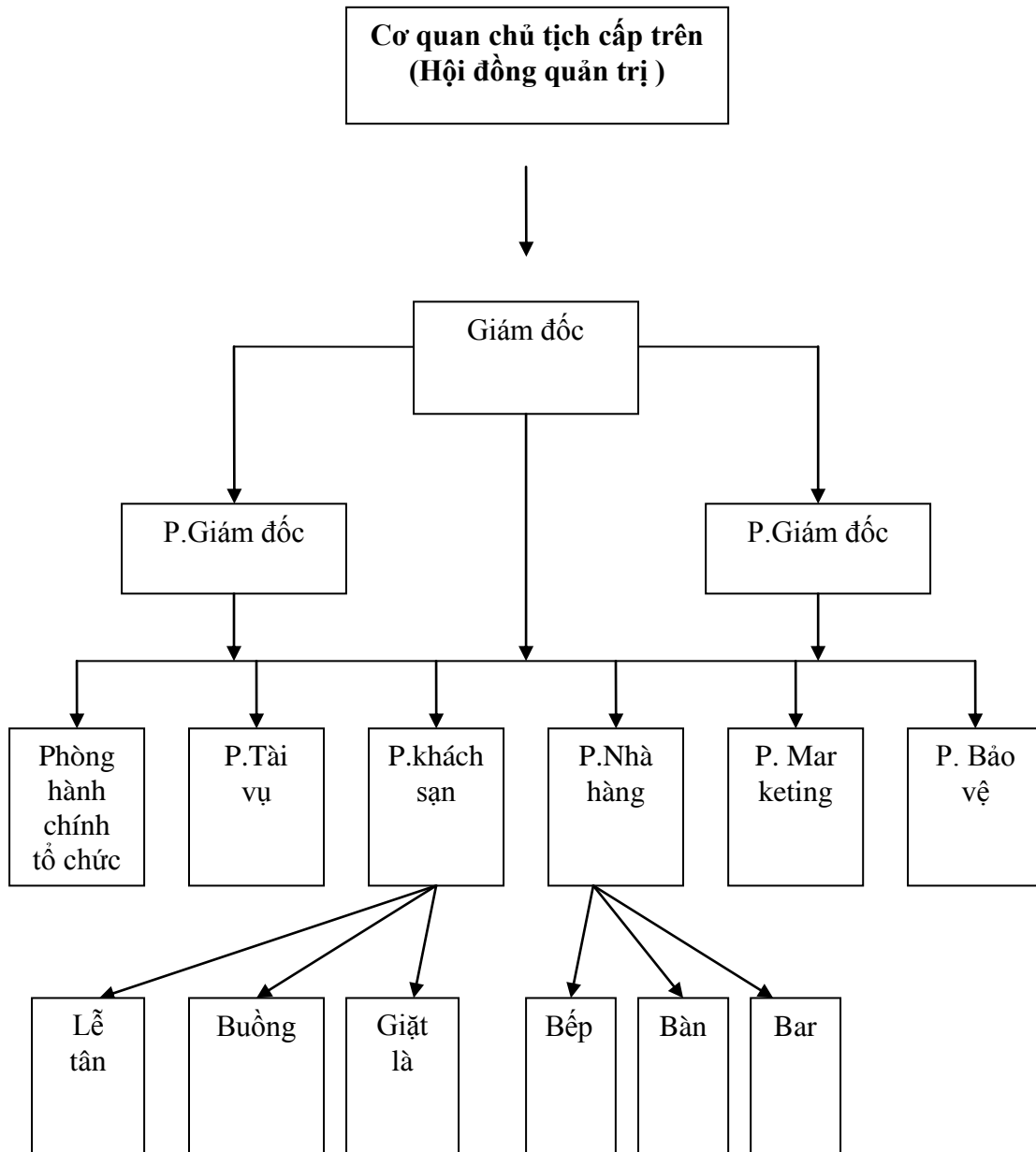
## **2. Cơ cấu tổ chức của khách sạn du lịch**

- Khách sạn du lịch là một tổ chức kinh doanh chuyên phục vụ ăn, ở và các nhu cầu khác của khách du lịch. Cơ cấu tổ chức của một khách sạn được xây dựng để thực hiện một số mục tiêu mà khách sạn đã đề ra. Tùy theo quy mô và đặc điểm kinh doanh của từng khách sạn mà các mục phục vụ khách lưu trú; phục vụ ăn uống; hội nghị hội thảo; và các dịch vụ vui chơi giải trí khác. Như vậy, dịch vụ lưu trú là dịch vụ cơ bản nhất và dịch vụ ăn uống là một trong những dịch vụ không thể thiếu trong mỗi khách sạn. Những khách sạn tổ chức tốt dịch vụ ăn uống thì khách thuê phòng cũng đông hơn; ngược lại tổ chức dịch vụ ăn uống kém sẽ dẫn đến lượng khách thuê phòng cũng giảm dần.

- Mỗi khách sạn đều thuộc sự quản lý của một cơ quan, ban ngành nào đó hoặc thuộc một tập đoàn, một công ty nào đó (nếu là công ty cổ phần thì khách sạn sẽ chịu sự quản lý của hội đồng quản trị).

- Một khách sạn bao gồm nhiều bộ phận.

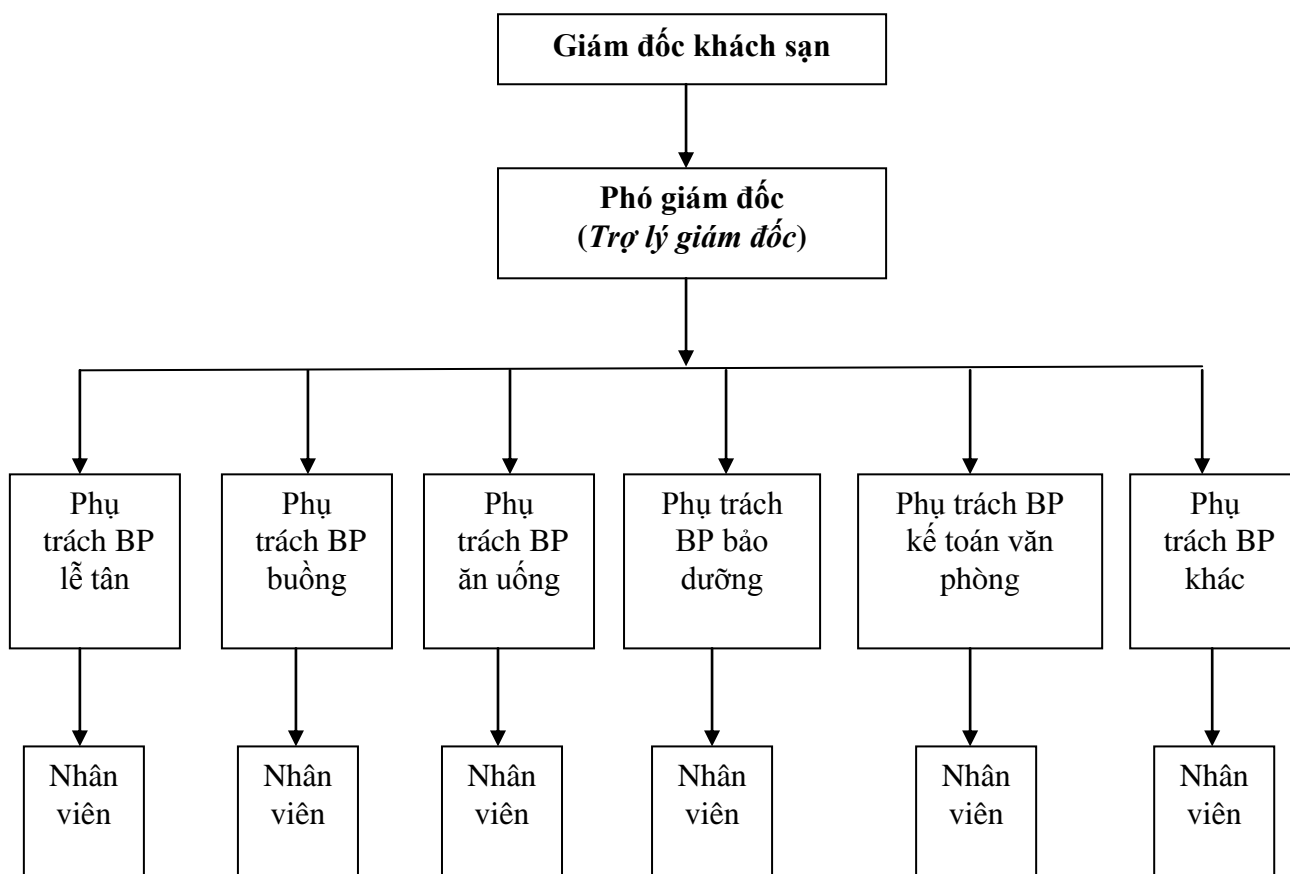
Sơ đồ 2.1 dưới đây chỉ là một mô hình cơ bản (mô hình chung nhất); trên thực tế tùy theo những mục tiêu cụ thể của mỗi khách sạn mà các bộ phận trong mỗi khách sạn một khác.



Sơ đồ 2.1: Cơ cấu tổ chức của khách sạn du lịch

### 2.1. Cơ cấu tổ chức của khách sạn nhỏ

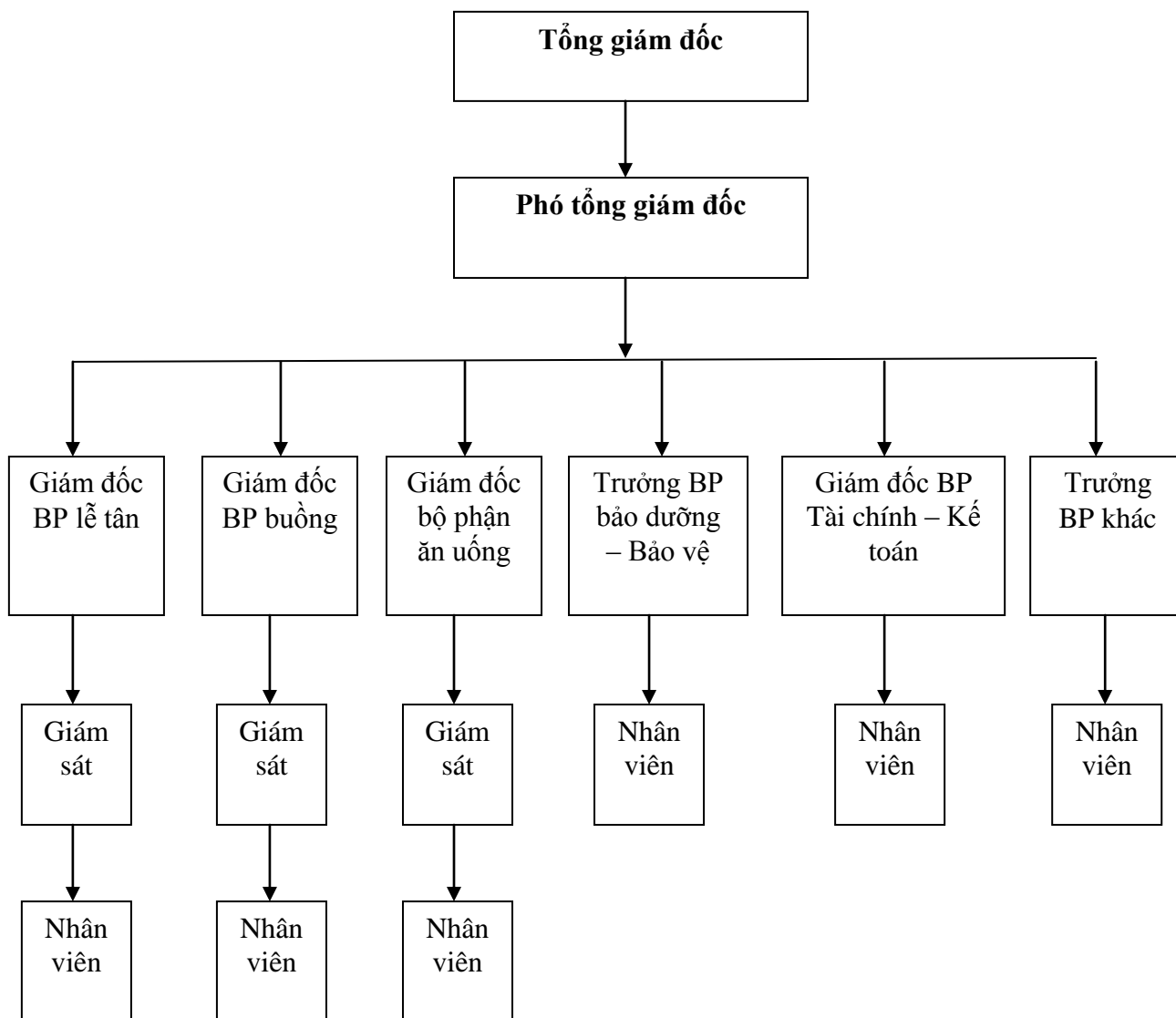
Khách sạn nhỏ là loại hình khách sạn chỉ có từ 10 đến 50 buồng và có nguyên tắc hoạt động giống nhau. Cơ cấu tổ chức của loại hình này rất đơn giản. Thông thường mỗi khách sạn nhỏ có một giám đốc điều hành chịu trách nhiệm điều hành các bộ phận. mỗi bộ phận có một tổ trưởng phụ trách và báo cáo về các diễn biến trong kinh doanh cho giám đốc điều hành. Vì khối lượng công việc của khách sạn nhỏ rất khiêm tốn nên mỗi nhân viên trong khách sạn đều phải đảm nhiệm nhiều công việc khác nhau



Sơ đồ 2.2: Sơ đồ cơ cấu tổ chức của khách sạn nhỏ

## 2.2. Cơ cấu tổ chức của khách sạn vừa

Khách sạn vừa là loại hình khách sạn có từ 50 đến 100 buồng. về cơ cấu quản lý theo quy mô của khách sạn và chất lượng dịch vụ được chuyên môn hóa ở mức đủ để giúp cho việc giám sát và điều hành có hiệu quả. Về cơ cấu tổ chức khách sạn được phân thành phòng ban và bộ phận rõ ràng. Công việc được phân chia và bố trí thành khu vực cụ thể và được đội ngũ giám sát trực tiếp điều hành. Đội ngũ giám sát làm việc dưới quyền của tổng giám đốc và phó tổng giám đốc khách sạn. Tổng giám đốc khách sạn chịu trách nhiệm điều hành chung. Mức độ biên chế thường tăng theo quy mô và các loại dịch vụ của khách sạn.

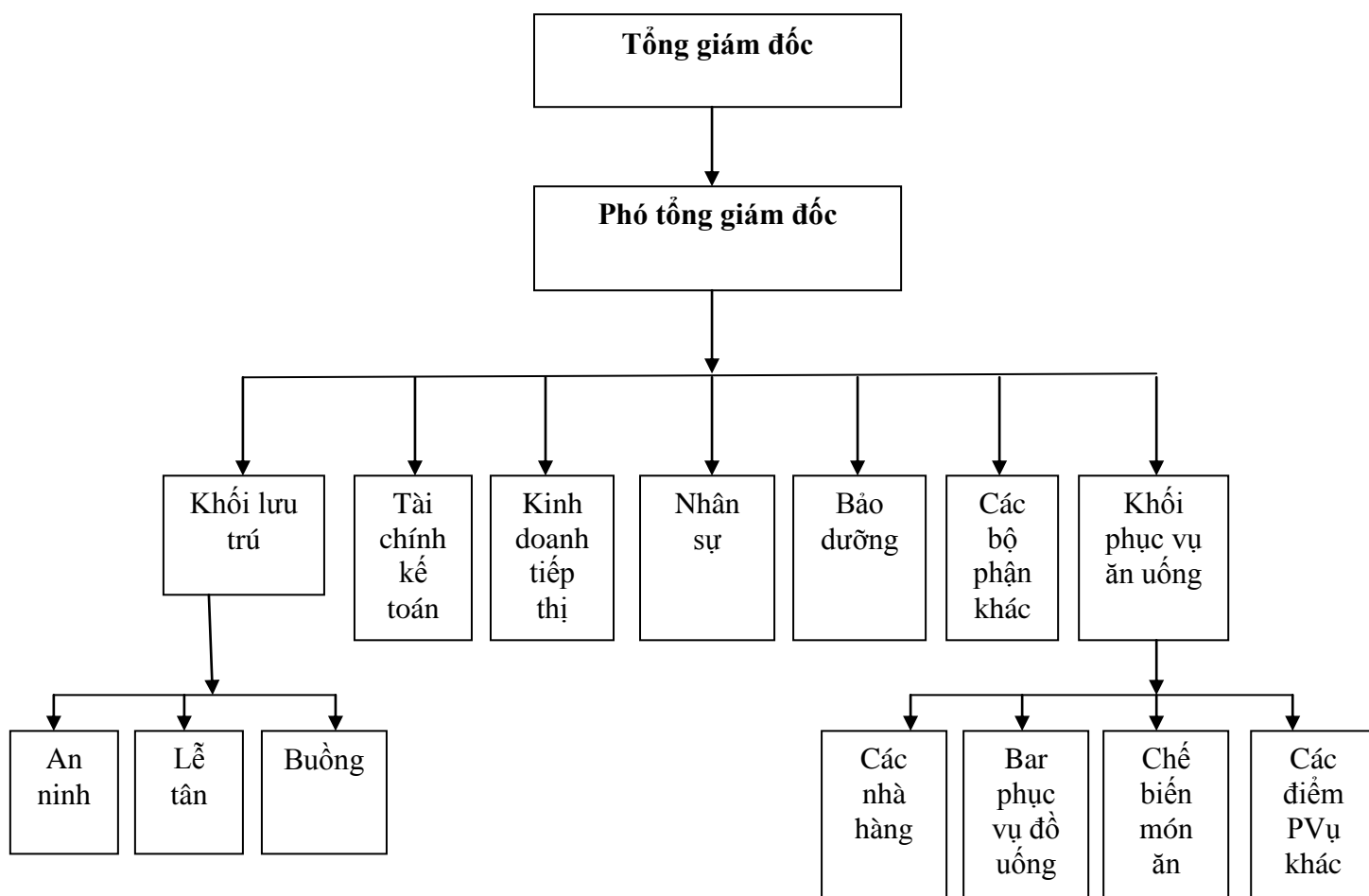


Sơ đồ 2.3: Sơ đồ cơ cấu tổ chức của khách sạn vừa

### 2.3. Cơ cấu tổ chức của một khách sạn lớn

Khách sạn lớn là khách sạn có trên 100 buồng ngủ. Các khối, các phòng ban, các bộ phận và từng nhân viên khách sạn hoạt động theo hình thức chuyên môn hóa. Khối lưu trú và khối phục vụ ăn uống là hai bộ phận có doanh thu lớn nhất khách sạn.

Cơ cấu tổ chức của khách sạn lớn gồm các khối và các phòng ban. Mỗi phòng ban đều có giám đốc phụ trách, các trợ lý giám đốc và các nhân viên. Các phòng ban này đều hoạt động dưới sự chỉ đạo của tổng giám đốc và phó tổng giám đốc khách sạn.



*Sơ đồ 2.4: Sơ đồ cơ cấu tổ chức của khách sạn lớn*

**Khối lưu trú:** bao gồm các bộ phận đóng vai trò cơ bản trong việc cung cấp dịch vụ cho khách hàng trong suốt thời gian khách lưu trú tại khách sạn. Khối lưu trú tạo nên doanh thu chủ yếu cho khách sạn. Các bộ phận trực thuộc khối lưu trú gồm:

- Bộ phận lễ tân: chịu trách nhiệm đặt buồng, làm các thủ tục đăng ký khách sạn, cung cấp dịch vụ và đáp ứng yêu cầu của khách, làm thủ tục thanh toán cho khách...
- Bộ phận phục vụ buồng: chịu trách nhiệm chuẩn bị cho việc kinh doanh buồng, vệ sinh buồng khách và khu vực công cộng, giặt là...
- Bộ phận hỗ trợ đón tiếp: gồm các nhân viên vận chuyển hành lý, nhân viên lái xe, nhân viên trực cửa chịu trách nhiệm tiếp đón khách, vận chuyển hành lý, chuyển và gửi thư từ, bưu phẩm, nhắn tin, tổ chức tham quan cho khách...

**Khối phục vụ ăn uống:** chịu trách nhiệm về các loại hình dịch vụ ăn uống trong khách sạn như ăn nhanh, ăn gọi món, ăn theo quy định, ăn tiệc, phục vụ ăn uống tại buồng ngủ của khách...

**Bộ phận kinh doanh tiếp thị:** chịu trách nhiệm về kinh doanh các loại buồng, cung cấp các dịch vụ hội nghị, xúc tiến thương mại, quảng cáo và đối ngoại...

**Bộ phận tài chính kế toán:** chịu trách nhiệm theo dõi mọi hoạt động tài chính của khách sạn, thực hiện các công việc kế toán, kiểm soát thu nhập và

mua bán, lập các khoản tiền nộp ngân hàng, thu hồi các khoản nợ trả chậm, bảo quản tiền mặt...

Bộ phận quản lý nhân sự: chức năng chính của bộ phận quản lý nhân sự là tuyển dụng, bổ nhiệm và đào tạo đội ngũ nhân viên. Ngoài ra bộ phận này còn quản lý tiền lương, giải quyết các vấn đề liên quan tới nhân sự, y tế và các chế độ của cán bộ công nhân viên khách sạn.

Bộ phận kỹ thuật bảo dưỡng: chịu trách nhiệm sửa chữa và bảo trì toàn bộ trang thiết bị và các tiện nghi của khách sạn, thực hiện các chương trình bảo dưỡng thường xuyên để tránh mọi hỏng hóc cho các hệ thống thiết bị của khách sạn và trong buồng khách.

Bộ phận an ninh: chịu trách nhiệm bảo vệ an ninh và tài sản của khách và cán bộ công nhân viên khách sạn. Bộ phận này thực hiện việc tuần tra 24/24 giờ trong và ngoài khu vực khách sạn và giám sát các trang thiết bị của khách sạn.

Các bộ phận khác

- Các bộ phận cung cấp dịch vụ: gồm mạng lưới bán hàng trong khách sạn và quầy hàng lưu niệm, quầy báo...

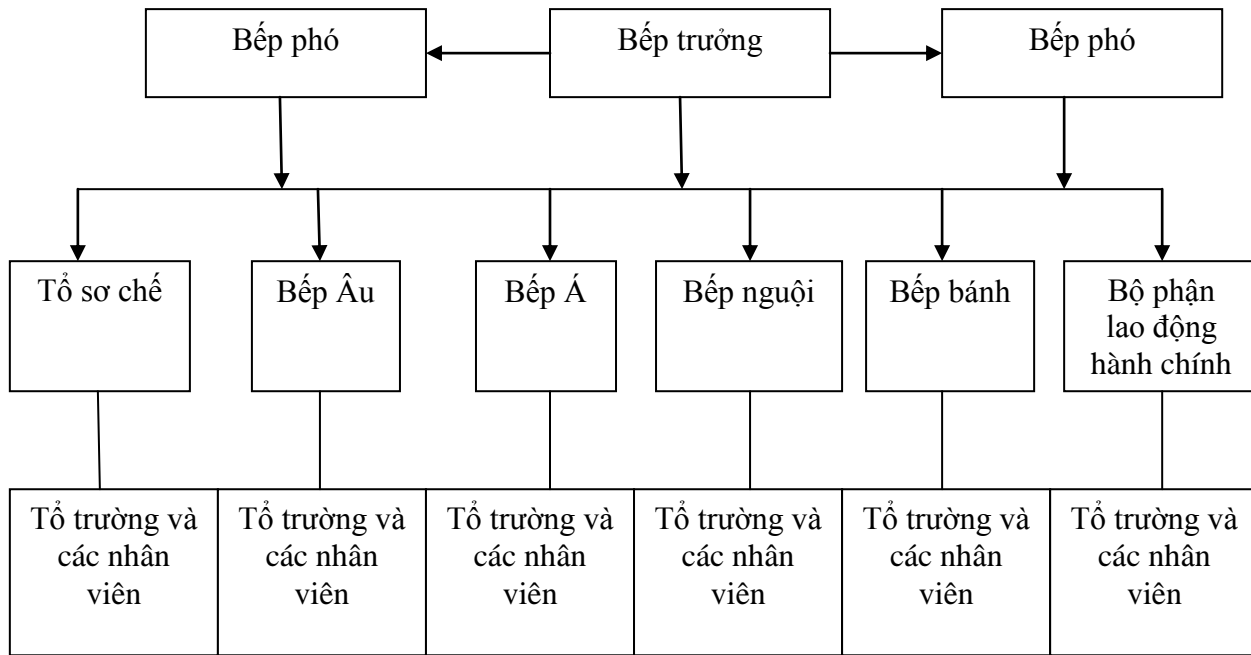
- Bộ phận dịch vụ khác: chịu trách nhiệm phục vụ sinh hoạt và vui chơi giải trí như massage, tắm hơi, cắt tóc, thể dục, thẩm mỹ, giặt là, tennis, chơi golf, hướng dẫn vui chơi cho trẻ em, tốt chức đặt tour... Ngoài ra bộ phận này còn chịu trách nhiệm chăm sóc, trông nom cây cảnh và không gian chung của khách sạn và thu lệ phí các dịch vụ vui chơi.

### **3. Các mô hình cơ cấu tổ chức nhà bếp**

Để chế biến các món ăn phục vụ nhu cầu ăn uống của mỗi khách sạn, nhà hàng; bộ phận chế biến, còn gọi là nhà bếp có nhiều mô hình tổ chức:

- Nhà bếp trong các cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống gồm có nhà bếp trong nhà hàng khách sạn, nhà bếp trong nhà hàng độc lập, nhà bếp trong căng tin, nhà ăn tập thể ... Như vậy cơ cấu nhà bếp trong các cơ sở kinh doanh ăn uống khác nhau cũng sẽ rất khác nhau. Ngoài ra trong một loại hình kinh doanh ăn uống thì cơ cấu tổ chức của nhà bếp trong mỗi cơ sở một khác.

### 3.1. Mô hình cơ bản về cơ cấu tổ chức của nhà bếp:



Sơ đồ 2.5: Sơ đồ cơ bản về cơ cấu tổ chức nhà bếp

### 3.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức nhà bếp.

- Quy mô của khách sạn, nhà hàng:

Quy mô của khách sạn (nhà hàng) càng lớn thì nhà bếp có quy mô càng lớn và chia thành nhiều bộ phận. Vì số lượng khách đông, đối tượng khách càng sang trọng, cao cấp thì nhu cầu của khách hàng càng đa dạng, đồng thời càng đòi hỏi cao về chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm ... vì vậy nhiều bộ phận khác nhau để đảm bảo mỗi bộ phận sẽ chuyên môn hóa một số công việc, đảm bảo tốc độ chế biến món ăn nhanh hơn, đồng thời chất lượng món ăn cũng cao và đồng đều về mẫu mã và hình thức để đáp ứng nhu cầu của khách hàng. Ngược lại quy mô khách sạn, nhà hàng càng nhỏ thì càng ít bộ phận do không đủ những điều kiện để chuyên môn hóa.

- Đặc điểm kinh doanh của khách sạn, nhà hàng.

Tính chuyên biệt của sản phẩm, tức chỉ chuyên môn về một số món ăn nào đó. Nếu nhà hàng chỉ phục vụ chuyên một số món ăn nhất định thì số lượng nhân công sẽ giảm, cơ cấu tổ chức nhà bếp cũng khác so với những nhà hàng có cùng lượng khách.

Hoặc nhà hàng nhằm vào đối tượng khách hàng nào, cao cấp hay bình dân... Ví dụ: Nhà hàng tập trung vào khách bình dân thì nhu cầu của họ đơn giản, cơ cấu tổ chức nhà bếp cũng đơn giản, không phải chia thành nhiều bộ phận. Ngược lại, nhà hàng tập trung vào khách cao cấp thì cơ cấu tổ chức nhà bếp lại khác. Do món ăn cao cấp chế biến cầu kỳ hơn, tốn nhiều công sức và thời gian hơn bởi vậy thì ngoài vấn đề là cần phải có nhiều người hơn đồng thời số thợ chính có tay nghề cao sẽ chiếm tỷ lệ cao.

Đặc điểm kinh doanh của khách sạn, nhà hàng thể hiện trên nhiều khía cạnh, thể hiện nhiều nhất là có phục vụ ăn uống tổng hợp đáp ứng nhu cầu đa

dạng của khách hàng vào mọi thời gian hay không.

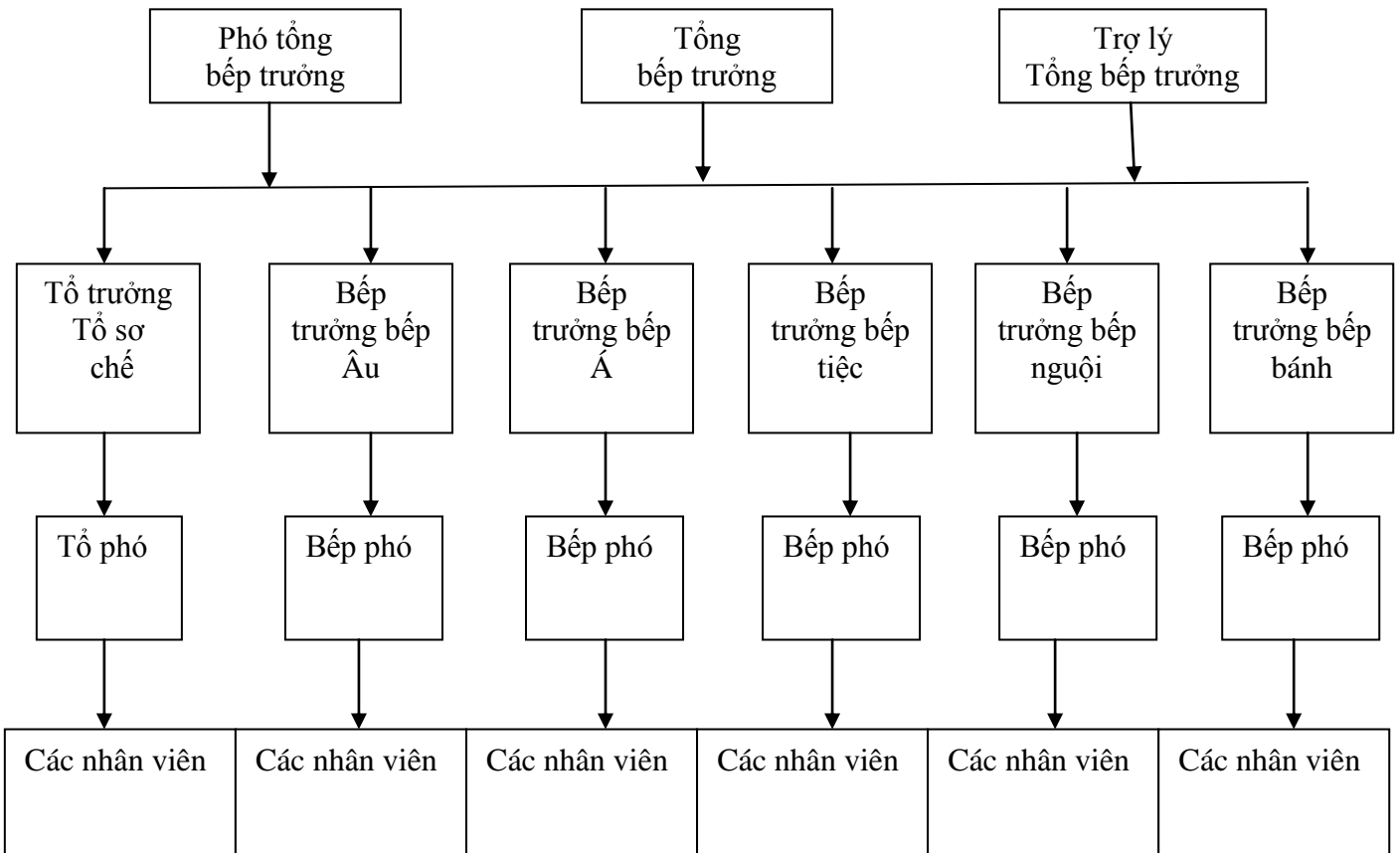
Đặc điểm kinh doanh còn thể hiện ở nhiều khía cạnh như hình thức, trang thiết bị nội thất của nhà hàng

VD: Nhà hàng trang trọng nhưng được lợp mái cọ, xung quanh trang trí tre vầu, sàn bằng gỗ, bố trí các phòng ăn, bàn ăn, hình thức trang trí lạ mắt thì càng thu hút những khách hàng sang trọng, có ý muốn tìm hiểu các món ăn độc đáo, các món ăn dân tộc... Các món ăn của nhà hàng này thường là khi khách yêu cầu mới tiến hành sơ chế, chế biến bởi vậy mất rất nhiều thời gian và vì vậy mặc dù lượng khách có thể không quá đông nhưng số nhân viên nhà bếp cũng vẫn cao hơn so với những nhà hàng có cùng số khách.

### 3.3 Một số mô hình cơ cấu tổ chức nhà bếp thường gặp

#### 3.3.1. Cơ cấu tổ chức nhà bếp của khách sạn liên doanh

Quy mô của nhà bếp ở các khách sạn liên doanh rất lớn do nhu cầu ăn uống cao, đồng thời đối tượng ăn cũng rất đa dạng, vì vậy mà cơ cấu tổ chức nhà bếp bao gồm nhiều bộ phận



Sơ đồ 2.6: Sơ đồ cơ cấu tổ chức nhà bếp ở khách sạn liên doanh

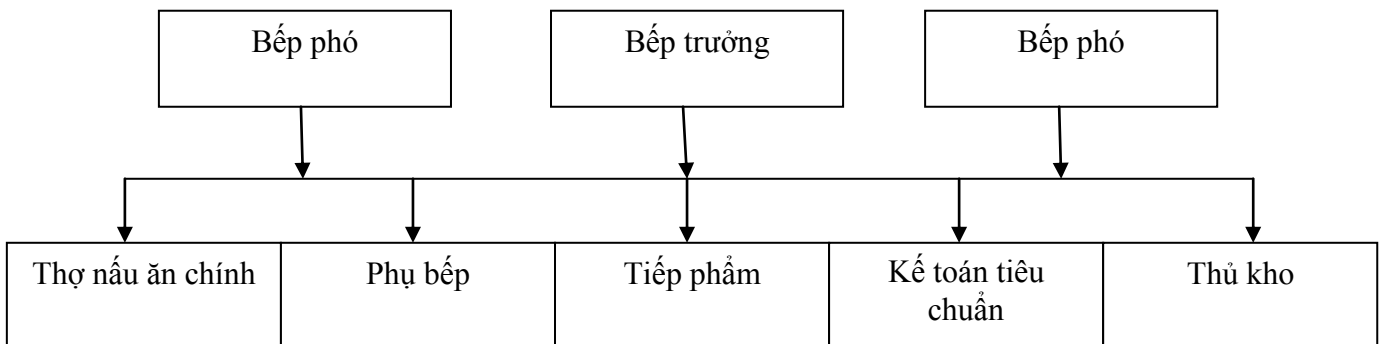
#### 3.3.2. Cơ cấu tổ chức nhà bếp ở các khách sạn, nhà hàng nhỏ

Các khách sạn, nhà hàng nhỏ do nhu cầu ăn uống thấp đồng thời đối tượng khách hàng thường không đa dạng: chủ yếu là khách Á hoặc khách Âu; đối tượng ăn (khách hàng trọng điểm) là bình dân hoặc trên bình dân vì vậy quy mô của nhà bếp cũng nhỏ và không thể chia ra nhiều bộ phận. Nói cách khác cơ cấu tổ chức nhà bếp ở đây thể hiện cách phân công lao động theo kiểu tổng hợp, mỗi



người phải làm nhiều việc. Hoặc là, ở các nhà bếp việc chuyên môn hóa chỉ được thực hiện theo từng thời điểm: thường thì vào đầu giờ tất cả các nhân viên phải cùng nhau làm mọi việc như tổng vệ sinh, sơ chế, cắt thái...khi đến giờ cao điểm thì mỗi người đảm nhận một số công việc nhất định: người chuyên sơ chế, người chuyên đứng thớt cắt thái, người chuyên đứng bếp nấu các món...

Sơ đồ 2.6 chỉ là mô hình chung nhất về cơ cấu tổ chức ở các khách sạn, nhà hàng nhỏ; trên thực tế số lượng nhân viên trong nhà bếp, số nhân viên trong từng vị trí cũng khác nhau tùy theo quy mô và đặc điểm kinh doanh của từng khách sạn cụ thể



Sơ đồ 2.7 : Sơ đồ cơ cấu tổ chức nhà bếp ở khách sạn ( nhà hàng) nhỏ

#### 4. Vai trò của bộ phận bếp trong khách sạn, nhà hàng.

##### 4.1 Đối với khách hàng

- Phục vụ nhu cầu thiết yếu của con người

Ăn uống là nhu cầu thiết yếu và là một trong những nhu cầu quan trọng nhất của con người. Khi thỏa mãn được nhu cầu ăn uống sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho việc thỏa mãn những nhu cầu khác (là tiền đề cho những thỏa mãn khác)

- Thực tế ở các khách sạn nếu tổ chức kinh doanh ăn uống tốt, các món ngon và giá cả phải chăng, vệ sinh, đáp ứng nhu cầu đa dạng của khách hàng thì số lượng khách đặt hàng tăng lên. Từ đó mà nhu cầu về các dịch vụ khác cũng tăng theo.

##### 4.2 Đối với hoạt động kinh doanh của nhà hàng

- Kinh doanh ăn uống mang lại nhiều lợi nhuận lớn cho khách sạn, nhà hàng bởi vì lãi suất trong nhà hàng ăn cao hơn nhiều mặt hàng khác

- Đặc biệt là ở các nhà hàng, nhà bếp có vai trò quyết định đến sự thành, bại của nhà hàng. Uy tín của nhà hàng được thể hiện bởi ba yếu tố: chất lượng món ăn, đồ uống; chất lượng phục vụ và giá cả, tuy nhiên chất lượng món ăn là yếu tố quyết định nhất và đây cũng là yếu tố mà mỗi nhà hàng đều phải rất khó khăn mới có thể duy trì được

#### 5. Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận

##### 5.1. Mối quan hệ của bộ phận bếp và bộ phận bàn:

- Hai bộ phận bếp và bàn có thể nói vừa thống nhất với nhau đồng thời vừa độc lập với nhau

- Hai bộ phận này hoàn toàn độc lập với nhau về không gian làm việc, độc lập với nhau về công việc cụ thể: bộ phận bếp chịu trách nhiệm chế biến các món ăn, còn bộ phận bàn chịu trách nhiệm chuyên thức ăn lên và phục vụ khách

hàng trong suốt quá trình khách hàng ăn uống.

Mặc dù vậy, hai bộ phận này có mối quan hệ mật thiết với nhau, nói cách khác hai bộ phận này có sự thống nhất với nhau trong quá trình hoạt động.

-Thống nhất với nhau thể hiện ở mục đích của công việc: Cả hai bộ phận này đều có một mục đích chung, đó là đáp ứng nhu cầu ăn uống của khách hàng. Hai bộ phận này gắn kết chặt chẽ với nhau, hợp tác với nhau, phối hợp với nhau cùng hành động nhằm đáp ứng sự mong đợi của khách hàng. Trong quá trình hoạt động hai bộ phận này cần phải đảm bảo ăn khớp, nhịp nhàng, nếu một trong hai bộ phận không bảo đảm thông suốt đều không thực hiện được mục đích

Hai bộ phận này cần có sự đoàn kết, nhất trí với nhau, không đổ lỗi cho nhau mỗi khi xảy ra sơ xuất trong quá trình phục vụ khách hàng.

### **5.2. Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác**

Trong quá trình hoạt động nhà bếp còn có những mối quan hệ với nhiều bộ phận khác

- Mối quan hệ với bộ phận tài vụ khi thanh toán hóa đơn, chứng từ; thanh toán tiền lương, tiền thưởng...

- Mối quan hệ với phòng hành chính tổ chức trong quản lý hồ sơ, trong phân công, điều chuyển công việc...

- Mối quan hệ với toàn thể cán bộ, nhân viên trong khách sạn trong phục vụ ăn uống: Phục vụ cơm canh, liên hoan; phục vụ như khách hàng nếu như cán bộ, nhân viên trong khách sạn có nhu cầu.

Ngoài ra trong quá trình hoạt động còn nảy sinh nhiều mối quan hệ với nhiều bộ phận khác.

## **6. Chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp**

### **6.1. Bếp trưởng:**

- *Chức năng*: Trực tiếp quản lý, điều hành mọi công việc trong nhà bếp

- *Nhiệm vụ*:

+ Nghiên cứu thị trường: Trước hết bếp trưởng cần phải hiểu biết thị trường, hiểu biết nhu cầu ăn uống như: khẩu vị, tập quán, khả năng thanh toán của khách hàng

Nghiên cứu thị trường trên hai khía cạnh:

Nghiên cứu nhu cầu ăn uống của khách hàng trong khu vực đó: Công việc nghiên cứu thị trường tương đối phức tạp đòi hỏi người bếp trưởng cần phải có một số kiến thức nhất định về marketing, đồng thời cần phải có kinh nghiệm trong nhận xét, tổng hợp vấn đề

Có nhiều cách thức khác nhau để nghiên cứu thị trường như: đi ăn thử các nhà hàng khách sạn nổi tiếng trong khu vực, nghiên cứu qua thực đơn các nhà hàng, qua trao đổi với các đầu bếp, những người có kinh nghiệm trong lĩnh vực ăn uống...

Nghiên cứu mặt hàng thực phẩm: thường xuyên tham khảo giá cả các mặt hàng thực phẩm trên thị trường, cần đặc biệt quan tâm đến những mặt hàng khan hiếm, mặt hàng cao giá và những mặt hàng thường xuyên có sự biến động về giá cả và chất lượng... Cần nắm được các nguồn cung cấp, tức là nơi xuất xứ của hàng hóa để khi cần thiết ta có thể mua hàng tại nguồn nhằm giảm bớt chi phí cho

vận chuyển, giá rẻ hơn. Có thể tham khảo một số siêu thị để so sánh với giá bên ngoài. Nơi nào đảm bảo chất lượng, số lượng và cung cấp ổn định hơn. Lưu ý là phải luôn đặt chất lượng, số lượng và cung cấp ổn định hơn. Lưu ý là phải luôn đặt chất lượng lên hàng đầu.

+ Xây dựng kế hoạch sản xuất kinh doanh: Kết hợp cùng với lãnh đạo khách sạn, nhà hàng, những người có chuyên môn để xây dựng kế hoạch sản xuất kinh doanh của nhà bếp. Xây dựng kế hoạch sản xuất kinh doanh của nhà bếp phải dựa trên kế hoạch sản xuất chung của khách sạn, nhà hàng.

Có nhiều loại kế hoạch khác nhau tùy theo các tiêu chí khác nhau để phân loại. Tuy nhiên trong nhà bếp thì cơ bản nhất vẫn là kế hoạch sản xuất bao gồm có kế hoạch ngắn hạn hoặc dài hạn

Đối với nhà bếp, kế hoạch dài hạn gồm kế hoạch tháng, quý, năm. Kế hoạch ngắn hạn gồm kế hoạch tuần, kế hoạch ngày.

Khi xây dựng kế hoạch sản xuất, điều cơ bản là phải nắm được đặc thù của từng công việc, khối lượng công việc đồng thời căn cứ vào nguồn lực của nhà bếp như tình trạng trang thiết bị, số lượng và trình độ của các nhân viên hiện có trong nhà bếp.

+ Xây dựng thực đơn

Có hai loại thực đơn cơ bản: thực đơn tự chọn và thực đơn bữa ăn

Thực đơn tự chọn: Mỗi nhà hàng, khách sạn đều có một bản thực đơn chọn để khách hàng lựa chọn các loại món ăn đồ uống

Để xây dựng thực đơn tự chọn phải nghiên cứu thị trường, tìm nhu cầu, thị hiếu và khả năng thanh toán của khách hàng ở khu vực đó (như trên đã trình bày)

Quá trình xây dựng thực đơn tự chọn mất nhiều thời gian và phải được xây dựng từ trước khi nhà hàng đi vào hoạt động (xem thêm trong nội dung của giáo trình phương pháp xây dựng thực đơn). Trong quá trình kinh doanh bếp trưởng cần hiểu được những yêu cầu của khách hàng để sau một thời gian nhất định thực đơn cần phải có sự điều chỉnh cho phù hợp

Thực đơn bữa ăn: Khi khách hàng đến đặt ăn một bữa hay nhiều bữa (có thể là bữa ăn thường hoặc một bữa tiệc). Việc xây dựng thực đơn bữa ăn thuận lợi hơn nhiều so với thực đơn tự chọn vì khách yêu cầu như thế nào nhà bếp sẽ làm như vậy. Tuy nhiên bếp trưởng khi tiếp nhận nhu cầu của khách hàng cần phải có kinh nghiệm và nắm bắt được tâm lý của từng đối tượng, cần khai thác thêm các thông tin về khách hàng để việc xây dựng thực đơn được hoàn thiện, đảm bảo thỏa mãn được nhu cầu của đại đa số khách hàng

+ Phân công lao động: Việc phân công lao động phải dựa trên cơ sở kế hoạch sản xuất từng ngày, từng tuần...

Bếp trưởng khi phân công lao động cho từng tổ, từng nhóm, từng cá nhân làm những công việc gì, cần phải căn cứ vào khối lượng, tính chất công việc và đồng thời phải xem xét khả năng của từng nhóm, từng cá nhân.

Sau khi đã có kế hoạch phân công lao động thì có thể lập bảng phân công lao động và thông báo để các tổ, cá nhân biết mà chuẩn bị thực hiện

Giám sát việc thực hiện các công việc của nhân viên: Sau khi phân công lao động xong, nhiệm vụ tiếp theo của bếp trưởng là phải giám sát quá trình làm việc của các nhân viên. Trong quá trình giám sát cần phải phát hiện kịp thời

những sai hỏng về kỹ thuật, hoặc chậm tiến độ để kịp thời điều chỉnh. Kiểm tra đơn đốc, nhắc nhở theo từng nhóm, từng cá nhân xem họ có thực hiện đúng kế hoạch đã đề ra hay không. Khi phát hiện bộ phận nào, vị trí nào không thực hiện đúng công việc, tiến độ thì có thể điều chuyển, thêm hoặc bớt nhân viên

Giám sát công việc giao, nhận thực phẩm: Khi thực phẩm nhập về bếp cần giám sát chặt chẽ để đảm bảo thực phẩm khi nhập phải đảm bảo ba tiêu chí: số lượng, chất lượng, chủng loại. Trong lĩnh vực nấu ăn, thực phẩm đảm bảo yêu cầu là rất quan trọng. Ngoài những yêu cầu phải đảm bảo đầy đủ số lượng, chất lượng thì vấn đề đảm bảo về chủng loại cũng rất cần thiết: (sự dao động xê dịch trong khối lượng, kích cỡ, màu sắc... của một loại thực phẩm nào đó đều khó khăn cho công việc chế biến và định suất, nhất là đối với những sản phẩm khi trình bày phải nguyên con, nguyên củ, quả).

+ Giám sát việc sử dụng và bảo quản thực phẩm: Xem nhân viên sử dụng thực phẩm có đúng hay không, bảo quản thực phẩm có đúng chế độ hay không, muốn vậy bếp trưởng cần phải biết đặc tính của từng loại thực phẩm.

+ Quản lý nhà xưởng thiết bị dụng cụ: Phân công nhóm ở vị trí nào phải giữ gìn, bảo quản thiết bị dụng cụ ở vị trí đó, thường xuyên kiểm tra công việc vệ sinh, lau chùi, bảo dưỡng các thiết bị, dụng cụ

+ Quản lý nhân sự nhà bếp: Theo dõi giờ làm việc của nhân viên, ý thức tổ chức kỷ luật của nhân viên. Hàng tháng phải tổng hợp ngày công của nhân viên

+ Giáo dục công nhân

- Giáo dục nghề nghiệp: kèm cặp, bồi dưỡng công nhân mới vào nghề. Có thể phân công người khác, công nhân có tay nghề cao hơn chịu trách nhiệm kèm cặp những công nhân yếu. Có thể đề nghị giám đốc khách sạn, nhà hàng mở lớp bồi dưỡng nâng cao tay nghề; có thể mời người có kinh nghiệm hoặc chuyên gia nước ngoài về dạy...

- Giáo dục về tư tưởng, đạo đức tác phong: Bếp trưởng phải tạo được nếp sống đoàn kết giúp đỡ lẫn nhau, chia sẻ cùng nhau trong công việc hàng ngày cũng như trong cuộc sống riêng. gương mẫu trong tác phong, cử chỉ, hành động, lời nói...

+ Báo cáo tình hình hoạt động của nhà bếp với lãnh đạo: có thể là báo hàng tháng, hàng quý, cuối năm về tình hình hoạt động, kinh doanh và đề xuất kịp thời một số yêu cầu nếu thấy cần thiết

*Chú ý*

Bếp trưởng là người trực tiếp quản lý và điều hành mọi công việc trong nhà bếp. Nhà bếp có quy mô càng lớn, nhiệm vụ của bếp trưởng càng nặng nề. Vì vậy bếp trưởng cần có kinh nghiệm trong quản lý và điều hành mọi công việc phải có đầu óc bao quát chung. Không nhất thiết việc gì cũng phải làm trực tiếp mà cần phải có cách để quản lý; giao các công việc của mình cho từng tổ, nhóm, bộ phận khác rồi có biện pháp kiểm tra đơn đốc

## **6.2. Bếp phó**

- Chức năng

+ Giúp việc cho bếp trưởng, làm mọi việc cần thiết theo yêu cầu của bếp trưởng

+ Thay mặt bếp trưởng điều hành mọi công việc trong bếp khi bếp trưởng vắng mặt

- Nhiệm vụ

+ Nghiên cứu thị trường: Bếp phó cần phải hiểu biết thị trường mới có thể

giúp bếp trưởng quản lý, điều hành nhà bếp tốt hơn

+ Cùng bếp trưởng xây dựng kế hoạch sản xuất kinh doanh

+ Xây dựng thực đơn: Phải thông thạo công việc này để giúp bếp trưởng xây dựng thực đơn. Thường thì những thực đơn lớn bếp trưởng mới trực tiếp xây dựng, còn thực đơn vừa và nhỏ bếp phó là người xây dựng còn bếp trưởng chỉ đạo và kiểm tra

+ Thực hiện những nhiệm vụ mà bếp trưởng phân công: Bếp trưởng có thể phân công cho bếp phó thực hiện một số nhiệm vụ cố định hàng ngày. Ví dụ: Bếp phó chịu trách nhiệm điều hành bếp tiệc và tổ sơ chế

Đôi khi có công việc đột xuất nảy sinh, bếp trưởng có thể phân công cho bếp phó đảm nhận một số công việc khác

+ Tăng cường học hỏi nâng cao trình độ

- *Lưu ý*

+ Người bếp phó muốn đảm đương những nhiệm vụ của mình có hiệu quả cần phải rèn luyện phẩm chất, đạo đức

+ Phải hòa đồng, sống chan hòa với mọi người

+ Phải khiêm tốn, không ganh tỵ, không đổ kỵ với bếp trưởng

+ Phải coi bếp phó như cánh tay đắc lực của bếp trưởng. Hai người này phải hòa thuận đoàn kết nhất trí cao để thống nhất mọi quan điểm (trong công việc)

### **6.3. Tổ trưởng, ca trưởng**

- *Chức năng:*

Trực tiếp quản lý điều hành mọi công việc của một ca, một tổ sản xuất

- *Nhiệm vụ:*

+ **Nắm vững kế hoạch sản xuất chế biến của nhà bếp trong từng ngày, từng tháng, từng quý**

+ **Phân công lao động:** Trên cơ sở kế hoạch sản xuất hàng ngày, trên cơ sở những công việc của bộ phận mình, của ca mình, phân công từng công việc đến các cá nhân. Lưu ý là từng công việc cần phải lựa chọn, cần phải tìm được người phù hợp công việc đó

+ **Giám sát công việc:** Chỉ dẫn mọi nhân viên trong quá trình làm việc đồng thời tổ trưởng, ca trưởng cũng phải làm trực tiếp một số công việc

+ **Quản lý tài sản thiết bị dụng cụ trong ca trong tổ:** Bằng cách kiểm kê thiết bị dụng cụ thường xuyên; kịp thời phát hiện những hư hỏng mất mát để quy trách nhiệm cụ thể đến từng cá nhân

+ **Giáo dục công nhân trong phạm vi bộ phận mình quản lý:** Chỉ dẫn, kèm cặp công nhân yếu, công nhân mới vào nghề

+ **Giáo dục về ý thức trách nhiệm chung, đề cao tinh thần đoàn kết trong nội bộ.** Kiểm tra đôn đốc việc thực hiện nội quy trong bộ phận mình quản lý. Báo cáo mọi hoạt động trong ca, trong tổ với bếp trưởng trong từng tháng từng quý và báo cáo đột xuất nếu thấy cần thiết; đề xuất ý kiến với bếp trưởng

+ **Giao ca:** tùy đặc điểm của từng khách sạn mà cách phân ca khác nhau, cũng có một số khách sạn phân thành 2 ca hoặc 3 ca. Mỗi ca có một ca trưởng và giao ca là nhiệm vụ của các trưởng ca. Trên thực tế, công việc giao ca có thể ủy quyền cho nhân viên thực hiện

Khi giao ca cần chú ý: Bên nhận ca phải đi trước 15-30 phút, bên giao ca

phải có sự chuẩn bị. Thời gian chuẩn bị giao ca bắt đầu từ khoảng một tiếng trước khi hết ca: phải vệ sinh, sắp xếp dụng cụ, nguyên liệu thực phẩm theo đúng trật tự để việc giao ca diễn ra nhanh chóng, chính xác. Hai bên giao ca và nhận ca phải có sổ ghi chép giao nhận ca; sau khi hai bên đã giao ca xong cần phải ký nhận và sổ giao ca.

+ Tự học hỏi để nâng cao trình độ

#### **6.4. Thợ nấu ăn chính**

- *Chức năng*

Chế biến các món ăn theo yêu cầu của thực đơn

- *Nhiệm vụ*

+ Nắm vững kế hoạch sản xuất chế biến của nhà bếp

+ Nắm vững công thức quy trình chế biến các món ăn

+ Chuẩn bị nơi làm việc: Để chuẩn bị nơi làm việc cần phải đến đúng giờ theo quy định

+ Căn cứ vào kế hoạch sản xuất trong từng ngày để chuẩn bị nơi làm việc sao cho đảm bảo theo yêu cầu

- *Chuẩn bị*

+ Về không gian, diện tích nơi làm việc

+ Về nguyên liệu thực phẩm gia vị, cần xem chế biến những món gì để kiểm tra lại nguyên liệu, gia vị có đầy đủ, đảm bảo chất lượng và chủng loại hay không

Một số công việc có thể làm trước: bóc hành, tỏi khô, gừng...

+ Chuẩn bị thiết bị dụng cụ: bếp, lò... có vệ sinh, đảm bảo chất lượng hay không

+ Chuẩn bị nhiên liệu: gas, than, củi... xem có đầy đủ hay không. Nếu không đảm bảo thì cần báo cáo kịp thời cho bếp trưởng để có hướng giải quyết

- Thực hiện quy trình chế biến các món ăn theo yêu cầu của thực đơn. Tùy theo quy trình của từng món mà các công việc cụ thể khác nhau

+ Trước khi hoàn thiện sản phẩm cần phải kiểm tra chất lượng, dựa vào tiêu chí chất lượng của từng món :màu sắc, mùi vị, độ chín, trạng thái (tỷ lệ nước, độ chín của món ăn...)

- Tổng vệ sinh nơi làm việc trước khi hết ca: Đây là nhiệm vụ chung của mọi người trong từng bộ phận

- Sắp xếp các trang thiết bị dụng cụ, thực phẩm, gia vị vào đúng nơi quy định là nhiệm vụ bắt buộc để giao ca

- Kèm cặp bồi dưỡng giúp đỡ những người có tay nghề yếu hơn

- Tăng cường học hỏi để nâng cao trình độ

*Lưu ý:*

Nhu cầu ăn uống của con người ngày càng đa dạng, chất lượng món ăn càng ngày càng đòi hỏi cao hơn, bởi vậy thợ nấu ăn ngày càng đòi hỏi có tay nghề cao hơn. Thợ nấu ăn chính không thể dừng lại ở món ăn mình đã biết mà phải tăng cường học hỏi những người xung quanh, đọc sách báo, học ở bạn bè, đồng nghiệp trong nhà bếp và cả ở những nơi khác, đi ăn thử ở các nhà hàng nổi tiếng...

#### **6.5. Phụ bếp**

- *Chức năng:*

Làm tất cả những việc phụ để cùng thợ nấu ăn chính hoàn thành việc chế

biến các món ăn

- *Nhiệm vụ*

- + Năm vững kế hoạch sản xuất của nhà bếp
- + Năm vững công thức, quy trình chế biến các món ăn, dù phụ bếp còn chưa chế biến thuần thục, chất lượng món ăn chưa cao, nhưng về mặt lý thuyết, công thức, quy trình chế biến các món ăn cần phải năm vững.
- + Chuẩn bị nơi làm việc: Nơi làm việc của phụ bếp và thợ nấu ăn chính (nếu là phụ bếp chế biến) hoặc có thể là ở khu vực sơ chế, cắt thái (nếu là phụ bếp sơ chế, cắt thái)

*Chú ý:*

Chuẩn bị nơi làm việc gồm cả thợ chính và thợ phụ nhưng thợ phụ thường phải làm nhiều hơn do thợ nấu chính cần quan tâm hơn đến những công việc thuộc yếu tố kỹ thuật

- + Không được ganh tỵ với thợ nấu chính vì phụ bếp cần phải khiêm nhường, phải chịu khó, cần mẫn trong mọi công việc mới có thể thuận lợi trong học nghề
- + Làm tất cả những việc phụ một cách nhanh chóng, chính xác trong suốt quá trình chế biến để cùng thợ nấu ăn chính hoàn thiện sản phẩm ăn uống
- + Vệ sinh và sắp xếp nơi làm việc sau mỗi lần kết thúc việc chế biến một món ăn
- + Tổng vệ sinh nơi làm việc sau mỗi ca, sắp xếp lại dụng cụ, thực phẩm gia vị sau mỗi ca làm việc
- + Tăng cường học hỏi để nâng cao trình độ, chịu khó rèn luyện những kỹ năng kỹ xảo nghề nghiệp đồng thời phải thường xuyên tu dưỡng rèn luyện về tư tưởng, đạo đức, tác phong nghề nghiệp.

## **6.6. Người giúp việc**

- *Chức năng*

Vệ sinh nhà xưởng thiết bị dụng cụ và làm một số việc phụ khác theo yêu cầu của bếp trưởng

- *Nhiệm vụ*

- + Năm vững kế hoạch sản xuất chế biến hàng ngày
- + Năm vững việc sử dụng các loại hóa chất, cách thức tiến hành làm vệ sinh các thiết bị dụng cụ
- + Vệ sinh các thiết bị dụng cụ thường xuyên liên tục trong suốt quá trình sản xuất
- + Tổng vệ sinh nơi làm việc khi hết ca
- + Phải có định kỳ làm tổng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị dụng cụ

## **6.7. Tiếp phẩm:**

- *Chức năng:*

Cung ứng nguyên liệu thực phẩm theo yêu cầu của bếp trưởng

- *Nhiệm vụ:*

- + Năm vững kế hoạch sản xuất chế biến của nhà bếp
- + Tìm hiểu thị trường : năm vững giá nguyên liệu thực phẩm và sự dao động của giá các loại thực phẩm theo mùa
- + Năm vững nguồn cung từng loại thực phẩm để có kế hoạch mua thực phẩm tận gốc với giá rẻ hơn
- + Tìm hiểu năm vững đặc điểm, tính chất từng loại thực phẩm để biết cách

lựa chọn, biết cách vận chuyển

+ Cung ứng nguyên liệu kịp thời, đúng theo yêu cầu của bếp trưởng về số lượng, chất lượng, chủng loại

+ Khi giao nhận thực phẩm phải cân, đong, đo, đếm từng loại thực phẩm

+ Ngoài những công việc chính là tiếp phẩm còn có thể làm những việc phụ khác theo yêu cầu của bếp trưởng

Chú ý: hiện nay các khách sạn nhà hàng thường có những mối hàng, tiếp phẩm chỉ phải mua một số loại thực phẩm khi cần thiết

### **6.8. Kế toán tiêu chuẩn:**

- *Chức năng:*

Ghi chép việc nhập nguyên liệu thực phẩm, xuất sản phẩm

Hạch toán giá thành sản phẩm để xác định giá bán hợp lý

- *Nhiệm vụ:*

+ nắm vững kế hoạch sản xuất chế biến của nhà bếp

+ nắm vững công thức quy trình chế biến các món ăn

+ Ghi chép đầu vào, đầu ra chính xác, kịp thời trên cơ sở đó để phản ánh sự biến động về giá thành các sản phẩm (vì giá bán thường cố định trong một thời gian; giá thực phẩm lại thường xuyên biến động). Trên cơ sở tính được giá thành nếu thấy không hợp lý thì kịp thời cùng với bếp trưởng điều chỉnh công thức món ăn (lưu ý là không để ảnh hưởng đáng kể đến chất lượng và số lượng sản phẩm)

+ Tính giá bán của một món ăn; giá bán một thực đơn

+ Tính giá vốn (giá nguyên liệu); dự trữ nguyên liệu cho một món ăn hay một thực đơn

+ Có thể đảm nhận một số công việc khác ngoài chuyên môn theo sự phân công của bếp trưởng

### **6.9. Thủ kho**

- *Chức năng:* Quản lý, bảo quản thực phẩm trong nhà bếp

- *Nhiệm vụ:*

+ nắm vững kế hoạch sản xuất chế biến của nhà bếp

+ nắm vững đặc điểm, tính chất của từng loại thực phẩm để có biện pháp bảo quản từng loại thực phẩm

+ Xuất nhập các loại nguyên liệu, hàng hóa

+ Kiểm kê thực phẩm, hàng hóa theo định kỳ

+ Báo cáo tình hình dự trữ, bảo quản thực phẩm với bếp trưởng theo định kỳ và đột xuất nếu cần thiết

*Lưu ý:*

+ Cần ghi chép hàng nhập về: Có sổ theo dõi hàng nhập và xuất

Những thực phẩm nhập trước phải xuất trước, tránh tình trạng thực phẩm để lưu trong kho lâu ngày dẫn đến có thể chất lượng giảm hoặc hư hỏng

+ Thường xuyên làm vệ sinh các kho, các tủ lạnh

+ Vệ sinh định kỳ các kho các tủ

+ nắm vững số lượng, chất lượng từng loại thực phẩm, thường xuyên báo cáo bếp trưởng về tình trạng kho, tủ bảo quản và tình trạng thực phẩm trong kho

+ Làm một số nhiệm vụ khác theo yêu cầu của bếp trưởng



## CÂU HỎI ÔN TẬP CHƯƠNG 2

1. Trình bày khái niệm tổ chức và cơ cấu tổ chức, cho ví dụ cụ thể để minh họa
2. Trình bày cơ cấu tổ chức của khách sạn du lịch
3. Trình bày các mô hình cơ cấu tổ chức nhà bếp
4. Trình bày chức năng, nhiệm vụ của bếp trưởng
5. Trình bày chức năng, nhiệm vụ của bếp phó. Phân tích yêu cầu về những đức tính cần phải có đối với bếp phó
6. Trình bày chức năng, nhiệm vụ của tổ trưởng, ca trưởng
7. Nêu những nội dung của công việc giao nhận ca
8. Trình bày chức năng, nhiệm vụ của thợ nấu ăn chính và phụ bếp
9. Nghiên cứu thị trường là một trong những nhiệm vụ của bếp trưởng, bếp phó. Đây còn là một trong những kiến thức cần phải có đối với mọi đầu bếp. Hãy trình bày cách thức tiến hành nghiên cứu thị trường của bản thân mình.

## **Chương 3:** **TỔ CHỨC LAO ĐỘNG TRONG NHÀ BẾP (17 tiết)**

### **Mục tiêu**

#### **- Kiến thức**

Cung cấp những kiến thức cơ bản cho người học về quá trình tổ chức lao động trong nhà bếp để sản xuất kinh doanh được thuận lợi, sử dụng những nguồn lực cho phép của mình với hiệu quả cao nhất

#### **- Kỹ năng**

- + Nắm chắc được các đặc điểm cần có của người lao động tại bộ phận bếp
- + Hiểu rõ mối liên hệ của bộ phận bếp với các bộ phận có liên quan

#### **- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm**

- + Có ý thức trong học tập, nghiên cứu trước tài liệu học tập.
- + Nghiêm túc trong quá trình học, tự liên hệ với thực tế.

Sau khi học xong chương này người học cần phải nắm được những kiến thức cơ bản sau:

- Khái niệm về tổ chức lao động
- Đặc điểm của lao động trong nhà bếp
- Vai trò của bộ phận bếp trong khách sạn, nhà hàng
- Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác
- Các hình thức phân công lao động và ưu, nhược điểm của các hình thức này
- Bố trí giờ làm việc( cách phân ca) lao động trong nhà bếp đối với từng loại hình kinh doanh ăn uống
- Tổ chức cung ứng nguyên liệu thực phẩm
- Tổ chức các khu vực làm việc( nơi làm việc)
- Vệ sinh và an toàn lao động trong nhà bếp

### **Nội dung chương**

#### **1. Tổ chức lao động trong nhà bếp**

##### **1.1 Khái niệm:**

*Tổ chức lao động trong nhà bếp là sự sắp xếp các nguồn lực như người lao động; thiết bị; dụng cụ; nguyên liệu thực phẩm...trong một không gian, diện tích cụ thể để đảm bảo cho hoạt động sản xuất kinh doanh được thuận lợi và đạt hiệu quả cao*

##### **1.2. Đặc điểm của lao động trong nhà bếp:**

- Lao động trong nhà bếp là những công việc nặng nhọc đòi hỏi người lao động có sức khỏe tốt

Những người bị bệnh tim mạch, động kinh...không nên làm nghề này (hoặc có thể bố trí ở bếp nguội)

- Lao động trong nhà bếp vừa mang tính kỹ thuật vừa mang tính nghệ thuật

- + Kỹ thuật: đúng các bước tiến hành sơ chế, cắt thái, kỹ thuật cầm, sóc, lật chảo, mổ, lọc thịt các loại động vật...

- + Nghệ thuật: thể hiện rõ ở nghệ thuật cắt tía, trang trí, trình bày tạo hình món ăn

- Công việc chủ yếu mang tính kỹ thuật là chính. Những yếu tố thuộc về kỹ thuật thì chủ yếu do rèn luyện mà thành. Còn những công việc mang tính nghệ

thuật thì ngoài vấn đề rèn luyện thì cần phải có một chút năng khiếu

- Cường độ lao động trong nhà bếp cao thể hiện mức độ khẩn trương nhanh chóng của công việc, đòi hỏi người làm bếp cần có sức khỏe tốt và nhanh nhẹn

- Lao động trong nhà bếp có yếu tố độc hại: Môi trường nhà bếp thường xuyên có chứa các khí thải từ nguồn nhiên liệu cháy không hoàn toàn như gas, than củi, khói từ thức ăn cháy...

- Lao động trong nhà bếp ít nhiều mang tính thời vụ thể hiện rõ dịp cuối năm hoặc đầu năm mới rất bận rộn. Đặc biệt ở bãi biển mùa hè lại rất bận rộn, tính thời vụ làm cho công việc trở nên thất thường

### **1.3. Các hình thức phân công lao động trong nhà bếp**

Có 2 hình thức phân công lao động chính:

Phân công lao động theo kiểu chuyên môn hóa

Phân công lao động theo kiểu tổng hợp

#### **\* Phân công lao động theo kiểu chuyên môn hóa**

Ví dụ: Sản xuất xe hơi, xe máy, xe đạp, mỗi phân xưởng chuyên sản xuất một bộ phận: một bộ phận chuyên lắp ráp, bộ phận chuyên làm khung, bộ phận chuyên làm vành xe...

Trong nghề chế biến món ăn chuyên môn hóa được thực hiện ở những khách sạn, nhà hàng quy mô lớn. Trong nhà bếp có sự chuyên môn hóa, mỗi bộ phận chuyên làm một số công việc, một số món ăn nhất định

*Ưu điểm*

- Tạo ra năng suất lao động cao: Mỗi người chỉ làm một số việc nhất định dẫn đến kỹ năng, kỹ xảo thuần thục: chuẩn hơn, nhanh hơn từ đó mà tạo ra năng suất lao động cao hơn đồng thời chất lượng của sản phẩm đảm bảo hơn và đồng đều hơn (các sản phẩm cùng loại gần như không khác nhau)

- Tạo tâm lý yên tâm cho khách hàng: các sản phẩm đồng đều về số lượng mẫu mã, chất lượng sẽ làm cho khách hàng tin tưởng, yên tâm khi tiêu dùng ở các khách sạn, nhà hàng này

- Người lao động trong chuyên môn hóa mang tác phong công nghiệp đòi hỏi người lao động có tác phong công nghiệp, có ý thức chấp hành kỷ luật cao; đi đúng giờ, làm việc nghiêm túc

*Nhược điểm:*

Người nào biết việc đó, tức là mỗi người chỉ biết làm một số công việc nhất định, điều này sẽ dẫn đến tay nghề lệch lạc: có những công việc rất thành thạo nhưng ngược lại nhiều việc khác lại không biết; việc phối hợp hoặc thay thế nhau trong công việc gặp nhiều khó khăn

#### **\* Phân công lao động theo kiểu tổng hợp:**

Là hình thức phân công lao động mà mỗi người lao động đồng thời phải làm nhiều việc, đây là hình thức được áp dụng tương đối phổ biến ở những ngành sản xuất nhỏ, thủ công.

Trong lĩnh vực chế biến món ăn nó được áp dụng phổ biến ở những nhà hàng khách sạn nhỏ.

Ví dụ: quán cơm bình dân: những người làm việc trong nhà bếp đầu giờ làm mọi việc từ sơ chế, cắt thái, nấu ăn, chia thức ăn, tổng vệ sinh...

*Ưu điểm:*

- Người lao động được tiếp xúc với nhiều công việc khác nhau – có khả năng làm được nhiều việc, biết chế biến nhiều món ăn khác nhau
- Có khả năng hỗ trợ, phối hợp với nhau trong công việc, thay thế nhau khi cần thiết

*Nhược điểm:*

- Năng suất lao động thấp
- Trình độ kỹ thuật không cao, động tác chưa thuần thục
- Ý thức chấp hành nội quy yếu, tác phong lao động lè mề, chậm chạp, dựa dẫm, tinh thần trách nhiệm thấp từ đó dẫn đến chất lượng sản phẩm kém: chất lượng không ổn định, số lượng, mẫu mã sản phẩm không đồng đều

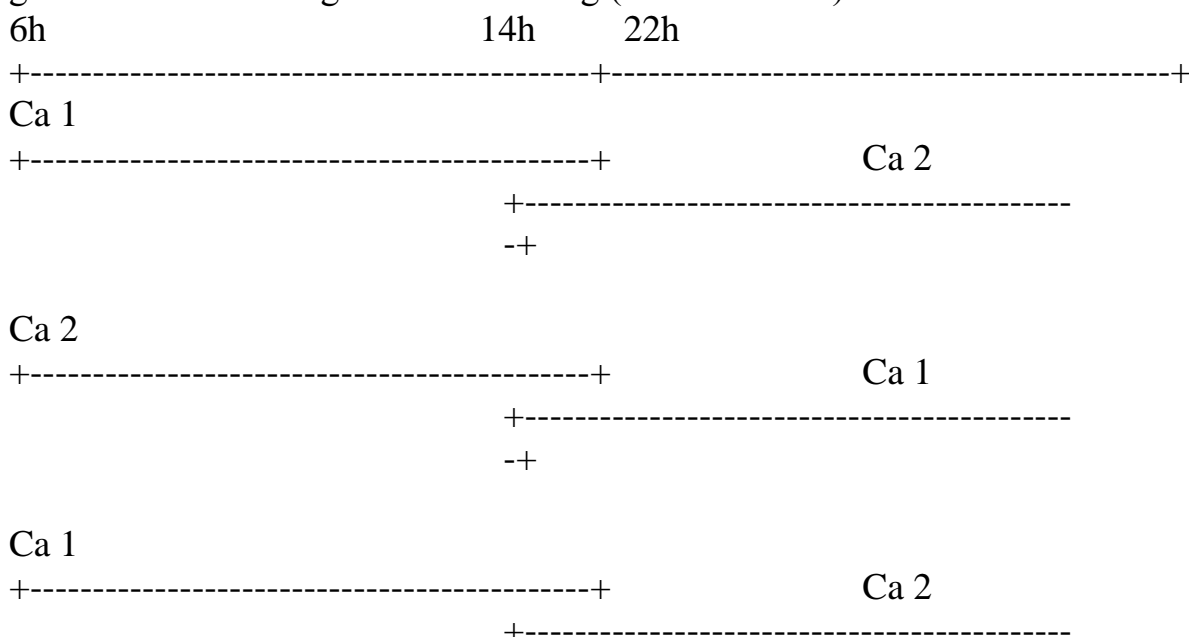
## 2. Bố trí giờ làm việc trong ngày (cách phân ca)

Hình thức phân ca rất đa dạng, tùy theo đặc điểm của từng khách sạn, nhà hàng mà áp dụng cách phân ca khác nhau. Có 3 cách phân ca chủ yếu:

- *Cách 1: Phân ca theo kiểu nối tiếp*

Ca này nối tiếp ca khác. Nhà bếp có thể phân thành hai hoặc ba ca nối tiếp nhau, mỗi ca làm việc 8 tiếng.

Ví dụ: Bếp phân thành 2 ca, mỗi ca làm việc 8 tiếng. Trường hợp này thời gian mở cửa nhà hàng tối đa là 16 tiếng (xem sơ đồ 3.1)



*Sơ đồ 3.1: cách phân ca nối tiếp*

Phân công luân chuyển: ca 1 ngày hôm trước làm sáng, ngày hôm sau sẽ làm chiều, ca 2 ngày hôm trước làm chiều thì ngày hôm sau sẽ làm sáng để mức độ lao động vất vả như nhau, đồng thời giảm bớt việc giao ca.

*Lưu ý:*

Khi phân ca cần phải chia đôi lực lượng sao cho đồng đều. Trình độ tay nghề, sức khỏe hai ca ngang nhau.

*Ưu điểm:*

- Việc phân ca tương đối thuận lợi
- Việc quy trách nhiệm khi xảy ra sự cố dễ dàng
- Giờ làm việc gần như có quy luật

*Nhược điểm:*

- Năng suất lao động thấp không tận dụng hết sức lao động của con người, do khối lượng công việc giữa 2 ca khác nhau, ca nào rơi vào thời điểm đông khách thì tận dụng tối đa sức lao động, ca rơi vào thời điểm ít khách sẽ lãng phí sức lao động

- Tinh thần làm việc thường dựa dẫm, ỉ lại vào người khác. Càng đông người càng dựa dẫm đùn đẩy cho nhau; chất lượng sản phẩm kém.

- *Cách 2: Hình thức phân ca đồng loạt:*

Toàn bộ lao động trong nhà bếp cùng đi làm và cùng về một giờ

Có nhiều kiểu phân ca đồng loạt. Tùy theo đặc điểm của từng khách sạn nhà hàng mà áp dụng cách phân ca khác nhau

Ví dụ 1: Nhà hàng bán ăn sang, số lao động ít, toàn bộ nhân viên bếp tập trung hết vào buổi sang làm từ 5h sáng đến 13h

Ví dụ 2: Nhà bếp của khu công nghiệp phục vụ cơm trưa cho công nhân, toàn bộ công việc tập trung vào buổi trưa. Bếp làm từ 8h đến 15 hoặc 16h

Ví dụ 3: Quán cơm bình dân bán buổi trưa và tối: Nhà bếp sẽ làm việc từ 9h-13h, 17-21h

Như vậy ta thấy có hai kiểu phân ca đồng loạt cơ bản: Đồng loạt 1 lần (nhà hàng chỉ bán một buổi trong ngày) và đồng loạt hai lần (nhà hàng mở cửa hai lần trong ngày)

*Ưu điểm:*

- Phân ca đơn giản, quy trách nhiệm dễ dàng
- Không phải giao ca

*Nhược điểm:*

- Được áp dụng ít ở các khách sạn, nhà hàng( chỉ có những khách sạn nhà hàng ít việc, công việc không quá nhiều, không kéo dài)

- *Cách 3: Phân ca gối đầu*

Toàn bộ lao động trong bếp được phân thành nhiều ca: 3,4,5 ca. Số người lao động trong mỗi ca khác nhau, giờ làm việc lệch pha nhau, ca này gối đầu lên ca kia

Đây là hình thức phân ca phổ biến ở các khách sạn liên doanh

Ví dụ: ở một nhà hàng kinh doanh ăn uống tổng hợp lượng khách đông, thời gian mở cửa tương đối dài từ 6h-24h

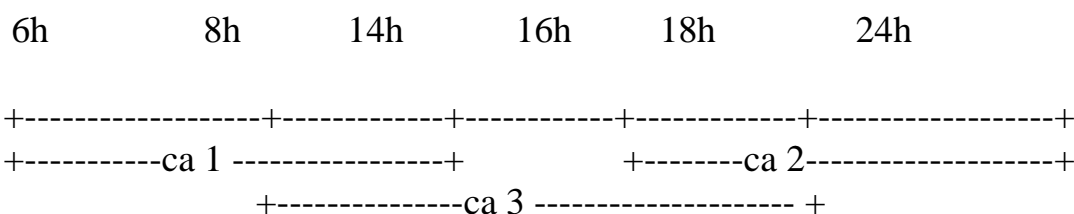
*Ưu điểm:*

- Tận dụng sức lao động của con người, tạo ra năng suất lao động cao
- Tạo ra tác phong làm việc khẩn trương vì cách phân ca này: thời điểm nhiều việc thì bố trí nhiều người, thời điểm ít việc thì bố trí ít người

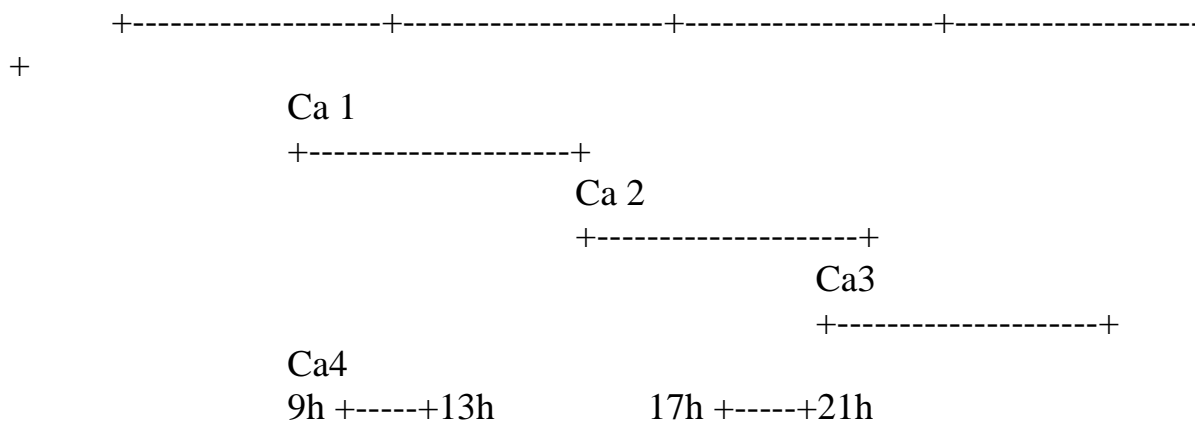
*Nhược điểm*

- Cách này tương đối phức tạp đòi hỏi người bếp trưởng phải tính toán kỹ, giờ làm việc của từng ca, số lao động trong từng ca, trình độ tay nghề của người lao động trong từng ca phải được tính toán kỹ

- Quy trách nhiệm khó do nhiều ca xen kẽ nhau



Sơ đồ 3.2: Cách phân ca gối đầu ở các nhà hàng có thời gian mở cửa dài



Sơ đồ 3.3: Cách phân ca tổng hợp ở các khách sạn liên doanh

- Lưu ý: Ca 4 còn gọi là ca gãy; ca này có đặc điểm là chỉ đi vào giờ cao điểm trong ngày, thường từ 9h sáng đến 13h chiều, sau đó về nghỉ và đến 17h chiều lại tiếp tục đi làm đến 21h đêm. Ca 4 thường phải chọn những người có tay nghề và có sức khỏe tốt vì thời gian làm việc bằng các ca khác nhưng phải làm vào giờ cao điểm, phải đảm nhận những công việc chính, phải đi lại nhiều trên đường... Bởi vậy lương của những người làm ở ca này thường cao hơn các ca khác

### 3. Lập bảng phân công lao động

Sau khi đã phân công lao động và bố trí giờ làm việc, ngoài việc thông báo đến từng bộ phận, từng cá nhân thì ở các nhà bếp thường lập bảng (bảng bút xóa hoặc bảng đen). Nội dung của phân công lao động, bố trí giờ làm việc được thể hiện tương đối chính xác trên bảng để các tổ, nhóm, cá nhân hiểu rõ hơn.

Bảng phân công lao động có thể áp dụng cho một ngày hoặc nhiều ngày. Tức là mỗi khi có sự thay đổi về cách phân công do khối lượng, tính chất công việc... thay đổi thì sẽ phải thay đổi lại cách bố trí.

Bảng 3.1: Bảng phân công lao động trong nhà bếp

Số thứ tự	Tên ca, tên tổ	Nội dung công việc	Thời gian	Ghi chú
1	Ca 1, tổ sơ chế	Sơ chế, cắt thái những thực phẩm cho buổi sáng	Từ 6h- 14h	
2	Ca 2, tổ sơ chế	Sơ chế, cắt thái những thực phẩm cho buổi chiều	Từ 14h- 22h	
3	Ca 1, bếp Á	Cắt thái các thực phẩm động vật cho buổi sang Chế biến các món ăn Á	Từ 6h- 14h	
4	Ca 2, bếp Á	Cắt thái những món thực phẩm động vật cho buổi chiều Chế biến các món ăn Á	Từ 14h- 22h	
5	Ca 1, bếp Âu	Cắt thái các thực phẩm động vật cho buổi sang Chế biến các món ăn Âu	Từ 6h- 14h	
6	Ca 2, bếp Âu	Cắt thái những món thực phẩm động vật cho buổi chiều Chế biến các món ăn Âu	Từ 14h- 22h	
7	Tiếp phẩm	Tiếp phẩm Phụ sơ chế, cắt thái	Từ 7h- 11h Từ 13h – 17h	
8	Thủ kho	Nhập hàng. Làm vệ sinh kho, tủ. Phụ cắt thái bếp Âu	Từ 7h- 11h Từ 13h – 17h	
9	Kế toán bếp	Ghi chép. Hạch toán giá thành sản phẩm. Phụ chia suất bếp Á	Từ 7h- 11h Từ 13h – 17h	

Trên đây là bảng phân công lao động hàng ngày. Mỗi khi nhà bếp thực hiện một bữa tiệc, thường phải lập một bảng phân công lao động cho riêng bữa tiệc đó (xem sơ đồ 3.1 và sơ đồ 3.2)

Số thứ tự	Tên người	Nội dung công việc (món ăn thực hiện)	Thời gian	Ghi chú
1	Nguyễn Văn Thành Ngô thị Tuyên	Nộm hoa chuối Nem rán	5h-11h	
2	Nguyễn Thị Huệ	Xúp gà ngô Gà luộc	5h-11h	
3	Lê Văn Thìn	Tôm chao dầu Tim bầu dục xào thập cẩm	5h-11h	
4	Lê Bá Đạt Ngô Văn Sơn	Thịt lợn nướng xiên Rau cải chíp chao dầu	5h-11h	
5	Hoàng Văn Nam	Cơm trắng Xôi gấc	5h-11h	
6	Nguyễn Trung Dũng	Canh bóng thập cẩm Bánh bao chiên Tráng miệng: dưa hấu	5h-11h	

- Lưu ý:

- Các cá nhân còn lại đi làm theo giờ bình thường
- Các cá nhân sau khi làm tiệc xong thì ai ở ca nào về ca đó

*Bảng 3.2: Bảng phân công lao động khi làm tiệc*

#### **4. Tổ chức nơi làm việc (dây truyền sản xuất chế biến món ăn)**

##### **4.1. Khái niệm:**

*Tổ chức nơi làm việc tức là sắp xếp các trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu thực phẩm trong một không gian, diện tích nhất định để đảm bảo quá trình sản xuất kinh doanh được thuận lợi và đạt hiệu quả cao*

Như vậy, tổ chức nơi làm việc bao gồm việc tổ chức mặt bằng các khu vực sản xuất); các thiết bị, dụng cụ... Những yếu tố này ta còn gọi là cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà bếp

Khái niệm năng suất lao động:

*Năng suất lao động là kết quả của quá trình lao động trong một khoảng thời gian nhất định. Năng suất lao động thường được tính bằng số lượng sản phẩm được làm ra trong một đơn vị thời gian hoặc được tính bằng số lượng thời gian để làm ra một đơn vị sản phẩm*

##### **4.2. Vai trò của cơ sở vật chất kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm ăn uống**

Cơ sở vật chất kỹ thuật là một trong những yếu tố quyết định đến năng suất và chất lượng sản phẩm

Ví dụ: Khi làm bánh, một máy đánh khuấy có thể thay thế cho từ 10 đến 20 công nhân đồng thời chất lượng sản phẩm lại cao hơn

Cơ sở vật chất kỹ thuật càng hiện đại, càng tiên tiến, càng đòi hỏi người lao động phải có trình độ cao để quản lý và sử dụng chúng một cách có hiệu quả. Nói cách khác ở những nơi có cơ sở vật chất kỹ thuật hiện đại sẽ rèn luyện cho người lao động có tác phong công nghiệp điều này càng thúc đẩy sự phát triển của năng suất và chất lượng sản phẩm, nâng cao uy tín của doanh nghiệp

Khu vực sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống hay còn gọi là nhà bếp, bao gồm các khu vực sau:

- + Khu vực tiếp nhận và bảo quản thực phẩm
- + Khu vực sơ chế cắt thái
- + Khu vực chế biến
- + Khu vực chia và xuất thức ăn
- + Khu vực vệ sinh

##### **4.3. Những yêu cầu chung đối với các khu vực sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống**

- Yêu cầu về mặt công nghệ

+ Đảm bảo tính chất một chiều của dây chuyền sản xuất và tiêu thụ sản phẩm. Đây là yêu cầu rất quan trọng, nó ảnh hưởng trực tiếp tới hiệu hoạt động sản xuất kinh doanh. Bố trí các bộ phận phải chú ý đến quy trình công nghệ chế biến các nhóm hàng, mặt hàng cụ thể đồng thời phải tạo điều kiện áp dụng cơ khí hóa quá trình lao động; đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động

+ Về mặt diện tích không gian các bộ phận: Phải lựa chọn chiều rộng, chiều dài, chiều cao của các phòng sao cho hợp lý. Kích thước của các phòng không giống nhau, sự khác nhau đó là do chức năng của các phòng quyết định



- + Lựa chọn các vật liệu: Các thiết bị nội thất phải phù hợp với từng phòng
- Yêu cầu về mặt mỹ quan:

Nhiều nhà thiết kế khi xây dựng nhà hàng thường chỉ quan tâm đến mỹ quan của phòng ăn, mặt tiền nhà hàng mà không mấy chú ý đến nhà bếp, điều này hoàn toàn sai lầm, bởi nhà bếp là một bộ phận kết thành của nhà hàng vì vậy mà kết cấu lẫn mỹ quan phải đồng bộ. Đồng thời cần chú ý là nhà bếp là bộ phận sản xuất quan trọng, quyết định sự sống còn của nhà hàng. Tất nhiên là yêu cầu mỹ quan của mỗi bộ phận một khác. Các bộ phận trong nhà bếp cần phải trang nhã, đẹp giản dị tạo nên sự hài hoà của tổng thể công trình. Hình dáng kiến trúc bên ngoài phải đảm bảo tính thống nhất và ăn nhập với cấu trúc bên trong của ngôi nhà

- Yêu cầu về mặt vệ sinh, an toàn

Nhà bếp là nơi chế biến các sản phẩm ăn uống nên khâu vệ sinh hết sức quan trọng

Bố trí các khu phòng, trang trí nội thất, lắp đặt các thiết bị phải hợp lý, phù hợp quy mô của từng nhà hàng

Ví dụ: Chọn gạch lát nền, gạch ốp tường phù hợp

- Tính toán hệ thống thông hơi, thông gió, hệ thống chiếu sáng, hệ thống cấp thoát nước hợp lý

- Yêu cầu về mặt kinh tế:

Ngoài những yêu cầu chung ở trên còn phải tính đến hiệu quả kinh tế tức là vừa tiết kiệm diện tích, không gian vừa đảm bảo về mặt công nghệ đồng thời có thể cùng một diện tích vẫn có thể bố trí được nhiều công việc mà các công việc vẫn đảm bảo tiến độ không bị chùng chéo

#### **4.4. Yêu cầu cụ thể về tổ chức các khu vực sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống**

##### *4.4.1. Tổ chức khu vực tiếp nhận thực phẩm, hàng hóa*

- Mỗi nhà hàng đều phải bố trí một vị trí tiếp nhận thực phẩm, hàng hóa
- Vị trí nơi tiếp nhận phải gần kho và gần nơi sơ chế cắt thái
- Không gian nơi tiếp nhận phải đủ rộng tùy theo quy mô nhà hàng
- Mặt bằng phải khô, sạch, không trơn trượt và phải có độ nghiêng nhất định để thoát nước khi cọ rửa

- Hướng đi vào của các xe chở thực phẩm sao cho không qua các bộ phận khác trong nhà hàng (thường bố trí đi cửa sau) đồng thời đường đi, cửa ra vào phải đủ rộng, đủ cao để xe ra vào thuận lợi

- Quản lý khu vực này là thủ kho, cần chú ý giữ gìn khu vực này sạch sẽ, không để các bộ phận khác lợi dụng để làm việc khác cản trở khi tiếp nhận thực phẩm. Đồng thời phải đảm bảo vệ sinh kịp thời sau khi đã tiếp nhận xong hàng hóa, thực phẩm

##### *4.4.2. Tổ chức khu vực dự trữ và bảo quản thực phẩm*

- Số lượng kho, chủng loại kho (gần những loại kho gì) diện tích của từng kho là do quy mô và đặc điểm kinh doanh của nhà hàng quyết định

Ở các khách sạn, nhà hàng lớn gồm có các loại kho như: Kho lạnh bảo quản thịt (độ lạnh thấp); kho lạnh bảo quản rau (độ lạnh trên 0°C); kho bảo quản thực phẩm khô (có máy điều hòa không khí - thường nhiệt độ từ 15°C - 20°C); kho thực phẩm khô thông thường...

Khi tiếp nhận thực phẩm hàng hóa, thủ kho phải phân ra từng loại thực phẩm, loại nào thì bảo quản ở kho nào

- Cách thức bảo quản từng loại thực phẩm cũng cần chú ý như là khoảng cách giữa các lô thực phẩm với nhau, khoảng cách từng loại thực phẩm đến tường, đến sàn nhà...

- Khi bảo quản lạnh, các loại thực phẩm cần phải nắm được để đảm bảo khi thực phẩm xuất kho còn đảm bảo chất lượng

- Ngoài ra cần chú ý khâu vệ sinh kho, nhất là những khi có nhiệt độ dương, kho rau quả. Đồng thời phải có định kỳ để làm tổng vệ sinh các loại kho

#### 4.4.3. Tổ chức khu vực sơ chế, cắt thái

Tùy theo quy mô đặc điểm kinh doanh của từng nhà hàng mà diện tích của kho sơ chế cắt thái rộng hay hẹp, được phân chia thành từng khu riêng biệt hay không

Ở các khách sạn, nhà hàng lớn, khu sơ chế cắt thái được chia thành: khu sơ chế cắt thái rau củ riêng, khu sơ chế thịt gia súc, gia cầm và khu sơ chế thủy sản, khu sơ chế gia vị...

Ngoài những yêu cầu chung về không gian, về ánh sáng, cấp thoát nước, thông hơi, thông gió thì cần chú ý một số vấn đề sau:

- Nền nhà phải thiết kê nghiêng (độ nghiêng từ 3-5 độ) để thoát nước khi cọ rửa, sử dụng gạch lát nền có ma sát để chống trơn trượt

- Khi lắp đặt các thiết bị trong phòng phải chú ý đến quá trình vận hành sao cho thuận lợi với người sử dụng và tiết kiệm diện tích

- Hệ thống bồn rửa, vòi nước đủ, thuận tiện

- Các dụng cụ cần có nơi quy định để cố định, những dụng cụ sắc nhọn như dao, kéo không để quá xa, quá cao so với tầm tay với (thường được treo lên giá ở góc khuất)

- Thiết bị và dụng cụ phải đầy đủ, đúng chủng loại

- Phải quy định những dụng cụ cắt thái, chứa đựng thực phẩm riêng, chín riêng (ví dụ: dao, thớt, khay, rổ, giá...)

- Ở những nhà bếp không có điều kiện để chia ra thành từng khu vực sơ chế các nhóm thực phẩm riêng biệt mà tất cả các thực phẩm đều tập trung ở một chỗ (đối với các nhà hàng nhỏ, lượng thực phẩm ít) thì cần chú ý quy định dụng cụ sơ chế cắt thái, chứa đựng các nhóm thực phẩm riêng

Ví dụ: Dụng cụ sơ chế cắt thái chức đựng ra củ riêng, thịt gia súc gia cầm riêng, thủy sản riêng

Các nhà hàng lớn còn quy định thớt màu gì thì quy định cho thực phẩm gì

Khi bố trí các công việc trong phòng sơ chế phải tính toán sao cho vừa tiết kiệm vừa đồng thời không bị cản trở trong quá trình làm việc, đồng thời phải đảm bảo thuận lợi cho người lao động, tức là không bị hao phí sức lực, thời gian nhất là phải đi lại nhiều, di chuyển thực phẩm, dụng cụ mất nhiều công sức...

Trong quá trình sơ chế, cắt thái, những phần thực phẩm bị thải bỏ cần phải được thu gom ngay và làm vệ sinh kịp thời để không làm cản trở các công việc khác

Khi hết ca làm việc, toàn bộ khu vực phải được làm tổng vệ sinh, các thiết bị, dụng cụ sau khi đã vệ sinh sạch sẽ phải được đặt vào đúng nơi quy định, việc này tạo ra thói quen ngăn nắp cho nhân viên vừa đồng thời tạo điều kiện để kiểm kê, giao ca được thuận lợi

#### 4.4.4. Tổ chức khu vực chế biến

Tùy theo quy mô và đặc điểm kinh doanh của từng nhà hàng mà nhà bếp có thể chia ra thành nhiều bếp khác nhau: Bếp nóng, bếp nguội, bếp tiệc, bếp bánh...

Nhà hàng càng lớn, nhu cầu ăn uống càng cao và càng đa dạng thì càng cần phải phân ra nhiều bếp. Ngược lại nhà hàng nhỏ thì không thể có điều kiện phân ra nhiều bếp khác nhau. Với quy mô nhỏ như vậy nhà hàng có thể kinh doanh chuyên một số mặt hàng nào đó hoặc cũng có thể kinh doanh ăn uống tổng hợp

Quy mô nhà bếp khác nhau, mặt hàng chế biến khác nhau thì đòi hỏi diện tích khác nhau và đồng thời yêu cầu về trang thiết bị cũng khác nhau. Ví dụ: Các bếp chế biến bánh Âu cần các thiết bị như máy đánh khuấy, máy cán bột, cắt bột, lò nướng bánh... Bếp nguội không cần lò, bếp mà chỉ cần các dụng cụ cắt thái, dụng cụ chứa đựng, dụng cụ trình bày...

Nhà hàng càng lớn càng hiện đại thì nhà bếp càng cần được lắp đặt nhiều trang thiết bị hiện đại. Ngược lại nhà hàng nhỏ thì không thể có điều kiện đầu tư lắp đặt thiết bị đắt tiền mà chủ yếu là các dụng cụ thủ công thô sơ

Đối với một nhà bếp, ngoài yêu cầu về diện tích, không gian đủ rộng, yêu cầu về ánh sáng, thông hơi, thông gió, cấp thoát nước, yêu cầu cụ thể các thiết bị dụng cụ với từng nhà bếp thì còn cần chú ý một số điểm sau:

- Nên nhà cũng cần thiết để đảm bảo độ nghiêng (từ 3-5<sup>0</sup>) và được lát bằng gạch trơn trượt. Cạnh bếp nấu phải có vòi nước để sử dụng khi nấu. Sử dụng gạch men trắng ốp tường cao lên khoảng 2m

- Bố trí các công việc trong nhà bếp phải hợp lý theo hướng một chiều, ví dụ: Từ công đoạn cắt thái đến tẩm ướp đến chế biến nhiệt, trình bày sản phẩm rồi đến xuất sản phẩm phải liên hoàn không chông chéo làm ảnh hưởng đến năng suất và hao phí sức lao động

- Trong một nhà bếp cần phải quy định những dụng cụ chứa đựng, cắt thái, trình bày đối với từng nhóm thực phẩm riêng (nhóm gia súc, gia cầm riêng, nhóm thủy sản riêng, nhóm rau quả riêng) đặc biệt là dụng cụ chứa đựng sống riêng, chín riêng

- Trong quá trình chế biến, khi kết thúc một công việc nào đó cần phải tiến hành vệ sinh ngay, đồng thời phải sắp xếp, bố trí lại thiết bị, dụng cụ, thực phẩm, gia vị... như trước để khi tiến hành các công việc sau được thuận lợi

- Cần chú ý là trong nhà bếp có rất nhiều thiết bị, dụng cụ, thực phẩm, gia vị cho nên mỗi loại đều được quy định để cố định ở một vị trí, khi dùng xong phải trả lại đúng vị trí của nó để khi cần đến ta có thể lấy ngay được không mất thời gian tìm kiếm. Việc này cần phải được rèn luyện để trở thành một tác phong, một thói quen của một thợ nấu ăn giống như một người thợ trong ngành công nghiệp, người có thể nhắm mắt mà vẫn có thể lấy được một dụng cụ nào đó

- Khi hết ca làm việc phải tổng vệ sinh và sắp xếp thiết bị dụng cụ theo đúng quy định

- Trước khi ra khỏi khu vực nhà bếp phải kiểm tra lại toàn bộ hệ thống điện, gas, vòi nước, đóng lại các hệ thống cửa

#### 4.4.5. Tổ chức khu vực chia và xuất thức ăn

Mỗi một nhà bếp đều có một khu vực chia và xuất thức ăn

Đây là khu vực trung gian giữa nhà bếp và nhà bàn. Thức ăn sau khi chế

biển cần phải được xuất, trình bày ra các dụng cụ phù hợp với từng món ăn

Tùy từng món ăn và tính chất của bữa ăn mà yêu cầu cách trình bày khác nhau. Có những món đòi hỏi phải trình bày đẹp, mất nhiều thời gian và đồng thời ở các bữa ăn phục vụ đông người thì số lượng món ăn trình bày rất nhiều. Bởi vậy việc thiết kế khu vực chia và xuất thức ăn sẽ tùy thuộc vào quy mô và đặc điểm kinh doanh của nhà hàng, tức là diện tích, không gian của khu vực này phải đủ rộng đồng thời hướng đi của các nhân viên nhà bếp từ khu vực chế biến khi đưa thức ăn vào và hướng ra của nhân viên bàn khi vận chuyển thức ăn lên nhà bàn phải thuận lợi.

Cần chú ý trong quá trình định suất và trình bày không nên để khách hàng từ trên nhà bàn có thể nhìn thấy. Ví dụ: Khi ta thiết kế khoảng cách giữa nhà bàn và khu vực chia thức ăn gần nhau, thẳng hướng cửa đi lại của nhân viên khi ra vào nhận thức ăn mà khách hàng có thể nhìn thấy hoặc qua vách ngăn bằng kính, thường hay gây nên tính tò mò của khách và như vậy yêu cầu của một phòng ăn đòi hỏi phải yên tĩnh, tránh ồn ào đã không được đảm bảo

Khu vực chia và xuất thức ăn ngoài những yêu cầu chung về ánh sáng, vệ sinh thông hơi, thông gió thì cần chú ý những điểm sau:

- Các dụng cụ chuyên dùng phải bố trí đầy đủ đồng thời phải quy định vị trí để các dụng cụ này sao cho hợp lý. Ví dụ: Các dụng cụ bày bàn như bát đĩa... được để trên giá và giá bát đĩa ở chỗ nào để thuận lợi cho người sử dụng; các loại muôi, thìa, bàn sản cần được treo vừa tầm tay với và phải cố định ở một vị trí

- Bàn để chia thức ăn cần đảm bảo những yêu cầu sau:

- + Bàn phải chắc chắn, bề mặt phẳng nhẵn để dễ cọ rửa, chiều cao khoảng 0,8m, chiều rộng và dài tùy theo diện tích của khu vực chia thức ăn nhưng không hẹp quá 1m.

- + Sau mỗi lần kết thúc một công việc cần phải tiến hành làm vệ sinh ngay và sắp xếp các thiết bị, dụng cụ cho ngăn nắp, các dụng cụ đựng thức ăn, chia và trình bày món ăn cần phải vệ sinh ngay và trả về đúng vị trí ban đầu.

- + Sau mỗi ca làm việc cần phải tổng vệ sinh khu vực và sắp xếp dụng cụ cho đúng vị trí

#### 4.4.6. Tổ chức khu vệ sinh

Mỗi nhà bếp đều cần một khu để vệ sinh các thiết bị dụng cụ

Khu vực vệ sinh được bố trí gần bếp để hạn chế đi lại nhiều của nhân viên vì các thiết bị dụng cụ thường phải co rửa thường xuyên. Ví dụ như chảo xào, sau mỗi lần xào phải rửa lại để xào mẻ sau, các loại dụng cụ chứa đựng thực phẩm, mỗi lần dùng xong đều phải rửa sạch sẽ để chuẩn bị cho lần sau

Như vậy vị trí của khu vực này tương đối cách biệt với khu vực chế biến. Tức là không bố trí gần bếp quá để ảnh hưởng đến quá trình chế biến nhưng đồng thời không bố trí xa quá.

Cần chú ý là ở các nhà bếp lớn, dụng cụ, thiết bị nhiều thì khu vệ sinh thiết bị dụng cụ nhà bếp phải riêng biệt với khu vực vệ sinh nhà bàn, còn ở một số nhà hàng nhỏ các thiết bị, dụng cụ nhà bàn và nhà bếp có thể sử dụng chung để tiết kiệm diện tích, giảm chi phí xây dựng

- Việc thiết kế khu vực vệ sinh phải được tính toán kỹ, không nên xem nhẹ

khu vực này, bởi vì tất cả các công việc trong nhà bếp cũng giống như các mắt xích của một dây chuyền, ở một khâu nào đó bị cản trở sẽ ảnh hưởng đến tất cả các khâu khác.

- Ngoài những yêu cầu chung như ánh sáng, vệ sinh, thông gió, diện tích đủ rộng thì cần chú ý những điểm sau:

+ Nền nhà thiết kế nghiêng (từ 3-5 độ) để thoát nước đồng thời lát gạch trông trơn

+ Tường ốp gạch men cao từ sàn lên khoảng 2m

+ Hệ thống vòi nước, bồn rửa phải đủ, đảm bảo chất lượng

Cần chú ý là hiện nay trên thị trường có nhiều loại bồn rửa, vòi nước khác nhau (mẫu mã khác nhau và đặc biệt là chất lượng khác nhau). Ở các nhà bếp lớn việc sử dụng bồn rửa là thường xuyên, liên tục đồng thời cần vệ sinh cho nhiều loại thiết bị, dụng cụ khác nhau nên đòi hỏi bồn nước phải to, sâu và chắc chắn.

- Các thiết bị, dụng cụ, hóa chất tẩy rửa phải có vị trí để cố định, nhất là các hóa chất khi sử dụng xong cần phải bảo quản nơi khô sạch.

Trong quá trình làm vệ sinh các thiết bị, dụng cụ cần lưu ý nhân viên vệ sinh về cách làm vệ sinh từng loại thiết bị dụng cụ. Các chất thải bỏ như thức ăn thừa, cháy hỏng... cần phải thu gom vào thùng rác trước khi làm vệ sinh đồng thời trong quá trình sử dụng vẫn luôn phải chú ý lấp chắn rác ở bồn rửa để không bị tắc hỏng bồn rửa.

Các dụng cụ trước và sau khi làm vệ sinh cần phải sắp đặt gọn gàng, chắc chắn để khi tiến hành vệ sinh thuận lợi, tránh đổ vỡ. Sau mỗi lần vệ sinh một số loại dụng cụ nào đó cần phải vệ sinh ngay khu vực này

- Sau mỗi ca làm việc cần phải tiến hành tổng vệ sinh toàn bộ khu vực và sắp xếp các thiết bị, dụng cụ đúng nơi quy định.

- Khi xảy ra hư hỏng ở bồn nước cần phải báo cáo với lãnh đạo để kịp thời sửa chữa.

## **5. Tổ chức cung ứng nguyên liệu thực phẩm**

### **5.1. Khái niệm**

Nội dung cơ bản nhất của quá trình sản xuất chế biến đó là quá trình lao động là quá trình con người sử dụng tư liệu lao động làm thay đổi hình dạng, kích thước, tính chất lý hóa của các nguyên vật liệu (đối tượng lao động) để tạo ra sản phẩm nhằm thỏa mãn nhu cầu ngày càng cao của con người thông qua thị trường. Như vậy nguyên vật liệu là một trong ba yếu tố của quá trình sản xuất, nó trực tiếp cấu tạo nên thực thể của sản phẩm

Nguyên vật liệu dùng cho quá trình sản xuất chế biến các món ăn bao gồm:

- Các loại nguyên liệu: là các thực phẩm, gia vị, phụ gia... trực tiếp tạo ra sản phẩm.

- Các loại nhiên liệu: điện, gas... các nhiên liệu này gián tiếp tạo ra các sản phẩm ăn uống.

- Nước sạch- vừa trực tiếp vừa gián tiếp tạo ra sản phẩm.

Nguyên liệu dùng trong chế biến các món ăn là các loại thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật, động vật hoặc là các bán thành phẩm của công nghiệp chế biến thực phẩm, các hợp chất vô cơ, hữu cơ đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn

không độc hại với cơ thể người cả trước mắt và lâu dài.

### **5.2. Vai trò**

Trong quá trình chế biến các món ăn, nguyên liệu thực phẩm đóng vai trò quan trọng nhất, nó trực tiếp tạo thành sản phẩm ăn uống, nó ảnh hưởng trực tiếp nhiều mặt hoạt động sản xuất kinh doanh, phục vụ như:

- Nguyên liệu trực tiếp cấu thành tạo ra sản phẩm

- Chất lượng nguyên liệu

Chất lượng nguyên liệu ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng sản phẩm. Vì vậy bảo đảm chất lượng nguyên liệu cho chế biến cũng là một biện pháp nâng cao chất lượng món ăn

- Số lượng và cơ cấu nguyên liệu

Việc cung cấp đầy đủ số lượng, cơ cấu nguyên liệu đúng tiến độ thời gian giúp cho việc chế biến, phục vụ kịp thời nhu cầu của thực khách đảm bảo kinh doanh hiệu quả.

Nên vấn đề đặt ra là công tác quản trị phải đảm bảo cung cấp đúng, đủ và kịp thời đúng chủng loại các nguyên liệu cho quá trình sản xuất chế biến các món ăn

- Nguyên liệu chiếm tỷ trọng lớn về giá trị trong sản phẩm ăn uống

Vốn bỏ ra mua nguyên liệu thường chiếm tỉ lệ lớn trong vốn lưu động (khoảng từ 40 đến 60% trong tổng vốn lưu động). Về mặt kinh doanh, trong cơ cấu giá, nguyên liệu cũng chiếm tỉ trọng cao trong cơ cấu giá món ăn, bữa ăn (thường chiếm tỉ trọng từ 40 đến 60%)

Như vậy nguyên liệu không những giữ vai trò quan trọng trong quá trình sản xuất chế biến, đảm bảo số lượng, khối lượng, chất lượng sản phẩm mà còn giữ vai trò quan trọng trong lĩnh vực quản lý giá và tài chính trong các doanh nghiệp.

Chính vì vai trò quan trọng như trên của các nguyên liệu thực phẩm đối với các sản phẩm ăn uống nên trong hoạt động kinh doanh của bất kỳ nhà hàng khách sạn nào việc cung cấp, dự trữ, bảo quản các nguyên liệu thực phẩm cũng được coi là khâu hết sức quan trọng và luôn được đầu tư thích đáng cho hệ thống kho tàng, bảo quản. Năng lượng điện, gas và nước sạch cũng được quan tâm nhưng đều được giải quyết dứt điểm nhanh nhờ các nhà cung cấp.

### **5.3. Phân loại nguyên liệu thực phẩm**

Việc phân loại nguyên liệu có thể căn cứ vào nhiều yếu tố khác nhau như: căn cứ vào trạng thái, căn cứ vào nguồn gốc, căn cứ vào vai trò của thực phẩm trong chế biến... Trong chuyên môn sản xuất chế biến các món ăn thường căn cứ vào vai trò của thực phẩm tham gia và cấu thành món ăn và chia các nguyên liệu, thực phẩm thành 3 nhóm chủ yếu sau:

- *Nhóm nguyên liệu chính*

Là nguyên liệu chủ yếu quyết định đến khối lượng, chất lượng món ăn, tạo ra tính đặc trưng của món ăn đó

Nguyên liệu chính trong 1 món ăn có số lượng hạn chế: chỉ có 1 hoặc 2,3 loại thực phẩm

Nguyên liệu chính là không thể thay thế, nếu thay thế nó sẽ trở thành món ăn khác

Một số thực phẩm thường được sử dụng để làm nguyên liệu chính: thịt lợn,

thịt bò, thịt cừu, thịt dê, cá, tôm, cua, ốc, ếch...

- *Nhóm nguyên liệu phụ:*

Là nguyên liệu có tác dụng làm gia tăng khối lượng, chất lượng của món ăn. Nguyên liệu phụ cũng góp phần làm tăng thêm giá trị dinh dưỡng, cảm quan của món ăn giúp cho món ăn phong phú, hoàn thiện hơn về các mặt hương vị, màu sắc

Nguyên liệu phụ có thể thay thế, tăng giảm được nhưng khi thay thế tăng giảm phải đảm bảo tính tương đương, tránh "kỵ nhau" trong món ăn.

Một số thực phẩm thường dùng làm nguyên liệu phụ: các loại rau, củ, quả...

- *Nhóm nguyên liệu gia vị:*

Là những nguyên liệu, thực phẩm có màu sắc, mùi vị riêng biệt dùng để tẩm ướp vào các nguyên liệu thực phẩm trong quá trình tẩm ướp, chế biến, ăn kèm... làm thay đổi trạng thái, màu sắc, mùi vị và gia tăng giá trị cảm quan cho món ăn theo ý muốn của người chế biến

Trong chế biến món ăn, sử dụng rất nhiều loại gia vị khác nhau nhưng với hàm lượng thấp

Số lượng, chủng loại gia vị sử dụng tùy theo tập quán khẩu vị, nền văn hóa ẩm thực của mỗi vùng, mỗi quốc gia, mỗi dân tộc và mỗi tôn giáo khác nhau...

Mỗi loại gia vị lại có những đặc tính riêng phù hợp với từng loại nguyên liệu, từng món ăn hoặc phong cách ẩm thực... do vậy cần phải hiểu thật rõ đặc tính và cách sử dụng của từng gia vị

Các thực phẩm dùng làm nguyên liệu gia vị có rất nhiều loại:

+ Gia vị mặn: muối, mắm...

+ Gia vị ngọt: đường, mạch nha, mỳ chính...

+ Gia vị chua: chanh, giấm, dấm, me, sấu, tai chua, dấm bỗng...

+ Gia vị cay: ớt, tiêu, mustard, gừng, cà ri...

+ Gia vị thơm: hoa hồi, quế chi, đinh hương, cần, tỏi...

+ Gia vị hỗn hợp: bột ca-ri, húng lìu...

+ Gia vị béo: dầu mỡ...

+ Gia vị tạo màu: cà chua, dền dành, gấc, phẩm màu thực phẩm...

+ Gia vị rượu, bia...

Tuy nhiên trong thực tế kỹ thuật chế biến món ăn, nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ, gia vị nhiều khi không có sự phân biệt rạch ròi, có thể cùng một loại thực phẩm nhưng với món ăn này là nguyên liệu chính, ở món ăn khác là nguyên liệu phụ hoặc có thể dùng nó là loại gia vị...

Ví dụ: một số món ăn với các thành phần nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ, nguyên liệu gia vị.

Để đảm bảo việc mua hàng, dự trữ nguyên liệu "đầu vào" mang lại hiệu quả, tiết kiệm chi phí thì các nguyên liệu cần được kế hoạch hóa khâu cung ứng và quản trị chặt chẽ

#### **5.4. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến**

Toàn bộ lượng nguyên liệu, nhiên liệu cần mua thông qua kế hoạch cung ứng mua sắm của doanh nghiệp, nội dung của kế hoạch này được thể hiện qua 3 chỉ tiêu sau:

- Lượng nguyên liệu cần dùng

- Lượng nguyên liệu cần dự trữ
- Lượng nguyên liệu cần mua

#### 5.4.1. Xác định lượng nguyên liệu cần dùng

Lượng nguyên liệu cần dùng là lượng nguyên liệu được sử dụng một cách hợp lý và tiết kiệm trong kỳ kế hoạch (thông thường là 1 hợp đồng đặt ăn, 1 ngày, 1 tháng...). Lượng nguyên liệu cần dùng phải đảm bảo hoàn thành nhiệm vụ, kế hoạch sản xuất chế biến cả về số lượng sản phẩm và chủng loại.

Lượng nguyên liệu cần được tính toán cụ thể cho từng loại thực phẩm theo số lượng (với các đơn vị tính thích hợp như kg, lít, cây, con...) chủng loại, quy cách... trong thực tế, có những nguyên liệu cùng 1 loại nhưng đòi hỏi về qui cách, đơn vị tính, chủng loại... lại khác nhau.

Ví dụ: nhu cầu cá nhân dùng trong ngày cụ thể như sau:

Cá thu đông lạnh: 10kg

Cá quả tươi sống: 30con X 0,8kg/con

Cá quả to (loại > 1kg/con): 15kg...

Khi tính toán phải dựa trên cơ sở công thức chế biến hoặc giá thành của từng món ăn trong kỳ kế hoạch. Để tính lượng nguyên liệu cần dùng ta có thể dùng nhiều phương pháp khác nhau, sau đây là phương pháp được sử dụng phổ biến:

$$N_{\text{cdm}} = \sum_{i=1}^n [(S1 \times D1) + (S2 \times D2) + \dots + (Sn \times Dn)]$$

Trong đó:

$N_{\text{cdm}}$ : Lượng nguyên liệu “m” cần dùng

$S_i$ : số lượng món ăn “I” kỳ kế hoạch

$D_i$ : Định mức tiêu dùng nguyên liệu “m” cho món ăn “i”

Như vậy, một loại nguyên liệu “m” có thể đáp ứng cho “n” món ăn

Ví dụ: dự kiến trong ca sáng tại một nhà hàng A bán được

1. 50 suất nộm thập cẩm
2. 50 suất dùng gà hạt sen
3. 100 suất mì xào Singapore
4. ...

Tính lượng nguyên liệu cần dùng cho 3 món ăn

Căn cứ vào công thức chế biến 3 món ăn trên

**Món 1: nộm thập cẩm** (nguyên liệu: 10 suất)

Su hào hay đu đủ	0,8kg	Tiêu bột	0,003 kg
Cà rốt	0,2 kg	Mì chính	0,01 kg
Thịt lợn nạc	0,3 kg	Đường kính	0,1 kg
Tôm khô	0,05 kg	Dấm chua	0,05 kg
Trứng gà	2 quả	Muối	0,01 kg
Giò lụa	0,1 kg	Dừa nạo	0,05 kg
Lạc nhân	0,2 kg	Hành khô	0,03 kg
Vùng trắng	0,05 kg	Chanh	2 quả
Mỡ nước	0,1 lít	ớt tươi	2 quả
Tỏi	0,05 kg	rau thơm, mùi	

Với 50 suất dự kiến phục vụ trong ngày, thì lượng thực phẩm cần dự trữ sẽ bằng 5 lần công thức trên



**Món 2. Dùng gà hạt sen** (nguyên liệu 10 suất)

Xương lợn	0,5 kg	Mỳ chính	0,01 kg
Cổ cánh gà	0,5 kg	Muối	0,01 kg
Gà đã sơ chế	0,4 kg	Hành khô	0,05 kg
Trứng gà	1 quả	Lá chanh	Một ít
Bột đao	0,1 kg	Gừng	0,02 kg
Hạt sen	0,05 kg	Tiêu bột	0,003 kg
Nấm hương	0,02 kg		

Với 50 suất dự kiến phục vụ trong ngày, thì lượng thực phẩm cần dự trữ sẽ bằng 5 lần công thức trên.

**Món 3: Mỳ xào Singapore** (nguyên liệu 10 suất)

Thịt lợn nạc	0,2 kg	Gừng	0,05 kg
Thịt gà thăn	0,2 kg	Hành khô	0,05 kg
Tôm to	0,2 kg	Tỏi khô	0,05 kg
Mực tươi	0,2 kg	Tiêu	0,03 kg
Cà rốt	0,1 kg	Muối	0,03 kg
Giá đỗ	0,1 kg	Kết chop	0,02 lít
ớt tươi	2 quả	Hành hoa	0,05 kg
trứng gà	3 quả	Hành tây	0,1 kg
mì trứng(mì tươi)	0,3 kg	Xi dầu	0,01 lít
		Nấm hương	0,02 kg

Với 100 suất dự kiến phục vụ trong ngày, thì lượng thực phẩm cần dự trữ sẽ bằng 10 lần công thức trên

Áp dụng công thức 1 để tính lượng nguyên liệu cần dùng cho từng loại nguyên liệu ta có bảng tổng hợp các nguyên liệu thực phẩm cần dùng sau:

**BẢNG TỔNG HỢP CÁC NGUYÊN LIỆU CẦN DÙNG**

Số TT	Tên các loại thực phẩm	ĐV tính	Các món ăn cần dự trữ				Tổng cộng
			Món 1	Món 2	Món 3	...	
1	Thịt lợn nạc	kg			2,0		2,0
2	Thịt gà thăn	kg			2,0		2,0
3	Tôm to	kg			2,0		2,0
4	Mực tươi	kg			2,0		2,0
5	Thịt lợn nạc	kg	1,5				1,5
6	Xương lợn	kg		2,5			2,5
7	Cổ cánh gà	kg		2,5			2,5
8	Gà đã sơ chế	kg		2,0			2,0
9	Tôm khô	kg	0,25				0,25
10	Trứng gà	Quả	10	5	30		45
11	Giò lụa	kg	0,5				0,5
12	Mì trứng(mì tươi)	kg			3		3,0
13	Su hào hoặc đu đủ	kg	4,0				4,0

14	Cà rốt	kg	1,0		1,0		2,0
15	Giá đỗ	kg			1,0		1,0
16	Lạc nhân	kg	1,0				1,0
17	Vừng trắng	kg	0,25				0,25
18	Mỡ nước	lít	0,5				0,5
19	Tỏi	kg	0,25				0,25
20	Tiêu bột	kg	0,15	0,15	0,3		0,6
21	Mì chính	kg	0,05	0,05	0,3		0,4
22	Đường kính	kg	0,5				0,5
23	Dấm chua	lít	0,25				0,25
24	Muối	kg	0,05	0,05	0,3		0,4
25	Dừa nạo	kg	0,25				0,25
26	Hành khô	kg	0,15	0,25	0,5		0,9
27	Chanh	Quả	10				10
28	ớt tươi	Quả	10		20		30
29	Rau thơm, mùi	kg	0,1				0,1
30	Bột đao	kg		0,5			0,5
31	Hạt sen	kg		0,25			0,25
32	Nấm hương			0,1	0,2		0,3
33	Lá chanh	lá		10			10
34	Gừng	kg		0,1	0,5		0,6
35	Tỏi khô	kg			0,5		0,5
36	Cà chua hộp	lít			0,2		0,2
37	Hành hoa	kg			0,5		0,5
38	Hành tây	kg			1		1,0
39	Xi dầu	lít			0,1		0,1

Cột tổng cộng chính là lượng nguyên liệu thực phẩm cần dùng

#### 5.4.2. Xác định lượng nguyên liệu cần dự trữ

Để đảm bảo quá trình sản xuất chế biến và kinh doanh phục vụ khách được liên tục, giữ uy tín với khách hàng và đạt hiệu quả kinh doanh nguyên liệu phải luôn được dự trữ và có sẵn theo thực đơn để kịp thời chế biến ngay theo yêu cầu của khách hàng. Tuy vậy, lượng nguyên liệu này không thể dự trữ thật nhiều chỉ để đảm bảo sự sẵn sàng phục vụ khách mà còn phải lưu ý đến chi phí bảo quản, dự trữ, sự tồn đọng vốn... Do đó, lượng nguyên liệu cần dự trữ là lượng nguyên liệu tồn kho cần thiết được quy định trong kỳ kế hoạch để đảm bảo cho quá trình sản xuất, chế biến được liên tục, đáp ứng phục vụ nhu cầu của thực khách. Lượng nguyên liệu cần dự trữ chính là hạn mức dự trữ nguyên liệu.

Việc dự trữ các nguyên liệu thực phẩm cần phân biệt rõ, đặc biệt cung cấp thực phẩm, tính chất công cụ của các nguyên liệu thực phẩm chia làm ba loại: Dự trữ thường xuyên, dự trữ bảo hiểm và dự trữ theo mùa. Việc xác định lượng nguyên liệu cho từng loại như sau:

### 5.4.3. Dự trữ thường xuyên

Lượng nguyên liệu dự trữ thường xuyên là lượng thực phẩm cần thiết tối thiểu để đảm bảo cho quá trình sản xuất chế biến, phục vụ tiến hành bình thường giữa hai đợt mua (nhập)

Công thức xác định:

$$D_{txm} = N_{nm} \times t_n$$

Trong đó:

$D_{txm}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm “m” dự trữ thường xuyên lớn nhất

$N_{nm}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm “m” cần dùng bình quân cho 01 ngày

$t_n$ : thời gian dự trữ thường xuyên, đơn vị tính bằng ngày

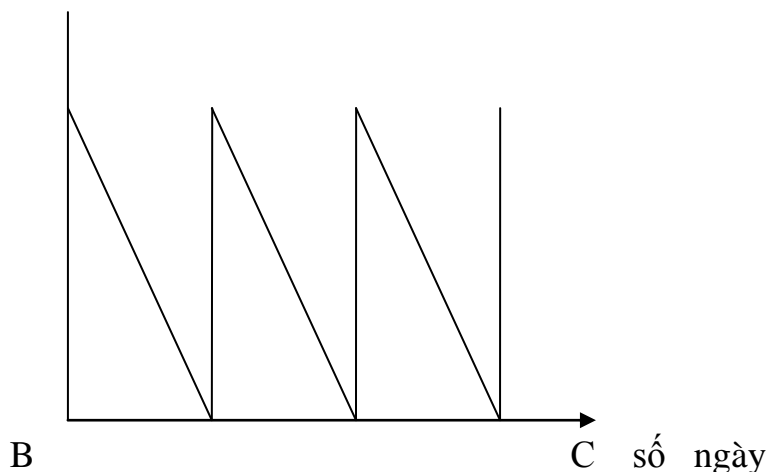
Lượng nguyên liệu thực phẩm cần dùng bình quân cho 01 ngày tùy thuộc vào các loại thực đơn, lượng xuất ăn bình quân và dự kiến kế hoạch

Thời gian dự trữ thường xuyên được xác định bằng ngày, số lượng ngày dự trữ tùy thuộc vào thị trường nguồn nguyên liệu, khả năng dự trữ của hệ thống kho tàng thiết bị, nguồn vốn lưu động...

Lượng nguyên liệu thực phẩm dự trữ thường xuyên được minh họa qua sơ đồ sau:

*Lượng dự trữ*

A



Trong đó:

AB: Lượng dự trữ thường xuyên lớn nhất

AC: Số ngày cách nhau giữa 2 đợt mua

*Sơ đồ 3.1: Lượng nguyên liệu thực phẩm dự trữ theo thời gian*

### 5.4.4. Dự trữ bảo hiểm

Lượng nguyên liệu dự trữ bảo hiểm là khối lượng cần thiết tối thiểu để đảm bảo cho quá trình sản xuất chế biến phục vụ bình thường (do nguồn cung cấp bị gián đoạn). Công thức xác định lượng nguyên liệu thực phẩm “m” nào đó cần dự trữ bảo hiểm là:

$$N_{bhm} = N_{nm} \times t_n$$

Trong đó:

$N_{bhm}$ : Lượng nguyên liệu thực phẩm “m” cần dự trữ thường xuyên tối thiểu

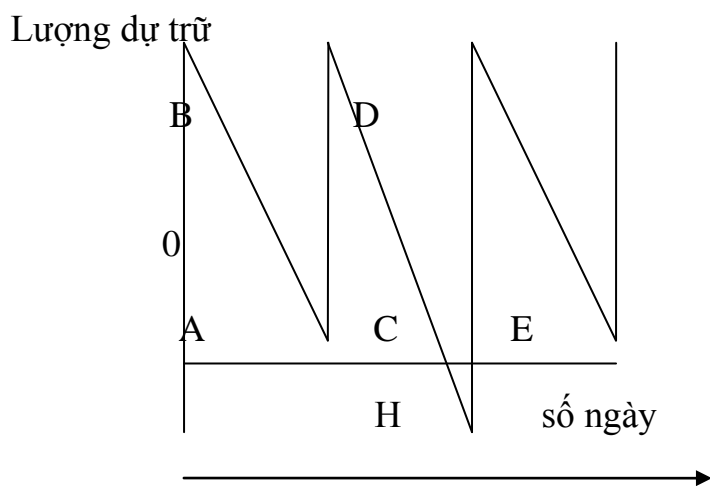
$N_{nm}$ : Lượng nguyên liệu thực phẩm “m” cần dùng bình quân cho 01 ngày

$T_n$ : Số ngày cần dự trữ bảo hiểm

Lượng nguyên liệu thực phẩm cần dùng bình quân cho 01 ngày tùy thuộc vào các loại thực đơn, lượng xuất ăn bình quân và dự kiến kế hoạch

Số ngày tối thiểu cần dự trữ bảo hiểm được xác định tùy thuộc vào mức độ quan trọng của thực phẩm và độ khan hiếm trên thị trường nguyên liệu loại thực phẩm đó...

- Lượng nguyên liệu thực phẩm dự trữ bảo hiểm được minh họa qua sơ đồ sau



Trong đó:

0 : Điểm hết của nguyên liệu thực phẩm

A0 : Lượng dự trữ bảo hiểm

AB : Lượng dự trữ thường xuyên lớn nhất

B0 : Toàn bộ lượng nguyên liệu thực phẩm dự trữ

AC : số ngày cách nhau giữa 2 đợt mua

BC,DE : Mức dự trữ thường xuyên giảm dần

EH : Mức dự trữ bảo hiểm giảm dần  $\rightarrow$  0

Sơ đồ 3.2: Lượng nguyên liệu thực phẩm dự trữ bảo hiểm

#### 5.4.5. Dự trữ theo mùa

Dự trữ theo mùa ngày nay ít phải quan tâm nhờ sự phát triển của các thành tựu khoa học kỹ thuật, sự phát triển các phương tiện giao thông, hệ thống bảo quản... nên trong các nhà hàng, khách sạn dự trữ các nguyên liệu thực phẩm theo mùa ít.

Như vậy, lượng nguyên liệu thực phẩm cần dự trữ gồm: dự trữ thường xuyên và dự trữ bảo hiểm, công thức tính:

$$N_{dt} = N_{tx} + N_{bh}$$

Trong đó:

$N_{dt}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm cần dự trữ

$N_{tx}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm cần dự trữ thường xuyên

$N_{bh}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm cần dự trữ bảo hiểm

#### 5.4.6. Xác định lượng nguyên liệu thực phẩm cần mua

Xác định lượng nguyên liệu thực phẩm cần mua chính là cơ sở cho công tác

quản lý điều hành quá trình sản xuất chế biến luôn đảm bảo tính chủ động tích cực, việc xác định lượng nguyên liệu thực phẩm cần mua căn cứ vào:

- Lượng nguyên liệu thực phẩm cần dùng
- Lượng nguyên liệu thực phẩm cần dự trữ
- Lượng nguyên liệu thực phẩm tồn kho

Công thức xác định như sau:

$$N_{cm} = N_{cd} + N_{dt} - N_{tk}$$

Trong đó:

- $N_{cm}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm cần mua
- $N_{cd}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm cần dùng
- $N_{dt}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm cần dự trữ
- $N_{tk}$ : lượng nguyên liệu thực phẩm tồn kho

### **5.5. Kế hoạch tiến độ thu mua nguyên liệu thực phẩm**

Sau khi xác định lượng nguyên liệu cần dùng, cần dự trữ và cần mua; công việc tiếp theo là phải xây dựng kế hoạch tiến độ mua. Thực chất của kế hoạch này là xác định: số lượng, chất lượng, quy cách và thời điểm mua mỗi lần

#### **5.5.1. Nguyên tắc xây dựng kế hoạch**

Kế hoạch tiến độ mua nguyên liệu có vị trí quan trọng trong quá trình sản xuất chế biến, phục vụ và kinh doanh. Do đó khi xây dựng phải xuất phát từ các nguyên tắc sau:

- Đảm bảo tính hiệu quả sử dụng vốn lưu động, nghĩa là việc mua, dự trữ không gây ứ đọng vốn
- Luôn đảm bảo lượng dự trữ hợp lý về số lượng, chất lượng và chủng loại
- Đảm bảo tính hiệu quả kinh tế, tránh làm tăng chi phí bảo quản
- Khi tính toán mua, cần tính cụ thể riêng cho từng loại hàng, lưu ý đến các nguyên liệu cùng tên nhưng quy cách, trạng thái có thể khác nhau

#### **5.5.2. Các căn cứ xây dựng kế hoạch**

Xuất phát từ các nguyên tắc trên, khi xây dựng kế hoạch mua nguyên liệu phải dựa vào các căn cứ sau:

- Kế hoạch sản xuất, chế biến kinh doanh
- Các loại thực đơn và giá thành (công thức) các món ăn
- Các hợp đồng đặt ăn của khách: gồm các hợp đồng ăn trực tiếp và các hợp đồng khách nghỉ trọ đặt ăn
- Mức độ thuận tiện và khó khăn của thị trường mua nguyên liệu
- Mức độ quan trọng của từng loại thực phẩm
- Phương tiện vận chuyển, hệ thống kho tàng, bảo quản dự trữ của doanh nghiệp

#### **5.5.3. Nội dung của kế hoạch tiến độ thu mua nguyên liệu thực phẩm**

Mua nguyên liệu là một công việc vô cùng phức tạp. Trong điều kiện phải tăng nhanh vòng quay vốn, chủng loại nguyên liệu nhiều và số lượng lại rất khác nhau và mua ở nhiều nguồn thị trường khác nhau. Mặt khác các vấn đề đặt ra trong điều kiện sản xuất chế biến phải luôn liên tục. Do đó, về mặt nội dung, kế hoạch tiến độ phải phản ánh rõ các vấn đề

- Nêu rõ chủng loại và quy cách các loại nguyên liệu cần dùng trong từng thời điểm
- Xác định chính xác số lượng từng loại nguyên liệu cần mua trong từng

thời gian (ngày, tuần, tháng...)

- Xác định rõ thời gian mua, thời gian giao hàng và thời gian sử dụng loại nguyên liệu đó.

#### 5.5.4. Phương pháp xây dựng kế hoạch tiến độ thu mua nguyên liệu thực phẩm

Với nội dung của kế hoạch mua nguyên liệu như đã trình bày trên, việc tính toán các chỉ tiêu kế hoạch được thực hiện theo 2 phương pháp:

+ Phương pháp 1:

Tính trực tiếp, phương pháp này sử dụng các thông số đã tính lượng nguyên liệu thực phẩm cần mua theo cách mở.

+ Phương pháp 2:

Tính gián tiếp, phương pháp này được tiến hành khi không tính toán được lượng nguyên liệu cần mua, sẽ sử dụng mức tiêu hao nguyên liệu của cùng kỳ năm trước làm gốc nhân với hệ số (tăng hoặc giảm) sản lượng (món ăn) của kỳ cần lập kế hoạch mua

Trong thực tế khi lập kế hoạch mua thường kết hợp cả hai phương pháp

#### 5.5.5. Tổ chức thu mua nguyên liệu thực phẩm

Có 2 hình thức mua chủ yếu

- Nguồn thường xuyên:

Là các nhà cung ứng thực phẩm chuyên nghiệp có khả năng cung cấp một hoặc một số mặt hàng cho nhà hàng, khách sạn. Các doanh nghiệp này phải đáp ứng các yêu cầu cơ bản sau:

+ Cung cấp hàng ổn định, liên tục không gây trở ngại cho nhà hàng bất kể các yếu tố chủ quan, khách quan.

+ Chất lượng hàng cung cấp luôn đảm bảo đủ lượng, đúng chủng loại, đúng qui cách, phẩm chất...

+ Giá cả đảm bảo cạnh tranh

+ Cung cấp kịp thời không trễ hạn

+ Cam kết đảm bảo và chịu trách nhiệm về vệ sinh an toàn thực phẩm

Giữa nhà hàng với các đơn vị cung cấp nguyên liệu thường xuyên (gọi là các môi hàng quen) có thể cam kết với nhau bằng hợp đồng nguyên tắc hoặc hợp đồng cung cấp hàng từng đợt. Với các đơn vị cấp hàng là các doanh nghiệp nhỏ hoặc tiểu thương có thể “hợp đồng” bằng uy tín, bằng sự ràng buộc “đặt cọc tiền”...

- Nguồn không thường xuyên:

Là các nguồn cung cấp hàng lẻ; thường là các hộ kinh doanh ở chợ, các siêu thị, những người trực tiếp sản xuất ra thực phẩm...

Nguồn không thường xuyên này thường đáp ứng các nhu cầu nguyên liệu thực phẩm đột xuất, có số lượng ít, chủng loại đa dạng và thường do nhân viên tiếp phẩm trực tiếp mua và có thể tự vận chuyển về

Nguồn cung cấp này rất phức tạp, khó quản lý về chất lượng, về vệ sinh an toàn, về giá cả...nhưng có ưu điểm nhanh, linh hoạt và đáp ứng tốt có hiệu quả với các nhu cầu đột xuất, số lượng ít, chủng loại nhiều

Nguồn cung cấp này rất phù hợp với các nhà hàng, khách sạn có quy mô nhỏ, số lượng ít. Với các nhà hàng, khách sạn lớn, hạng “sao” cao thì nguồn cung cấp này thường có xu hướng ngày càng giảm tỉ trọng cung cấp.

#### 5.5.6. Tổ chức tiếp nhận nguyên liệu

Tiếp nhận là bước chuyển giao trách nhiệm giữa bộ phận mua, vận chuyển với bộ phận quản lý nguyên liệu trong nội bộ - bộ phận kho. Việc tổ chức tiếp nhận tốt sẽ tạo điều kiện cho thủ kho nắm chắc số lượng, chất lượng, chủng loại nguyên liệu; phát hiện kịp thời tình trạng của nguyên liệu, hạn chế sự nhầm lẫn, tham ô, thiếu trách nhiệm có thể xảy ra. Xuất phát từ đó, tổ chức tiếp nhận phải thực hiện 2 nhiệm vụ sau:

- Tiếp nhận chính xác số lượng, chất lượng, chủng loại nguyên liệu theo đúng quy định (thể hiện trên hợp đồng kinh tế, hóa đơn...)
- Chuyển nhanh nguyên liệu vào kho tránh hư hỏng, mất mát, hao hụt
- Mặt khác công tác tiếp nhận phải tuân theo các yêu cầu sau
- Mọi nguyên liệu khi tiếp nhận đều phải có đủ giấy tờ hợp lệ
- Mọi nguyên liệu đều phải qua kiểm tra chất lượng, xác định chính xác số lượng (cân, đo, đong, đếm), chất lượng, chủng loại, thời hạn sử dụng...
- Khi tiếp nhận, thủ kho ghi số thực nhận, ghi và ký phiếu nhập kho, vào thẻ kho...

Nhìn chung, khi nhập hàng đều thực hiện việc giao nhận có thêm ít nhất một thành phần nữa (gọi là giao nhận tay ba) như kế toán, bảo vệ...

Trong thực tế, khi giao nhận hàng thực phẩm tươi: rau củ quả tươi, thịt, cá, tôm, cua... thường có sự bàn giao ngay cho bộ phận chế biến, thủ kho, kế toán cùng kiểm tra làm thủ tục

#### 5.6. Tổ chức quản lý kho

Kho là nơi tập trung dự trữ các nguyên liệu, vật liệu, nhiên liệu, thiết bị, dụng cụ trước khi đưa vào sản xuất chế biến.

Trong một nhà hàng, khách sạn có nhiều loại nguyên liệu, thiết bị, vật liệu, dụng cụ khác nhau. Vì vậy, trong thời gian tập trung dự trữ chúng cũng phải có nhiều kho khác nhau phù hợp với từng loại, như: kho nguyên liệu thực phẩm tươi, kho nguyên liệu thực phẩm khô, kho dụng cụ, kho nhiên liệu...

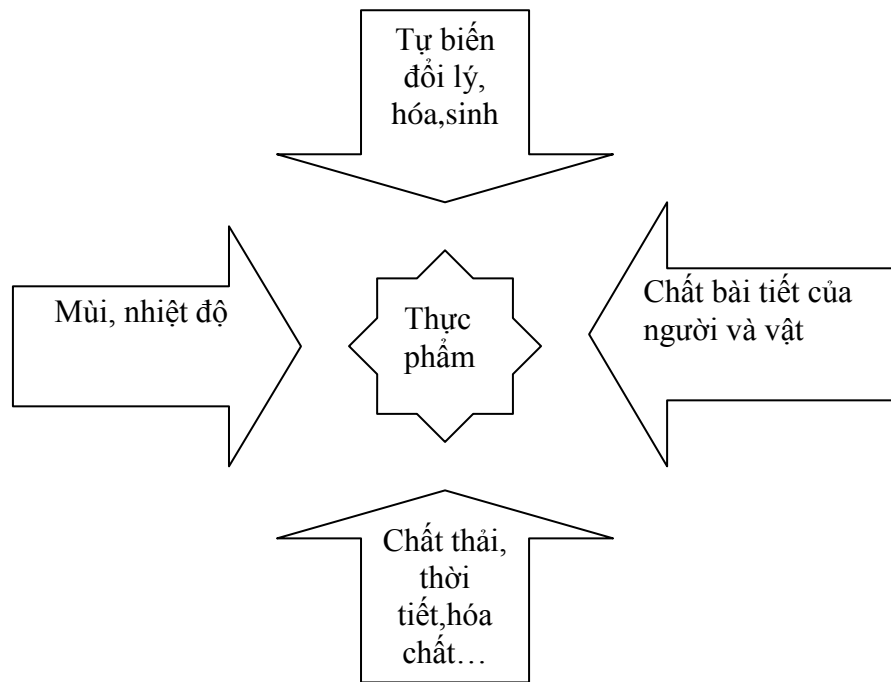
Để đảm bảo chất lượng thực phẩm, kho thực phẩm còn được trang bị hệ thống bảo quản thích hợp là các thiết bị làm lạnh, thiết bị hút ẩm... do đó, hệ thống kho nguyên liệu thực phẩm có thể có các loại kho sau:

- Kho lạnh đông: để dự trữ bảo quản các thực phẩm đông lạnh như: thịt gia súc, thịt gia cầm, cá... hiện nay các loại kho lạnh có thể bảo quản thực phẩm đến  $-20^{\circ}\text{C}$  và thời gian lưu trữ tối đa đến 6 tháng

- Kho lạnh: loại kho này chỉ làm lạnh đến nhiệt độ từ  $-10^{\circ}\text{C}$  đến  $0^{\circ}\text{C}$  dùng để dự trữ bảo quản các thực phẩm thực vật rau củ quả tươi, một số thực phẩm chế biến, một số thực phẩm đóng chai, lọ, hộp...

- Kho khô: để dự trữ bảo quản các thực phẩm khô: lương thực, ngũ cốc, các loại rau, các loại gia vị khô... loại kho này đảm bảo thông thoáng và có trang bị máy hút ẩm...

Trong quá trình dự trữ, bảo quản thực phẩm, sự ảnh hưởng của các yếu tố bên trong, bên ngoài sẽ ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm. Dưới đây là sơ đồ cho thấy các yếu tố có thể ảnh hưởng xấu đến thực phẩm:



*Sơ đồ 3.4: Các yếu tố có thể ảnh hưởng xấu đến thực phẩm*

Việc tổ chức và quản lý phải thực hiện các nhiệm vụ chính sau:

- Bảo quản toàn vẹn số lượng, chất lượng, ngăn ngừa và hạn chế hư hỏng, mất mát; thường xuyên kiểm soát chặt diễn biến chất lượng thực phẩm
- Phải nắm vững lượng hàng trong kho ở bất kỳ thời điểm nào về số lượng, chất lượng, chủng loại, vị trí xếp đặt, tình trạng diễn biến chất lượng... để sẵn sàng cấp phát theo nhu cầu và kịp thời tư vấn, đề xuất cho các cấp quản lý những biện pháp cần thiết đối với các nguyên liệu thực phẩm
- Cách tổ chức sắp xếp đảm bảo cho việc xuất nhập, kiểm kê, kiểm tra. Tuân theo 2 nguyên tắc
  - Đễ tìm, dễ thấy, dễ lấy
  - Nguyên liệu nhập trước xuất trước, thời hạn còn ngắn... xuất trước; nhập sau, hạn dùng còn dài xuất sau
- Biết cách sắp xếp khoa học để sử dụng hợp lý diện tích và không gian kho.
- Xuất phát từ nhiệm vụ trên, nội dung chủ yếu của công tác bảo quản, giữ kho là:
  - Phải có hệ thống sổ sách theo dõi rõ ràng, luôn nắm vững chất lượng và diễn biến chất lượng của các nguyên liệu thực phẩm, nắm vững lượng hàng tồn của từng chủng loại.
  - Phải có sơ đồ sắp xếp, phân loại theo quy cách, chủng loại, phẩm cấp, không để các nguyên liệu bừa bãi, lẫn lộn
  - Đảm bảo kho được tiến hành bảo quản thực phẩm đúng qui trình, tiêu chuẩn kỹ thuật. Đảm bảo an ninh
  - Xây dựng và duy trì nghiêm hệ thống nội qui qui chế quản lý, ra vào kho

*5.6.1. Tổ chức cấp phát nguyên liệu*

Cấp phát nguyên liệu là hình thức chuyển nguyên liệu thực phẩm từ kho đến bộ phận chế biến. Cấp phát nhanh nhẹn, kịp thời, chính xác sẽ tạo điều kiện thuận lợi để tận dụng triệt để và có hiệu quả công suất thiết bị và thời gian phục



vụ. Việc cấp phát có thể tiến hành theo 2 hình thức sau:

- Cấp phát theo yêu cầu của bộ phận chế biến

Hình thức cấp phát này chủ yếu dựa vào yêu cầu của bộ phận chế biến. Hình thức cấp phát này có ưu điểm

+ Gắn chặt việc cấp phát với nhu cầu sản xuất chế biến, tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình sản xuất chế biến

+ Đáp ứng nhanh các nhu cầu đa dạng, cấp thiết trong quá trình kinh doanh phục vụ khách hàng

Tuy nhiên hình thức này dễ tạo thói quen ỉ lại, làm mất tính kế hoạch chặt chẽ, mẫm mông cách cấp phát, làm việc tùy tiện dễ dẫn đến không tiết kiệm, làm tăng chi phí

- Cấp phát theo kế hoạch:

Hình thức cấp phát này căn cứ vào kế hoạch sản xuất chế biến trong ngày, thực đơn, công thức hoặc giá thành để lập phiếu xuất kho cho bộ phận chế biến. Như vậy, việc cấp phát theo hạn mức được qui định chẳng những về số lượng, chủng loại, qui cách mà cả về thời gian nhằm đảm bảo tính chủ động cho cả kho và bộ phận chế biến áp dụng hình thức này, khi có nhu cầu đột xuất, cần cấp thêm nguyên liệu thì phải có lệnh của người có thẩm quyền. Trường hợp còn thừa, sẽ được bàn giao lại cho ca sau.

Kinh nghiệm thực tế cho thấy, cách cấp phát theo hình thức 2 có nhiều ưu điểm:

+ Quản lý chặt các nguyên liệu, tránh sự nhầm lẫn

+ Bộ phận kho chủ động nên việc chuẩn bị chu đáo và cấp phát nhanh, chính xác tiết kiệm thời gian.

+ Góp phần làm tăng hiệu quả kinh doanh

Tóm lại, quản trị nguồn nguyên liệu thực phẩm, năng lượng là một khâu rất quan trọng trong quá trình quản trị doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn nói chung và là khâu then chốt đảm bảo cho quá trình sản xuất chế biến các món ăn tiến hành bình thường đáp ứng các nhu cầu hết sức đa dạng, thường xuyên và đột xuất của khách hàng

Quản trị nguồn nguyên liệu thực phẩm, năng lượng tốt là cơ sở cho quá trình phấn đấu giảm chi phí, giảm giá thành tăng tính cạnh tranh cho doanh nghiệp. Quản trị nguồn nguyên liệu năng lượng tốt cũng đảm bảo cho nguồn thực phẩm đạt các tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn và đảm bảo chất lượng cho món ăn. Quản trị nguyên liệu, năng lượng bao gồm từ khâu lập kế hoạch mua, quản lý hàng hóa trong kho và quá trình cấp phát. Các khâu của quá trình trên đều rất quan trọng nên trong thực tế không thể xem nhẹ khâu

- Tùy các mặt hàng mà cách thu mua khác nhau. Có những mặt hàng thì môi giao hàng tận nơi, thủy hải sản, rau...

Một số mặt hàng nhỏ lẻ giao cho tiếp phẩm mua vận chuyển về tận nơi

- Giao nhận: phải có bếp trưởng hoặc bếp phó giao nhận có thủ kho, kế toán bếp ghi nhận, vì có loại thực phẩm nhận xong đưa vào bếp nhưng có loại lại cho vào kho.

#### 5.6.2. Bảo quản thực phẩm trong kho

Những loại thực phẩm trong kho thuộc trách nhiệm của thủ kho, những loại thực phẩm nhập về bếp dùng trong ngày cũng cần được bảo quản đúng quy cách, thực phẩm khô để như thế nào, thực phẩm tươi sống

- Các loại thực phẩm dễ hỏng: Thịt, gia cầm, cá, hoa quả, rau và những sản phẩm dùng trong ngày

- Thực phẩm khô: Bột mì, đường, đậu hạt, thực phẩm đóng hộp.

- *Thực phẩm đông lạnh*: Có thể được mua hoặc được chuẩn bị bảo quản tại cửa hàng và được giữ đông lạnh để sử dụng sau

- *Các loại thực phẩm dễ hỏng*:

Các thực phẩm dễ hỏng thường tích trữ bằng phương pháp làm lạnh. Có hai cách làm lạnh chính: phòng lạnh, giống như một chiếc tủ lạnh lớn, và phòng ướp lạnh giống như một máy đông lạnh cỡ lớn

- *Nhiệt độ*:

Nhiệt độ thích hợp để lưu trữ các thực phẩm dễ hỏng được chỉ ra dưới đây:

Rau	Từ 5 đến 8 độ C
Thịt gia cầm và cá:	Từ 2 đến 5 độ C
Đồ ăn nấu chín:	Từ 2 đến 5 độ C
Thực phẩm tươi sống, chế biến dở hoặc đã chín biến xong	Từ 2 đến 5 độ C

Với nhiệt độ như trên, các loại thực phẩm chỉ bảo quản từ một đến hai ngày. Trong một ngày bảo quản, chất lượng thực phẩm giảm đi không đáng kể, nhưng nếu bảo quản hai ngày, chất lượng thực phẩm đã giảm tương đối vì vậy, không nên bảo quản quá hai ngày.

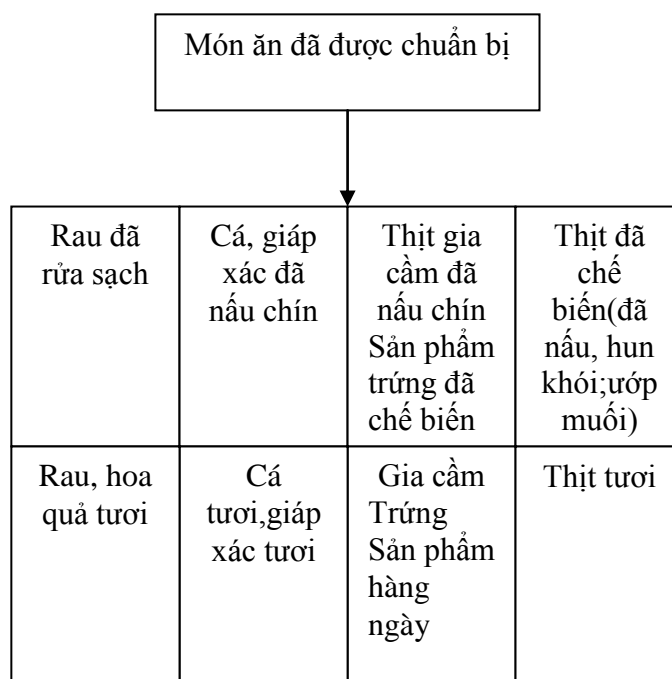
Thực phẩm đã được làm chín

Các thực phẩm đã nấu chín hoặc đã chế biến nên được bảo quản trong điều kiện lý tưởng nhất là tại một nơi riêng biệt được làm lạnh. Tất cả các thực phẩm đã nấu chín phải được bọc ngoài bằng một lớp giấy bọc thực phẩm và không đặt gần các thực phẩm tươi sống. Nếu không có giấy bọc, có thể sử dụng hộp đựng bằng nhựa có nắp thay thế. Nhiệt độ lý tưởng để bảo quản thực phẩm là 4°C. Thịt sống và thịt đã nấu chín phải để riêng để đề phòng tránh nhiễm khuẩn thực phẩm sang nhau. Thời gian bảo quản không quá ba ngày.

- *Bảo quản riêng biệt thực phẩm dễ hỏng*

Sơ đồ này mô tả thực phẩm dễ hỏng được cất trữ, bảo quản hợp vệ sinh như thế nào.

Những loại thực phẩm này cần bảo quản tương đối cách biệt với các loại thực phẩm khác và lưu ý tránh đập, nát, thực phẩm khi bảo quản phải khô ráo, dụng cụ, bao gói khô sạch và bảo kín



### ***Hoa quả và rau***

Hoa quả nên được giữ lạnh trừ trường hợp đối với chuối (khi giữ lạnh sẽ bị thâm đen)

Rau nên được bảo quản trong:

- Đồ đựng khi giao hàng (như đối với hạt tiêu, bí xanh, quả bơ, nấm)
- Xếp trên giá (cây cải xanh, các loại rau xanh và củ quả)
- Trong túi lưới (hành )
- Trong túi ta (khoai tây)

### **Bảo quản đồ khô**

Việc bảo quản đồ khô nên thực hiện như sau:

- Tại nơi khô ráo, thoáng khí và tránh ánh sáng mặt trời. Nhiệt độ khoảng 15 – 25<sup>0</sup>C, độ ẩm không khí 60-70%.
- Tất cả hàng trong kho phải được luân chuyển hàng ngày
- Tất cả các giá đựng thực phẩm được đánh dấu rõ ràng
- “Hạn sử dụng” phải được triệt để tuân theo

### **Bảo quản thực phẩm đông lạnh**

Thực phẩm đông lạnh phải được đưa vào bảo quản ngay sau khi nhận về. Nhiệt độ lý tưởng để bảo quản thực phẩm đông lạnh là -20<sup>0</sup>C. Cửa và nắp lạnh phải luôn đóng chặt. Điều quan trọng cần lưu ý là các đồ đông lạnh đều phải được bao gói để tránh bị: “ độ lạnh chết”.

*Ghi chú*

“Độ lạnh chết” xảy ra khi thực phẩm tươi sống để ở nhiệt độ quá thấp

## **6. Vệ sinh nhà bếp và chuẩn bị công việc**

### **6.1. Tầm quan trọng của công tác vệ sinh nhà bếp**

*Đối với người lao động:* Trước hết người lao động sẽ được làm việc trong một môi trường làm việc yên tĩnh thoáng mát hơn, sạch sẽ hơn, an toàn hơn từ đó tránh được nguy cơ mắc bệnh. Đồng thời làm việc trong môi trường sạch sẽ thoáng mát sẽ cảm thấy tinh thần thoải mái hơn và cũng từ đó mà năng suất lao động cao hơn, thu nhập của người lao động cũng sẽ tăng lên.

*Đối với khách hàng:* Quyền lợi của người tiêu dùng sẽ được đảm bảo (ngoài quyền lợi mà họ được hưởng là được ăn ngon, giá cả phải chăng thì họ còn có quyền lợi là phải được ăn uống đảm bảo vệ sinh và an toàn)

Hiện nay khi mà mức sống của người dân đã được cải thiện thì vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ ngày càng được quan tâm hơn.

*Đối với chủ doanh nghiệp:* Vệ sinh an toàn thực phẩm là một trong những tiêu chí để khẳng định vị thế của nhà hàng. Trước hết vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ làm tăng uy tín của nhà hàng, uy tín nhà hàng đảm bảo khách hàng ngày một đông mà cũng từ đó mà lợi nhuận thu được cũng ngày một tăng

### **6.2. Những yêu cầu đối với người lao động trong công tác vệ sinh nhà bếp**

- Nêu được tầm quan trọng của vệ sinh nhà bếp
- Giải thích được cách lau dọn nhà bếp đúng cách
- Xác định được các loại thiết bị chính được sử dụng trong một bếp ăn thương mại và biết được công dụng của mỗi loại
- Hiểu được tầm quan trọng của việc giữ gìn và lau chùi thiết bị đúng cách

- Liệt kê được các bước phải làm khi chuẩn bị công việc
- Nêu được qui định của nhà bếp nơi làm việc

Việc đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh cao trong môi trường nấu ăn có ý nghĩa rất quan trọng. Việc không bảo dưỡng và lau chùi bất cứ bộ phận hay thiết bị nào của nhà bếp đều dẫn tới nguy cơ bếp bị nhiễm độc, nhiễm khuẩn. Vệ sinh là yêu cầu quan trọng đối với tất cả mọi người trong khách sạn và đặc biệt có lợi

### **6.3. Các thiết bị làm vệ sinh:**

Để duy trì môi trường làm việc vệ sinh, cần phải có một số các thiết bị, dụng cụ. Các thiết bị, dụng cụ lau chùi cần có bao gồm:

- Giẻ lau dệt bằng sợi thép mảnh
- Giẻ lau nilông
- Cây lau nhà và bàn chải các loại
- Giẻ lau và giấy chùi dùng cho nhà bếp
- Các hóa chất và dung dịch tẩy rửa

### **6.4. Các khu vực cần làm vệ sinh và cách làm**

Điều quan trọng là phải sử dụng các dụng cụ và hóa chất tẩy rửa nói trên cho hợp lý để duy trì vệ sinh và an toàn cho tất cả các thiết bị. Điều vô cùng quan trọng là phải có lịch vệ sinh định kỳ, hàng tuần và hàng ngày nhằm đảm bảo công việc vệ sinh quan trọng không bị sai sót. Những khu vực vệ sinh định kỳ và hàng ngày bao gồm:

*Sàn bếp:* Nhất thiết phải lau sàn thật kỹ, sàn phải được quét, cọ rửa bằng nước tẩy rửa, sau đó lau khô. Có thể làm bằng máy hoặc bằng tay, và phải lau ít nhất mỗi ngày một lần. Để đảm bảo an toàn, phải có biển báo hiệu phù hợp để báo cho nhân viên biết là sàn ướt.

*Tường bếp:* Cọ bằng xà phòng rồi lau khô. Có thể làm hàng tháng, nhưng nói chung số lần lau phụ thuộc vào từng điều kiện hoàn cảnh cụ thể

*Trần bếp:* Trần không được có vết nứt hoặc bị bong. Bụi bẩn không bám lại trên trần.

*Cửa ra vào và cửa sổ:* cửa ra vào và cửa sổ phải được lắp chặt chẽ. Phải lau kính sạch cả trong lẫn ngoài để đảm bảo cho ánh sáng đi qua tốt nhất

*Quạt gió:* Phải thông gió thích hợp sao cho khói lò thoát ra ngoài bếp, không khí lưu trữ trong kho, tủ thức ăn, phòng đồ nguội... được thông thoát ra ngoài. Có thể dùng vải bạt phủ che lò và dùng quạt thông gió. Phải giữ cho vải phủ và quạt luôn sạch sẽ. Dầu mỡ và bụi bẩn có thể bị tích tụ lại trong quạt và rơi xuống thức ăn. Cửa sổ thông gió phải được che chắn để ngăn không cho bụi, côn trùng và chim chóc thâm nhập vào. Thông gió tốt cũng góp phần giúp mồ hôi bay hơi, do đó các nhân viên làm việc được thoáng mát

### **Bề mặt nơi làm việc**

- Phải luôn lau chùi, vệ sinh nơi làm việc trước, trong ca và giữa lúc giao ca
- Bề mặt bằng kim loại – lau ngay sau khi sử dụng bằng nước xà phòng
- Bề mặt bằng gỗ- cọ rửa bằng bàn chải lông cứng và nước tẩy rửa, xả nước và lau khô
- Bề mặt bằng nhựa – cọ rửa bằng nước nóng vừa phải

Tủ lạnh, thiết bị đông lạnh. Phải tuân thủ các chỉ dẫn cụ thể của nhà sản xuất, đặc biệt trong quy trình làm tan giá. Khi lau chùi, sử dụng lượng vừa nước tẩy rửa nóng, sau đó lau khô bằng khăn vải sạch

Lò nướng, vỉ nướng và chảo rán: Tắt máy, rút phích cắm điện. Cạo sạch các mẫu thức ăn còn bám bản. Dùng khăn, dao mũi nhọn, kim hoặc bàn chải, tùy loại nào thích hợp.

Phải lau kỹ tất cả các bộ phận có thể tháo rời cũng như lắp cố định bằng nước tẩy rửa nóng (có chứa dung môi hòa tan mỡ, ví dụ soda). Đặc biệt chú ý các lỗ hồng và các quăng cách mà thực phẩm có thể bị mắc trong đó. Xả nước kỹ, lau khô và nắp lại. Phải tuân thủ bất cứ chỉ dẫn cụ thể nào của nhà sản xuất. Thử lại máy xem đã được lắp đúng chưa bằng cách cắm điện và bật máy

*Ghi nhớ:*

Không bao giờ được sử dụng các thiết bị mà bạn chưa được hướng dẫn sử dụng. Khi lau chùi thiết bị, phải luôn lưu ý tới những phần sắc nhọn để tránh xảy ra tai nạn.

## **6.5. Xử lý chất thải**

### *6.5.1. Tầm quan trọng của công tác xử lý chất thải*

Xử lý chất thải là điều quan trọng đối với việc duy trì nơi làm việc an toàn và vệ sinh. Tất cả các loại chất thải đều là nguy cơ đe dọa tới vệ sinh thực phẩm vì đó là nguồn gây bệnh, nguồn cung cấp thức ăn cho các loại vi khuẩn. Do đó, việc quản lý và chất thải đóng vai trò thiết yếu ngăn ngừa môi trường nuôi dưỡng các loại ruồi và côn trùng.

### *6.5.2 Những yêu cầu đối với công việc xử lý chất thải*

- Phân loại được các chất thải khác nhau
- Hiểu và nêu được tầm quan trọng của các phương pháp xử lý chất thải khác nhau trong nhà bếp

### *6.5.3 Phân loại chất thải*

Có một số loại chất thải cần xử lý trong hoạt động hàng ngày của nhà bếp

- Chất thải khô, không phải thực phẩm
- Chất thải thực phẩm khô
- Chất thải thực phẩm thiêu hồng
- Dầu và mỡ rán thừa
- Các chất thải lớn
- Chất thải có thể tái chế

#### *Xử lý chất thải*

- *Chất thải khô, không là thực phẩm*

Thường thì đây là các đồ bao gói bằng gỗ, bìa cát tông và nhựa. Một số vật liệu tích trữ các chất thải này một cách hợp lý

Bìa cát-tông và giấy có thể được nén lại bằng máy nén chất thải

- *Chất thải thực phẩm khô*

Các chất thải này có thể được xử lý bằng cách

- + Loại có ngay tại chỗ bằng thiết bị xử lý đặc biệt nếu chất thải có mùi khó chịu
  - + Lưu giữ trong thùng rác có nắp đậy kín để người thu gom rác đem vứt bỏ
- *Dầu và mỡ còn thừa*

Nếu số lượng nhỏ thì có thể hấp thụ vào các chất thải thực phẩm khô

- *Chất thải lớn*

Có hai cách xử lý các loại chất thải lớn:

- + Đốt cháy: Có thể thực hiện ở một nơi riêng biệt không có nguy hiểm hoặc trong lò đốt rác thải đặc biệt

+ Nén lại bằng thiết bị đặc biệt. Tuy nhiên thiết bị này đắt tiền và cần những kỹ năng chuyên môn để vận hành và bảo dưỡng

- *Rác thải nói chung*

Có thể đựng rác thải nói chung trong các túi nhựa hoặc túi lót giấy, những túi này sẽ được tiêu hủy cùng với rác thải

Túi xử lý ghi nhớ tầm quan trọng của việc xử lý rác thải đúng cách và có những quy định cụ thể và sức khỏe để đảm bảo cho bạn làm việc có hiệu quả. Do đó cần lưu ý áp dụng quy trình vệ sinh diệt khuẩn và quản lý chất thải đúng quy trình để đảm bảo môi trường làm việc vệ sinh

### **6.6. Xử lý sinh vật gây hại**

Điều quan trọng là phải luôn duy trì một nhà bếp sạch sẽ. Quá trình chế biến thực phẩm đặc biệt nhạy cảm với các loại vật gây bệnh khác nhau và do đó việc sử lý vật gây bệnh là điều quan trọng sống còn. Vật gây bệnh có thể dẫn tới những trường hợp ngộ độc thức ăn nghiêm trọng, từ đó có thể gây ra bệnh tật hoặc tử vong, đồng thời phá hoại uy tín của cơ sở kinh doanh. Do đó, nhất thiết là bạn hết sức thận trọng trong công việc ngăn ngừa và loại trừ các vật gây bệnh

Có bốn loại sinh vật gây hại chính thường gặp tại các cơ sở chế biến thực phẩm:

- Chuột cống và chuột nhắt
- Côn trùng các loại
- Mèo và chó
- Chim chóc

Tất cả các loại sinh vật này có thể gây ra những dịch bệnh và sinh ra vi khuẩn trong kho chứa thực phẩm cũng như trong toàn khách sạn nhà hàng. Cần tìm ra các loại sinh vật gây bệnh thường gặp tại bếp của bạn và nhận biết chúng

#### **6.6.1 Dấu hiệu nhận biết sinh vật gây hại**

Có những dấu hiệu để nhận biết các loại sinh vật gây hại

- *Chuột cống và chuột nhắt*

- + Có phân chuột
- + Có mùi khó chịu
- + Có dấu hiệu bị phá hoại/ gặm nhấm ở đồ gỗ, bìa các- tong, nhựa hay thực phẩm
- + Có dấu chân in trên bột bị đổ

- *Côn trùng*

- + Có côn trùng sống hoặc xác côn trùng chết ở trong bếp
- + Có trứng và ấu trùng trong góc tối
- + Có phân côn trùng
- + Có dấu hiệu thức ăn bị đổ và có vết chân in

- *Mèo và chó*

- + Có mùi
- + Có phân mèo hoặc chó
- + Có rác rơi vãi xung quanh khu để rác thải

- *Chim chóc*

- + Có lông rụng
- + Có phân chim
- + Có dấu hiệu phá hoại ở vỏ gói thực phẩm

### 6.6.2 Biện pháp xử lý các sinh vật gây hại

Vấn đề quan trọng là vệ sinh lau chùi thường xuyên, chu đáo mọi nơi để làm giảm nguy cơ gây hại. Có nhiều cách để loại trừ sinh vật gây hại, trong đó có

#### - Vệ sinh và thao tác công việc

- + Loại trừ nguồn cung cấp thức ăn cho chúng
- + Bảo quản tất cả thực phẩm trong tủ chống sinh vật gây hại, đặt cách mặt đất
- + Lau dọn sạch ngay tất cả thực phẩm bị trào, đổ ra ngoài và thức ăn thừa
- + Dọn và lau sạch phần sau của thiết bị
- + Lau dọn định kỳ và diệt trùng

#### - Dùng bẫy

Có một số cách khác để loại trừ sự gây bệnh

- + Dùng bẫy chuột cống, chuột nhắt
- + Dùng bẫy điện
- + Dùng đèn tia cực tím chống côn trùng

#### - Dùng chất hóa học

Có một số phương pháp hóa học dùng để loại bỏ sinh vật gây bệnh tỏ ra rất có hiệu quả. Đó là:

- + Phun thuốc trừ sâu và hóa chất
- + Thuốc chuột
- + Biện pháp hun khói chuyên dụng

Khi sử dụng hóa chất tại khu vực chế biến thực phẩm phải hết sức cẩn thận để ngăn ngừa tình trạng thực phẩm và thiết bị nhiễm độc hóa chất

### 6.6.3 Biện pháp phòng ngừa

Cách tốt nhất để chống sự gây hại là phòng ngừa ngay từ đầu. Phải tiến hành những biện pháp phòng ngừa sau:

Có một số phương pháp hóa học dùng để loại bỏ sinh vật gây bệnh tỏ ra rất có hiệu quả đó là:

#### - Ngăn chặn

Bịt kín tất cả những chỗ hở trên sàn và tường, bịt kín các khoảng hở xung quanh các ống và ống dẫn, đảm bảo là tất cả cửa sổ và cửa ra vào được đóng khít, các cửa đều được lắp lưới chắn ruồi, đảm bảo là nơi bảo quản thực phẩm luôn sạch sẽ và khô ráo, thực hiện lịch lau dọn kỹ lưỡng hàng ngày

#### - Phá bỏ

Phá dọn bất cứ chỗ nào có thể trở thành nơi ẩn nấp của sinh vật gây bệnh, vớt bỏ rác và chất thải đúng cách, tiến hành diệt trùng khu vực bếp thường xuyên

#### - Loại bỏ

Sử dụng tất cả những kỹ thuật loại bỏ sinh vật gây bệnh (đã nói ở trên). Một điều quan trọng là bạn phải báo cáo bất cứ dấu hiệu lây nhiễm bệnh nào với Bếp trưởng để xử lý kịp thời

#### Ghi nhớ

Mỗi người đều có trách nhiệm duy trì môi trường làm việc vệ sinh an toàn

## 7. An toàn lao động

Mỗi nhà bếp đều có những nội quy làm việc, tuy nhiên nội quy ở tất cả các nhà bếp đều có một số điểm cơ bản sau:

- Sử dụng khăn vải bông khô để lót tay khi cầm xoong, nồi hay chảo nóng.

- Nhấc nắp vung từ từ, để cách xa phía tay và mặt để tránh hơi nóng gây bỏng
- Phải báo hiệu cho các nhân viên khác biết về “đồ nóng” khi di chuyển đồ dùng thức ăn nóng từ nơi này sang nơi khác
- Tránh đong quá đầy thức ăn nóng vào đồ chứa
- Không bao giờ để phần cán xoong nồi chìa ra phía lối đi
- Nếu vấp hay va vào, xoong nồi có thể bị rơi khỏi kệ
- Không bao giờ để phần cán xoong nồi quay về phía ngọn lửa
- Khi cần nâng nhấc, phải nhấc lên sao cho sức căng tuyền xuống tay và chân. Khi nhấc lên thì dùng sức của chân chứ không phải của lưng. Không bao giờ nhấc lên khi vật để không cân bằng
- Hãy yêu cầu mọi người giúp đỡ khi nhấc vật nặng
- Khi thả thực phẩm vào dầu, mỡ nóng, luôn phải giữ khoảng cách xa thân mình để mỡ không bắn và gây bỏng nghiêm trọng
- Luôn giữ cho khu vực làm bếp ngăn nắp và không có thực phẩm dư thừa
- Lau sạch thực phẩm khi bị tràn ra
- Tập trung chú ý khi thao tác bằng tay
- Tránh để đồ bằng kính gần thực phẩm, kính có thể bị nứt hoặc gãy vụn
- Không được tung hay ném các đồ vật trong nhà bếp. Phải luôn truyền từ tay người này sang tay người khác
- Phải xử lý các vết thương ngay lập tức. Nếu cần phải đưa đến y tế

Tất cả các nhân viên phải tuân thủ những quy định nói trên, cũng như các quy định cụ thể về vệ sinh và an toàn được đề ra và có hiệu lực

## **8. Những công việc cần làm trước khi đóng cửa bếp**

Sau mỗi ngày làm việc, mọi công việc trong nhà bếp phải được hoàn tất hoặc được thu xếp, bảo quản cho gọn gàng. Cần phải kiểm tra lại một lần cuối các công việc trước khi ra về chứ không đơn giản chỉ đóng cửa bếp

### **8.1. Yêu cầu đối với công việc đóng cửa bếp**

- Xác định được những công việc và phải làm vào cuối mỗi ca làm việc
- Nêu được tầm quan trọng của việc chuẩn bị để kết thúc ca làm, tuân thủ đúng quy trình

- Hiểu được tầm quan trọng của việc đóng cửa bếp theo đúng quy cách

Điều quan trọng là phải thực hiện công việc đóng cửa bếp đúng cách và tuân thủ đúng chuẩn mực và quy định của khách sạn. Khi đã kết thúc công việc chế biến trong bếp, vẫn còn nhiều việc phải làm để chuẩn bị cho công việc ngày hôm sau. Do đó, những công việc phải làm khi đóng cửa bếp là rất quan trọng để đảm bảo cho hoạt động của bếp diễn ra bình thường

### **8.2. Những công việc cần làm trước khi đóng cửa bếp**

- *Cất giữ thực phẩm*

Tất cả thực phẩm được đem cất giữ hợp lý. Cụ thể là thực phẩm phải được cất giữ trên khay sạch hoặc đựng trong hộp sạch được đậy cẩn thận. Bạn phải áp dụng đúng quy trình lưu giữ thực phẩm để tránh cho thực phẩm không bị lây nhiễm độc sang nhau

- *Thiết bị điện và gas*

Phải tắt hết các thiết bị điện và gas. Nếu trong bếp có hệ thống thông gió thì cũng phải ngắt điện



- *Thiết bị dụng cụ*

Các thiết bị và dụng cụ khác cũng phải được xử lý đúng quy trình

- Những thiết bị lớn cần tắt đi và lau sạch
- Những dụng cụ nhỏ ví dụ như thìa cũng cần phải lau sạch và cất giữ vào chỗ thích hợp
- Những dụng cụ phục vụ ăn như dao, đĩa... cần được cất giữ cẩn thận sau khi đã lau sạch

- *Xử lý chất thải*

Phải nhớ xử lý chất thải theo cách an toàn, hợp vệ sinh và đúng quy trình của khách sạn

- *Công tác vệ sinh*

Tất cả các khách sạn đều có lịch lau dọn hàng ngày để thực hiện sau mỗi ca làm việc. Bạn phải tự làm quen với lịch này và đảm bảo việc lau dọn được thực hiện đúng cách

- *Vấn đề an toàn*

Việc đóng và khóa các máy đông lạnh, tủ lạnh, kho chứa và văn phòng theo đúng quy định của các khách sạn cũng rất quan trọng.

Quy trình đóng cửa bếp ở mỗi khách sạn, nhà hàng có thể khác nhau nhưng trách nhiệm của cá nhân phải kiểm tra để đảm bảo cho các cách đóng cửa bếp được tiến hành đúng với quy định của khách sạn nơi bạn làm việc.

### **Câu hỏi ôn tập chương 3**

1. Nêu khái niệm về tổ chức lao động. Trình bày rõ các yếu tố tham gia vào quá trình lao động
2. Phân tích các đặc điểm của lao động trong nhà bếp
3. Phân tích vai trò của bộ phận bếp trong khách sạn, nhà hàng
4. Phân tích mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác
5. Trình bày các hình thức phân công lao động trong nhà bếp và phân tích ưu, nhược điểm của các hình thức này
6. Trình bày cách bố trí giờ làm việc (cách phân ca) lao động trong nhà bếp đối với từng loại hình kinh doanh ăn uống
7. Trình bày cách thức lập bảng phân công lao động trong nhà bếp. Cho ví dụ cụ thể để minh họa
8. Trình bày cách thức tiến hành tổ chức cung ứng nguyên liệu thực phẩm
9. Trình bày những yêu cầu chung của tổ chức các khu vực làm việc (nơi làm việc) trong nhà bếp
10. Nêu những yêu cầu cơ bản về vấn đề vệ sinh và an toàn lao động trong nhà bếp.

### Bài tập chương 3

1. Theo từng nhóm 3 người, hãy thiết lập một bảng danh mục công việc hàng ngày, để giảm thiểu nguy cơ gây bệnh
2. Sử dụng mạng Internet, hãy nghiên cứu vấn đề sinh vật gây hại. Hãy tìm ra nguy cơ đe dọa lớn nhất của sinh vật gây hại đối với ngành công nghiệp thực phẩm ở Việt Nam. Hãy xác định những bước cần tiến hành để ngăn chặn hoặc tránh tình trạng này xảy ra
3. Trong mỗi nhóm ba người, hãy xác định những nhiệm vụ chính phải thực hiện khi đóng cửa bếp vào cuối mỗi ca làm việc hay vào cuối buổi thực hành của lớp. Hãy thảo ra một quy trình đóng cửa bếp tại các xưởng thực hành của trường Cao đẳng thương mại và Du lịch Hà Nội và của khách sạn trường hoặc tại nơi làm việc của bạn.
4. Nếu được phép, hãy tới thăm các xưởng thực hành bếp của trường Cao đẳng và nhà bếp của khách sạn, hoặc của nơi bạn làm việc. Hãy kiểm tra an toàn bếp và xác định bất cứ chỗ nào bạn cảm thấy có vấn đề. Trong nhóm của mình, hãy lập ra một danh mục các biện pháp đảm bảo an toàn cần thực hiện trong bếp để giảm thiểu các thiệt hại đối với khách sạn hoặc nhà trường. Hãy nộp bản danh mục này cho giáo viên hoặc người giám sát của bạn.

## **Chương 4:** **TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ TRONG NHÀ BẾP (16 tiết)**

### **Mục tiêu**

#### **- Kiến thức**

Cung cấp những kiến thức cơ bản giúp người học hiểu được những yêu cầu về cách lắp đặt, sử dụng các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

#### **- Kỹ năng**

Hiểu rõ cấu tạo, nguyên lý, cách vận hành của trang thiết bị

Nhận biết và phân biệt đúng các loại dụng cụ

#### **- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm**

+ Có ý thức trong học tập, nghiên cứu trước tài liệu học tập.

+ Nghiêm túc trong quá trình học, tự liên hệ với thực tế.

Sau khi học xong chương này, người học cần phải nắm được những vấn đề cơ bản sau đây:

Những yêu cầu chung về các thiết bị dụng cụ trong nhà bếp

Đặc điểm và các cách phân loại các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

Yêu cầu về lắp đặt và sử dụng các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

### **Nội dung chương**

#### **1. Yêu cầu chung về thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp**

Đây là một trong những nội dung quan trọng vì như ta đã biết thiết bị, dụng cụ là phần cơ bản của cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà bếp.

Chế biến các sản phẩm ăn uống cũng như việc phục vụ ăn uống thường được tiến hành theo các quy trình kỹ thuật nhất định. Mỗi quy trình kỹ thuật bao gồm một số nghiệp vụ cụ thể và phải sử dụng các loại thiết bị, dụng cụ khác nhau. Để đảm bảo năng suất lao động cao đồng thời đạt được yêu cầu về chất lượng sản phẩm thì khi thiết kế, chế tạo, mua sắm, lắp đặt và sử dụng các thiết bị dụng cụ cần phải đảm bảo các yêu cầu về kỹ thuật, kinh tế, vệ sinh, mỹ thuật.

##### **1.1. Yêu cầu về kinh tế**

Các thiết bị, dụng cụ phải có lợi cho giá thành sản phẩm; thiết bị, dụng cụ phải có thời gian sử dụng lâu, ít bị hỏng trong quá trình sử dụng, sử dụng thuận tiện và đạt được năng suất cao.

##### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật:**

Các loại thiết bị dụng cụ nhìn chung phải đơn giản, gọn nhẹ, dễ di chuyển, dễ tháo, lắp.

##### **1.3. Yêu cầu về vệ sinh**

Thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp dùng để chế biến sản phẩm ăn uống vì vậy mà phải đảm bảo về mặt vệ sinh. Việc đảm bảo vệ sinh không đơn giản chỉ là việc giữ gìn sạch sẽ, không để thực phẩm bị nhiễm bẩn nhiễm tạp chất mà còn là việc đảm bảo giữ gìn giá trị dinh dưỡng, tránh nhiễm độc vào thực phẩm trong quá trình chế biến do bản thân thiết bị, dụng cụ gây nên. Bởi vậy khi lựa chọn thiết bị, dụng cụ cần phải chú ý đến chất liệu đã chế tạo chúng.

##### **1.4. Yêu cầu về mỹ thuật:**

Đây là một yêu cầu cũng cần được chú ý đối với thiết bị dụng cụ nhà bếp nói riêng và đối với các sản phẩm công nghiệp, hàng tiêu dùng nói chung. Yêu

cầu mỹ thuật cụ thể đối với mỗi loại khác nhau nhưng nhìn chung phải đảm bảo trang nhã, thanh thoát, màu sắc và trang trí trên các thiết bị, dụng cụ phải hài hòa, hình dáng phải cân đối.

Để tiến hành hoạt động bình thường, nhà bếp phải sử dụng nhiều thiết bị dụng cụ khác nhau. Mỗi loại có cấu tạo và công dụng riêng. Để tăng cường công tác quản lý và sử dụng tốt các thiết bị, dụng cụ cần tiến hành phân loại chúng.

## **2. Phân loại và đặc điểm của các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp**

### **2.1. Phân loại**

Có nhiều cách khác nhau để phân loại:

- Căn cứ vào giá trị của tài sản thì thiết bị dụng cụ trong nhà bếp phân thành hai loại: tài sản cố định và tài sản lưu động

+ Tài sản cố định là những thiết bị dụng cụ đắt tiền, độ bền cao, hình thái vật chất ít biến đổi trong quá trình sử dụng. Hay nói cách khác đó là những tài sản có thời hạn khấu hao dài, thường từ hơn 1 năm trở lên.

- Tài sản lưu động (còn gọi là vật rẻ tiền mau hỏng) là những tài sản rẻ tiền có độ bền thấp, thường thời hạn khấu hao ngắn từ một năm trở xuống. Những tài sản này hình thái vật chất dễ biến đổi trong quá trình sử dụng

- Nếu căn cứ vào tính năng tác dụng của tài sản thiết bị dụng cụ nhà bếp phân thành 5 loại:

- + Thiết bị lạnh
- + Thiết bị nhiệt
- + Thiết bị cơ
- + Thiết bị hỗ trợ
- + Thiết bị thô sơ

### **2.2. Đặc điểm**

+ Đặc điểm về số lượng chủng loại:

Các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp rất đa dạng về số lượng và chủng loại: Có nhiều dụng cụ khác nhau: mỗi loại lại được chia thành nhiều chủng loại, ví dụ: dao có nhiều loại, thớt có nhiều loại...

+ Đặc điểm về mặt quản lý:

Việc quản lý các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp tương đối phức tạp. Mặc dù thường xuyên theo dõi, kiểm kê...nhưng vẫn khó tránh khỏi những trường hợp hư hỏng mất mát không tìm ra nguyên nhân.

Việc quản lý các thiết bị, dụng cụ thường được giao cho các tổ và được xác định trách nhiệm rõ ràng trong công tác này

Các nhà bếp cần có các quy tắc quản lý các thiết bị, dụng cụ về số lượng và chất lượng, kịp thời phát hiện hư hỏng, mất mát và quy trách nhiệm đến từng tổ, từng ca hay từng cá nhân. Mỗi năm ít nhất một lần kiểm kê để đánh giá tình trạng trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp.

## **3. Những yêu cầu về lắp đặt và sử dụng các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp**

### **3.1. Thiết bị lạnh**

- Phân loại:

Căn cứ vào chức năng của thiết bị để phân thành 2 loại:

+ Kho lạnh: thường chỉ có ở những nhà hàng lớn, dự trữ, bảo quản thực phẩm với số lượng lớn và thời gian bảo quản tương đối dài

Kho lạnh: cũng có nhiều loại kích thước to nhỏ và nhiệt độ lạnh khác nhau. Thực chất kho lạnh cũng giống như tủ lạnh vì cùng có nguyên lý hoạt động, chỉ khác nhau về kích thước



Hình ảnh 4.1: kho lạnh

+ Tủ lạnh: Đây là thiết bị lạnh phổ biến nhất mà hầu hết các nhà hàng lớn nhỏ đều cần đến

Tủ lạnh có nhiều loại, dung tích khác nhau, độ lạnh khác nhau dùng để bảo quản nhiều loại thực phẩm khác nhau

- Cấu tạo

Như trên đã nói kho lạnh thực chất cũng chỉ là tủ lạnh có kích thước lớn, vì vậy ở phần này ta chỉ nghiên cứu cấu tạo của tủ lạnh



Hình ảnh 4.2: tủ lạnh

Vỏ tủ: gồm 2 lớp kim loại, mặt ngoài được sơn bóng để dễ lau rửa, mặt trong được gắn lớp nhựa trắng, ở giữa có lớp cách nhiệt

Cánh tủ: Cũng gồm 2 lớp tương tự vỏ tủ, mép cánh tủ có gioăng cao su, bên trong có nam châm vĩnh cửu để đảm bảo khi đóng tủ kín hoàn toàn.

Chân tủ: Có 4 chân, có lót cao su cứng

Lốc máy: Nằm ở phía sau, bên dưới tủ lạnh, đây là bộ phận quan trọng nhất đảm bảo cho tủ lạnh hoạt động bình thường. Lốc máy làm nhiệm vụ hút và nén khí (chất làm lạnh) để cho chất làm lạnh chuyển động theo 1 chu trình tuần hoàn.

Dàn tỏa nhiệt: Các tủ lạnh đời cũ thường gắn phía sau tủ và lộ thiên (nhìn thấy). Còn các tủ lạnh đời mới thường gắn chìm bên trong ở 2 bên hông (2 mặt bên tủ lạnh). Dàn tỏa nhiệt được gắn chìm, tránh được va đập, hạn chế bị oxy hóa do tiếp xúc với hơi ẩm, nước làm tăng độ bền của dàn tỏa nhiệt

Ngăn đá: Nhiệt độ  $-18 + 20^{\circ}\text{C}$ . Dùng để bảo quản thực phẩm lạnh đông (bảo quản dài ngày) hoặc có thể làm đá

Ngăn lạnh: Nhiệt độ  $+5 + 20^{\circ}\text{C}$ . Càng về phía trên nhiệt độ càng thấp. Ngăn lạnh rất lớn có nhiều khe, rãnh để có thể chia ra nhiều khoang, bảo quản các loại thực phẩm khác nhau. Phía trong cánh tủ cũng được thiết kế các ngăn, hộc để có thể chứa thực phẩm

- Một số thông số của tủ lạnh

+ Dung tích: từ 30 lít – 500 lít

+ Điện áp: 220v

+ Công suất:  $P = 75\text{w} - 150\text{w}$

+ Chất làm lạnh: Preon 12

+ Tần số dòng điện: 50 HZ

+ Nhiệt độ làm lạnh: Tùy theo từng

- Lắp đặt và sử dụng

❖ Lắp đặt

Vị trí lắp đặt

Tủ lạnh phải được lắp đặt ở nơi khô ráo, thông thoáng, tránh ánh mặt trời, xa các nguồn nhiệt. Nền nhà nơi đặt tủ lạnh phải đảm bảo phẳng, cứng

Khoảng cách từ sau tủ đến tường ít nhất là 10 cm

Khoảng cách từ nóc tủ đến trần ít nhất là 30cm

Khoảng cách 2 bên hông ít nhất 30cm

Chân tủ có thể được đặt lên giá kê chuyên dụng) cao khoảng 10cm

Đồng thời nơi đặt tủ cần chú ý tương đối xa những nơi sơ chế, cắt thái, chế biến để tránh nước, chất bẩn bám vào. Ổ cắm điện nằm phía sau cao hơn tủ lạnh và vừa tầm tay với.

❖ Sử dụng:

• Tủ mới mua về, lắp đặt xong phải cho chạy không tải khoảng 3 đến 4 giờ rồi mới được cho thực phẩm vào. Ngày đầu chỉ được cho số lượng thực phẩm ít, những ngày sau mới tăng số lượng thực phẩm dần lên

• Tuyệt đối không được cho rau, quả, chất lỏng có nắp kín vào ngăn đá

• Thực phẩm đông vật phải bảo quản ngăn ngày để ở ngăn lạnh, khoang trên cùng. Rau, quả để ở ngăn dưới

- Khi cho thực phẩm vào tủ, tất cả các loại thực phẩm cần được gói kín bằng nilong hoặc hộp nhựa, kim loại.

- Những loại thực phẩm bốc mùi mạnh như mắm tôm, mít, sầu riêng, kẹo bạc hà...khi bỏ vào tủ lạnh phải hết sức thận trọng, phải gói kín an toàn

- Khi lấy thực phẩm phải lấy nhanh, hạn chế mất hơi lạnh.

- Trường hợp mất điện phải hạn chế mở cửa tủ, không cho thêm thực phẩm vào.

- Những nhà hàng, lương thực phải bảo quản nhiều, khi thực phẩm mang bảo quản phải ghi rõ ngày tháng bảo quản để thực phẩm bảo quản trước thì mang dùng trước tránh tình trạng thực phẩm bị lưu nhiều ngày trong tủ lạnh.

- ❖ Vệ sinh an toàn

- Khi cần di chuyển tủ lạnh, phải rút phích, dây cắm cuộn chặt, bỏ thực phẩm, khay, giá ra ngoài, buộc chặt cánh tủ rồi mới di chuyển, khi đặt lên xe phải để ở tư thế đứng

- Phải có định kỳ để làm vệ sinh tủ. Khi vệ sinh tủ nên chọn thời điểm ít thực phẩm nhất. Trước khi tiến hành vệ sinh phải rút phích điện, mở cửa tủ, bỏ hết thực phẩm, khay giá ra ngoài, có thể dùng quạt cho đá tan nhanh, chờ cho tủ tan hết đá rồi mới tiến hành lau rửa, tuyệt đối không dùng vật cứng để cạy đá. Dùng khăn sạch, giặt nước ấm, vắt khô lau bên trong, rồi dùng khăn khô lau lại

- Dùng khăn giặt nước xà phòng loãng lau phía bên ngoài rồi lau lại bằng khăn khô

- Các loại khay giá trong tủ rửa sạch, lau khô rồi xếp lại vào trong tủ

### **3.2. Thiết bị nhiệt**

#### **3.2.1. Phân loại:**

Trong nhà bếp có nhiều thiết bị nhiệt khác nhau và được phân thành 2 loại:

- Các loại bếp

- Các loại lò

#### **3.2.2. Lắp đặt và sử dụng**

##### **Các loại bếp**

Các loại bếp được phân làm nhiều loại: bếp gas, bếp điện, bếp than... Trong phần này ta chủ yếu nghiên cứu bếp gas và bếp điện là hai loại sử dụng phổ biến:

- ❖ Bếp gas

Nguyên lý hoạt động

Các loại bếp gas đều cùng có nguyên lý hoạt động: khí gas được nén ở áp suất cao và ở dạng lỏng. Khi bật công tắc đánh lửa bếp gas, khí gas được đốt cháy và tạo ra nhiệt độ cao để làm chín thực phẩm

- Phân loại bếp gas:

Bếp gas được phân thành 3 loại: Bếp gas công nghiệp, bếp gas gia đình và bếp gas du lịch

- + Bếp gas công nghiệp có công suất cao, thường dùng ở các nhà hàng kinh doanh ăn uống



*Hình ảnh 4.3: bếp gas công nghiệp*

+ Bếp gas gia đình: thường có 2 mặt bếp, công suất trung bình phù hợp với nấu ăn gia đình, tuy nhiên nó vẫn được sử dụng trong nhà hàng cùng các loại bếp khác



[TópGiá.vn](http://TópGiá.vn)  
Tìm giá tốt nhất

*Hình ảnh 4.4: bếp gas dân dụng (gia đình)*

+ Bếp gas du lịch có công suất nhỏ, khí gas đi từ bình trực tiếp vào bếp không có dây dẫn gas (dây dẫn gas ngắn và cố định. Mục đích của bếp gas du lịch là dùng cho khách du lịch, dã ngoại mang theo để nấu ăn ngoài trời. Tuy nhiên ở nước ta vẫn còn 1 số nhà hàng sử dụng để ăn lẩu thậm chí là nấu ăn. Việc sử dụng bếp gas du lịch được khuyến cáo là rất nguy hiểm do bình gas ở cạnh bếp và nhất là chất lượng không đảm bảo an toàn





*Hình ảnh 4.5: bếp gas du lịch*

Ngoài ra có rất nhiều loại bếp gas khác, có thể thiết kế riêng hoặc tạo thành dàn bếp gồm nhiều mặt bếp to nhỏ khác nhau.



*Hình ảnh 4.6: bếp gas công nghiệp*

- Cấu tạo bếp gas:

Tất cả các bếp gas đều có cùng nguyên lý hoạt động nên ở phần này ta chủ yếu nghiên cứu bếp gas công nghiệp, là loại bếp gas được sử dụng nhiều nhất ở các nhà hàng kinh doanh ăn uống

- Lắp đặt bếp gas

+ Bình gas: Nơi đặt bình gas (kho gas) phải ở ngoài khu vực chế biến. Kho gas được làm bằng vật liệu chống cháy (xi măng, sắt) đồng thời phải chắc chắn, tránh mưa, nắng.



Hình ảnh 4.7: bình gas, van gas và dây dẫn gas

+ Dây dẫn gas: Đoạn dây gas từ bình vào gần bếp là loại dây đồng chịu lực tốt, dây gas phải đặt chìm dưới đất hoặc trong tường. Cần có sơ đồ lắp đặt và ở nơi có đường gas đi qua cần phải chú ý trong quá trình sản xuất như là không kê đặt những thiết bị nặng lên. Đồng thời không nên tận dụng rãnh nước thải để đặt dây gas mà phải đặt đường dây riêng để đảm bảo an toàn và khô sạch. Đoạn dây gas cạnh bếp bằng vật liệu tổng hợp để có thể di chuyển bếp trong một phạm vi nhất định.

+ Bếp gas được đặt trên bệ, bàn

+ Bàn đặt bếp cao  $0,6 + 0,1m$ . Rộng tương đối để đảm bảo vững chắc và có thể để được một số dụng cụ trong khi nấu

Đồng thời bàn đặt bếp phải làm bằng vật dụng chịu nhiệt, chắc chắn bề mặt nhẵn để dễ cọ rửa

- Sử dụng

+ Khi bếp ở trong tình trạng không sử dụng, các hệ thống khóa phải ở vị trí đóng (van bình, khóa gas, công tắc)

+ Trước khi sử dụng ta lần lượt mở van bình, khóa gas cạnh bình, khóa cạnh bếp, rồi bật công tắc đánh lửa, điều chỉnh lửa về mức cần thiết

+ Đang ở quá trình sản xuất (trong giờ làm việc) tạm thời không sử dụng bếp ta chỉ cần tắt công tắc. Cần hết sức chú ý là công tắc phải đảm bảo ở vị trí tắt (off) bởi nhiều khi ta vặn nhỏ lửa không may bếp bị tắt (có thể do gió thổi hoặc nước bắn vào) nếu không quan sát kỹ, ta vẫn tưởng bếp đóng xong thực tế là chưa, và khí gas vẫn tiếp tục ra ngoài, khi phát hiện thì lượng khí gas trong bếp đã nhiều và hết sức nguy hiểm

+ Khi hết ngày làm việc cần phải khóa lại toàn bộ hệ thống khóa và tổng vệ sinh bếp gas

+ Khi nấu nên sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính đáy lớn hơn mặt bếp để tránh lãng phí nhiệt

+ Không được cho thức ăn đầy quá tránh tình trạng nước, mỡ sôi trào vào

mặt bếp

- Vệ sinh:

+ Khóa lại toàn bộ hệ thống khóa; để cho bếp gas nguội hẳn rồi mới tiến hành làm vệ sinh

+ Dùng bàn chải nhựa cọ sạch, dùng khăn lau lại. Chú ý là không để bụi bẩn, nước lọt vào các lỗ thoát gas

+ Than bếp dùng bàn chải sắt cọ rửa sạch, dùng khăn lau lại

+ Nơi đặt bếp gas cũng cần lau rửa sạch sau mỗi ca làm việc

+ An toàn khi sử dụng bếp gas

Trong thực tế đã có rất nhiều vụ hỏa hoạn nghiêm trọng về bếp gas. Vì vậy khi sử dụng bếp gas phải hết sức thận trọng và cần chú ý một số điểm sau:

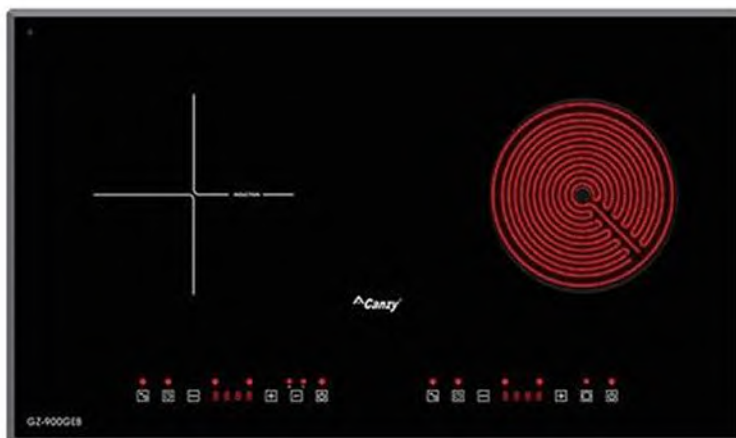
+ Không tự ý san xẻ bình gas (chiết gas từ bình lớn sang bình nhỏ)

+ Các thiết bị của hệ thống bếp gas phải đảm bảo chất lượng. Khi mua sắm, lắp đặt phải kiểm tra và phải đảm bảo thiết bị là của chính hãng, lắp đặt phải đảm bảo an toàn, đúng kỹ thuật. Đồng thời phải có định kỳ để kiểm tra và bảo dưỡng. Phải thay thế kịp thời những chi tiết, những thiết bị đã bị hư hỏng

+ Trước khi ra về phải kiểm tra toàn bộ hệ thống khóa gas

+ Khi phát hiện có sự rò rỉ khí gas (có thể phát hiện bằng mùi, hoặc lửa khí gas bốc cháy). Cần phải nhanh chóng khóa lại khóa tổng, khóa bình, mọi công việc của nhà bếp tạm thời dừng lại. Đồng thời báo cáo sự việc với lãnh đạo để kịp thời sửa chữa.

❖ Bếp điện:



Hình ảnh 4.8: bếp điện từ- hồng ngoại

- Nguyên lý hoạt động:

Tất cả các bếp điện đều có cùng nguyên lý hoạt động, đó là dòng điện chạy qua dây dẫn có điện trở lớn làm cho đầu dẫn nóng lên, tức là điện năng chuyển hóa thành nhiệt năng để làm chín thực phẩm.

- Phân loại bếp điện:

Các loại bếp điện có thể khác nhau về kiểu dáng, về công suất to, nhỏ nhưng nhìn chung có thể phân làm 2 loại:

+ Bếp điện dây may so trần là loại rẻ tiền cấu tạo đơn giản chỉ gồm dây may so và mặt bếp và việc sử dụng loại bếp này hết sức nguy hiểm vì trong quá trình nấu dây may so dễ bị tiếp xúc với xoong, chảo bởi vậy tốt nhất là không nên dùng loại bếp này

+ Bếp điện dây may so có vỏ bọc. Ở phần này ta chủ yếu nghiên cứu bếp điện dây may so có vỏ bọc

- Cấu tạo bếp điện:

- + Thân bếp
- + Mặt bếp
- + Công tắc (điều chỉnh số)
- + Đèn báo điện
- + Phích cắm điện

Cấu tạo của bếp điện tương đối đơn giản, phần quan trọng nhất là mặt bếp

+ Mặt bếp được làm bằng vật liệu dẫn nhiệt, cách điện, bếp trong là dây may so. Như vậy thực chất của mặt bếp điện chỉ là dây may so có vỏ bọc

+ Thân bếp: Mặt trên thường được thiết kế bằng inox để dễ cọ rửa, xung quanh bằng kim loại sơn trắng

+ Điều chỉnh số: Thường bếp điện có 4 số, số 0 tức là tắt, số càng to thì công suất bếp càng lớn

Lắp đặt và sử dụng:

Lắp đặt: Bếp điện được lắp đặt trên bàn, bề có chiều cao 0,6 + 0,1m. Bề rộng của bàn khoảng 0,6m, chiều dài khoảng 1m

+ Bàn đặt bếp điện nên bằng xi măng hoặc bằng gỗ để đảm bảo cách điện đồng thời tương đối phẳng, nhẵn để cọ rửa

+ Ổ cắm ở phía sau bếp, có thể cao hơn hoặc thấp hơn mặt bếp và vừa tầm tay với

Sử dụng: Bếp điện thường dùng để nấu những món mà không cần nhanh quá. Tùy theo từng món ăn mà điều chỉnh về mức nhiệt cần thiết.

+ Khi nấu nên dùng dụng cụ đáy phẳng, đường kính của dụng cụ nấu lớn hơn đường kính của mặt bếp khoảng 2 cm để không bị lãng phí nhiệt

+ Khi sử dụng chú ý không để thức ăn sôi trào xuống mặt bếp

Vệ sinh: Khi hết ca làm việc phải nhớ tắt bếp, rút phích điện, để cho bếp nguội hẳn rồi mới làm vệ sinh. Dùng khăn ẩm lau sạch rồi dùng khăn khô lau lại

### ***Các loại lò***

Lò có nhiều loại: Mỗi loại có nguyên lý hoạt động khác nhau, ở phần này ta chỉ nghiên cứu các loại lò thông dụng đó là lò điện, lò gas và lò vi sóng

#### ***❖ Lò điện:***

- Nguyên lý hoạt động

Bản chất của lò điện là dây may so điện được đặt trong một hộp kín. Khi đóng điện, dây may so được đốt nóng và làm cho không khí trong hộp kín (buồng nóng) nóng lên và làm chín thực phẩm. Hay nói cách khác là điện năng biến đổi thành nhiệt năng và thực phẩm được làm chín bởi không khí nóng đối lưu

- Cấu tạo:

- + Thân lò gồm 2 lớp kim loại, giữa có lớp cách nhiệt

- + Nắp lò bằng thủy tinh chịu nhiệt trong suốt để có thể quan sát thức ăn bên trong khi nướng
- + Ở mép của nắp lò có gioăng cao su để khi đóng đảm bảo kín
- + Trong buồng nướng có các khe rãnh để đặt khay nướng
- + Phía trên và dưới buồng nướng là 2 dây may so có vỏ bọc. Dây may so phía trên ta có thể nhìn thấy, còn dây may so phía dưới được che kín bởi một tấm kim loại mỏng để đảm bảo thức ăn không bám vào. Đồng thời bên trong buồng nướng có gắn đèn để có thể quan sát thức ăn trong quá trình nướng

- Lắp đặt:

Lò điện được đặt cố định tại một vị trí, có thể đặt lên giá kê

Tùy từng loại mà giá kê có thể cao hoặc thấp, nhưng chiều cao tối đa của giá kê chỉ khoảng 1m để có thể thao tác trong quá trình chế biến. Giá kê phải chắc chắn, bề mặt nhẵn để dễ cọ rửa, ổ cắm điện phải đặt phía sau lò hoặc có thể đặt ở xa những dây dẫn.

Phải đi chìm để không bị cản trở khi làm việc. Đồng thời dây dẫn điện phải đủ lớn bởi công suất lò thường tương đối cao. Có thể dùng phích cắm nhưng tốt nhất là dùng áp-tô-mát

- Sử dụng:

Nhiệt độ của lò được thiết kế từ thấp đến tối đa khoảng 350<sup>0</sup>C. Tùy theo yêu cầu của từng món ăn mà điều chỉnh nhiệt độ cho thích hợp. Đồng thời cũng tùy theo từng món ăn mà đặt đồng hồ báo giờ

Dây may so trong lò được thiết kế ở trên và dưới, tùy theo cách chế biến mà ta điều chỉnh chế độ nhiệt, tức là có thể để cho 2 dây may so cùng hoạt động hoặc chỉ 1 trong 2 dây phía trên hoặc phía dưới hoạt động

Cần chú ý là một số lò quay (chuyên dùng để quay) dây may so được đặt ở mặt sau của buồng nướng

Trong quá trình quay, nướng hạn chế thức ăn sôi, trào trong buồng nướng

Khi không sử dụng nữa, điều chỉnh nút chỉnh nhiệt độ về vị trí 0<sup>0</sup>C

Khi hết ca làm việc phải ngắt cầu dao điện

- Vệ sinh:

Ngắt điện, mở nắp lò, cho lò nguội hẳn rồi tiến hành làm vệ sinh. Toàn bộ khay, giá trong lò bỏ ra rửa sạch lau khô. Bên trong lò cần phải lau chùi cẩn thận, sạch sẽ. Bên ngoài nếu dùng cẩn thận thì ít bẩn hơn, tuy nhiên phải lau sạch hàng ngày

#### ❖ Lò gas

- Nguyên lý hoạt động:

Bản chất của lò gas là một bếp gas được đặt trong một hộp kín. Khi bật công tắc đánh lửa khí gas cháy làm nóng buồng nướng và làm chín thực phẩm

- Cấu tạo:

Nhìn bên ngoài lò gas tương đối giống lò điện, chỉ khác ở một số chi tiết, còn cấu tạo bên trong thì khác nhau hoàn toàn.

- + Thân lò, giống như lò điện cũng bằng kim loại giữa có lớp cách nhiệt
- + Nắp lò cũng bằng thủy tinh chịu nhiệt và trong suốt, mép cửa có gắn gioăng cao su giống như lò điện
- + Dàn lửa gas được thiết kế phía trên và phía dưới. Dàn lửa phía trên có thể

nhìn thấy, còn dàn lửa phía dưới được che bởi một tấm kim loại mỏng, có các lỗ thoát nhiệt và ta có thể nhìn thấy khi lửa cháy

- Lắp đặt:

Yêu cầu lắp đặt lò gas về cơ bản giống lò điện. Chỉ chú ý đường dây dẫn gas phải đi chìm dưới mặt đất hoặc trong tường (yêu cầu dây gas và bình gas giống như đối với bếp gas)

- Sử dụng:

Công tắc và điều chỉnh nhiệt của lò gas giống như bếp gas, chỉ chú ý là tùy theo yêu cầu của từng món ăn mà điều chỉnh nhiệt độ về mức cần thiết

Mức nhiệt cũng từ thấp đến cao và tối đa khoảng  $350^{\circ}\text{C}$

Tùy theo từng món ăn mà điều chỉnh thời gian cho thích hợp. Khi không sử dụng cần đưa nút chỉnh nhiệt độ về vị trí  $0^{\circ}\text{C}$ . Khóa lại khóa gas ở cạnh lò

- Vệ sinh:

Cách làm giống như lò điện nhưng chú ý là thay vì ngắt điện ta phải khóa lại toàn bộ hệ thống khóa gas đồng thời ngắt cả cầu dao điện nối với lò

❖ Lò vi sóng:



*Hình ảnh 4.9: Lò vi sóng*

- Nguyên lý hoạt động:

Trong lò vi sóng, thực phẩm được làm chín so các bức xạ sóng điện từ có bước sóng ngắn

Trong lò vi sóng có gắn bộ phận gọi là ống Magnetron, bộ phận này sẽ chuyển đổi dòng điện có tần số bình thường ( $50\text{ MHz}$ ) thành dòng điện có tần số lớn ( $2.450\text{ MHz}$ ) ( $1\text{ MHz}$  tương đương  $1\text{ triệu}$  vòng/lắc/giây)

Sóng điện từ có tác động vào các phân tử thực phẩm và phân tử nước trong thực phẩm làm cho các phân tử này dao động ở cùng tần số ( $2.450.000.000$  vòng/lắc/giây) chúng cọ xát vào nhau và sinh ra nhiệt làm chín thực phẩm

- Phân loại:

Có nhiều cách phân loại khác nhau

+ Nếu căn cứ vào mục đích sử dụng thì phân thành hai loại: Lò vi sóng dùng trong công nghiệp và lò vi sóng dùng trong nấu ăn

Lò vi sóng dùng trong công nghiệp hoạt động ở tần số thấp hơn (khoảng  $915\text{ MHz}$ ); dung tích lớn hơn

Lò vi sóng dùng trong hoạt động nấu ăn hoạt động ở tần số cao (khoảng  $2.450\text{ MHz}$ ); dung tích nhỏ hơn

- + Phân loại theo hãng sản xuất như Panasonic, LG, Samsung, Daewoo...
- + Phân loại theo dung tích: loại nhỏ 19-21 lít, loại trung bình 23-29 lít, loại to từ 30 lít trở lên

- Cấu tạo:

- + Vỏ lò 2 lớp, lớp ngoài bằng kim loại sơn bóng, ở giữa có 2 lớp cách nhiệt
- + Nắp lò có gắn thủy tinh chịu nhiệt để có thể quan sát thức ăn khi nướng
- + Trong buồng nướng có trục quay có gắn đĩa tròn để khi nướng thực phẩm được xoay tròn giúp cho thực phẩm chín đều

- Lắp đặt:

Lò vi sóng dùng cho nấu ăn thường nhỏ (từ 20 – 30 lít) và được đặt trên bàn gỗ gần ổ cắm. Bàn phải đảm bảo chắc chắn, đủ rộng (mỗi chiều khoảng 1m, cao khoảng 0,8m)

Nơi đặt lò vi sóng phải khô ráo, sạch sẽ, tương đối cách nhiệt với những nơi sản xuất khác trong nhà bếp

- Sử dụng:

Lò vi sóng ít dùng để nấu ăn vì nó không tạo được ra sản phẩm có màu sắc, mùi vị thơm ngon như các phương pháp chế biến khác. Tùy theo từng món ăn mà đặt thời gian cho thích hợp. Ví dụ: gà nguyên con khoảng 1kg, thời gian là 4,5 phút; cá cắt lát 0,1kg/miếng, thời gian là 2,5 phút

Trong quá trình nướng cần chú ý những điểm sau:

- + Không sử dụng dụng cụ bằng kim loại chứa thức ăn khi nướng
- + Không đổ thức ăn đầy quá (chỉ khoảng 2/3 dụng cụ chứa)
- + Đặt dụng cụ chứa thức ăn lên đĩa quay cho đảm bảo chắc chắn (lưu ý đảm bảo khoảng cách để khi đĩa quay không bị vướng)
- + Đóng nắp lò chắc chắn sau đó mới bật công tắc
- + Khi đang nướng không được mở nắp lò
- + Khi thức ăn chín, tắt lò rồi mới mở nắp lò lấy thức ăn ra

- Vệ sinh:

- + Rút phích điện, để cho lò nguội hẳn mới tiến hành làm vệ sinh
- + Dùng khăn khô lau sạch cả trong và ngoài

### 3.3. Thiết bị cơ

#### 3.3.1 Nguyên lý hoạt động:

Các thiết bị cơ đều có cùng một nguyên lý hoạt động đó là biến đổi điện năng thành cơ năng để tác động vào thực phẩm nhằm thực hiện một công đoạn của quá trình chế biến món ăn

#### 3.3.2 Phân loại:

Mỗi thiết bị cơ có một chức năng khác nhau, nên thường người ta phân loại theo mục đích sử dụng và như vậy có rất nhiều loại như: máy cắt thái, máy đánh khuấy, máy gọt vỏ, máy cán bột, máy cắt bột...

#### 3.3.3 Lắp đặt và sử dụng:

##### ❖ Máy đánh khuấy:



*Hình ảnh 4.10: máy đánh khuấy*

- Lắp đặt

Các thiết bị cơ được lắp đặt cố định ở một vị trí trong nhà bếp

+ Tùy theo từng loại mà có thể đặt ở trên bàn, trên giá đỡ hoặc có thể bắt vít vào mép bàn, vào một thanh gỗ chắc chắn

+ Nơi đặt máy phải gần ổ cắm điện, dây cắm ở vị trí khuất để không làm cản trở trong quá trình làm việc

- Sử dụng:

Trước khi vận hành cần phải kiểm tra các chi tiết của máy xem có đảm bảo chất lượng vệ sinh không, sau đó lắp máy (lắp các chi tiết của máy lại) một cách chắc chắn. Trong quá trình sử dụng cần phải biết được chức năng và công suất của máy để vận hành cho phù hợp

Khi sử dụng xong cần phải làm vệ sinh ngay, trước khi tiến hành vệ sinh cần phải tháo rời các chi tiết, làm vệ sinh từng phần, rửa sạch lau khô rồi để vào đúng nơi quy định

- Vệ sinh và an toàn

+ Vệ sinh:

. Các thiết bị cơ trong nhà bếp dùng để thay thế bàn tay con người thực hiện một số thao tác nhất định như: xay nghiền, cắt thái, đánh khuấy...bởi vậy các thiết bị này phải hết sức lưu ý về vấn đề vệ sinh

. Người sử dụng cần phải nắm được quy trình tháo, lắp các chi tiết của thiết bị. Trong quá trình làm vệ sinh, các chi tiết của máy luôn được để riêng (không để lẫn với các dụng cụ khác)

Cần chú ý phải rửa sạch bằng nước rồi dùng khăn sạch lau khô

Các chi tiết của máy sau khi vệ sinh xong có thể không cần phải lắp lại mà



vẫn để rời, khi dùng mới lắp vào, trong trường hợp đó các chi tiết này thường được để ở một vị trí cố định, cao ráo và sạch sẽ

+ An toàn:

Trong nhà bếp cần phải có nội quy về việc sử dụng các thiết bị dụng cụ

Đối với thiết bị cơ những người không có phận sự tuyệt đối không được sử dụng

Người sử dụng cần phải nắm vững nguyên lý hoạt động, biết được sơ đồ cấu tạo, quy trình tháo lắp và vận hành thiết bị

Trong khi máy đang vận hành, tuyệt đối không được rời xa máy, không được làm việc khác mà phải chú ý, tập trung vào công việc của mình để tránh xảy ra bất trắc

Sử dụng đúng với chức năng, công suất của máy để đảm bảo độ bền và an toàn cho máy

Mỗi khi phát hiện máy có sự cố cần phải dừng ngay công việc và báo cáo ngay cho người có trách nhiệm để kịp thời sửa chữa.

### **3.4. Dụng cụ và thiết bị phụ trợ**

#### **3.4.1. Các thiết bị phụ trợ**

- Hệ thống cấp thoát nước

Hiện nay các khách sạn nhà hàng có thể sử dụng một trong hai nguồn nước: nước máy hoặc nước giếng. Trong tình trạng nước máy của các nhà máy nước sạch không ổn định như hiện nay (hiện tượng khan hiếm, chất lượng không đảm bảo, giá bán tương đối cao) thì các khách sạn, nhà hàng thường sử dụng nước giếng. Cần chú ý là sử dụng nguồn nước nào cũng cần phải kiểm tra chất lượng nguồn nước, phải có những biện pháp xử lý nước để khi đưa vào sử dụng đảm bảo chất lượng. Hệ thống ống dẫn nước và các vòi nước, bồn rửa được lắp đặt trong quá trình xây dựng

Ngoài yêu cầu về số lượng, chất lượng của các vòi nước, bồn rửa thì cần chú ý vị trí của các vòi nước, bồn rửa trong nhà bếp sao cho thuận tiện với người sử dụng. Trong nhà bếp thường sử dụng các bồn rửa to, sâu để có thể rửa được nhiều thực phẩm đồng thời hạn chế nước vương vãi ra ngoài.

Ở các nhà bếp nhỏ không có điều kiện để bố trí nơi sơ chế các nhóm thực phẩm riêng thì cũng cần chú ý quy định, mỗi bồn rửa cho một nhóm thực phẩm riêng thì cũng cần chú ý quy định, mỗi bồn rửa cho một nhóm thực phẩm: Ví dụ một bồn nước chuyên rửa rau, củ, quả; một bồn chuyên rửa thịt cá; một bồn chuyên rửa dụng cụ.

Trong quá trình sử dụng nước mỗi người phải có ý thức tiết kiệm, tránh lãng phí đồng thời biết giữ gìn các thiết bị cấp nước luôn được tốt (đảm bảo chất lượng) và vệ sinh sạch sẽ

- Hệ thống thoát nước:

Hệ thống thoát nước cũng rất quan trọng. Nó được thiết kế, lắp đặt trong quá trình xây dựng nhà hàng, khách sạn

Khi thiết kế xây dựng hệ thống thoát nước phải chú ý đến đặc thù của nhà bếp: Nước thải từ các bộ phận của nhà bếp thường lẫn nhiều tạp chất khó tan như: mỡ, xương, nylon... Bởi vậy hệ thống thoát nước cần phải có nhiều lần lọc rác

+ Bồn rửa phải có lọc rác và người sử dụng phải tuyệt đối không được bỏ lọc

rác khi xả nước thải. Nắp thoát sàn trong nhà bếp: Cần phải có hệ thống nắp thoát sàn tương đối rộng, chắc chắn. Thường người ta sử dụng nắp thoát sàn nhà bếp là các tấm gang có rãnh thưa và đặt vừa bằng mặt sàn bếp. Ở cuối rãnh thoát nước cần phải có hố ga để đọng rác và lưới chắn, ở chỗ khúc cua của đường thoát nước khi xây dựng hết sức thận trọng, nếu cần thiết có thể xây một hố ga tại vị trí này

+ Phải vệ sinh tẩy uế thường xuyên để không ảnh hưởng đến môi trường

+ Hệ thống thoát nước trong nhà bếp rất quan trọng khi xây dựng cần phải đảm bảo chất lượng, đồng thời người sử dụng phải có ý thức, phải chấp hành nghiêm chỉnh về mặt nội quy (cách sử dụng) khi xả nước thải

- Hệ thống thông hơi, thông gió

Trong nhà bếp có nhiều bộ phận khác nhau, tùy theo đặc điểm, tính chất của từng bộ phận mà lắp đặt hệ thống thông hơi, thông gió cho thích hợp

Ví dụ: ở bộ phận sơ chế có thể dùng quạt trần, bếp ngụy sử dụng quạt gắn tường... Còn ở bếp nóng có nhiều bếp gas, bếp điện, lò nướng lượng nhiệt và khói tỏa ra nhiều thì lắp đặt hệ thống thông hơi cho phù hợp, phải tính toán kỹ

Ở các bếp nhỏ, lượng thức ăn chế biến ít có thể sử dụng quạt gắn tường công suất lớn

Ở các bếp lớn, lượng thức ăn chế biến nhiều thì buộc phải sử dụng hệ thống thông gió có công suất lớn. Hệ thống thông gió này thực chất là một hệ thống quạt hút gió được gắn vào một phễu chụp bằng kim loại. Toàn bộ hệ thống bếp gas, lò nướng phải ở phía dưới của phễu chụp, miệng phễu cao khoảng 2m

Thường ở các bếp lớn người ta gắn liền tiếp hai hoặc ba phễu chụp gần nhau, mỗi phễu chụp gắn một quạt thông gió, tùy theo mức độ đun nấu trong nhà bếp mà có thể vận hành một, hai hoặc cả ba quạt

- Hệ thống chiếu sáng:

Hệ thống chiếu sáng phải đảm bảo cả về độ sáng và ổn định 24/24 bởi vì không có ánh sáng thì nhà bếp cũng không thể làm việc được. Hiện nay ở các khách sạn, nhà hàng lớn thường có sẵn máy phát điện để khi điện lưới mất hoặc cắt để sửa chữa thì nhà hàng, khách sạn vẫn hoạt động bình thường

Hệ thống chiếu sáng trong các bếp nóng thường nhanh bị bẩn, bị hỏng do nhiệt độ cao và do không khí trong nhà bếp có chứa nhiều mỡ, tạp chất

Trong quá trình sử dụng phải thường xuyên lau chùi để đảm bảo độ sáng và làm tăng độ bền của bóng đèn

Khi bóng đèn bị hỏng phải sửa chữa, thay thế kịp thời để đảm bảo sản xuất

### **3.5. Dụng cụ thô sơ**

#### **3.5.1 Phân loại:**

Có nhiều cách khác nhau để phân loại dụng cụ thô sơ

- Căn cứ vào tính năng, tác dụng của chúng, các dụng cụ thô sơ trong nhà bếp có thể phân thành các loại như sau:

+ Dụng cụ cắt thái

+ Dụng cụ đun nấu

+ Dụng cụ chứa đựng

+ Các dụng cụ phụ trợ khác

Trong thực tế, việc phân loại theo chất liệu của dụng cụ, ít được áp dụng bởi vì chỉ

có một số loại dụng cụ được tạo bởi một chất liệu (như thủy tinh, chai, lọ, bát, đĩa...) còn đại đa số các dụng cụ đều được cấu tạo từ nhiều chất liệu khác nhau

Ví dụ: Dao được cấu tạo từ kim loại và gỗ hoặc kim loại và nhựa, sừng... (phần chuôi dao); xoong, chảo cấu tạo chủ yếu là kim loại nhưng phần cán, quai có chất liệu là nhựa (plastic). Bởi vậy việc phân loại theo tính năng, tác dụng của dụng cụ được áp dụng chủ yếu trong thực tế

### 3.5.2 Những yêu cầu về mặt sử dụng và quản lý các loại dụng cụ thô sơ

#### **Dụng cụ cắt thái**

\* Dao:

Dao là một trong những dụng cụ thô sơ quan trọng nhất của người đầu bếp. Mỗi một nhà bếp, tùy theo quy mô và đặc điểm kinh doanh của mình mà sử dụng các loại dao khác nhau

Quy mô nhà bếp càng lớn và các món ăn càng phức tạp trong việc chế biến thì càng cần thiết phải sử dụng đa dạng các loại dao

Ví dụ: Các bếp Á thì sử dụng chủ yếu là các loại dao Á (chế tạo thủ công tại Việt Nam); các bếp Âu chủ yếu sử dụng các loại dao Âu (chế tạo kiểu công nghiệp với các tiêu chuẩn về mẫu mã, về vệ sinh, an toàn cao)

*Lưu ý về chức năng của từng loại dao:*

Phải sử dụng đúng các loại dao và dụng cụ được thiết kế đặc biệt cho từng chức năng để có thể tiến hành công việc thành công. Một bộ dao cơ bản gồm có:

- + Dao thái rau lưỡi 3" – dùng cho việc thái thông thường, thái rau và hoa quả
- + Dao lóc thịt lưỡi 5 – 6" – để lóc xương cá
- + Dao (cỡ trung – lớn) lưỡi 10" – để xé nhỏ, cắt lát, chặt thực phẩm
- + Dao tĩa – để tĩa hoa quả trang trí
- + Dao lóc xương – chặt xương – pha thịt
- + Dao mũi tròn – để trái, đảo mặt và nhấc thức ăn
- + Dũa mài dao – để mài sắc dao

Phải sử dụng đúng kích thước và kiểu dáng dao cho đúng với công việc phải thực hiện

*Mài dao:*

Dao phải được lau, giữ gìn đúng cách và cẩn thận. Dao cùn thường là nguyên nhân gây tai nạn do dùng lực nhiều hơn so với khi dùng dao sắc. Do đó, bạn phải thường xuyên mài sắc dao khi cần thiết vì dao sắc cho phép hoàn thành công việc nhanh hơn và đạt hiệu quả hơn

Khi mài dao, phải sử dụng dũa mài dao. Nếu có thể phải đeo dụng cụ bảo vệ tay khi mài, nếu không có bộ phận bảo vệ phải kéo con dao đang mài ra xa phía thân người. Góc dao chéch  $22^{\circ}$  và mài mỗi mặt của lưỡi dao luân phiên 6 đến 7 lần, dùng lực vừa phải để kéo gần hết chiều dài của lưỡi dao dọc theo dũa, sau đó lau bằng vải trước khi đem sử dụng

Để thử độ sắc của dao thì dùng vỏ cà chua là tốt nhất. Để giữ cho dao được sắc nên thái trên bề mặt gỗ hoặc mặt cắt thích hợp của thớt. Không bao giờ cắt thái trên mặt inox. Lau dao sau và trong khi sử dụng đặc biệt sau khi cắt những đồ có chứa a xít, ví dụ như chanh. Phải lau sạch các vết trên lưỡi dao bằng bột cọ rửa hoặc giấy ráp

*Cầm dao:*

Những điểm chính cần lưu ý khi cầm dao

- Tay thứ nhất

- + Các ngón tay phải nắm quanh cán dao
- + Giữ cho ngón trở gập lại
- + Giữ cho ngón cái ấn chắc vào cán dao
- + Phải giữ cán dao cho chặt

- Tay thứ hai

- + Ngón cái và các ngón khác phải nắm lại
- + Các khớp xương đóng vai trò chỉ đạo cho chuyển động cắt

*Các quy tắc an toàn*

Phải luôn tuân theo các quy tắc an toàn vì lợi ích của bản thân và những người khác

- Khi cầm dao mũi dao phải luôn chĩa xuống dưới
- Dao đặt trên bàn phải đặt nằm ngang, không để lưỡi dao chĩa lên trên
- Không để dao nhô lên cạnh bàn
- Khi sử dụng phải tập trung và để mắt vào công việc
- Sử dụng dao đúng mục đích phù hợp
- Luôn giữ cho dao sắc
- Không để dao nằm trong bồn rửa
- Không sử dụng dao sai mục đích, dao có thể là vũ khí nguy hiểm
- Những điểm cần chú ý trong quá trình sử dụng dao:

Không để dao dưới nền nhà, lẫn vào các dụng cụ khác hoặc thực phẩm

Không để dao ở chỗ chênh vênh như gần vòi nước, trên vung xoong, trên mép bàn...

Không để dao vào bồn rửa hay xô, chậu nước

*Cách mài dao:*

Có nhiều cách khác nhau để mài dao: Bằng đá mài, đá quay hoặc bằng cây kim loại

Mục đích của việc mài dao là nhằm làm cho lưỡi dao mỏng hơn, sắc hơn. Dụng cụ để mài dao là một trong số các loại trên nhưng cần chú ý là phải mài dao cho đúng cách. Khi mài dao phải tùy theo độ dày của bản dao mà độ nghiêng khác nhau (góc nhọn tạo bởi dao và đá mài) Dao càng dày độ nghiêng càng ít tức góc tạo bởi dao và đá mài càng lớn; và ngược lại dao càng mỏng độ nghiêng càng nhiều (góc tạo bởi dao và đá mài càng nhỏ)

*Cách bảo quản dao:*

Tùy theo chức năng của mỗi loại dao chỉ sử dụng vào một số công việc nhất định

Sau mỗi lần hoàn tất một công việc cần phải rửa ngay để đảm bảo an toàn (trong khi một số dụng cụ khác có thể để tập trung rồi rửa sau). Dao sau khi rửa sạch phải lau khô và treo lên giá. Giá để treo dao phải để ở một vị trí sao cho vừa thuận lợi với người sử dụng, tức là không quá cao, quá xa tầm với vừa phải đảm bảo an toàn cho sản xuất sao cho không cản trở trong quá trình chế biến

Dao chưa dùng đến:

Một số loại dao khi nhập về chưa dùng đến cũng cần phải bảo quản đúng cách: Những loại dao này cần được bôi một lớp mỡ, nhốt mỏng sau đó gói lại bằng giấy xi măng, rồi bảo quản nơi khô mát

## \* Kéo



*Hình ảnh 4.11: kéo cắt thực phẩm*

Trong nhà bếp thường sử dụng hai loại kéo

*Loại kéo to:* Loại kéo này thường sử dụng vào mục đích cắt một số loại thực phẩm, kích thước tương đối lớn, dài và cứng. Ví dụ : cắt thịt gà, vịt, bóng bì, mực, bánh đa nem...

Yêu cầu về chất lượng: Lưỡi kéo to, dày sắc, phần tay cầm lớn. Kéo phải được làm bằng thép tốt, không gỉ

*Loại kéo nhỏ:* Thường được dùng để cắt tỉa hoa, cắt giấy trang trí

Yêu cầu về chất lượng: Lưỡi kéo mỏng, sắc, nhọn, phần tay cầm nhỏ vừa phải. Kéo phải được làm bằng loại thép tốt để đảm bảo độ cứng và không gỉ

### \*Thớt

Có nhiều loại thớt hình dạng và kích thước khác nhau, chất liệu khác nhau

Nếu căn cứ vào chất liệu để làm thớt thì có hai loại: thớt gỗ và thớt nhựa (plastic)

*Thớt gỗ:* thớt gỗ cũng có nhiều loại, được làm từ các loại gỗ khác nhau như: Gỗ nghiến, gỗ xà cừ, gỗ mít...



*Hình ảnh 4.12: thớt gỗ nghiêng*

Khi mua cần chú ý chọn đúng loại thớt gỗ nghiêng. Đặc điểm thớt gỗ nghiêng là có màu nâu sẫm, nặng, mặt thớt mịn, vân gỗ không có hình dạng rõ ràng (không thành từng vòng tròn như các loại gỗ khác)

*Thớt nhựa:* thớt nhựa cũng có nhiều loại màu sắc khác nhau, hình dạng khác nhau nhưng về bản chất không có gì thay đổi

- *Những điểm cần lưu ý khi sử dụng thớt:*

Tùy theo tính chất của công việc mà ta sử dụng loại thớt nào cho phù hợp, thường thì thớt gỗ được sử dụng để cắt thái các loại thực phẩm tươi sống, thớt nhựa có thể được sử dụng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín

Trong một nhà bếp cần phải quy định, thớt cho thực phẩm sống riêng, cho thực phẩm chín riêng, đồng thời mỗi loại thớt chỉ sử dụng cho một nhóm thực phẩm. Ví dụ: loại thớt dùng cho thực phẩm sống có thể chia làm ba loại, cho ba nhóm thực phẩm, đó là loại thớt dùng cho nhóm thực phẩm gia súc, gia cầm; loại thớt dùng cho nhóm thực phẩm là thủy sản và loại thớt dùng cho nhóm thực phẩm là rau, củ, quả...

Hãy dùng đúng các loại thớt bạn sử dụng cho công việc. Các khách sạn liên doanh thường quy định về màu sắc cho từng loại thớt gồm có:



*Hình ảnh 4.13: thớt nhựa các màu*

- ❖ Thớt màu trắng cho các sản phẩm về sữa, thực phẩm nói chung và thức ăn nấu chín
- ❖ Thớt màu xanh lá cho hoa quả và rau
  - Thớt màu xanh da trời cho cá
  - Thớt màu đỏ cho thịt và thịt thú săn
  - Thớt màu vàng cho gia cầm

- *Vệ sinh thớt*

Sau mỗi ngày làm việc các loại thớt đều phải được làm vệ sinh, cọ rửa sạch và khử trùng đúng cách

Cần hiểu rằng mặt thớt là nơi tích tụ nhiều nhất các loại vi trùng, dù cọ rửa sạch đến mấy cũng không thể hết được các chất bám bản vào mặt thớt, từ đó vi khuẩn xâm nhập vào và phát triển rất nhanh

Khử trùng thớt có hai cách:

*Cách 1:* cho thớt vào nồi nước sôi luộc kỹ trong 15 phút. Cách này rất khó thực hiện bởi vì trên thực tế có những loại thớt rất to đồng thời cách này làm mất nhiều thời gian

*Cách 2:* thớt sau khi sử dụng ta phủ lên mặt thớt một lớp muối hạt trong khoảng một đến hai giờ rồi rửa lại (hoặc trước khi ra về phủ muối lên mặt thớt rồi ngày hôm sau rửa lại).

**Dụng cụ đun nấu**

Dụng cụ đun nấu có thể chia thành hai loại: Các loại chảo và các loại xoong

\* Các loại chảo

Chảo cũng có rất nhiều loại hình dạng, kích thước khác nhau, mục đích sử dụng khác nhau

Có nhiều cách khác nhau để phân loại chảo:

Nếu căn cứ vào hình dáng có thể phân thành hai loại: chảo đáy phẳng và chảo đáy parabol

Nếu căn cứ vào tính chất có thể chia làm 2 loại: chảo chống dính và chảo không chống dính

Nếu căn cứ vào chất liệu có thể phân loại thành: chảo gang, chảo thép, chảo nhôm...

Nếu căn cứ vào độ lớn thì phân thành: chảo to, chảo nhỏ, chảo nhỏ

Nếu căn cứ vào nguồn gốc thì phân thành: chảo Âu, chảo Á

Khi sử dụng chảo cần chú ý một số đặc điểm cơ bản sau đây:

Tùy theo tính chất và số lượng của món ăn mà ta sử dụng loại chảo nào cho phù hợp

Ví dụ: các món rán thì sử dụng chảo chống dính, các món xào sử dụng chảo Á, chảo đáy parabol

Khi sử dụng chảo chống dính chỉ nên dùng các dụng cụ bằng gỗ, nhựa để khuấy đảo. Khi rửa không dùng vật kim loại hoặc bông sắt để cọ mà chỉ được dùng các loại vải mềm. Không được kho, xào các món ăn mặn, tuyệt đối không thắng đường bằng chảo chống dính

\* Các loại xoong

Hiện nay trên thị trường có rất nhiều loại xoong hình dạng và kích thước khác nhau, chất liệu khác nhau

Tùy theo tính chất công việc mà ta nên chọn loại xoong nào cho phù hợp

Ở các nhà bếp cần phải nấu cơm với số lượng lớn thì cần chọn những loại xoong to, dày. Có thể chọn xoong gang hoặc xoong nhôm đúc

Khi nấu thức ăn với số lượng vừa phải thì nên chọn xoong làm bằng thép inox bởi vì đây là loại xoong đảm bảo vệ sinh nhất (không bị ooxxy hóa, ít bị mài mòn) đồng thời xoong inox có đặc điểm là truyền nhiệt nhanh do đó có thể tiết kiệm được nhiên liệu và tiết kiệm thời gian

Khi sử dụng xoong cần chú ý:

Không đổ thức ăn đầy quá 2/3 xoong khi nấu. Nếu đổ đầy quá thức ăn sẽ trào ra ngoài và đồng thời khi đổ đầy, lượng hơi trong xoong ít dẫn đến nhiệt không đều, không cao làm cho thức ăn rất khó chín và chín không đều

Mỗi loại xoong nên dùng cho một loại thực phẩm nhất định. Ví dụ: xoong chuyên nấu cơm, xoong chuyên nấu canh, xoong chuyên kho thịt...

Sau mỗi lần sử dụng cần rửa sạch, treo lên giá cho khô

Đối với xoong nhôm: Xoong mới mua về trước khi nấu ăn cần phải “tôi xoong” bằng cách cho nước vo gạo vào xoong ngâm qua một đêm sau đó đun sôi nước vo gạo rồi đổ ra rửa nhẹ nhàng. Làm như vậy lớp nhôm phía ngoài sẽ bị ô xy hóa thành một lớp ô xít nhôm rất mỏng bền chắc bao phủ phía ngoài (khi nấu ăn sẽ không độc hại). Khi rửa xoong nhôm không nên dùng bong sắt mà chỉ dùng mớ rửa mềm

### **Dụng cụ chứa đựng**

Dụng cụ chứa đựng trong nhà bếp rất nhiều loại như: rổ, rá, xô, chậu, khay... Các loại dụng cụ này được làm bằng nhiều chất liệu khác nhau như: kim loại, tre, nứa, nhựa...

Khi sử dụng các dụng cụ chứa đựng này cần phải có quy định về cách sử dụng

Các dụng cụ chứa đựng có thể chia làm 3 nhóm:

Nhóm cho thịt gia súc, gia cầm

Nhóm cho thủy sản

Nhóm cho rau, củ, quả

Đồng thời mỗi nhóm được phân thành hai loại, cho thực phẩm sống riêng, thực phẩm chín riêng

### **Các dụng cụ phụ trợ khác**

Các dụng cụ phụ trợ trong nhà bếp rất nhiều như: bàn sơ chế, cắt thái, giá, kệ, tủ để dụng cụ...

Trong các dụng cụ phụ trợ này ta cần chú ý nhất đến bàn sơ chế cắt thái, mặc dù đây là dụng cụ phụ trợ nhưng lại rất quan trọng. Nếu bàn sơ chế cắt thái đảm bảo yêu cầu sẽ làm cho người lao động cảm thấy thoải mái khi làm việc năng suất lao động cao mà chất lượng công việc đạt được như mong muốn





*Hình ảnh 4.14: bàn sơ chế*

Yêu cầu về chất lượng bàn sơ chế cắt thái:

Chất liệu: Bàn sơ chế cắt thái phải được làm bằng chất liệu chắc chắn như gỗ, bê tông, sắt, bề mặt tương đối nhẵn để dễ cọ rửa

Kích thước

+ Cao: 0,7 m – 0,8m

+ Rộng: 1m – 2m

+ Dài: 2m – 6m

Chiều cao và rộng của bàn sơ chế cắt thái ít dao động, còn chiều dài dao động nhiều bởi nó còn phụ thuộc vào diện tích, khối lượng công việc nhà bếp

*Dĩa nấu ăn:* để nhắc và giữ tại chỗ những miếng thịt nóng hay nguội trong khi cắt lát hoặc để đảo mặt miếng thịt gia cầm hoặc thịt thú săn

*Dụng cụ tước vỏ rau quả:* dùng để tước bỏ lớp vỏ không dùng được của rau hay quả. Khi tước vỏ luôn theo chiều ra xa thân mình

*Muỗng múc hoa quả:* dùng để múc những viên tròn rau hoặc hoa quả



*Hình ảnh 4.15: dụng cụ múc củ quả*

Dụng cụ để trang trí bơ: một dụng cụ có rãnh xoắn ốc để kéo thành sợi bơ

Dụng cụ tách vỏ chanh: dùng để tách lớp vỏ ngoài chứa tinh dầu của quả chanh thành những dải có hình xoắn ốc, có độ rộng và với độ dày mỏng khác nhau

### **Câu hỏi ôn tập chương 4**

1. Trình bày những yêu cầu chung về các thiết bị dụng cụ trong nhà bếp
2. Phân tích các đặc điểm của các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp
3. Trình bày các cách phân loại của các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp
4. Nêu yêu cầu về lắp đặt và trình bày, cấu tạo, cách sử dụng các thiết bị lạnh
5. Nêu yêu cầu về lắp đặt và trình bày cấu tạo, cách sử dụng các thiết bị nhiệt
6. Nêu yêu cầu về lắp đặt và trình bày cấu tạo, cách sử dụng các thiết bị cơ
7. Trình bày cách sử dụng và bảo dưỡng các dụng cụ thô sơ trong nhà bếp

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Tài Cung – Mai Khôi – Nguyễn Bích San (1999). *Cẩm nang khách sạn - nhà hàng ăn uống*, NXB Đà Nẵng.
2. Trịnh Xuân Dũng (2003). *Tổ chức kinh doanh nhà hàng*, NXB Lao động – Xã hội.
3. Trịnh Xuân Dũng (1999). *Giáo trình quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.
4. TS. Nguyễn Văn Đính - ThS. Hoàng Thị Lan Hương (2003). *Giáo trình công nghệ phục vụ khách sạn nhà hàng*. NXB Thống Kê.
5. Nguyễn Văn Điềm - Nguyễn Ngọc Quân (2004). *Quản trị nhân lực*, NXB Lao động – Xã hội.
6. PGS.TS Lê Thế Giới, TS. Nguyễn Thanh Liêm (2009). *Quản trị chiến lược*, Nhà xuất bản Thống Kê.
7. PGS.TS. Phạm Vũ Luận (2004). *Quản trị doanh nghiệp thương mại*, NXB Thống Kê.
8. Nguyễn Thị Lực (2005). *Nghiệp vụ kinh doanh thương mại dịch vụ*, NXB Hà Nội.
9. TS. Nguyễn Văn Mạnh - Ths. Hoàng Thị Lan Hương (2008). *Giáo trình quản trị kinh doanh khách sạn*, NXB Đại học kinh tế quốc dân
10. Vũ Thị Bích Phượng (2007). *Giáo trình tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp*, NXB Hà Nội.
11. Nguyễn Hữu Thân (2001). *Quản trị nhân sự*, NXB Thống Kê.
12. Thân Tuấn - Ngọc Minh biên dịch (2002). *Bí quyết dùng người*, NXB Thanh Hóa.
13. Khoa du lịch và khách sạn Đại học Kinh tế Quốc dân (2001). *Tập bài giảng “kinh tế và tổ chức kinh doanh khách sạn du lịch”*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân.
14. Donnelly JR. H., Gibson J.L., Ivancevich J.M – Vũ Trọng Hùng và Phan Thăng dịch (2000). *Quản trị học căn bản*, NXB Thống Kê.

**PHỤ LỤC 1:**  
**TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ XƯỞNG THỰC HÀNH BÁNH**  
**THIẾT BỊ XƯỞNG BÁNH**

<b>STT</b>	<b>Tên thiết bị</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Mã số</b>	<b>Ghi chú</b>
1	Tủ lạnh 2 cánh fridge Unit	01	5.1	
2	Tủ đông fridge Unit	01	5.2	
3	Máy làm kem(1 kg) Ice cream maker	01	5.9	
4	Máy xay thịt	01	4.41	
5	Máy xay sinh tố	01	4.47	
6	Máy thái mỏng	01	3.12	
7	Microwave oven	2	4.45,5.3	
8	Bain marie	2	3.8,5.8	
9	Lò nướng	01	5.7	
10	Bếp gas 6 mặt	01	5.5	
11	Máy xay			
12	Bếp gas 4 mặt	01	5.6	
13	Máy đánh trứng	01	5.4	
14	Thùng đựng đường	01	5.64	
15	Tủ tường	01		
16	Tủ đựng đồ khô	01		
17	Bàn mặt đá, không đá	05+3	5.11	
18	Bồn rửa(2 chậu)	01		
19	Bàn inox	02		
20	trolley	01	5.11	
21	trolley	02	4.21	
22	trolley	01	4.61	
23	Giá treo tường	07	5.12	

## DỤNG CỤ XƯỞNG BÁNH

STT	Tên thiết bị	Số lượng	Mã số	Ghi chú
1	Xoong inox 8 lít	02		
2	Xoong inox 2 lít	05		
3	Xoong inox 10 lít	04		
4	Xoong inox 5 lít	03		
5	Chảo chống dính phi 20	03		
6	Chảo chống dính phi 24	02		
7	Chảo quay tay	02		
8	Chảo đa năng	01		
9	Muối thừa	01		
10	Đĩa phi 31	16		
11	Khay inox 32*22	02		
12	Khay inox	08		
13	Vắt chanh	01		
14	Bộ nấu ăn 6 thứ	07		
15	Thuyền xốt	02		
16	Mỡ rọ	01		
17	Dao thái	02		
18	Lọc dùng	02		
19	Bàn xào gỗ	02		
20	Mài dao	01		
21	Khay inox to	05		
22	Khay inox nhỏ	03		
23	Bát xúp	10		
24	Chậu inox phi 36	01		
25	Chậu inox phi 24	24		
26	Chậu inox phi 16	08		
27	Rổ inox	01		
28	Máy đánh trứng	01		
29	Máy xay sinh tố	01		
30	Cốc đong thủy tinh	01		
31	Bộ đui thụt nhựa			
32	Túi thụt			
33	Khuôn tròn (ring 15 cái)			

**PHỤ LỤC 2:****TRANG THIẾT BỊ ,DỤNG CỤ XƯỞNG  
THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

<b>STT</b>	<b>Tên thiết bị</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Mã số</b>	<b>Ghi chú</b>
1	Máy đánh trứng cầm tay	01		
2	Máy xay sinh tố philip	01		
3	Xoong inox 10 lít	04		
4	Xoong inox 5 lít	04		
5	Xoong inox 2 lít	04		
6	Xoong inox 20 lít	02		
7	Chảo theo cán sắt d30	02		
8	Chảo sắt á 46 cm	01		
9	Xoong xốt 3l có cán inox	04		
10	Chảo chống dính phi 30cm	02		
11	Chảo chống dính phi 24cm	04		
12	Chảo chống dính phi 20cm	08		
13	Lồng hấp inox	04		
14	Bát canh trung quốc	04		
15	Bát cơm	20		
16	Bát xúp	20		
17	Đĩa bầu dục trắng 37cm	08		
18	Đĩa xúp phi 18 cm	08		
19	Đĩa phi 24 cm	20		
20	Đĩa phi 20 cm	20		
21	Bát inox to	05		
22	Bát inox nhỏ	03		
23	Bát inox nhỏ	06		
24	Bát inox phi 24 cm	04		
25	Bát inox phi 16 cm	08		
26	Chậu 36cm	02		
27	Rổ inox 26cm có đế	04		
28	Khay to	12		
29	Khay bé	08		
30	Khay nướng	02		
31	Lọc dùng	04		
32	Dao chặt	04		
33	Dao cán nhựa	04		
34	Dao thái	04		
35	Dao inox tỉa	04		
36	Bàn xào gỗ	04		
37	Bàn sản	04		
38	Muôi xúp cán cong	04		

39	Muôi xốt	04		
40	Muôi thưa cán nhựa	04		
41	Chao lý inox phi 18cm	02		
42	Thìa xúp inox	05		
43	Gắp thức ăn	02		
44	Vò đập thịt	04		
45	Phới to	02		
46	Phới nhỏ	02		
47	Thớt gỗ	08		
48	Thớt nhựa	04		
49	Ca đong nước	02		
50	Cân 5kg	01		
51	Cổ caramel	20		
52	Chày cối	01		
53	Gạt nước	01		
54	Thùng rác	01		
55	Chổi nhựa	02		
56	Xẻng hót rác	01		
57	Con lăn gỗ	04		
58	Hệ thống lò bếp gas	08		
59	Bếp gas công nghiệp	02		
60	Mở nút chai	01		
61	Cây mài dao inox	01		
62	Bồn rửa	04		
63	Vòi nước phụ	01		
64	Ống nước nhựa	01		