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

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

(Tiếp theo Công báo số 355 + 356)

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: SƠ CHẾ THỦY SẢN (CÁ, ỐC, TÔM, CUA...)
Mã số công việc: I1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Loại bỏ những phần không ăn được và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, đủ thoáng, khô ráo, sạch sẽ.

2. Bàn sơ chế, cắt thái làm bằng chất liệu dễ lau chùi, phải sạch sẽ, khô, đủ chiều cao cần thiết.

3. Dụng cụ sạch, khô chế tạo bằng các chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

4. Các loại dao, kéo đủ sắc và phù hợp với từng loại nguyên liệu

5. Thùng rác chứa đựng phải sạch, có túi nilon lót bên trong và thay thường xuyên.

6. Kiểm tra, chất lượng, chủng loại thủy sản phù hợp với thực đơn cần chế biến.

7. Nhận đủ theo số lượng bàn giao.

8. Rửa sạch các chất bẩn bám bên ngoài thủy sản trong quá trình vận chuyển, bảo quản.

9. Loại bỏ được hết các phần thịt không phù hợp với yêu cầu chế biến món ăn: màng đen, vây, da, xương...

10. Rửa lại thủy sản trên vòi nước sạch.

11. Thu dọn và bảo quản thủy sản sau khi sơ chế.

12. Lau chùi bàn sơ chế.

13. Thu dọn dụng cụ sơ chế.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ cho phù hợp với bàn sơ chế.
- Đánh giá, lựa chọn dụng cụ chứa đựng.
- Có hai loại thùng rác để phân loại.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng hải sản.
- Kỹ năng phân loại các nhóm thủy sản.
- Kỹ năng rửa thủy sản, lọc da, loại bỏ màng đen, lọc xương.
- Kỹ năng bỏ hoi, bỏ đường phân, không làm nát thịt.
- Kỹ năng bảo quản thủy sản.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn các loại dao sử dụng phù hợp với từng loại nguyên liệu.
- Quy cách tiêu chuẩn của các loại thớt dùng chế biến thịt.
- Quy cách, tiêu chuẩn các loại khay thực phẩm, rổ, bát chứa đựng.
- Biết lựa chọn dụng cụ chứa đựng phù hợp.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết cách phân loại và lựa chọn thủy sản.
- Đảm bảo giá trị dinh dưỡng của thủy sản trong quá trình rửa.
- Am hiểu về phần thịt dùng để chế biến món ăn.
- Hiểu được đặc điểm tính chất nguyên liệu.
- Bảo quản thực phẩm trong khoảng thời gian ngắn.
- Vệ sinh dụng cụ, nơi làm việc.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế, khăn vệ sinh.
- Các loại dao kéo: lọc, thái, cắt chặt...
- Thớt màu xanh da trời.
- Khay đựng thực phẩm.
- Rổ chứa thực phẩm.
- Các loại bát: i nốc, sứ.
- Thùng rác lưu động.
- Túi nilon lót trong.
- Hóa đơn xuất kho.
- Thực đơn trong ngày.
- Phiếu yêu cầu.
- Chậu rửa, vòi nước chảy.
- Dao lọc màng đen, da, xương.
- Kéo cắt vây, râu, vỏ.
- Rổ thưa.
- Tủ lạnh bảo quản.
- Khăn vệ sinh.
- 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: CẮT THÁI THỦY SẢN (CÁ, ỐC, TÔM, CUA...)
Mã số công việc: I2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Cắt thái, pha lọc thủy sản thành hình dạng phù hợp với yêu cầu chế biến món ăn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Bàn cắt thái phải sạch sẽ, khô, đủ chiều cao cần thiết.
2. Bàn làm bằng chất liệu dễ lau chùi.
3. Dụng cụ sạch, khô chế tạo bằng các chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Các loại dao đủ sắc và phù hợp với từng loại nguyên liệu.
5. Thủy sản sau khi đã được sơ chế sạch.
6. Pha lọc thủy sản theo yêu cầu của món ăn.
7. Cá hình vuông, chữ nhật, hạt lựu...
8. Tôm lạng đôi, hạt lựu...
9. Ốc thái mỏng, hạt lựu...
10. Cua cắt miếng...
11. Nguyên liệu dạng mỏng, to bản, đồng đều.
12. Thái dứt khoát, đồng đều về kích thước và ngang thớ.
13. Kích thước các loại nguyên liệu.
14. Thu dọn và bảo quản tạm thời thủy sản sau khi cắt thái.
15. Lau chùi bàn cắt thái.
16. Thu dọn dụng cụ cắt thái.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ cho phù hợp với bàn cắt thái.
- Đánh giá, lựa chọn dụng cụ chứa đựng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc.
- Kỹ năng cắt thái, pha lọc phù hợp với cấu tạo của thủy sản.
- Kỹ năng lạng thủy sản.
- Kỹ năng bảo quản thủy sản.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn các loại dao, kéo sử dụng phù hợp với từng loại nguyên liệu.
- Quy cách tiêu chuẩn của các loại thớt dùng chế biến thủy sản.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần thịt của gia súc.
- Hình dạng nguyên liệu.
- Đặc tính, cấu tạo thủy sản.
- Các phương pháp lạng: lạng ngang, lạng chếch, lạng tròn và lạng giắt dây.
- Các phương pháp thái: thái đứng, thái đẩy, thái kéo, thái nghiền, thái vát...
- Hình dạng nguyên liệu: hình vuông, chữ nhật, quân cơ, con chì, hạt lựu, chân hương và sợi chỉ.
- Bảo quản thực phẩm trong khoảng thời gian ngắn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ cắt thái.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn cắt thái, khăn vệ sinh.
- Các loại dao kéo: lọc, thái, cắt chặt...
- Thớt màu xanh da lá cây.
- Khay đựng thực phẩm.
- Rổ chứa thực phẩm.
- Các loại bát: i nốc, sứ.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi sơ chế sạch.
- Giấy nilon che phủ thực phẩm.
- Tủ lạnh bảo quản.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

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: CHẾ BIẾN THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP LUỘC
Mã số công việc: I3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp luộc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi nấu phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thủy sản.

2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.

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

4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.

5. Thủy sản tươi, mới.

6. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và cắt thái theo yêu cầu của phương pháp luộc, kích thước khối lượng miếng to khoảng 50 - 200g hoặc để nguyên con.

7. Nước luộc đầy đủ gia vị thơm, mặn, ngọt.

8. Nước phải đun sôi và đầy đủ gia vị.

9. Lượng nước vừa đủ.

10. Cho thịt vào từ nước sôi (100°C).

11. Duy trì sôi nhẹ.

12. Khi đã sôi cần đun nhỏ lửa sao cho nước chỉ sôi liu riu.

13. Cần phải mở vung để hớt váng.

14. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.

15. Nguyên liệu trang trí:

- Rau củ quả tỉa hoa cho món ăn Á;
- Đồ ăn kèm và xốt cho các món ăn Âu.

16. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.

17. Các loại rau sống ăn kèm phải phù hợp và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

18. Đánh giá chất lượng sản phẩm theo các tiêu chí:

- Trạng thái: độ chín tới;
- Màu sắc: tự nhiên nguyên liệu;
- Mùi thơm đặc trưng;
- Vị ngọt tự nhiên;
- Trang trí trình bày đẹp, hấp dẫn;
- Gia vị và rau ăn kèm phù hợp;
- Không có mùi tanh.

19. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
20. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
21. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
22. Lau chùi bàn cắt thái.
23. Lau chùi bếp chế biến nhiệt.
24. Thu dọn vệ sinh dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh, nơi làm việc và dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc.
- Kỹ năng cắt thái rau củ quả.
- Kỹ năng xác định độ chín tới của thủy sản.
- Kỹ năng hớt bọt.
- Kỹ năng tỉa hoa.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, rửa rau ăn sống.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm, giao nhận.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt của thủy sản.
- Kích thước nguyên liệu, trạng thái.
- Kiến thức về gia vị.
- Phương pháp luộc thủy sản.
- Thời gian làm chín.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị, rau gia vị ăn kèm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp luộc.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi nấu, khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng thịt sau khi cắt thái.
- Xoong, muôi.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Găng tay.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: bát nhỏ, lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng rau kèm.
- Nguyên liệu trang trí.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác, túi nilông.

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 THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP HẤP
Mã số công việc: I4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp hấp.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi hấp phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thịt.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Thủy sản tươi, mới dễ chín
6. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và cắt thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn.
7. Hình dạng nguyên liệu thủy sản: mỏng, đều nhau, ngang thớ.
8. Tẩm ướp các loại gia vị cần thiết vào thủy sản.
9. Lượng nước để hấp phải nhiều.
10. Cho thủy sản vào khi nước sôi 100°C.
11. Duy trì cường độ sôi mạnh.
12. Nhiệt độ hơi nước trong lò đạt 100°C.
13. Thời gian chế biến phù hợp với khối lượng nguyên liệu.
14. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
15. Nguyên liệu trang trí:
- Rau củ quả tỉa hoa cho món ăn Á;
- Đồ ăn kèm và xốt cho các món ăn Âu.

16. Các loại gia vị ăn kèm phù hợp với các loại thịt: gia vị mặn, gia vị chua, cay, ngọt...
17. Các loại rau sống ăn kèm phải phù hợp và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
18. Đánh giá chất lượng sản phẩm theo các tiêu chí:
- Trạng thái: độ chín tới, giòn;
- Màu sắc: tự nhiên nguyên liệu;
- Mùi thơm đặc trưng;
- Vị ngọt tự nhiên;
- Trang trí trình bày đẹp, hấp dẫn;
- Gia vị và rau ăn kèm phù hợp.

19. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
20. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
21. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

22. Lau chùi bàn cắt thái.
23. Lau chùi bếp chế biến nhiệt.
24. Thu dọn vệ sinh dụng cụ trang trí trình bày và dụng cụ nấu.
25. Thu dọn gia vị.

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 thủy sản.
- Kỹ năng cắt thái.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng hấp.
- Kỹ năng tỉa hoa.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm.
- Kỹ năng rửa rau ăn sống.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn, chủng loại.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt của gia súc.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị trong chế biến món ăn.
- Phương pháp hấp thủy sản.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị, rau gia vị ăn kèm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp hấp.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc, dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi hấp, khay hấp.
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ khác.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Lò hấp chuyên dụng.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi cắt thái mỏng.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa...
- Vợt thực phẩm.
- Khay đựng thực phẩm sau khi hấp.
- Đĩa bày đồ ăn.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Khăn vệ sinh.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: bát nhỏ, lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng rau kèm.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

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 THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP KHO
Mã số công việc: I5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp kho.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi, chảo kho phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thịt.

2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.

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

4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.

5. Thủy sản tươi, mới dễ chín.

6. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.

7. Hình dạng nguyên liệu thủy sản: hình quân cờ, thái khúc.

8. Rau, củ, quả là loại có mùi vị nổi bật như gừng, riềng, ớt... được sơ chế sạch sau đó cắt thái mỏng, thái chỉ...

9. Thủy sản đã chặt, thái được tẩm ướp các loại gia vị cần thiết vào thịt để tạo vị mặn, ngọt, mùi thơm...

10. Cho thủy sản đã xào vào từ nước sôi, đun sôi hớt bọt.

11. Duy trì cường độ sôi nhẹ khoảng thời gian dài 60 đến 80 phút để thịt chín nềm nhừ.

12. Nêm vị lại cho món kho vừa ăn bằng muối, mỳ chính, nước mắm, bột nêm...

13. Cho các loại rau thơm phù hợp với món kho rim: hành hoa, rau thơm, rau mùi...

14. Trình bày sản phẩm ra bát tô hoặc đĩa sâu lòng sau đó trang trí bằng các loại rau mùi, thơm...

15. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.

16. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...

17. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.

18. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.

19. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

20. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

21. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

22. Dụng cụ cắt thái, trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

23. Thu dọn gọn gia vị.

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 thủy sản.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng chặt, thái thủy sản và cắt thái rau, củ quả.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng kho thủy sản.
- Kỹ năng phối hợp nguyên liệu.
- Thường xuyên đảo nguyên liệu cho ngấm gia vị.
- Kỹ năng nêm gia vị.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thủy sản.
- Nhận biết các loại rau, củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp kho.
- Phương pháp phối hợp nguyên liệu trong chế biến.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp kho.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi nấu, khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi chặt, thái theo yêu cầu.
- Dụng cụ chứa đựng rau, củ, quả.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, thìa...
- Muôi múc canh.
- Muôi xào.
- Bát tô hoặc đĩa sâu lòng.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng rau thơm.
- Đĩa bày đồ ăn.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP OM
Mã số công việc: I6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp om.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi, chảo om phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thịt.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Thủy sản tươi, mới dễ chín.
6. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Hình dạng nguyên liệu thủy sản: hình quân cờ, thái khúc.
8. Rau, củ, quả là loại có mùi vị nổi bật như gừng, riềng, ớt... được sơ chế sạch sau đó cắt thái mỏng, thái chỉ...
9. Thủy sản đã chặt, thái được tẩm ướp các loại gia vị cần thiết vào thịt để tạo vị mặn, ngọt, chua, mùi thơm...
10. Cho thủy sản đã tẩm ướp vào chảo xào tạo mùi thơm.
11. Xào ít chất béo, nhiệt độ cao.
12. Cho thủy sản đã xào vào từ nước sôi, đun sôi hớt bọt.
13. Duy trì cường độ sôi nhẹ khoảng thời gian dài 15 đến 20 phút để thịt chín nềm nhừ.
14. Cho rau, củ, quả vào kho rim ngay từ đầu hoặc sau để tạo mùi thơm.
15. Nêm vị lại cho món kho rim vừa ăn bằng muối, mỳ chính, nước mắm, bột nêm...
16. Cho các loại rau thơm phù hợp với món kho rim: hành hoa, rau thơm, rau mùi...
17. Trình bày sản phẩm ra bát tô hoặc đĩa sâu lòng sau đó trang trí bằng các loại rau mùi, thơm...
18. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
19. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
20. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
21. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
22. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
23. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
24. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
25. Dụng cụ cắt thái, trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
26. Thu dọn gọn gia vị.

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 thủy sản.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng chặt, thái thủy sản và cắt thái rau, củ, quả.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng om thủy sản.
- Kỹ năng phối hợp nguyên liệu.
- Thường xuyên đảo nguyên liệu cho ngấm gia vị.
- Kỹ năng nêm gia vị.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần thủy sản.
- Nhận biết các loại rau, củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp kho rim không ngập chất béo.
- Phương pháp phối hợp nguyên liệu trong chế biến.
- Khẩu vị ăn uống của các dân tộc.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp om.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi nấu, khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi chặt, thái theo yêu cầu.
- Dụng cụ chứa đựng rau, củ, quả.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa...
- Chảo rán.
- Bát tô hoặc đĩa sâu lòng.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng rau thơm.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP XÀO
Mã số công việc: I7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp xào.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi, chảo kho rim phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thủy sản.
2. Nồi, chảo làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Thủy sản tươi, mới dễ chín.
6. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và cắt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Hình dạng nguyên liệu thủy sản: hình quân cờ, thái mỏng, nguyên con...
8. Rau, củ, quả là loại có mùi vị nổi bật như gừng, riềng, ớt... được sơ chế sạch sau đó cắt thái mỏng, thái chỉ...
9. Thủy sản đã cắt, thái được tẩm ướp các loại gia vị cần thiết vào thịt để tạo vị mặn, ngọt, mùi thơm...
10. Cho thủy sản vào dầu nóng đảo nhanh cho se mặt.
11. Có thể trộn một ít bột cho có màu vàng và không bị dính.
12. Lượng chất béo ít.
13. Chảo khô, sạch, nóng.
14. Phi thơm gia vị rồi cho thủy sản vào xào.
15. Đảo đều liên tục khoảng thời gian ngắn từ 5 đến 10 phút để thịt chín tới.
16. Cho rau, củ, quả vào xào trong suốt quá trình cho đến khi kết thúc.
17. Gia vị vừa.
18. Màu sắc tự nhiên.
19. Trình bày hấp dẫn.
20. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
21. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
22. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
23. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
24. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
25. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
26. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
27. Dụng cụ cắt thỏi, trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
28. Thu dọn gọn gia vị.

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 thủy sản.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng cắt, thái thủy sản và cắt thái rau, củ, quả.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Cho từ từ và thật đều.
- Đảo đều gia vị cho thơm.
- Duy trì nhiệt độ.
- Kỹ năng xào thủy sản.
- Kỹ năng phối hợp nguyên liệu.
- Kỹ năng nêm gia vị.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần thủy sản.
- Nhận biết các loại rau, củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị trong chế biến món ăn.
- Kiến thức về dầu nóng.
- Nhiệt độ của chất béo phù hợp.
- Phương pháp xào.
- Phương pháp phối hợp nguyên liệu trong chế biến.
- Khẩu vị ăn uống của các dân tộc.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp xào.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi, chảo xào.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi cắt, thái theo yêu cầu.
- Dụng cụ chứa đựng rau, củ, quả.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa...
- Chảo sâu lòng.
- Chao lì.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng rau thơm.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP RÁN
Mã số công việc: I8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp rán.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi, chảo rán phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thủy sản.
2. Nồi, chảo làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Thủy sản tươi, mới dễ chín.
6. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và cắt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Hình dạng nguyên liệu thủy sản: hình quân cờ, thái mỏng hoặc nguyên con...
8. Thủy sản đã cắt, thái được tẩm ướp các loại gia vị cần thiết vào thịt để tạo vị mặn, ngọt, mùi thơm...
9. Lượng dầu ít hay nhiều phù hợp với phương pháp.
10. Dầu nóng đạt nhiệt độ 180°C.
11. Thủy sản không bị đông đá hoặc còn nước.
12. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
13. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
14. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
15. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
16. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
17. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
18. Dụng cụ cắt thái, trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
19. Thu dọn gọn gia vị.

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 thủy sản.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng cắt, thái thủy sản và cắt thái rau, củ, quả.

- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng rán thủy sản.
- Kỹ năng đảo đều không vỡ nát.
- Kỹ năng nêm gia vị.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thủy sản.
- Nhận biết các loại rau, củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Kiến thức về phương pháp rán.
- Kiến thực về nhiệt độ của dầu.
- Độ chín thực phẩm.
- Màu sắc phù hợp.
- Khẩu vị ăn uống của các dân tộc.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi, chảo sâu lòng.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi cắt, thái theo yêu cầu.
- Dụng cụ chứa đựng rau, củ, quả.

- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa...
- Chảo rán.
- Gắp thực phẩm.
- Chao lì.
- Đĩa tròn, bầu dục...
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng rau thơm.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP NƯỚNG
Mã số công việc: I9

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp nướng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Các loại dụng cụ phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thủy sản.

2. Chất liệu dụng cụ làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.

3. Bếp nướng (lò nướng), khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

4. Bếp nướng an toàn trong quá trình hoạt động.

5. Thủy sản tươi, mới dễ chín.

6. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và cắt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.

7. Hình dạng nguyên liệu thủy sản: hình quân cờ, thái mỏng hoặc nguyên con...

8. Rau, củ, quả là loại có mùi vị nổi bật như gừng, riềng, ớt... được sơ chế sạch sau đó cắt thái mỏng, thái chỉ...

9. Thủy sản đã cắt, thái được tẩm ướp các loại gia vị cần thiết vào thịt để tạo vị mặn, ngọt, mùi thơm...

10. Thủy sản được xiên vào xiên đều nhau.

11. Thủy sản được xếp vào khay nướng hoặc được kẹp vào vỉ nướng.

12. Cho thủy sản đã tẩm ướp vào nướng.

- Nướng than phải chờ cho than hồng.
- Nướng lò phải để cho lò nóng.

13. Nhiệt độ cần phải đều trong suốt quá trình nướng.

14. Thường xuyên thay than nếu giảm độ nóng.

15. Dùng khăn bếp hoặc găng tay chuyên dụng.

16. Độ chín thực phẩm.

17. Màu nâu vàng.

18. Mùi thơm, vị vừa.

19. Trang trí đẹp.

20. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...

21. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.

22. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.

23. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

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 thủy sản.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Xiên đều nhau.
- Lật liên tục cho thủy sản chín đều.
- Lấy đều, nhẹ nhàng.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần thủy sản.
- Nhận biết các loại rau, củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Tính chất và độ chín của thủy sản.
- Kiến thức về nhiệt độ của lò, độ nóng của than.
- Nguyên tắc thực phẩm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp nướng.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bếp nướng (lò nướng) bằng: bếp gas, bếp điện.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi cắt, thái theo yêu cầu.
- Dụng cụ chứa đựng rau, củ, quả.

- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa...
- Que xiên.
- Khay nướng.
- Vỉ nướng.
- Lò than.
- Gắp thực phẩm.
- Găng tay chống nóng.
- Gắp thức ăn.
- Xẻng chuyên dụng.
- Đĩa tròn, bầu dục...
- Muôi múc canh.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 THỦY SẢN BẰNG PHƯƠNG PHÁP BỎ LÒ
Mã số công việc: I10

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thủy sản bằng phương pháp bỏ lò.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Khay phải sạch sẽ, khô, không rỉ, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thủy sản.

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

3. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.

4. Thủy sản tươi, mới dễ chín.

5. Thủy sản sau khi đã được sơ chế và cắt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.

6. Hình dạng nguyên liệu thủy sản: hình quân cờ, thái mỏng hoặc nguyên con...

7. Rau, củ, quả là loại có mùi vị nổi bật như hành, tỏi, ớt, lá thơm... được sơ chế sạch sau đó cắt thái mỏng, thái chỉ, băm nhỏ...

8. Thủy sản đã cắt, thái được tẩm ướp các loại gia vị cần thiết vào thịt để tạo vị mặn, ngọt, mùi thơm...

9. Cho thủy sản đã tẩm ướp vào chảo xào, rán tạo mùi thơm.

10. Xào ít chất béo, nhiệt độ cao.

11. Lớp cần làm vàng mặt phải mỏng và đều.

12. Để thủy sản cách thanh nhiệt phù hợp.

13. Quan sát màu sắc chuyển động.

14. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...

15. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.

16. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.

17. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

18. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

19. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

20. Dụng cụ cắt thái, trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

21. Thu dọn gọn gia vị.

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 thủy sản.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng xào, rán thủy sản.
- Cho từ từ, đều trên bề mặt.
- Kỹ năng bỏ lò thủy sản.
- Kỹ năng phối hợp nguyên liệu.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thủy sản.
- Nhận biết các loại rau, củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp xào rán không ngập chất béo.
- Nhiệt độ bỏ lò.
- Độ chín từng loại thủy sản.
- Phương pháp bỏ lò.
- Phương pháp phối hợp nguyên liệu trong chế biến.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp bỏ lò.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, vỉ.
- Bếp lò bằng: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản sau khi cắt, thái theo yêu cầu.
- Dụng cụ chứa đựng rau, củ, quả.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa...
- Chảo xào.
- Bàn xào.
- Dụng cụ bào nhỏ pho mát.
- Lò.
- Gắp thực phẩm.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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: SƠ CHẾ RAU, CỦ, QUẢ
Mã số công việc: K1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Loại bỏ phần không ăn được và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Khu vực sơ chế rộng, thoáng.

2. Bàn sơ chế, cắt thái, làm bằng chất liệu dễ lau chùi phải sạch sẽ, khô, đủ chiều cao cần thiết.

3. Dụng cụ sạch, khô chế tạo bằng các chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

4. Các loại dao đủ sắc và phù hợp với từng loại nguyên liệu.

5. Thùng rác sạch, có túi nilon lót bên trong và thay thường xuyên.

6. Rau củ quả đảm bảo chất lượng phù hợp với thực đơn cần chế biến.

7. Nhận đủ theo số lượng bàn giao.

8. Rửa sạch các chất bẩn bám bên ngoài rau củ quả trong quá trình vận chuyển, bảo quản.

9. Loại bỏ được hết các phần rau củ quả không phù hợp với yêu cầu chế biến món ăn: vỏ, lá già úa, phần sâu, sơ...

10. Sử dụng dao nạo vỏ củ, cho dao chạy đều trên bề mặt củ rau củ và tách riêng lớp vỏ vào một bát.

11. Gọt sạch bề mặt rau củ theo cách này.

12. Nước lạnh, sạch.

13. Thu dọn và bảo quản rau củ quả sau khi sơ chế.

14. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

15. Dụng cụ cắt thái được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ cho phù hợp với bàn sơ chế.
- Đánh giá, lựa chọn dụng cụ chứa đựng.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng rau củ quả.
- Kỹ năng phân loại các loại rau củ quả.
- Kỹ năng cắt mắt.

- Kỹ năng cắt gốc.
- Gọt một lớp vỏ mỏng.
- Kỹ năng rửa rau củ quả.
- Ngâm rau củ vào nước trong khoảng 1 giờ.
- Kỹ năng bảo quản rau củ quả.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Quy cách, tiêu chuẩn các loại dao sử dụng phù hợp với từng loại nguyên liệu.
- Quy cách tiêu chuẩn của các loại thớt dùng chế biến thịt.
- Quy cách, tiêu chuẩn các loại khay thực phẩm, rổ, bát chứa đựng.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các loại rau củ quả.
- Đảm bảo giá trị dinh dưỡng của rau củ quả trong quá trình rửa.
- Am hiểu về phần rau củ quả dùng để chế biến món ăn.
- Tính chất rau củ và độc tố.
- Bảo quản thực phẩm trong khoảng thời gian ngắn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ sơ chế.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Khăn vệ sinh.
- Các loại dao: lọc, thái, chặt...
- Dụng cụ chứa đựng: khay thực phẩm, rổ, bát inox các loại.
- Thùng rác lưu động.
- Túi nilong lót trong, che phủ thực phẩm.
- Hóa đơn xuất kho.
- Thực đơn trong ngày.
- Thớt màu xanh nước biển.
- Gọt vỏ.
- Chậu inox, nhựa...
- Tủ lạnh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

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: CẮT THÁI RAU CỦ QUẢ
Mã số công việc: K2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Cắt thái rau củ quả thành hình dạng phù hợp với yêu cầu chế biến món ăn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Khu vực cắt thái rộng, thoáng
2. Bàn cắt thái phải làm bằng chất liệu dễ lau chùi, sạch sẽ, khô, đủ chiều cao cần thiết
3. Dụng cụ sạch, khô chế tạo bằng các chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh
4. Các loại dao đủ sắc và phù hợp với từng loại nguyên liệu
5. Rau củ quả sau khi đã được sơ chế sạch
6. Pha khối các loại rau củ quả theo từng hình dạng nhất định phù hợp với kỹ thuật cắt thái.
7. Cắt thái rau củ quả theo đúng hình dạng nguyên liệu theo đúng yêu cầu của món ăn
8. Nguyên liệu có hình dạng, độ dày mỏng đồng đều
9. Thu dọn và bảo quản rau củ quả sau khi cắt thái
10. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng
11. Dụng cụ cắt thái được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ cho phù hợp với bàn cắt thái
- Kỹ năng đánh giá chất lượng rau củ quả
- Kỹ năng pha khối phù hợp với cấu tạo của các loại rau củ quả
- Kỹ năng cắt thái cơ bản
- Kỹ năng bảo quản rau củ quả
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn
- Quy cách, tiêu chuẩn các loại dao sử dụng phù hợp với từng loại nguyên liệu
- Quy cách tiêu chuẩn của các loại thớt dùng chế biến rau.
- Biết lựa chọn dụng cụ chứa đựng phù hợp
- Vệ sinh an toàn thực phẩm

- Nhận biết các loại rau củ quả
- Hình dạng nguyên liệu
- Đặc tính, cấu tạo rau củ quả
- Các phương pháp cắt thái cơ bản
- Hình dạng nguyên liệu: hình vuông, chữ nhật, quân cờ, con chì, hạt lựu, móng lợn, chân hương và sợi chỉ
- Bảo quản thực phẩm trong khoảng thời gian ngắn
- Vệ sinh nơi làm việc
- Vệ sinh dụng cụ cắt thái
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn cắt thái.
- Khăn vệ sinh.
- Các loại dao: thái, chặt...
- Thớt màu xanh nước biển.
- Dụng cụ chứa đựng: khay thực phẩm, rổ, bát i nốc...
- Dụng cụ chứa đựng rau củ quả sau khi sơ chế sạch.
- Dao thái.
- Kéo.
- Giấy nilon che phủ thực phẩm.
- Tủ lạnh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI RAU CỦ QUẢ BẰNG PHƯƠNG PHÁP LUỘC

Mã số công việc: K3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ rau củ quả bằng phương pháp luộc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi nấu phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng rau củ quả.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Rau củ quả non, mềm, ít gân xơ.
6. Rau củ quả sau khi đã được sơ chế và cắt thái theo yêu cầu của phương pháp luộc.
7. Nước sôi lăn tăn.
8. Duy trì sôi nhẹ.
9. Cho một chút muối.
10. Lượng nước vừa đủ.
11. Cho vào từ nước sôi.
12. Luộc cho đến khi rau củ chín.
13. Rau củ chín tới.
14. Vớt rau ra rổ cho róc nước.
15. Rau củ giữ được màu sắc tự nhiên.
16. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
17. Các loại nước chấm phù hợp với các loại rau củ quả.
18. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
19. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
20. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
21. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
22. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
23. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
24. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
25. Thu dọn gọn gia vị.

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 rau củ quả.
- Kỹ năng lựa chọn rau củ non.
- Kỹ năng cắt thái.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng cho rau củ lần lượt.
- Kỹ năng xác định độ chín của rau, củ, quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại nước chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần rau củ quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phương pháp luộc rau củ.
- Độ chín của rau củ quả.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Đặc tính công dụng của các loại nước chấm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp luộc.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng rau củ quả sau khi cắt thái.
- Đũa, thìa, muôi thưa.
- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm.
- Găng tay.
- Các loại dụng cụ chứa đựng nước chấm: bát nhỏ, đĩa nhỏ.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI RAU CỦ QUẢ BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHẦN

Mã số công việc: K4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ rau củ quả bằng phương pháp chần.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi nấu phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng rau củ quả.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Rau củ quả non, mềm, ít gân xơ.
6. Rau củ quả sau khi đã được sơ chế và cắt thái theo yêu cầu của phương pháp luộc.
7. Nước sôi.
8. Duy trì sôi mạnh.
9. Cho một chút muối.
10. Lượng nước nhiều.
11. Cho vào từ nước sôi.
12. Chần cho đến khi rau củ chín tới.
13. Nước có đá đảm bảo lạnh.
14. Ngâm cho đến khi rau củ nguội.
15. Rau củ chín tới.
16. Vớt rau ra rổ cho róc nước.
17. Rau củ giữ được màu sắc tự nhiên.
18. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
19. Rau củ đã ráo nước.
20. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
21. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
22. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
23. Thu dọn gọn gia vị.

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 rau củ quả.
- Kỹ năng lựa chọn rau củ non.
- Kỹ năng cắt thái.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng cho rau củ lần lượt.
- Ngâm rau củ phù hợp với lượng nước.
- Kỹ năng xác định độ chín của rau củ quả.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần rau củ quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phương pháp chần rau củ.
- Giữ được màu sắc của rau củ.
- Phương pháp luộc rau củ.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp chần.
- Cách bảo quản rau củ.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng rau củ quả sau khi cắt thái.
- Chậu to.
- Đũa, thìa, muôi thưa.
- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Khay thực phẩm.
- Tủ lạnh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI RAU CỦ QUẢ BẰNG PHƯƠNG PHÁP NINH, OM

Mã số công việc: K5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ rau củ quả bằng phương pháp ninh, om.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi nấu phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng rau củ.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Các loại củ quả.
6. Củ quả được cắt thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Cho củ quả vào chảo xào tạo màu, tạo mùi thơm.
8. Xào, rán ít chất béo, nhiệt độ cao.
9. Lượng nước vừa phải theo tỷ lệ 50/50.
10. Đun sôi trong khoảng thời gian để củ quả chín mềm.
11. Nêm vị vừa ăn cho món ninh om vừa ăn bằng muối, mỳ chính, bột nêm...
12. Cho các loại rau thơm phù hợp với món canh: hành hoa, rau mùi...giữ nguyên màu sắc tự nhiên.
13. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
14. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
15. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
16. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
17. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
18. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
19. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
20. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
21. Thu dọn gọn gia vị.

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 của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng cắt thái củ quả theo hình dạng cụ thể.
- Kỹ năng xào củ quả.
- Kỹ năng phối hợp nguyên liệu.
- Đảo đều thường xuyên.
- Kỹ năng nêm gia vị.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các loại củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phương pháp xào không ngập chất béo.
- Phương pháp ninh om.
- Phương pháp phối hợp nguyên liệu trong chế biến.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Khẩu vị ăn uống của các dân tộc.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp ninh om.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng củ quả sau khi cắt thái theo yêu cầu.
- Chảo rán, muôi xào, bàn xào.
- Bát tô hoặc đĩa sâu lòng.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: lọ tiêu, muối, đường...

- Đĩa đựng rau thơm.
- Bát tô bày đồ ăn.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Găng tay.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI RAU CỦ QUẢ BẰNG PHƯƠNG PHÁP XÀO

Mã số công việc: K6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ rau củ quả bằng phương pháp xào.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chảo xào đáy rộng, phẳng.
2. Chảo sạch, khô.
3. Chảo làm bằng chất liệu không rỉ.
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. Rau củ quả được cắt thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Các hình dạng phải đều nhau.
8. Lượng chất béo vừa phải.
9. Phi hành tỏi đến khi thơm.
10. Cho rau củ vào chảo dầu nóng khoảng 140°C đến 160°C.
11. Nêm gia vị lần lượt.
12. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
13. Đảm bảo vệ sinh.
14. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
15. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
16. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
17. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
18. Nơi làm việc phải sạch sẽ gọn, gàng.
19. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch
20. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
21. Thu dọn gọn gia vị.

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 rau củ quả.

- Kỹ năng cắt thái rau củ quả.
- Cho hành tỏi khi dầu nóng.
- Kỹ năng xử lý nhiệt độ chất béo.
- Kỹ năng nêm vừa, đều.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các loại rau củ quả.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiến thức phương pháp xào.
- Hiểu biết về đặc tính của gia vị.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp xào.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chảo rán.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng rau củ.
- Chảo xào, muôi xào.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Găng tay.
- Đĩa bày sản phẩm.

- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI RAU CỦ QUẢ BẰNG PHƯƠNG PHÁP RÁN

Mã số công việc: K7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ rau củ quả bằng phương pháp rán.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chảo rán đáy rộng, sâu.
2. Chảo sạch, khô.
3. Chảo làm bằng chất liệu không rỉ.
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. Rau củ quả được cắt thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Các hình dạng phải đều nhau.
8. Tẩm ướp đều lên bề mặt rau củ.
9. Thời gian để gia vị ngấm tối thiểu 15 phút.
10. Bột đánh đều và có độ sánh.
11. Thời gian cho bột nở tối thiểu 30 phút.
12. Lượng dầu nhiều và phải đạt độ nóng 140°C đến 160°C.
13. Nhúng lần lượt rồi cho vào chảo dầu nóng.
14. Lượng rau củ vừa phải so với lượng dầu và kích thước chảo.
15. Rau củ quả chín đạt yêu cầu chất lượng.
16. Màu sắc đẹp mắt.
17. Để ráo chất béo.
18. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
19. Gia vị, nước chấm phù hợp với các loại rau củ quả.
20. Các loại đồ ăn kèm phù hợp với từng loại rau củ.
21. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
22. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
23. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
24. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
25. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
26. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
27. Thu dọn gọn gia vị.

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 rau củ quả.
- Kỹ năng cắt thái rau củ quả.
- Cho đều từng loại, trộn đều.
- Đánh đều cho bột hòa tan.
- Kỹ năng xử lý nhiệt độ chất béo.
- Kỹ năng rán, trở lật rau củ quả.
- Kỹ năng vớt rau củ.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các loại rau củ quả.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiến thức tẩm ướp gia vị.
- Hiểu về đặc điểm của bạt.
- Độ nóng của dầu.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chảo rán.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng rau củ.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Âu, phới, chảo, muôi...
- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm.
- Giấy thấm.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Các loại đĩa đựng.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI RAU CỦ QUẢ BẰNG PHƯƠNG PHÁP NƯỚNG

Mã số công việc: K8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ rau củ quả bằng phương pháp nướng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Vỉ nướng, khay nướng phải khô sạch.
2. Phải được làm bằng chất liệu không rỉ.
3. Bếp nướng sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Rau củ quả được cắt thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
6. Các hình dạng phải đều nhau.
7. Tẩm ướp đều lên bề mặt rau củ.
8. Thời gian để gia vị ngấm tối thiểu 15 phút.
9. Lò phải được đốt nóng trước khi cho nguyên liệu vào.
10. Nếu là lò than thì phải để than đến độ hồng mới cho vào nướng.
11. Khay nướng, vỉ nướng phải được xếp đều nguyên liệu.
12. Thời gian phụ thuộc vào kích thước khối nguyên liệu.
13. Rau củ quả chín đạt yêu cầu chất lượng.
14. Màu sắc đẹp mắt.
15. Để ráo chất béo.
16. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
17. Gia vị, nước chấm phù hợp với các loại rau củ quả.
18. Các loại đồ ăn kèm phù hợp với từng loại rau củ.
19. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
20. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
21. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
22. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
23. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
24. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
25. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
26. Thu dọn gọn gia vị.

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 rau củ quả.
- Kỹ năng cắt thái rau củ quả.
- Cho đều từng loại, trộn đều.
- Đốt nóng lò nướng.
- Kỹ năng xử lý nhiệt độ.
- Kỹ năng lấy rau củ.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các loại rau củ quả.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiến thức tẩm ướp gia vị.
- Hiểu về nguyên tắc lò nướng.
- Đặc tính của từng loại nguyên liệu.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay nướng.
- Vỉ kẹp.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp: bếp gas, điện...
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng rau củ.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Bếp nướng than.
- Muôi thưa.
- Giấy thấm.
- Đĩa đựng, đĩa bày sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

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 CƠM Á
Mã số công việc: L1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành cơm Á.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Gạo đảm bảo sạch, đúng chủng loại, không mốc, lẫn tạp chất, mùi lạ.
2. Nhanh, không bắn nước.
3. Cơm chín, không khô, nát, sạch, đẹp, nóng.
4. Đúng thời điểm, nhanh.
5. Nơi làm việc phải đảm bảo sạch, gọn.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp dụng cụ nhanh gọn.
- Quấy, đảo, trộn.
- Cọ, rửa, quét, lau.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại gạo và điều chỉnh nhiệt.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại cơm.
- Hiểu biết về thực đơn.
- Hiểu biết về vệ sinh, an toàn.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, găng tay, nồi, rổ.
- Gạo, nước.
- Đũa, thìa.
- Đĩa, âu.
- Khăn lau, bàn chải hóa chất.

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 XÔI
Mã số công việc: L2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành xôi.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Gạo sạch, đủ, đúng chủng loại, không còn tạp chất.
2. Dụng cụ sạch, kín, phù hợp yêu cầu.
3. Đúng tỷ lệ.
4. Xôi chín, không khô nát, nước sôi mạnh, thơm.
5. Đúng thời điểm, nhanh
6. Sạch, gọn, không còn tạp chất, mùi lạ.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp dụng cụ nhanh gọn.
- Thao tác nhanh, đều.
- Điều chỉnh lửa.
- Trình bày đĩa.
- Cọ, rửa, quét, lau.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại gạo.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại thực phẩm.
- Hiểu biết về đặc tính, yêu cầu từng loại xôi.
- Hiểu biết về thực đơn.
- Hiểu biết về vệ sinh an toàn.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, găng tay, nồi, rổ.
- Gạo, nước, thịt thủy sản, ngũ cốc.
- Đũa, thìa, nồi hấp.
- Đĩa, âu.
- Khăn lau, bàn chải hóa chất.

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 CƠM ÂU
Mã số công việc: L3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành cơm Âu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Gạo đủ khối lượng, đúng chủng loại, không mốc, lẫn tạp chất, mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
2. Dụng cụ đủ, đúng chủng loại,.
3. Độ chín phù hợp.
4. Gạo săn, thơm.
5. Gạo nở dẻo, vừa đủ nước.
6. Nguyên liệu phụ đảm bảo chín đều.
7. Cơm chín, không khô nát, đẹp đúng yêu cầu.
8. Đúng thời điểm, nhanh.
9. Sạch, gọn, không còn mùi thực phẩm.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp dụng cụ nhanh gọn.
- Rửa.
- Đảo quấy.
- Rót, quấy.
- Trộn, đảo.
- Thao tác nhanh, đều.
- Trình bày đĩa.
- Cọ, rửa, quét, lau.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại gạo, thực phẩm.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại chất béo, nguồn nhiệt.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại thực phẩm, công thức món ăn.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại gạo và điều chỉnh nhiệt.
- Hiểu biết về đặc tính, yêu cầu từng loại cơm.
- Hiểu biết về thực đơn.
- Hiểu biết về vệ sinh an toàn.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, găng tay, nồi, rổ, bàn xào.
- Gạo, nước, chất béo.
- Âu, đĩa, dao thớt.
- Nước, rổ, dao thớt nồi muôi bàn xào, chất béo.
- Muôi, thìa, đũa.
- Khăn lau, bàn chải hóa chất.

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 MỲ NƯỚC Á
Mã số công việc: L4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến hoàn thành mỳ nước Á.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nguyên liệu đủ, đúng chủng loại, không mốc, lẫn tạp chất, mùi lạ.
2. Sản phẩm có mùi thơm, vừa vị, nước dùng trong.
3. Thực phẩm mềm, chín, cắt thái đều.
4. Mỳ chín, không nát, dính.
5. Sạch, đẹp, nóng.
6. Mỳ nóng, thơm, vị vừa.
7. Đúng thời điểm, nhanh.
8. Sạch, gọn, không còn mùi thực phẩm.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp dụng cụ nhanh gọn.
- Quấy, trộn.
- Cắt, thái, lạng, băm chặt.
- Thao tác nhanh, đều.
- Trình bày bát, múc.
- Cọ, rửa, quét, lau.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại gia vị và công dụng.
- Hiểu biết về đặc tính nguyên liệu động vật.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại mỳ và điều chỉnh nhiệt.
- Hiểu biết về công thức yêu cầu món ăn.
- Hiểu biết về đặc tính, yêu cầu từng loại mỳ.
- Hiểu biết về vệ sinh an toàn.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, găng tay, nồi.
- Mỳ, nước, nước dùng, thịt, thủy sản, rau, gia vị, dao thớt.
- Rổ lọc, bát, thìa, đũa.
- Khăn lau, bàn chải hóa chất.

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 MỲ XÀO Á
Mã số công việc: L5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành mỳ xào Á.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nguyên liệu đủ, đúng chủng loại, không mốc, lẫn tạp chất, mùi lạ.
2. Mỳ chín, không nát, dính.
3. Các nguyên liệu khác chín, không khô, nát, mầu sắc tươi.
4. Sản phẩm sạch, đẹp, nóng thơm, vị vừa.
5. Hoàn thiện sản phẩm nhanh, đúng thời điểm.
6. Vệ sinh sạch, gọn, không còn mùi thực phẩm.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp dụng cụ nhanh gọn.
- Cắt, thái, chặt.
- Chần, nhúng.
- Đảo, hất, trộn.
- Trình bày đĩa.
- Thao tác nhanh.
- Cọ rửa, quét lau sàn.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại mỳ.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại mỳ và điều chỉnh nhiệt.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại thực phẩm.
- Hiểu biết về đặc tính của nguyên liệu.
- Hiểu biết về vệ sinh an toàn.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Mỳ, nước dùng, thịt, thủy sản, rau gia vị.
- Nước, muôi, rổ lọc, chảo.
- Khay, găng tay, nồi, rổ, dầu rán, bột.
- Bát, thìa, đũa.
- Khăn lau, bàn chải hóa chất.

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 MỲ CÓ XỐT NÓNG ÂU
Mã số công việc: L6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành mỳ có xốt nóng Âu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nguyên liệu đủ, đúng chủng loại, không mốc, lẫn tạp chất, mùi.

2. Nguyên liệu sau khi chế biến phải chín, không khô, nát, trạng thái, mùi vị, màu sắc đảm bảo yêu cầu.

3. Sản phẩm sạch, đẹp, nóng thơm, vị vừa.

4. Hoàn thiện sản phẩm đúng thời điểm, nhanh.

5. Vệ sinh sạch, gọn, không còn mùi thực phẩm.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp dụng cụ nhanh gọn.
- Băm, thái, quấy trộn.
- Chần, nhúng.
- Bày, múc dội.
- Thao tác nhanh.
- Cọ, rửa, quét, lau.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại thực phẩm.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại mỳ và điều chỉnh nhiệt.
- Hiểu biết về thực đơn.
- Hiểu biết về vệ sinh an toàn.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Mỳ, nước, nước dùng, thịt, thủy sản, rau gia vị.
- Khay, găng tay, nồi, rổ, dầu rán, bột.
- Muôi, rổ lọc, chảo, dầu rán.
- Bát, thìa, đũa.
- Khăn lau, bàn chải hóa chất.

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 MỲ CÓ XỐT NGUỘI ÂU
Mã số công việc: L7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành mỳ có xốt nguội Âu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nguyên liệu đủ, đúng chủng loại, không mốc, lẫn tạp chất, mùi.

2. Mỳ chín, không nát, dính.

3. Nguyên liệu khác sau khi chế biến đủ số lượng, đúng thời điểm, chín, không khô, nát.

4. Mỳ chín, thơm, vị vừa.

5. Hoàn thiện sản phẩm sạch, đẹp, nóng, đúng thời điểm, nhanh.

6. Vệ sinh sạch, gọn, không còn mùi thực phẩm.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp dụng cụ nhanh gọn.
- Thao tác nhanh, đều.
- Cọ, rửa, quét, lau.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại thực phẩm.
- Hiểu biết về đặc tính từng loại mỳ và điều chỉnh nhiệt.
- Hiểu biết về đặc tính, yêu cầu từng loại mỳ.
- Hiểu biết về thực đơn.
- Hiểu biết về vệ sinh an toàn.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Mỳ, nước, nước dùng, thịt, thủy sản, rau gia vị.
- Muối, rổ lọc, chảo.
- Khay, găng tay, nồi, rổ, dầu rán, bột.
- Rau, củ, chất béo, xốt, gia vị.
- Đũa, thìa.
- Khăn lau, bàn chải hóa chất.

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 BÁNH BẰNG PHƯƠNG PHÁP LUỘC
Mã số công việc: M1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến món bánh bằng phương pháp luộc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Sơ chế sạch.
5. Lá sạch, chỉ lấy những phần có thể sử dụng.
6. Vo, ngâm, đãi sạch.
7. Bột ráo (xú) mịn.
8. Pha lọc phù hợp với yêu cầu của các món bánh.
9. Tẩm ướp các loại gia vị cần thiết theo đúng trình tự.
10. Bánh gói đẹp, đúng hình dạng.
11. Cho bánh vào dụng cụ chứa đựng, đổ nước.
12. Duy trì nhiệt độ sôi.
13. Bánh chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
14. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
15. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
16. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sử dụng đồ dùng, dụng cụ chế biến bánh Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại ngũ cốc, cách lựa chọn ngũ cốc, vật liệu để làm bánh.
- Kỹ năng xú (ráo) bột.
- Kỹ năng phối hợp gia vị.
- Kỹ thuật gói bánh.
- Yêu cầu thành phẩm của bánh Á.
- Kỹ năng điều chỉnh nhiệt.
- An toàn lao động.
- Hiểu biết về trạng thái, mầu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.

- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho bánh Á.
- Vệ sinh dinh dưỡng.
- Phối hợp nguyên liệu, gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Kỹ thuật gói và tạo hình các loại bánh Á.
- Xếp chặt.
- Cách sử dụng bếp khi luộc.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Khăn vệ sinh.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Các loại gạo, khoai, sắn.
- Đũa, giá vo gạo.
- Khay thực phẩm.
- Rổ đựng rác.
- Các loại bát inox.
- Dụng cụ chứa đựng bánh sau khi gói bánh.
- Bếp.
- Chảo.
- Dụng cụ để vớt.
- Chậu inox.
- Các dụng cụ chứa đựng bánh.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Sản phẩm bánh, gia vị, rau ăn kèm, nước chấm.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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 BÁNH BẰNG PHƯƠNG PHÁP NƯỚNG
Mã số công việc: M2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến món bánh bằng phương pháp nướng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại, sạch sẽ.
4. Đúng nhiệt độ.
5. Sơ chế sạch.
6. Cắt thái phù hợp với yêu cầu của các món bánh.
7. Ngâm, giã nhuyễn, xào kỹ, chia đều, bao kín.
8. Trộn bột đúng tỷ lệ, bột dẻo, mịn.
9. Bánh gói đẹp, đúng hình dạng, kích cỡ theo yêu cầu.
10. Cán bánh đúng kích cỡ.
11. Cho bánh vào dụng cụ chứa đựng cho vào lò nướng.
12. Bánh chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
13. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
14. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
15. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sử dụng đồ dùng, dụng cụ chế biến bánh Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn bột.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Kỹ năng phối hợp gia vị.
- Hiểu biết tính chất của các loại bột.
- Kỹ thuật gói bánh.
- Kỹ thuật cán bột.
- Kỹ thuật nướng bánh.
- Kỹ thuật sử dụng lò nướng.
- An toàn lao động.

- Hiểu biết về trạng thái, mầu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho bánh Á.
- Công thức chế biến bánh Á.
- Hiểu biết về cách sử dụng các loại lò nướng.
- Phối hợp nguyên liệu, gia vị.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Kỹ năng trộn bột.
- Kỹ năng xử lý nhiệt.
- Kỹ thuật gói và tạo hình các loại bánh Á.
- Cách sử dụng lò trong quá trình nướng bánh.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Khăn vệ sinh.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Khuôn bánh, chày cán bột.
- Bột ngũ cốc.
- Lò nướng bánh.
- Khay thực phẩm.
- Rổ đựng rác.
- Các loại bát inox.
- Chảo, đũa phới.
- Khăn tay, khăn ủ.
- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm sau khi gói.
- Lò nướng.
- Dụng cụ để lấy bánh.
- Các dụng cụ chứa đựng bánh.
- Phiếu báo ăn.

- Thực đơn ngày.
- Sản phẩm bánh, gia vị, rau ăn kèm, nước chấm.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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 BÁNH BẰNG PHƯƠNG PHÁP BỘT QUẤY
Mã số công việc: M3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến món bánh bằng phương pháp bột quấy.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Sơ chế sạch.
5. Trộn bột đúng tỷ lệ.
6. Giã, lọc, vắt nguyên liệu.
7. Tạo màu.
8. Làm chín, giã nguyên liệu nguyên hạt.
9. Bột quấy mịn, nhân phân bố đều.
10. Đúng hình dạng.
11. Bao gói đều.
12. Bánh chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
13. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
14. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
15. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sử dụng đồ dùng, dụng cụ chế biến bánh Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn bột.
- Hiểu biết tính chất của các loại bột.
- Kỹ năng điều chỉnh nhiệt.
- Kỹ thuật cắt và tạo hình bánh.
- Hiểu biết về trạng thái, mầu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho bánh Á.
- Công thức chế biến bánh Á.
- Kỹ năng trộn bột.
- Kỹ năng xử lý nhiệt.
- Kỹ thuật quấy bánh.
- Yêu cầu kích cỡ đối với mỗi loại bánh.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Khăn vệ sinh.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Khuôn bánh, khay đựng.
- Bột ngũ cốc.
- Hạt ngũ cốc.
- Nguyên liệu tạo màu.
- Nước dừa.
- Chảo, đũa phới.
- Khăn tay, khăn ủ.
- Dao cắt.
- Các dụng cụ chứa đựng bánh.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Sản phẩm bánh, gia vị, rau ăn kèm, nước chấm.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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 BÁNH BẰNG PHƯƠNG PHÁP HẤP
Mã số công việc: M4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến món bánh bằng phương pháp hấp.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Sơ chế sạch, loại bỏ những phần không sử dụng.
5. Trộn bột đúng tỷ lệ, bột dẻo, mịn.
6. Pha lọc phù hợp với yêu cầu của các món bánh.
7. Tẩm ướp các loại gia vị cần thiết theo đúng trình tự.
8. Nhân xào thơm, không bị vón, phân bố đều.
9. Bánh gói đẹp, đúng hình dạng.
10. Cho bánh vào dụng cụ hấp.
11. Duy trì nhiệt độ sôi.
12. Bánh chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
13. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
14. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
15. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đồ dùng, dụng cụ chế biến bánh Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột ngũ cốc, cách lựa chọn ngũ cốc và lá gói.
- Hiểu biết tính chất của các loại bột.
- Kỹ năng phối hợp gia vị.
- Kỹ năng điều chỉnh nhiệt.
- Kỹ thuật gói bánh.
- Yêu cầu thành phẩm của bánh Á.
- An toàn lao động.
- Hiểu biết về trạng thái, mầu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho bánh Á.
- Công thức chế biến bánh Á.
- Kỹ năng trộn bột.
- Kỹ năng xử lý nhiệt.
- Phối hợp nguyên liệu, gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Kỹ thuật gói và tạo hình các loại bánh Á.
- Xếp nhẹ nhàng.
- Cách sử dụng bếp khi luộc.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Bàn inox, dụng cụ hấp, dao, thớt và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Các loại bột, hạt ngũ cốc.
- Lá gói.
- Xoong, chảo, đũa phới.
- Khăn tay, khăn ủ.
- Khay thực phẩm.
- Rổ đựng rác.
- Các loại bát inox.
- Vỏ bánh, nhân...
- Dụng cụ chứa đựng bánh sau khi gói bánh.
- Bếp, dụng cụ hấp.
- Dụng cụ để vớt.
- Chậu inox.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Sản phẩm bánh, gia vị, rau ăn kèm, nước chấm.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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 BÁNH BẰNG PHƯƠNG PHÁP RÁN
Mã số công việc: M5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến món bánh bằng phương pháp rán.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Bột dai, mịn.
5. Sơ chế sạch.
6. Pha lọc phù hợp với yêu cầu của các món bánh.
7. Tẩm ướp các loại gia vị cần thiết theo đúng trình tự.
8. Nhân xào thơm, không bị vón, phân bố đều.
9. Bánh gói đẹp.
10. Đúng hình dạng.
11. Cho bánh vào chảo dầu nóng.
12. Duy trì nhiệt độ sôi.
13. Bánh chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
14. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
15. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
16. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đồ dùng, dụng cụ chế biến bánh Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột ngũ cốc, cách lựa chọn nguyên liệu.
- Trộn, ủ, vê bột.
- Kỹ năng phối hợp gia vị.
- Kỹ thuật gói bánh.
- Yêu cầu thành phẩm của bánh Á.
- Kỹ năng điều chỉnh nhiệt.
- An toàn lao động.
- Hiểu biết về trạng thái, màu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.

- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho bánh Á.
- Công thức chế biến bánh Á.
- Kỹ thuật trộn (nhào) bột.
- Phối hợp nguyên liệu, gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Kỹ thuật gói và tạo hình các loại bánh Á.
- Cho nhẹ nhàng.
- Cách sử dụng bếp khi rán.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Khăn vệ sinh.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Các loại bột ngũ cốc...
- Thịt, rau.
- Khay, âu, khăn sạch.
- Chày cán bột, dao cắt.
- Các loại bát inox.
- Vỏ bánh đã cán (nhào), nhân đã xào...
- Dụng cụ chứa đựng bánh sau khi gói bánh.
- Chảo.
- Bếp, dụng cụ rán.
- Dụng cụ để vớt.
- Chậu inox.
- Các dụng cụ chứa đựng bánh.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Sản phẩm bánh, gia vị, rau ăn kèm, nước chấm.

- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI CHÈ LOÃNG
Mã số công việc: M6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến các loại chè loãng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Sơ chế sạch.
5. Tẩy đắng, làm trắng, tạo ròn.
6. Ngâm nước đủ thời gian.
7. Cho đủ nguyên liệu.
8. Duy trì nhiệt độ sôi.
9. Nguyên liệu chín.
10. Vị ngọt mát.
11. Độ sánh vừa phải.
12. Mùi thơm.
13. Chè chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
14. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
15. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
16. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đồ dùng, dụng cụ chế biến chè Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn nguyên liệu.
- Thứ tự cho các nguyên liệu.
- Kỹ năng xử lý nhiệt.
- Hiểu biết tính chất của các loại bột, đường, tinh dầu.
- Hiểu biết về trạng thái, màu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho nấu chè.
- Công thức chế biến các món chè.
- Công thức chế biến chè.
- Kỹ thuật nấu các món chè.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Bột ngũ cốc.
- Hạt ngũ cốc.
- Nguyên liệu tạo màu.
- Nước dừa.
- Đường, chất tạo mùi.
- Xoong, bếp.
- Chảo, đũa phới.
- Khăn tay.
- Nguyên liệu cần thiết.
- Các dụng cụ chứa đựng bánh.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI CHÈ ĐẶC CÓ SỬ DỤNG CHẤT LÀM ĐẶC

Mã số công việc: M7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến các loại chè đặc có sử dụng chất làm đặc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Sơ chế sạch.
5. Tẩy đắng, làm trắng, tạo ròn.
6. Ngâm nước đủ thời gian.
7. Cho đủ nguyên liệu.
8. Duy trì nhiệt độ sôi.
9. Chè đủ độ sánh.
10. Nguyên liệu chín.
11. Vị ngọt mát.
12. Độ sánh vừa phải.
13. Mùi thơm.
14. Chè chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
15. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
16. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
17. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đồ dùng, dụng cụ chế biến chè Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn nguyên liệu.
- Thứ tự cho các nguyên liệu.
- Kỹ năng xử lý nhiệt.
- Kỹ năng xuống bột.
- Hiểu biết tính chất của các loại bột, đường, tinh dầu.
- Hiểu biết về trạng thái, màu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.

- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho nấu chè.
- Công thức chế biến các món chè.
- Kỹ thuật nấu các món chè.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Bột ngũ cốc.
- Hạt ngũ cốc.
- Nguyên liệu tạo màu.
- Nước dừa.
- Đường, chất tạo mùi.
- Bếp.
- Chất làm đặc.
- Nước.
- Chè đang sôi.
- Xoong, chảo, đũa phới.
- Khăn tay.
- Nguyên liệu cần thiết.
- Các dụng cụ chứa đựng bánh.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI CHÈ ĐẶC KHÔNG SỬ DỤNG CHẤT LÀM ĐẶC

Mã số công việc: M8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến các loại chè đặc không dùng chất làm đặc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Sơ chế sạch.
5. Ngâm nước đủ thời gian.
6. Làm chín nguyên liệu.
7. Cho đủ nguyên liệu (nguyên liệu chính, nguyên liệu tạo vị).
8. Duy trì sôi nhỏ lửa.
9. Đảo liên tục.
10. Chè sánh đặc.
11. Mùi thơm.
12. Nguyên liệu chín.
13. Vị ngọt mát.
14. Độ sánh vừa phải.
15. Mùi thơm.
16. Chè chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
17. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
18. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
19. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đồ dùng, dụng cụ chế biến bánh Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn nguyên liệu.
- Kỹ năng nhận biết độ chín sản phẩm.
- Thứ tự cho các nguyên liệu.
- Kỹ năng xử lý nhiệt.

- Hiểu biết tính chất của các loại bột, đường, tinh dầu.
- Hiểu biết về trạng thái, màu sắc, mùi vị khi chín của các loại bánh.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho nấu chè.
- Công thức chế biến các món chè.
- Kỹ thuật nấu các món chè.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại bánh.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Bột ngũ cốc.
- Hạt ngũ cốc.
- Quả đã sơ chế.
- Nguyên liệu tạo màu.
- Nước dừa.
- Đường, chất tạo mùi.
- Nguyên liệu, nước.
- Bếp, dụng cụ chuyên dụng.
- Xoong, chảo, đũa phới.
- Khăn tay.
- Các dụng cụ chứa đựng bánh.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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 CÁC LOẠI MỨT
Mã số công việc: M9

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến các loại mứt.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Diện tích không gian đủ rộng, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.
2. Bàn và các dụng cụ làm bằng chất liệu dễ lau chùi, đúng kích cỡ.
3. Đầy đủ, đúng chủng loại.
4. Sơ chế sạch.
5. Nguyên liệu chín.
6. Giảm vị đắng.
7. Hết he.
8. Tạo độ ròn.
9. Đường bám đều.
10. Cho đúng, đủ nguyên liệu.
11. Duy trì sôi nhỏ lửa.
12. Đảo liên tục.
13. Nguyên liệu ròn, khô.
14. Đường bám đều.
15. Mứt chín, đạt yêu cầu thành phẩm.
16. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
17. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.
18. Thu dọn rác, sắp xếp dụng cụ và vệ sinh khu vực làm việc.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Đồ dùng, dụng cụ chế biến bánh Á.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại đường, cách lựa chọn hoa quả.
- Hiểu biết tính chất của các loại hoa quả làm mứt.
- Kỹ năng điều chỉnh nhiệt.
- Kỹ năng xử lý nhiệt.
- Hiểu biết tính chất của các loại đường, tinh dầu.
- Hiểu biết về trạng thái, màu sắc, mùi vị khi chín của các loại mứt.

- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.

2. Kiến thức

- Quy cách tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ chuyên dùng cho bánh Á.
- Công thức chế biến các món mứt.
- Biết được trạng thái hoa quả khi ngâm nước, chần.
- Kỹ thuật chế biến món ăn.
- Kỹ năng nấu các món mứt.
- Nắm chắc yêu cầu về: màu sắc, trạng thái, mùi vị của các loại mứt.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Bàn inox, xoong nồi và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Khuôn bánh, khay đựng.
- Các loại hoa quả, đường.
- Nguyên liệu tạo ròn.
- Nguyên liệu làm thơm.
- Xoong, chảo, đũa phới.
- Găng tay.
- Dụng cụ chuyên dùng.
- Nguyên liệu cần thiết.
- Quả đã luộc phèn.
- Bếp, dụng cụ chuyên dụng.
- Khăn tay.
- Các dụng cụ chứa đựng mứt.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa và vòi nước.
- Chất tẩy rửa.
- Thùng rác.

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

(Xem tiếp Công báo số 359 + 360)

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