

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

ĐỀ THI : QUẢN TRỊ TIỆC
MÃ MÔN HỌC : BAMA223453
THỜI GIAN : 60 PHÚT

Đề thi có 01 trang

Sinh viên không được phép sử dụng tài liệu

ĐÁP ÁN

Câu 1: Các yếu tố quyết định bữa tiệc. (4 điểm)

- Ý 1: Đối tượng khách
- Ý 2: Địa điểm và diện tích phòng tiệc
- Ý 3: Cảnh quan, không gian
- Ý 4: Loại hình và cung cách phục vụ
- Ý 5: Chất lượng món ăn
- Ý 6: Cách bài trí, sắp xếp
- Ý 7: Khả năng lựa chọn thực đơn
- Ý 8: Giá cả
- Ý 9: Nơi giữ xe
- Ý 10: Các yêu cầu đặc biệt khác

Câu 2: Khái niệm tiệc ngồi và quy trình phục vụ tiệc ngồi (3 điểm)

Khái niệm

- Ý 1: Bữa tiệc quy mô nhỏ hoặc lớn, được tổ chức sang trọng, với mục đích kỷ niệm sự kiện đặc biệt.
- Ý 2: Khách ngồi cố định, được phục vụ ăn uống tại bàn

Quy trình phục vụ

Công tác chuẩn bị:

- Ý 3: Kiểm tra số lượng bàn, ghế, set up dụng cụ ăn uống
- Ý 4: Phân công nhân viên

Quá trình phục vụ:

- Ý 5: Đón tiếp khách
- Ý 6: Phục vụ uống, ăn
- Ý 7: Thu dọn

Kết thúc tiệc:

- Ý 8: Thăm hỏi phản hồi
- Ý 9: Xử lý than phiền
- Ý 10: Dọn dẹp khu vực

Câu 3: Các giải pháp để tránh lãng phí thực phẩm và tăng khả năng sinh lời trong kinh doanh tiệc buffet (3 điểm)

Giải pháp tránh lãng phí

- Ý 1: Theo dõi số lượng khách dự kiến và điều chỉnh món
- Ý 2: Chọn món có thể cất trữ nếu dư

Ý 3: Chọn cách chế biến có thể cất trữ

Ý 4: Tăng cường nhân viên giám sát để bổ sung hợp lý

Giải pháp tăng khả năng sinh lời

Ý 1: Dụng cụ ăn uống của khách: đĩa vừa, ly to

Ý 2: Rau và thực phẩm nhiều tinh bột ở nhóm món chính

Ý 3: Miễn phí thức uống (không còn)

Ý 4: Chạm bổ sung các món ăn có nguyên liệu chế biến đặc tiền

DUYỆT

Ngày 24 tháng 4 năm 2025

Giảng viên ra đề



Nguyễn Thị Thanh Nhân



Th.S NGUYỄN VĂN NHỰT