PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH

Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15 tháng 01 năm 2014 ban hành Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia đối với các nghề thuộc nhóm nghề du lịch

(Tiếp theo Công báo số 351 + 352)

TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ

(Ban hành theo Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15 tháng 01 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch)

TÊN NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ SỐ NGHỀ: 50810204

GIỚI THIỆU CHUNG

I. QUÁ TRÌNH XÂY DỰNG

- Căn cứ Quyết định số 09/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 27 tháng 3 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc ban hành quy định nguyên tắc, quy trình xây dựng và ban hành tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia;

- Căn cứ Quyết định số 2071/QĐ-BVHTTDL ngày 05 tháng 6 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc thành lập Ban chủ nhiệm xây dựng Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

- Căn cứ hợp đồng số 33PL3/HĐ-XDTCKNN ngày 02/7/2009 được ký giữa Viện nghiên cứu Khoa học Dạy nghề và Vụ Kỹ năng nghề - Tổng cục dạy nghề với Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội và Ban chủ nhiệm xây dựng tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

Ban chủ nhiệm xây dựng Tiêu chuẩn nghề quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn đã tiến hành quá trình xây dựng với các bước cơ bản sau:

1. Họp triển khai kế hoạch thực hiện

- Tiến hành họp để công bố quyết định thành lập, triển khai kế hoạch xây dựng và phân công công việc cho từng ủy viên. Đồng thời, Ban chủ nhiệm đã ra quyết định thành lập Tiểu ban Phân tích nghề để giúp việc cho Ban Chủ nhiệm và tiến hành các hoạt động xây dựng tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia.

- Xác định các nhiệm vụ, công việc, thời gian cần thiết để thực hiện.

- Thống nhất về kế hoạch, tiến độ triển khai thực hiện nhiệm vụ.

- Tổ chức cung cấp tài liệu và tập huấn về các quy định xây dựng tiêu chuẩn nghề quốc gia cho các thành viên tham gia.

2. Thu thập, dịch tài liệu tham khảo tài liệu về Tiêu chuẩn kỹ năng nghề

Song song với bước đầu tiến hành mô tả nghề, ban soạn thảo đã tiến hành thu thập, dịch các tài liệu tham khảo có liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

3. Khảo sát quy trình sản xuất, quy trình vận hành, các vị trí làm việc, lực lượng lao động trong nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

- Họp xây dựng phương án nghiên cứu thu thập thông tin, rà soát kết quả điều tra.

- Tiến hành lập danh sách, liên hệ với các doanh nghiệp liên quan.

- Lập phiếu khảo sát tại các cơ sở sản xuất để khảo sát quy trình sản xuất, quy trình vận hành, các vị trí làm việc, lực lượng lao động trong nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tiến hành điều tra, xin ý kiến.

- Tổng hợp, phân tích ý kiến từ các cơ sở thực tế.

- Họp góp ý, thống nhất về kết quả khảo sát, phân tích.

4. Tổng hợp hoàn chỉnh bổ sung mô tả nghề và xây dựng hệ thống các nhiệm vụ trong nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

- Tổng hợp hoàn chỉnh bổ sung mô tả nghề.

- Xây dựng hệ thống các nhiệm vụ trong nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Phác thảo các công việc trong từng nhiệm vụ.

- Phân công nhiệm vụ cho các thành viên xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc.

5. Xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc

- Ban soạn thảo kết hợp với các chuyên gia thực tế trong nghề tiến hành xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc.

- Tổ chức thảo luận cơ sở về các nội dung trong phiếu phân tích nghề, phân tích công việc.

- Ban chủ nhiệm đã thảo luận và xây dựng bảng phân tích nghề, phân tích công việc, lập bảng sắp xếp các công việc theo các bậc trình độ kỹ năng nghề của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Gửi bảng phân tích nghề, phân tích công việc, bảng sắp xếp các công việc theo các bậc trình độ kỹ năng nghề của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, phiếu hỏi ý kiến chuyên gia đến 30 chuyên gia (bao gồm giảng viên các trường, các kỹ sư, các nhà quản lý ở cơ sở sản xuất) để xin ý kiến.

- Tổ chức hội thảo mở rộng có sự tham gia của các trường và các doanh nghiệp về bảng phân tích công việc.

- Ban chủ nhiệm tiến hành tổng hợp ý kiến đóng góp của các chuyên gia; ý kiến từ hội thảo mở rộng và chỉnh sửa bảng phân tích nghề, phân tích công việc, bảng sắp xếp các công việc theo các bậc trình độ kỹ năng nghề của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

6. Triển khai xây dựng bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện công việc nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

- Họp triển khai xây dựng, phân công nhiệm vụ và tiến hành triển khai xây dựng bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện công việc của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn theo các quy định.

- Tiến hành thảo luận trong nhóm biên soạn và ban chủ nhiệm về sản phẩm ban đầu. Bổ sung chỉnh sửa sản phẩm.

- Lập mẫu phiếu hỏi ý kiến chuyên gia.

- Họp góp ý về mẫu phiếu hỏi ý kiến chuyên gia.

- Gửi bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện nghề Kỹ thuật chế biến món ăn và mẫu xin ý kiến đến các chuyên gia xin ý kiến.

- Tổ chức hội thảo mở rộng có sự tham gia của các trường và các doanh nghiệp về bộ phiếu tiêu chuẩn thực hiện công việc.

- Ban chủ nhiệm tiến hành tổng hợp ý kiến đóng góp của các chuyên gia; ý kiến từ hội thảo mở rộng và chỉnh sửa bộ tiêu chuẩn kỹ năng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Chỉnh sửa hoàn chỉnh Bộ tiêu chuẩn kỹ năng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn và nộp Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch; Tổng cục dạy nghề để chờ thẩm định.

II. THÀNH VIÊN THAM GIA XÂY DỰNG

TT	Họ và tên	Nơi làm việc
1	Nguyễn Văn Lưu	Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch
2	Đinh Văn Đáng	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
3	Vũ Quốc Trí	Tổng cục du lịch
4	Trịnh Cao Khải	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
5	Tường Minh Ngọc	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
6	Nguyễn Thị Thanh Vân	Khách sạn Sofitel Metropole Hà Nội
7	Nguyễn Mạnh Thắng	Khách sạn Melia Hà Nội
8	Lê Ngọc Tuấn	Vụ khách sạn Tổng cục Du lịch
9	Đoàn Thị Thắm	Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch

TT	Họ và tên	Nơi làm việc
10	Phạm Mạnh Cường	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
11	Hoàng Minh Khang	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
12	Nguyễn Hữu Tú	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
13	Trần Quốc Hưng	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
14	Nguyễn Hữu Thuần	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
15	Trần Hữu Nhân	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
16	Đoàn Mạnh Cương	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
17	Nguyễn Tuấn Ngọc	Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội

III. DANH SÁCH THÀNH VIÊN THAM GIA THẨM ĐỊNH

TT	Họ và tên	Nơi làm việc
1	Lê Mai Khanh	Tổng cục Du lịch
2	Nguyễn Thị Tuyết	Trường Kỹ thuật ăn uống Hà Nội
3	Nguyễn Thị Bích Hạnh	Tổng cục Du lịch
4	Hoàng Thị Như Huy	Nghệ nhân ẩm thực
5	Phạm Anh Sáng	Đại sứ quán Pháp
6	Trần Phong Cần	Khách sạn Hilton Opera
7	Đoàn Kim Hải	Trường CĐN Du lịch Vũng Tàu

MÔ TẢ NGHỀ

TÊN NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ SỐ NGHỀ: 50810204

Là nghề kỹ thuật, trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các cở sở kinh doanh ăn uống (khách sạn, nhà hàng...) với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca; chế biến nước dùng; chế biến xốt; chế biến xúp, canh; chế biến sa lát, nộm; chế biến thịt gia súc, gia cầm; chế biến trứng gia cầm; chế biến thủy sản; chế biến rau, củ, quả; chế biến cơm, mỳ; chế biến bánh Á và món tráng miệng Á; chế biến bánh Âu và món tráng miệng Âu... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài các nhiệm vụ cơ bản nói trên, người lao động còn phải thực hiện một số nhiệm vụ khác có liên quan trực tiếp đến kỹ thuật chế biến món ăn như: xây dựng thực đơn; quản lý nguyên liệu chế biến; quản lý tài sản; quản lý lao động; quản lý tác nghiệp (tổ chức sản xuất)... trong bộ phận chế biến.

Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp); với các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc; để tiến hành các công việc của nghề đòi hỏi phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến (dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh...). Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, người lao động phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

DANH MỤC CÔNG VIỆC

TÊN NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ SỐ NGHỀ: 50810204

TT	Mã số công việc	Công việc	Trình độ kỹ năng nghề				
			Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
A		**Xây dựng thực đơn**					
1	A1	Nghiên cứu thị trường ăn uống				x	
2	A2	Tiếp cận thị trường mục tiêu	x				
3	A3	Xác định tiêu chuẩn chất lượng món ăn và phục vụ				x	
4	A4	Dự thảo thực đơn khách tự chọn				x	
5	A5	Tính giá bán cho thực đơn khách tự chọn				x	
6	A6	Thiết kế thực đơn khách tự chọn				x	
7	A7	Thống nhất thực đơn khách tự chọn				x	
8	A8	Phát hành thực đơn khách tự chọn	x				
9	A9	Xây dựng thực đơn khách đặt				x	
B		**Chuẩn bị công việc đầu ca**					
10	B1	Vệ sinh cá nhân, mặc đồng phục	x				
11	B2	Nhận bàn giao ca				x	
12	B3	Vệ sinh, sắp xếp khu vực làm việc	x				
13	B4	Lên phương án phân công công việc				x	
14	B5	Phân công công việc				x	
15	B6	Tiếp nhận nguyên liệu thực phẩm			x		
C		**Chế biến nước dùng**					
16	C1	Chế biến nước dùng Á: bò			x		
17	C2	Chế biến nước dùng Á: lợn, gà		x			
18	C3	Chế biến nước dùng Á : cá		x			
19	C4	Chế biến nước dùng Âu: gà (chicken stock)			x		
20	C5	Chế biến nước dùng Âu: rau			x		
21	C6	Chế biến nước dùng Âu: bò - trắng (white stock)			x		
22	C7	Chế biến nước dùng Âu: cá (Fish stock)			x		
23	C8	Chế biến nước dùng Âu: bò - nâu (Brown stock)			x		
24	C9	Chế biến nước dùng Âu: tôm - nâu			x		

TT	Mã số công việc	Công việc	Trình độ kỹ năng nghề				
			Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
D		**Chế biến xốt, nước chấm**					
25	D1	Chế biến xốt Bechamel			x		
26	D2	Chế biến xốt Veloute’			x		
27	D3	Chế biến xốt nâu			x		
28	D4	Chế biến xốt cà chua			x		
29	D5	Chế biến xốt Hà lan			x		
30	D6	Chế biến xốt dầu dấm			x		
31	D7	Chế biến xốt Mayonnaise			x		
32	D8	Chế biến xốt chua ngọt			x		
33	D9	Chế biến nước chấm chua ngọt			x		
34	D10	Chế biến nước chấm dựa trên nền mắm và nước mắm		x			
35	D11	Chế biến nước chấm dựa trên nền tương		x			
36	D12	Chế biến nước chấm dựa trên nền xì dầu		x			
37	D13	Chế biến nước chấm dựa trên nền muối		x			
E		**Chế biến xúp, canh**					
38	E1	Chế biến xúp Âu: Xúp trong nóng			x		
39	E2	Chế biến xúp Âu: Xúp trong lạnh				x	
40	E3	Chế biến xúp Âu: Xúp đặc nghiền, nóng			x		
41	E4	Chế biến xúp Âu: Xúp đặc dựa trên nền xốt			x		
42	E5	Chế biến xúp Âu: Xúp đặc lạnh			x		
43	E6	Chế biến xúp Á: Dùng trong			x		
44	E7	Chế biến xúp Á: Dùng đặc			x		
45	E8	Chế biến xúp Á: Cháo trắng	x				
46	E9	Chế biến canh từ thực phẩm thực vật	x				
47	E10	Chế biến Canh từ thịt gia súc, gia cầm	x				
48	E11	Chế biến Canh từ thủy, hải sản	x				
49	E12	Chế biến canh tổng hợp từ nhiều loại nguyên liệu thực phẩm	x				
F		**Chế biến nộm, sa lát**					
50	F1	Chế biến nộm Á		x			
51	F2	Chế biến xalát lạnh		x			
52	F3	Chế biến xalát ấm		x			
53	F4	Chế biến món ăn bằng phương pháp lên men		x			
54	F5	Chế biến món ăn gỏi					

TT	Mã số công việc	Công việc	Trình độ kỹ năng nghề				
			Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
G		**Chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm**					
55	G1	Sơ chế thịt gia súc, gia cầm	x				
56	G2	Cắt thái thịt gia súc, gia cầm	x				
57	G3	Chế biến các loại thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp luộc		x			
58	G4	Chế biến thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp chần, nhúng		x			
59	G5	Chế biến thịt gia súc, gia cầm, bằng phương pháp ninh, hầm		x			
60	G6	Chế biến thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp kho		x			
61	G7	Chế biến thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp rán			x		
62	G8	Chế biến thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp quay dùng chất béo			x		
63	G9	Chế biến thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp quay không dùng chất béo			x		
64	G10	Chế biến thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp nướng không dùng chất béo			x		
65	G11	Chế biến thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp hun khói				x	
H		**Chế biến món ăn từ trứng gia cầm**					
66	H1	Chế biến trứng bằng phương pháp luộc	x				
67	H2	Chế biến trứng bằng phương pháp chần		x			
68	H3	Chế biến trứng bằng phương pháp chưng		x			
69	H4	Chế biến trứng bằng phương pháp rán		x			
70	H5	Chế biến trứng bằng phương pháp cuộn (Omlems trứng)			x		
I		**Chế biến món ăn từ thủy sản**					
71	I1	Sơ chế thủy sản (cá, ốc, tôm, cua...)	x				
72	I2	Cắt thái thủy sản (cá, ốc, tôm, cua...)		x			
73	I3	Chế biến thủy sản bằng phương pháp luộc			x		
74	I4	Chế biến thủy sản bằng phương pháp hấp			x		
75	I5	Chế biến thủy sản bằng phương pháp kho			x		
76	I6	Chế biến thủy sản bằng phương pháp om			x		

TT	Mã số công việc	Công việc	Trình độ kỹ năng nghề				
			Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
77	I7	Chế biến thủy sản bằng phương pháp xào			x		
78	I8	Chế biến thủy sản bằng phương pháp rán			x		
79	I9	Chế biến thủy sản bằng phương pháp nướng			x		
80	I10	Chế biến thủy sản bằng phương pháp bỏ lò				x	
K		**Chế biến món ăn từ rau, củ, quả**					
81	K1	Sơ chế rau, củ, quả	x				
82	K2	Cắt thái rau, củ, quả	x				
83	K3	Chế biến các loại rau củ quả bằng phương pháp luộc		x			
84	K4	Chế biến các loại rau củ quả bằng phương pháp chần		x			
85	K5	Chế biến các loại rau củ quả bằng phương pháp ninh, om			x		
86	K6	Chế biến các loại rau củ quả bằng phương pháp xào			x		
87	K7	Chế biến các loại rau củ quả bằng phương pháp rán			x		
88	K8	Chế biến các loại rau củ quả bằng phương pháp nướng			x		
L		**Chế biến cơm, mỳ**					
89	L1	Chế biến cơm Á		x			
90	L2	Chế biến xôi		x			
91	L3	Chế biến cơm Âu			x		
92	L4	Chế biến mỳ nước Á			x		
93	L5	Chế biến mỳ xào Á			x		
94	L6	Chế biến mỳ có xốt nóng Âu			x		
95	L7	Chế biến mỳ có xốt nguội Âu			x		
M		**Chế biến bánh Á và món ăn tráng miệng Á**					
96	M1	Chế biến bánh bằng phương pháp luộc			x		
97	M2	Chế biến bánh bằng phương pháp nướng				x	
98	M3	Chế biến bánh bằng phương pháp bột quấy			x		
99	M4	Chế biến bánh bằng phương pháp hấp			x		
100	M5	Chế biến bánh bằng phương pháp rán			x		
101	M6	Chế biến các loại chè loãng		x			

TT	Mã số công việc	Công việc	Trình độ kỹ năng nghề				
			Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
102	M7	Chế biến các loại chè đặc có sử dụng chất làm đặc		x			
103	M8	Chế biến các loại chè đặc không dùng chất làm đặc		x			
104	M9	Chế biến các loại mứt			x		
N		**Chế biến bánh Âu và món ăn tráng miệng Âu**					
105	N1	Chế biến loại kem Anglaise			x		
106	N2	Chế biến các loại kem Patissier			x		
107	N3	Chế biến các loại kem Chantilly				x	
108	N4	Chế biến các loại kem Beurre				x	
109	N5	Chế biến bánh từ bạt Gatô				x	
110	N6	Chế biến bánh từ bạt Su			x		
111	N7	Chế biến bánh sử dụng bạt Đường				x	
112	N8	Chế biến bánh sử dụng bạt Gấp				x	
113	N9	Chế biến bánh mỳ				x	
114	N10	Chế biến kem đá				x	
115	N11	Chế biến cá loại kem sử dụng lá làm đông				x	
116	N12	Chế biến các loại kem được làm đặc từ trứng				x	
117	N13	Chế biến sô cô la				x	
O		**Kết thúc công việc**					
118	O1	Vệ sinh nhà xưởng	x				
119	O2	Vệ sinh thiết bị lạnh	x				
120	O3	Vệ sinh thiết bị nhiệt	x				
121	O4	Vệ sinh thiết bị cơ và thiết bị hỗ trợ	x				
122	O5	Bảo quản nguyên liệu thực phẩm tại nơi chế biến		x			
123	O6	Tổng kết ca làm việc				x	
124	O7	Bàn giao ca			x		
125	O8	Đóng cửa bếp	x				
P		**Quản lý nguyên liệu chế biến**					
126	P1	Dự trù nguyên liệu chế biến				x	
127	P2	Mua nguyên liệu chế biến		x			
128	P3	Nhập kho nguyên liệu chế biến từ tiếp phẩm		x			
129	P4	Bảo quản nguyên liệu chế biến trong kho		x			
130	P5	Xuất kho nguyên liệu chế biến		x			

TT	Mã số công việc	Công việc	Trình độ kỹ năng nghề				
			Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
Q		**Quản lý tài sản**					
131	Q1	Tiếp nhận tài sản		x			
132	Q2	Phân công quản lý tài sản				x	
133	Q3	Kiểm tra quá trình sử dụng tài sản				x	
134	Q4	Kiểm kê tài sản			x		
135	Q5	Bảo dưỡng, sửa chữa tài sản			x		
136	Q6	Thanh lý tài sản			x		
137	Q7	Mua sắm tài sản				x	
R		**Quản lý lao động**					
138	R1	Tuyển chọn lao động					x
139	R2	Tiếp nhận lao động					x
140	R3	Huấn luyện lao động				x	
141	R4	Phân ca làm việc				x	
142	R5	Khen thưởng và kỷ luật lao động					x
S		**Quản lý tác nghiệp (tổ chức sản xuất)**					
143	S1	Lên phương án triển khai công việc					x
144	S2	Triển khai công việc			x		
145	S3	Giám sát quá trình thực hiện công việc				x	
146	S4	Đánh giá thực hiện công việc				x	
147	S5	Điều chỉnh thực hiện công việc				x	
148	S6	Tổng kết, rút kinh nghiệm					x
T		**Học tập nâng cao trình độ**					
149	T1	Học tập, nâng cao kiến thức, hiểu biết về thực phẩm	x				
150	T2	Học tập, nâng cao kiến thức, hiểu biết về dinh dưỡng	x				
151	T3	Học tập, nâng cao kiến thức, hiểu biết về văn hóa ẩm thực	x				
152	T4	Học tập, rèn luyện, nâng cao kỹ năng chế biến món ăn	x				
153	T5	Rèn luyện thái độ, tác phong làm việc	x				
154	T6	Học tập, rèn luyện khả năng làm việc theo nhóm	x				
155	T7	Học tập, nâng cao trình độ ngoại ngữ, tin học		x			
156	T8	Tham quan, thực tập và trao đổi kinh nghiệm	x				

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: NGHIÊN CỨU THỊ TRƯỜNG ĂN UỐNG
Mã số công việc: A1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Nghiên cứu thị trường ăn uống để có định hướng xây dựng và phát triển thực đơn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tìm kiếm đủ tài liệu.
2. Điều tra, nghiên cứu toàn diện thị trường hiện tại.
3. Ghi chép đủ các thông tin liên quan.
4. Thu thập thông tin: các báo cáo, tài liệu hội thảo.
5. Tổng hợp thông tin.
6. Tổng hợp đủ các số liệu, dữ liệu về nhu cầu ăn uống.
7. Phân tích các số liệu, dữ liệu về nhu cầu ăn uống để rút ra kết luận.
8. Đánh giá thị trường khách.
9. Đánh giá thị trường thực phẩm.
10. Đánh giá xu hướng tiêu dùng của thị trường.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng khai thác tài liệu, thông tin.
- Kỹ năng giao tiếp.
- Kỹ năng tìm hiểu.
- Kỹ năng tóm tắt.
- Kỹ năng tổng hợp.
- Kỹ năng phân tích.
- Kỹ năng đánh giá.

2. Kiến thức

- Kiến thức thị trường.
- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức đã tiếp thu.
- Kiến thức thực đơn.
- Các số liệu dữ liệu được tổng hợp, phân tích.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nguồn.
- Thiết bị ghi âm, quay, chụp.
- Tài liệu có liên quan.
- Máy tính.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra; - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: TIẾP CẬN THỊ TRƯỜNG MỤC TIÊU
Mã số công việc: A2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tiếp cận thị trường ăn uống để có định hướng xây dựng và phát triển thực đơn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Quảng cáo, giới thiệu, ký hợp đồng ghi nhớ với các công ty du lịch, các công ty tiềm năng.
2. Quảng cáo, giới thiệu, tiếp cận các đơn vị tại địa phương.
3. Phát hành và thu thập phiếu điều tra.
4. Xây dựng tiêu chuẩn chất lượng.
5. Thông báo nhu cầu đến các nhà cung cấp.
6. Chọn nhà cung cấp phù hợp.
7. Xây dựng tiêu chuẩn chất lượng lao động.
8. Thông báo tuyển dụng.
9. Tổ chức tuyển dụng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kinh nghiệm tiếp thị.
- Kỹ năng thuyết trình.
- Kỹ năng tổng hợp, phân tích.
- Kỹ năng ra quyết định.
- Kỹ năng tìm hiểu.
- Kỹ năng phỏng vấn và ra quyết định.

2. Kiến thức

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức thị trường.
- Kiến thức quản lý nhân sự.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Kết quả đánh giá thị trường.
- Tài liệu các nguồn.
- Tờ quảng cáo, tờ rơi.
- Phiếu điều tra.
- Tài liệu có liên quan.

- Máy tính nối mạng.
- Các tài liệu, mẫu chào hàng.
- Thông báo tuyển dụng.
- Hồ sơ dự tuyển.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra. - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: XÁC ĐỊNH TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG MÓN ĂN VÀ PHỤC VỤ

Mã số công việc: A3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Xác định tiêu chuẩn chất lượng món ăn và phục vụ để có định hướng xây dựng và phát triển thực đơn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chính sách chất lượng phù hợp.
2. Chính sách chất lượng phải ổn định nhưng không ngừng bổ sung.
3. Tiêu chuẩn chất lượng mang tính thực tiễn.
4. Tiêu chuẩn chất lượng mang tính tiên tiến.
5. Phương pháp dễ tiếp cận.
6. Tiến hành kiểm tra nhanh.
7. Kết quả kiểm tra gần với khách quan.
8. Giao nhiệm vụ và phân bổ trách nhiệm, quyền hạn rõ ràng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kinh nghiệm quản lý chất lượng
- Kỹ năng thuyết trình.
- Kỹ năng tổng hợp, phân tích.
- Kinh nghiệm tổ chức.
- Kỹ năng ra quyết định.

2. Kiến thức

- Kiến thức chuyên ngành quản lý chất lượng.
- Kiến thức thị trường.
- Kiến thức thực tế.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nguồn.
- Tài liệu có liên quan.
- Máy tính.
- Thiết bị, dụng cụ chuyên dùng.
- Thiết bị, dụng cụ lấy, bảo quản mẫu.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra. - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: DỰ THẢO THỰC ĐƠN KHÁCH TỰ CHỌN
Mã số công việc: A4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Dự thảo thực đơn các loại để bàn bạc đi đến thống nhất thực đơn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dự thảo thực đơn có mức giá đề xuất cho từng bữa.
2. Cơ cấu các món ăn đồ uống đầy đủ, hợp lý.
3. Xây dựng được ngân hàng thực đơn.
4. Dự kiến kiểu thực đơn.
5. Dự kiến nội dung thực đơn.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kinh nghiệm tiếp thị.
- Kỹ năng xây dựng thực đơn.
- Kỹ năng trình bày.
- Kỹ năng thuyết phục.

2. Kiến thức

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức thị trường.
- Kiến thức thẩm mỹ.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nguồn.
- Thực đơn cũ.
- Thực đơn các nhà hàng khác.
- Máy tính.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra. - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: TÍNH GIÁ BÁN CHO THỰC ĐƠN KHÁCH TỰ CHỌN

Mã số công việc: A5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tính giá bán phù hợp để phát triển kinh doanh ăn uống.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tính đúng, tính đủ các tiêu hao nguyên liệu thực phẩm và các vật tư để chế biến, phục vụ món ăn, bữa ăn.

2. Tính đúng, tính đủ các chi phí trả lương, trả bảo hiểm, bồi dưỡng ngoài giờ... cho người lao động để chế biến, phục vụ món ăn, bữa ăn.

3. Tính đúng, tính đủ các chi phí khác có liên quan để chế biến, phục vụ món ăn, bữa ăn.

4. Tính đủ lợi nhuận.

5. Giá bán hợp lý.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng tính toán.

2. Kiến thức

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức tài chính.
- Kiến thức lao động tiền lương.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Mức giá thị trường.
- Công thức chế biến.
- Mức lương, thưởng.
- Mức bảo hiểm cho người lao động.
- Mức khấu hao.
- Tình trạng quản lý.
- Quy định hiện hành của đơn vị.
- Quy định hiện hành của Nhà nước.
- Kết quả các bước trên.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra. - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: THIẾT KẾ THỰC ĐƠN KHÁCH TỰ CHỌN
Mã số công việc: A6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Thiết kế thực đơn để phát triển kinh doanh ăn uống.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chọn được kiểu thực đơn phù hợp với quy mô, đẳng cấp chất lượng.
2. Bìa phù hợp với kiểu thực đơn, phong cách riêng của doanh nghiệp.
3. Chọn chất liệu bìa đảm bảo bền, ít bị hư hỏng do cơ học, nước và hơi nước.
4. Cột, đề mục rõ ràng.
5. Chữ dễ đọc.
6. Hình ảnh minh họa phù hợp với nội dung.
7. Đầy đủ nội dung, thông tin.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng tổng hợp, phân tích.
- Kinh nghiệm xây dựng thực đơn.
- Kinh nghiệm, kỹ năng thiết kế thực đơn.
- Kỹ năng ra quyết định.

2. Kiến thức

- Kiến thức thẩm mỹ.
- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức thẩm mỹ, hội họa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Các kiểu, mẫu thực đơn tham khảo.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra. - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: THỐNG NHẤT THỰC ĐƠN KHÁCH TỰ CHỌN
Mã số công việc: A7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Thống nhất thực đơn để phát triển kinh doanh ăn uống.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Danh mục các món ăn, đồ uống.
2. Giá bán.
3. Cách trình bày.
4. Chế biến những món ăn mới đưa vào thực đơn lần đầu để khẳng định khả năng kỹ thuật, chi phí...
5. Điều chỉnh lại món ăn, tính giá bán đầy đủ các chi phí, lợi nhuận, thuế.
6. Thống nhất cách trình bày.
7. Phê duyệt toàn bộ nội dung thực đơn.
8. Phê duyệt cách trình bày thực đơn và cho in ấn.
9. Chất lượng in tốt.
10. Đảm bảo thời gian.
11. Giá cả hợp lý.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng thuyết trình.
- Kỹ năng chế biến.
- Kỹ năng tính toán.
- Kỹ năng tổng hợp, phân tích.
- Kỹ năng ra quyết định.
- Kinh nghiệm ký hợp đồng.

2. Kiến thức

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức thị trường.
- Kiến thức thẩm.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nguyên liệu, vật tư dùng cho chế biến.
- Bản dự kiến thực đơn.
- Ý kiến điều chỉnh thực đơn.
- Bản thực đơn đã điều chỉnh.
- Hợp đồng.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra. - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: PHÁT HÀNH THỰC ĐƠN KHÁCH TỰ CHỌN
Mã số công việc: A8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Phát hành thực đơn để các bộ phận liên quan tiếp thị và giới thiệu với khách hàng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Thực đơn đạt yêu cầu thiết kế.

2. Các phòng ăn đều nhận được thực đơn với số lượng đã được phê duyệt.

3. Các bộ phận lễ tân, buồng phòng đều nhận được thực đơn với số lượng đã được phê duyệt.

4. Bộ phận tiếp thị nhận được thực đơn với số lượng đã được phê duyệt.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng nghiệm thu.
- Kỹ năng giao tiếp.

2. Kiến thức

- Kiến thức chuyên ngành.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bản thực đơn mẫu.
- Hợp đồng in thực đơn.
- Loại thực đơn phục vụ tại phòng ăn.
- Bản phê duyệt số lượng, chủng loại thực đơn.
- Các loại thực đơn.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra. - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN KHÁCH ĐẶT

Mã số công việc: A9

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Xây dựng thực đơn khách đặt để ký hợp đồng đặt ăn với khách.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Xác định số lượng xuất ăn, mức tiền.
2. Xác định ngày, giờ, đặc điểm phục vụ.
3. Xác định tập quán, lứa tuổi, nghề nghiệp, giới tính...
4. Dự kiến cơ cấu và tên các món ăn.
5. Dự kiến đồ uống.
6. Thống nhất cơ cấu và tên các món ăn.
7. Thống nhất đồ uống.
8. Khẳng định địa điểm, thời gian phục vụ.
9. Tên phòng ăn hoặc địa chỉ phục vụ lưu động.
10. Các yêu cầu cụ thể khác.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kinh nghiệm giao tiếp.
- Kỹ năng thuyết trình, thuyết phục.

2. Kiến thức

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức thị trường.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Giấy bút.
- Máy tính.
- Thực đơn tự chọn và bữa ăn ấn định.
- Kế hoạch phục vụ khách.
- Mẫu hợp đồng.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính pháp quy	- So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị
- Tính kế hoạch	- Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra - Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị
- Tính khả thi	- So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao
- Tính chính xác, khách quan	- Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực
- Tính hiệu quả	- Tiết kiệm chi phí. - Tăng doanh thu. - Tiết kiệm thời gian

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: VỆ SINH CÁ NHÂN, MẶC ĐỒNG PHỤC
Mã số công việc: B1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Vệ sinh cá nhân, mặc đồng phục để chuẩn bị làm việc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tắm rửa, cạo râu sạch sẽ.
2. Đồng phục sạch, đúng quy cách.
3. Đeo phù hiệu đúng cách.
4. Soi gương kiểm tra và chỉnh đốn lại hình thức.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Thao tác tắm, rửa.
- Kỹ năng mặc trang phục, đeo phù hiệu.
- Kỹ năng kiểm tra.

2. Kiến thức

- Biết cách tắm rửa.
- Biết cách mặc trang phục.
- Biết cách đeo phù hiệu.
- Biết cách kiểm tra.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chậu rửa.
- Vòi nước.
- Gương.
- Lược...
- Đồng phục bếp.
- Phù hiệu.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: NHẬN BÀN GIAO CA
Mã số công việc: B2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Nhận bàn giao ca để chuẩn bị làm việc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Kiểm tra, ký nhận tài sản theo số lượng ghi trong sổ giao ca.

2. Thực phẩm, gia vị đảm bảo số lượng, chủng loại, chất lượng.

3. Tiếp nhận các thông tin liên quan đến ca làm việc: khách đặt ăn; khách giao hàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Thao tác kiểm tra.
- Thao tác kiểm tra.
- Ghi chép thông tin.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tài sản.
- Các quy định về giao nhận ca.
- Hiểu biết về thực phẩm.
- Hiểu biết về thực đơn, thực phẩm.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài sản.
- Sổ giao ca, bút.
- Thực phẩm.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: VỆ SINH, SẮP XẾP KHU VỰC LÀM VIỆC
Mã số công việc: B3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Vệ sinh lại và sắp xếp lại khu vực làm việc để làm việc đạt hiệu quả hơn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nhà xưởng sạch sẽ, gọn gàng.
2. Thiết bị, dụng cụ sạch sẽ, được bố trí đúng nơi quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Thao tác kiểm tra, thao tác vệ sinh.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tiêu chuẩn vệ sinh.
- Hiểu biết về cách thức bố trí nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nhà xưởng.
- Thiết bị.
- Dụng cụ.
- Hóa chất, dụng cụ làm vệ sinh (khăn lau, chổi, cây lau nhà...).

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: LÊN PHƯƠNG ÁN PHÂN CÔNG CÔNG VIỆC
Mã số công việc: B4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Lên phương án phân công công việc để thực hiện công việc hiệu quả nhất.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Kiểm tra và hiểu rõ kế hoạch làm việc.
2. Điểm danh và xem xét những trường hợp bất thường.
3. Lựa chọn được phương án tối ưu.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đọc và tổng hợp thông tin.
- Kỹ năng quan sát.

2. Kiến thức

- Nghiệp vụ bếp.
- Kiến thức tổ chức sản xuất.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bản kế hoạch làm việc.
- Danh sách nhân viên.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: PHÂN CÔNG CÔNG VIỆC
Mã số công việc: B5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Giao nhiệm vụ cho từng cá nhân hoặc nhóm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tập hợp lao động đầy đủ, đúng giờ.
2. Mọi cá nhân đều hiểu rõ kế hoạch làm việc.
3. Các nhóm, cá nhân đều nắm chắc nhiệm vụ được phân công.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Trình bày vấn đề.

2. Kiến thức

- Hiểu biết kế hoạch làm việc.
- Nghiệp vụ bếp.
- Kiến thức tổ chức sản xuất.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bản kế hoạch làm việc.
- Danh sách nhân viên.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM
Mã số công việc: B6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tiếp nhận thực phẩm để chuẩn bị cho ca làm việc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Các cá nhân liên quan có mặt đầy đủ, sổ nhập hàng, dụng cụ đo lường đầy đủ.
2. Kiểm tra đầy đủ, chính xác.
3. Hóa đơn đúng theo quy định.
4. Phân chia nguyên liệu thực phẩm về đúng các vị trí.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Thao tác kiểm tra ký nhận.
- Ghi chép.
- Vận chuyển.
- Sắp đặt.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về thực phẩm.
- Hiểu biết nguyên tắc ghi hóa đơn.
- Hiểu biết kế hoạch và phương án triển khai công việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bản danh sách nhân viên.
- Bản kế hoạch làm việc.
- Phương án triển khai công việc.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG Á: BÒ
Mã số công việc: C1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Á - bò.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.
2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.
3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Xương bò, đã sơ chế, chặt, rửa.
7. Nguyên liệu ít chất béo tươi sạch.
8. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn: gừng, hành khô nướng thơm, rửa sạch.
9. Nước chần phải sôi.
10. Đủ lượng nước.
11. Bếp đun to lửa.
12. Rửa sạch bọt bám vào xương.
13. Cho nước vào đun lượng nước nhiều gấp 3 - 4 lần xương.
14. Nước sôi lăn tăn.
15. Hớt sạch bọt.
16. Bọt không tan vào nước dùng.
17. Không lãng phí nước khi hớt bọt.
18. Duy trì sôi nhẹ.
19. Thời gian đun khoảng 8 - 10 giờ.
20. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.
21. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá: độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt.
22. Để nguội.
23. Đậy kín.
24. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.
25. Khu làm việc phải sạch sẽ.
26. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng chần.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Á: bò.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Phương pháp chần.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ chứa, đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ vớt thực phẩm.
- Dụng cụ lọc.
- Khăn vệ sinh.

- Bếp nấu.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG Á: LỢN, GÀ
Mã số công việc: C2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Á: lợn, gà.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.

2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.

3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.

4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.

6. Xương bò, đã sơ chế, chặt, rửa.

7. Nguyên liệu ít chất béo tươi sạch

8. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn (gừng, hành khô nướng thơm, rửa sạch).

9. Lượng nước nhiều gấp 3 - 4 lần xương.

10. Cho vào từ nước nguội.

11. Nước sôi lăn tăn.

12. Hớt sạch bọt.

13. Bọt không tan vào nước dùng.

14. Không lãng phí nước khi hớt bọt.

15. Duy trì sôi nhẹ

16. Thời gian đun khoảng 3 - 4 giờ.

17. Đúng tỷ lệ.

18. Đựng trong túi vải.

19. Thời gian đun khoảng 1 giờ.

20. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.

21. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).

22. Để nguội.

23. Đậy kín.

24. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.

25. Khu làm việc phải sạch sẽ.

26. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Á: lợn, gà.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ chứa, đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt
- Dụng cụ chứa, đựng sản phẩm.
- Dụng cụ vớt thực phẩm.
- Khăn lau, vệ sinh.
- Bếp đun.
- Túi đựng gia vị thơm.
- Dụng cụ lọc.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Khăn lau.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG Á: CÁ
Mã số công việc: C3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế nước dùng Á: cá.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.

2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.

3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.

4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.

6. Xương cá, đã sơ chế, chặt, rửa sạch, tươi mới.

7. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn (gừng nướng thơm rửa sạch, thìa là rửa sạch).

8. Lượng nước nhiều gấp 1,5 lần xương.

9. Cho vào từ nước sôi.

10. Nước sôi lăn tăn.

11. Duy trì sôi nhẹ.

12. Bọt không bị vỡ.

13. Không lãng phí nước khi hớt bọt.

14. Đun nhỏ lửa.

15. Đúng tỷ lệ.

16. Thời gian khoảng 30 phút.

17. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.

18. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).

19. Để nguội.

20. Đậy kín.

21. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.

22. Khu làm việc phải sạch sẽ.

23. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Á: cá.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ lọc.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp đun.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG ÂU: GÀ
Mã số công việc: C4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Âu: gà (chicken stock).

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.
2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.
3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Xương gà (gà già) đã sơ chế, chặt, rửa hoặc để nguyên con.
7. Nguyên liệu ít chất béo tươi sạch.
8. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn đủ về chủng loại, đúng về tỷ lệ (cà rốt, cần tỏi tây, hành tây, lá thơm, tiêu...).
9. Lượng nước nhiều gấp 3 lần xương.
10. Cho vào từ nước nguội.
11. Nước sôi lăn tăn.
12. Hớt sạch bọt.
13. Bọt không tan vào nước dùng.
14. Không lãng phí nước khi hớt bọt.
15. Duy trì sôi nhẹ.
16. Thời gian đun khoảng 2 - 3 giờ.
17. Đúng tỷ lệ.
18. Đun nhỏ lửa.
19. Thời gian đun khoảng 1 giờ.
20. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.
21. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).
22. Để nguội.
23. Đậy kín.
24. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng..
25. Khu làm việc phải sạch sẽ.
26. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng.
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu: gà.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ lọc.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp đun.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Khăn lau.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG ÂU: RAU
Mã số công việc: C5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Âu: rau.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.

2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.

3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.

4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.

6. Nguyên liệu có hàm lượng chất ngọt cao, tươi sạch

7. Cắt thái con chì (tùy thuộc vào các loại rau củ).

8. Lượng nước nhiều gấp 2 lần nguyên liệu.

9. Nước sôi lăn tăn.

10. Hớt sạch bọt.

11. Bọt không tan vào nước dùng.

12. Không lãng phí nước khi hớt bọt.

13. Duy trì sôi nhẹ.

14. Thời gian đun khoảng 1 giờ.

15. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.

16. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).

17. Để nguội.

18. Đậy kín.

19. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.

20. Khu làm việc phải sạch sẽ.

21. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh thiết bị, dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng.
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu: rau.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức vệ sinh.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ lọc.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp đun.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Khăn lau.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG ÂU: BÒ - TRẮNG
Mã số công việc: C6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Âu: bò - trắng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.
2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.
3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Xương bò, đã sơ chế, chặt, rửa.
7. Xương ít chất béo tươi sạch
8. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn đủ về chủng loại, đúng về tỷ lệ (cà rốt, cần tỏi tây, hành tây, lá thơm, tiêu).
9. Lượng nước nhiều gấp 3 - 4 lần xương.
10. Cho vào từ nước nguội.
11. Nước sôi lăn tăn.
12. Hớt sạch bọt.
13. Bọt không tan vào nước dùng.
14. Không lãng phí nước khi hớt bọt.
15. Duy trì sôi nhẹ.
16. Thời gian khoảng 8 - 10 giờ.
17. Đúng tỷ lệ.
18. Đựng trong túi vải.
19. Thời gian đun khoảng 1 giờ.
20. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.
21. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).
22. Để nguội.
23. Đậy kín.
24. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.
25. Khu làm việc phải sạch sẽ.
26. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh thiết bị, dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng.
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu: bò - trắng.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ chứa, đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ vớt thực phẩm.
- Dụng cụ lọc.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp đun.
- Túi đựng gia vị thơm.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Khăn lau.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG ÂU: CÁ
Mã số công việc: C7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Âu: cá (Fish stock).

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.
2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.
3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Xương cá, đã sơ chế, chặt, rửa sạch, tươi mới.
7. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn đủ về chủng loại, đúng về tỷ lệ (cà rốt, cần tỏi tây, hành tây, lá thơm, tiêu...).
8. Lượng bơ vừa đủ ngấm vào nguyên liệu.
9. Lượng rượu vang trắng đủ tỷ lệ.
10. Không cháy, không nát.
11. Lượng nước nhiều gấp 1,5 lần xương.
12. Nước sôi lăn tăn.
13. Duy trì sôi nhẹ.
14. Bọt không bị vỡ.
15. Không lãng phí nước khi hớt bọt.
16. Đun nhỏ lửa.
17. Đúng tỷ lệ.
18. Thời gian khoảng 30 phút.
19. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.
20. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).
21. Để nguội.
22. Đậy kín.
23. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.
24. Khu làm việc phải sạch sẽ.
25. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh thiết bị, dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng xào.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng.
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu: cá.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Kiến thức xào nguyên liệu.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ chứa, đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ lọc.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp đun.
- Dụng cụ xào.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Khăn lau
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại - nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG ÂU: BÒ - NÂU
Mã số công việc: C8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Âu: bò - nâu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.
2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.
3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Xương bò, đã sơ chế, chặt, rửa.
7. Xương ít chất béo tươi sạch.
8. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn đủ về chủng loại, đúng về tỷ lệ (cà rốt, cần tỏi tây, hành tây, lá thơm, tiêu cà chua nghiền).
9. Cắt thái rau củ tùy thuộc vào từng loại.
10. Lò nướng có nhiệt độ 250°C.
11. Màu sắc của xương vàng đều.
12. Màu sắc của rau củ phải vàng đều.
13. Lượng nước nhiều gấp 3 - 4 lần xương.
14. Cho vào từ nước nguội.
15. Nước sôi lăn tăn.
16. Hớt sạch bọt.
17. Bọt không tan vào nước dùng.
18. Không lãng phí nước khi hớt bọt.
19. Duy trì sôi nhẹ.
20. Thời gian khoảng 8 - 10 giờ.
21. Đúng tỷ lệ.
22. Đựng trong túi vải.
23. Thời gian đun khoảng 01 giờ.
24. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.
25. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).
26. Để nguội.

27. Đậy kín.
28. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.
29. Khu làm việc phải sạch sẽ.
30. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh thiết bị, dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng nướng.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng.
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu: bò - nâu.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Phương pháp nướng.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ đựng nguyên liệu.
- Khay nướng.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ lọc.

- Bếp đun.
- Lò nướng.
- Túi đựng gia vị thơm.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Khăn vệ sinh.
- Khăn lau.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Sổ bàn giao.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG ÂU: TÔM - NÂU
Mã số công việc: C9

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước dùng Âu: tôm - nâu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ nấu, dụng cụ chứa nguyên liệu, dụng cụ đựng sản phẩm và một số dụng cụ chuyên dùng khác đảm bảo vệ sinh.
2. Dung tích phù hợp để đun nước và nguyên liệu.
3. Nồi làm bằng chất liệu đạt tiêu chuẩn.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Vỏ tôm, đầu tôm đã sơ chế.
7. Nguyên liệu tươi sạch.
8. Nguyên liệu gia vị đạt tiêu chuẩn đủ về chủng loại, đúng về tỷ lệ (cà rốt, cần tỏi tây, hành tây, lá thơm, tiêu cà chua nghiền).
9. Cắt thái rau củ tùy thuộc vào từng loại.
10. Màu vàng.
11. Không cháy khét.
12. Lượng nước nhiều gấp 3 lần nguyên liệu.
13. Nước sôi lăn tăn.
14. Hớt sạch bọt.
15. Bọt không tan vào nước dùng.
16. Không lãng phí nước khi hớt bọt.
17. Duy trì sôi nhẹ.
18. Thời gian đun khoảng 30 phút.
19. Đúng tỷ lệ.
20. Thời gian đun khoảng 01 giờ.
21. Dụng cụ lọc, dụng cụ đựng nước dùng khô sạch.
22. Sản phẩm phù hợp theo các tiêu chuẩn đánh giá (độ trong, màu sắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt).
23. Để nguội.
24. Đậy kín.
25. Bàn giao số lượng, chất lượng nước dùng.
26. Khu làm việc phải sạch sẽ.
27. Dụng cụ sắp xếp gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh thiết bị, dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng nguyên liệu.
- Kỹ năng xào.
- Kỹ năng nấu nước dùng.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng lọc nước dùng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng.
- Kỹ năng bảo quản.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu: tôm - nâu.
- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Các nguyên liệu và gia vị để chế biến.
- Phương pháp xào.
- Phương pháp đun nước dùng.
- Phương pháp lọc nước dùng.
- Đánh giá chất lượng căn cứ theo các tiêu chuẩn chất lượng nước dùng.
- Kiến thức về bảo quản.
- Các quy định giao nhận hàng.
- Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Kiến thức xử lý rác.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ nấu.
- Dụng cụ chứa, đựng nguyên liệu.
- Dụng cụ xào nguyên liệu.
- Dụng cụ hớt bọt, đựng bọt.
- Dụng cụ đựng sản phẩm.
- Dụng cụ lọc.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp đun.
- Chảo, dụng cụ đảo trộn.
- Dụng cụ, vật liệu bảo quản.
- Sổ bàn giao.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT BECHAMEL
Mã số công việc: D1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt Bechamel.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (bột mỳ, bơ, sữa tươi, hành tây, nụ đinh hương).
4. Đun nóng, không sôi.
5. Nhỏ lửa, bột không bị chuyển màu.
6. Đun sôi nhỏ lửa trong khoảng thời gian 10 phút.
7. Bột mỳ chín.
8. Xốt đảm bảo độ sánh và được phủ kín một lớp bơ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Điều chỉnh cường độ cấp nhiệt của thiết bị.
- Đảo đều, kiểm tra độ chín của bột.
- Phủ kín chất béo trên bề mặt của xốt.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Biến đổi của sữa trong chế biến nhiệt.
- Yêu cầu màu sắc của xốt.
- Biến đổi của bột mỳ trong chế biến.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi inox.
- Chảo, bàn xào gỗ hoặc nhựa.
- Nồi, phới, thìa.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT VELOUTE'
Mã số công việc: D2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt Velouté.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (bột mỳ, bơ, sữa tươi, hành tây, nụ đinh hương...).
4. Nhỏ lửa, bột không bị chuyển màu nâu.
5. Đun sôi nhỏ lửa trong khoảng thời gian 10 phút.
6. Bột mỳ chín.
7. Xốt đảm bảo độ sánh và được phủ kín một lớp bơ.
8. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đảo đều, kiểm tra độ chín của bột.
- Phủ kín chất béo trên bề mặt của xốt.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Yêu cầu màu sắc, trạng thái của xốt.
- Biến đổi của bột mỳ trong chế biến.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Chảo, bàn xào gỗ hoặc nhựa.
- Nồi, phới, thìa.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT NÂU
Mã số công việc: D3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt nâu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (bột mỳ, bơ, sữa tươi, hành tây, nụ đinh hương...).
4. Nhỏ lửa, bột chuyển màu nâu, không bị cháy.
5. Nguyên liệu có lớp vỏ màu nâu.
6. Đun nhỏ lửa trong thời gian khoảng 2 - 3 giờ.
7. Bột mỳ chín.
8. Xốt đảm bảo độ sánh và được phủ kín một lớp bơ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đảo đều, kiểm tra độ chín của bột.
- Phủ kín chất béo trên bề mặt của xốt.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Yêu cầu màu sắc, trạng thái của xốt.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Chảo, bàn xào gỗ hoặc nhựa.
- Nồi, hớt bọt, lọc dùng, thìa.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT CÀ CHUA
Mã số công việc: D4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt cà chua.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.

2. Thiết bị hoạt động tốt.

3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (cà chua, nước dùng, lá thơm...).

4. Hành tây không bị cháy.

5. Đun sôi nhỏ lửa trong thời gian khoảng 45 phút.

6. Nguyên liệu chín, vị không bị quá chua, lượng nước không quá nhiều.

7. Xốt đảm bảo độ sánh, làm nguội.

8. Xốt có màu đặc trưng.

9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Đảo đều.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa.
- Nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT HÀ LAN
Mã số công việc: D5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt Hà Lan.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (bơ, rượu vang, lá thơm...).
4. Cô cạn 1 nửa, đun nhỏ lửa.
5. Đun cách thủy, nhỏ lửa, rượu không quá nóng.
6. Bơ không quá nóng.
7. Xốt có trạng thái xốp, có trạng thái nóng, ấm.
8. Xốt đảm bảo độ sánh, xốp và được bảo quản ấm.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đánh bông trứng.
- Đảo đều, kiểm tra độ xốp của xốt.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Biến đổi các thành phần của rượu.
- Biến đổi của trứng trong chế biến.
- Đặc điểm chất lượng của bơ.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi, lọc dùng.
- Âu xốt, phới.
- Âu xốt, phới.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT DẦU DẤM
Mã số công việc: D6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt Dầu dấm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Theo công thức.
5. Trộn đều.
6. Hỗn hợp đồng nhất.
7. Xốt đảm bảo độ sánh và được phủ, đậy kín.
8. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Cân đong đo đếm chính xác, đảo đều.
- Đảo đều, kiểm tra độ đồng nhất của hỗn hợp.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Tạo hệ nhũ tương giữa dầu, dấm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay, âu chứa đựng thực phẩm.
- Âu xốt, phới, cốc đong.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT MAYONNAISE
Mã số công việc: D7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt Mayonaise.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (trứng gà, dầu thực vật tinh luyện...).
4. Lượng dầu không nhiều.
5. Đánh đều.
6. Rót từ từ.
7. Mùi, vị đạt yêu cầu.
8. Màu vàng nhạt.
9. Trạng thái nhũ tương đồng nhất.
10. Xốt có màu sắc, mùi vị vừa ăn, trạng thái đồng nhất.
11. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đánh đều.
- Đảo đều, kiểm tra độ đồng nhất của xốt.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Tạo hệ nhũ tương từ dầu và lòng đỏ trứng.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Bảo quản các hệ nhũ tương.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Âu xốt, phới, dụng cụ cân đo.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XỐT CHUA NGỌT
Mã số công việc: D8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xốt chua ngọt.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Theo tỷ lệ đã định trước.
5. Nhỏ lửa.
6. Bột đao được hòa cùng nước, với lượng nước không nhiều.
7. Màu đỏ hồng, vị chua cay mặn ngọt, độ sánh đạt yêu cầu.
8. Xốt đảm bảo độ sánh.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Bột đao được đổ từ từ và đảo đều.
- Đảo đều, kiểm tra độ chín của bột và vị của xốt.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Đặc điểm của các bột lọc.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay, âu chứa đựng thực phẩm.
- Âu xốt, phới, dụng cụ cân đo.
- Nồi, bát, muôi.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC CHẤM CHUA NGỌT
Mã số công việc: D9

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước chấm chua ngọt.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Theo tỷ lệ đã định trước, trộn đều các loại nguyên liệu.
5. Đúng liều lượng, nguyên liệu không bị chìm.
6. Màu đỏ hồng, vị chua cay mặn ngọt.
7. Vị của nước chấm cân đối: chua, cay, mặn, ngọt.
8. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đảo đều, kiểm tra màu sắc, mùi vị của nước chấm.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay, âu chứa đựng thực phẩm.
- Âu xốt, phới, dụng cụ cân đo.
- Âu xốt, thìa.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC CHẤM DỰA TRÊN NỀN MẮM VÀ NƯỚC MẮM

Mã số công việc: D10

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước chấm dựa trên nền mắm và nước mắm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Theo tỷ lệ đã định trước, trộn đều các loại nguyên liệu.
5. Các nguyên liệu được trộn đều.
6. Các nguyên liệu được trộn đều, nước chấm có vị mặn nổi trội.
7. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đảo đều, kiểm tra các vị của nước chấm chuẩn xác.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Quy trình chế biến nước chấm.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Bảo quản các bán thành phẩm có thành phần chính là nước mắm và các loại mắm.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay, âu chứa đựng thực phẩm.
- Âu xốt, thìa, dụng cụ cân đo.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC CHẤM DỰA TRÊN NỀN TƯƠNG
Mã số công việc: D11

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước chấm dựa trên nền tương.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Theo tỷ lệ đã định trước, trộn đều các loại nguyên liệu.
5. Các nguyên liệu được trộn đều.
6. Các nguyên liệu được trộn đều, nước chấm có vị mặn nổi trội.
7. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đảo đều, kiểm tra các vị của nước chấm chuẩn xác.
- Che kín bề mặt dụng cụ chứa đựng.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến nước chấm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay, âu chứa đựng nguyên liệu.
- Âu xốt, thìa dụng cụ cân đo.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC CHẤM DỰA TRÊN NỀN XÌ DẦU
Mã số công việc: D12

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước chấm dựa trên nền xì dầu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Theo tỷ lệ đã định trước, trộn đều các loại nguyên liệu.
5. Các nguyên liệu được trộn đều.
6. Các nguyên liệu được trộn đều, nước xì dầu.
7. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
- Thiết bị hoạt động tốt.
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
- Theo tỷ lệ đã định trước, trộn đều các loại nguyên liệu.
- Các nguyên liệu được trộn đều.
- Các nguyên liệu được trộn đều, nước xì dầu.
- Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến nước chấm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay, âu chứa đựng nguyên liệu.
- Âu xốt, thìa, dụng cụ cân đo.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NƯỚC CHẤM DỰA TRÊN NỀN MUỐI
Mã số công việc: D13

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến nước chấm dựa trên nền muối.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Theo tỷ lệ đã định trước, trộn đều các loại nguyên liệu.
5. Các nguyên liệu được trộn đều.
6. Các nguyên liệu được trộn đều, nước chấm có vị mặn nổi trội.
7. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
- Thiết bị hoạt động tốt.
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
- Theo tỷ lệ đã định trước, trộn đều các loại nguyên liệu.
- Các nguyên liệu được trộn đều.
- Các nguyên liệu được trộn đều, nước chấm có vị mặn nổi trội.
- Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xốt.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến nước chấm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Bảo quản các bán thành phẩm có chất lượng phụ thuộc vào hàm lượng nước.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bàn xào gỗ hoặc nhựa, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay, âu chứa đựng nguyên liệu.
- Âu xốt, thìa, dụng cụ cân đo.
- Thìa, giấy nilon.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra

(Xem tiếp Công báo số 355 + 356)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ:	Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:	
- Nội dung:	080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành:	080.48543
Email:	congbao@chinhphu.vn
Website:	http://congbao.chinhphu.vn
In tại:	Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng