

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 09 tháng 10 năm 2017

**CÂU HỎI ÔN THI TỐT NGHIỆP LÝ THUYẾT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN - TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP**

TT	CBM Âu	KT CBMA	Quản lý Bếp	Xây dựng thực đơn	TP - ATTP	Sinh lý dinh dưỡng
1	Roux là gì ? Phân loại và cho ví dụ về cách sử dụng roux. Nêu các sai hỏng thường gặp khi chế biến roux.	a.Trình bày mục đích, yêu cầu của kỹ thuật sơ chế nguyên liệu thực phẩm. b. Liệt kê các bước trong quy trình sơ chế động vật tươi sống.	Giải thích 4 chức năng của quản trị: Hoạch định, tổ chức, lãnh đạo, kiểm soát. Liên hệ với trách nhiệm của Bếp trưởng liên quan đến 4 chức năng trên.	Nêu vai trò của thực đơn trong hoạt động kinh doanh nhà hàng. Khi xây dựng thực đơn phải tuân theo những nguyên tắc chung nào, giải thích ? Nêu 1 ví dụ cụ thể về thực đơn đặt trước (set menu).	Nêu các điều kiện thuận lợi cho vi khuẩn phát triển nhanh trong thực phẩm? cách phòng ngừa ngộ độc do vi khuẩn.	Trình bày vai trò của các chất dinh dưỡng không sinh nhiệt đối với cơ thể. Vai trò của chất xơ và nguồn gốc của nó?
2	Cho các thuật ngữ sau: Demiglace, beurre naier, liaison, roux, bechamel, espagnol, bouillon, mayonnaise, consommé, fruit coulis. a. Sắp xếp thành từng nhóm phù hợp, cho biết tên gọi của mỗi nhóm. b. Giải thích các thuật ngữ nêu trên.	a. Nêu mục đích, yêu cầu và vẽ sơ đồ các bước trong quy trình chung sơ chế nguyên liệu thực vật. b. Phương pháp tằm và phương pháp hấp giống và khác nhau ở điểm nào?	Mức tồn kho an toàn là gì? Mức tồn kho an toàn được xác định phụ thuộc vào yếu tố nào? Giải thích các chi phí phát sinh trong quá trình dự trữ nguyên vật liệu của bộ phận chế biến món ăn.	Khi xây dựng thực đơn phải dựa trên những căn cứ nào ? Trình bày các nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thể loại thực đơn đặt trước (set menu).	Nêu các nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm. Cách đề phòng ngộ độc thực phẩm do nhiễm hóa chất. Liệt kê các loại phụ gia thực phẩm có hại phổ biến hiện nay và cho ví dụ món ăn có sử dụng chúng.	Thế nào là sự tiêu hóa hấp thu. Các bộ phận nào liên quan đến sự tiêu hóa hấp thu? Tiêu hóa ở bộ phận nào là quan trọng nhất, vì sao? Sự bài tiết dịch vị bị ảnh hưởng bởi những yếu tố nào.
3	Liệt kê các bước cơ bản trong quy trình chế biến consommé căn bản. Nêu yêu cầu chung cho thành phẩm một loại consommé. Kể tên 3 loại consommé	Liệt kê các thuật ngữ chỉ các dạng cắt cá và giải thích tiêu chuẩn mỗi loại.	Khi lắp đặt các thiết bị cho nhà bếp, cần đảm bảo những nguyên tắc nào? Những sai lầm nào có thể xảy ra khi mua sắm thiết bị cho nhà bếp?	a.Theo nguyên tắc ăn uống khoa học các món ăn trong thực đơn đặt trước (set menu) phải sắp xếp theo trật tự như thế nào?	Ngộ độc thực phẩm là gì? Lây nhiễm chéo là gì? Liệt kê các nguyên nhân chính gây nên ngộ độc thực phẩm. Cho ví dụ những trường hợp	Nêu các nguyên tắc tổ chức bữa ăn. Vì sao cần phải sử dụng đa dạng các loại thực phẩm?

	(sử dụng tên gốc)			b. Xây dựng tiêu chuẩn định lượng, cho 1 suất ăn Âu đối với các loại thực phẩm sau: Thịt gia súc, gia cầm nạc, thịt cừu cả xương, thịt gia cầm nguyên con, phi lê cá, nghêu, sò, ốc nguyên con.	lây nhiễm chéo thường xảy ra trong nhà bếp.	
4	a. Giải thích hai thuật ngữ: mirepoix, bouquet garni dùng chế biến nước dùng cơ bản kiểu Âu. b. Trình bày nguyên tắc chung khi nấu nước dùng cơ bản.	a.Trình bày mục đích yêu cầu kỹ thuật cắt thái, tạo hình nguyên liệu thực phẩm. b.Nêu quy tắc sử dụng dao an toàn trong nhà bếp.	Trình bày khái niệm, phân loại chi phí cố định, chi phí biến đổi và đưa ra những biện pháp để giảm chi phí cố định.	Trình bày các bữa ăn trong ngày theo tập quán ăn uống Âu - Á	Nêu biện pháp xử lý khi có trường hợp bị ngộ độc thực phẩm? Khi nào phải tiến hành lưu mẫu thức ăn ? Nêu cách lấy mẫu và thời gian bảo quản mẫu?	Nêu nguồn gốc và vai trò của các chất protit và lipit đối với cơ thể.
5	a.Trình bày khái niệm, vẽ sơ đồ quy trình chế biến nước dùng trong đặc biệt (consommé) b. Nêu thành phần, cách làm hỗn hợp chất khử khi chế biến nước dùng trong đặc biệt.		Trình bày khái niệm, vai trò của giá thành sản phẩm và đưa ra những biện pháp để hạ giá thành sản phẩm.	Trình bày quy trình xây dựng thực đơn theo suất ăn. Nêu ví dụ.	Kể tên các giai đoạn biến đổi của thịt sau khi giết mổ? Nêu những đặc điểm và ứng dụng trong chế biến của thịt ở giai đoạn sau khi vừa giết mổ. Nên sử dụng thịt gia súc ở giai đoạn biến đổi nào để biến món ăn thông thường? Giải thích? và cho biết nguyên nhân.	Liệt kê tên nhóm vitamin tan trong chất béo. Nêu vai trò và nguồn gốc của vitamin A và vitamin D.
6			Bếp trưởng có những trách nhiệm gì trong công tác tuyển dụng nhân viên? Đào tạo nghiệp vụ cho nhân viên mang lại cho doanh nghiệp và bản thân người lao động những lợi ích gì?		Vi sinh vật là gì? Liệt kê các điều kiện cần thiết cho sự phát triển của vi sinh vật? Cách ngăn chặn mốc xâm nhập thực phẩm và cách xử lý thực phẩm bị mốc.	Liệt kê tên nhóm vitamin tan trong chất béo. Nêu vai trò và nguồn gốc của các vitamin E và K ?
7			Liệt kê nhiệm vụ của nhân viên bếp trước, trong và sau		Liệt kê các khía cạnh liên quan đến vệ sinh an	Liệt kê tên nhóm vitamin tan trong chất

			ca làm việc? Nêu ưu điểm việc bố trí ca lệch trong bộ phận bếp.		toàn thực phẩm? Nhà bếp sạch đem lại lợi ích gì? Đây là những vị trí cần làm vệ sinh trong nhà bếp? Cần làm gì để đảm bảo nhà bếp luôn sạch.	béo. Nêu vai trò và nguồn gốc của các vitamin D và E ?
<b>8</b>			Anh/chị hãy trình bày các bước lập kế hoạch nhân sự trong bộ phận chế biến món ăn?		a. Sắp xếp các thực phẩm sau: Trứng gia cầm, cá thu, nấm, trái cây tươi, hạt kê, rau họ đậu, sữa, bơ, dầu ăn, gạo, kem vào từng nhóm theo cùng giá trị dinh dưỡng chủ yếu và cho biết tên nhóm. b. Sữa và sản phẩm của sữa thuộc nhóm thực phẩm gì? Nêu cách chọn thực phẩm thuộc nhóm này.	Nêu sự biến đổi của các chất: Protit, lipit, glucit và vitamin trong quá trình chế biến nhiệt.
<b>9</b>			Giá bán sản phẩm là gì? Hãy liệt kê các cách xác định giá bán sản phẩm ăn uống.		Nêu khái niệm HACCP (Hệ thống kiểm soát và phân tích nguy cơ)? Trình bày cụ thể lợi ích của việc áp dụng HACCP?	Trình bày sự biến đổi của các chất: Đạm, béo, tinh bột và đường trong quá trình chế biến.
<b>10</b>			Trình bày khái niệm, vai trò của lợi nhuận.		Trình bày giá trị dinh dưỡng của thịt, cá?	Trình bày nguyên tắc tổ chức bữa ăn theo chế độ dinh dưỡng hợp lý.
<b>11</b>					Trình bày giá trị dinh dưỡng của trứng, sữa ?	Trình bày sự biến đổi của các chất dinh dưỡng trong quá trình chế biến?
<b>12</b>					Kê tên các giai đoạn biến đổi của cá sau khi	Nêu vai trò và nguồn gốc của Ca và P.

					chết và trình bày các chỉ tiêu cảm quan cho biết cá tươi?	
13						Phân loại glucid. Nêu vai trò glucid đối với cơ thể. Những yếu tố nào ảnh hưởng đến nhu cầu glucid. Thực phẩm nào chứa nhiều đường đơn, tại sao nên hạn chế ăn đường đơn.

**Ghi chú:** Phần Bài tập của môn học Quản lý Bếp: Sinh viên tự tham khảo lại tất cả các bài tập đã được giảng viên hướng dẫn trên lớp. Đồng thời, có thể tham khảo thêm Bộ ngân hàng đề thi tốt nghiệp trên trang web của trường.