

ĐH SPKT TP.HCM
KHOA TT&DL
BỘ MÔN: Quản trị Nhà hàng

ĐỀ THI MÔN NGHIỆP VỤ BÀN
MÃ MÔN HỌC: TASE332453
THỜI GIAN: 60 PHÚT

ĐÁP ÁN ĐỀ THI LẦN 1

PHẦN I. TRẮC NGHIỆM (mỗi câu trả lời đúng 0,25 điểm)

1b 2d 3b 4d 5d 6c 7b 8d 9c 10a 11b 12a 13a 14d 15b
16a 17b 18b 19c 20a

PHẦN II. TỰ LUẬN

Câu 1: (3 điểm)

Ngoại dáng của nhân viên phục vụ bàn là gì? Tầm quan trọng của việc chăm sóc ngoại dáng.

+ Ngoại dáng nhân viên phục vụ:

Ý 1: Sắc vóc, diện mạo.

Ý 2: Tác phong.

Ý 3: Vệ sinh cá nhân.

Ý 4: Đồng phục, trang điểm.

+ Tầm quan trọng:

Ý 1: Thể hiện đẳng cấp, thương hiệu.

Ý 2: Tạo sự an tâm cho khách.

Ý 3: Thể hiện tín chuyên nghiệp.

Ý 4: Tạo sự tự tin cho nhân viên khi thao tác phục vụ & giao tiếp với khách.

Câu 2: (2 điểm)

Những căn cứ để xây dựng thực đơn của nhà hàng.

Ý 1: Thị trường khách.

Ý 2: Nguồn cung cấp nguyên liệu chế biến, mùa vụ.

Ý 3: Trình độ tay nghề nhân viên bếp và nhân viên phục vụ.

Ý 4: Trang thiết bị dụng cụ nhà bếp & nhà hàng.

Ý 5: Chi phí nguyên liệu, chi phí khác (chất đốt, hao hụt...)

Ý 6: Chủng loại món ăn, trang trí, trình bày.

Ý 7: Tận dụng một nguyên liệu chế biến nhiều món.

Ý 8: Giá trị dinh dưỡng.

DUYỆT

Ngày 25 tháng 4 năm 2024

Giáo viên ra đề



Nguyễn Thị Thanh Nhân



Th.S NGUYỄN VĂN NHỰT

