

**CÂU HỎI ÔN TẬP**  
**THI TỐT NGHIỆP TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG**  
**NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

**MÔN THI: LÝ THUYẾT TỔNG HỢP**



## I. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ÂU

Câu	Nội dung	Điểm
<b>Câu 1</b>	Roux là gì ? Phân loại và cho ví dụ về cách sử dụng roux. Nêu các sai hỏng thường gặp khi chế biến roux.	2,0
<b>Câu 2</b>	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.	2,0
<b>Câu 3</b>	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 03 loại consommé (sử dụng tên gốc).	2,0
<b>Câu 4</b>	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.	2,0
<b>Câu 5</b>	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.	2,0
<b>Câu 6</b>	Nấm truffle là gì? Nguồn gốc và tác dụng của nấm truffle?.	2,0
<b>Câu 7</b>	Việc chế biến món Bò Steak trong món Âu có nhiều cách dùng khi phục vụ như chế biến: rare; medium; well done; medium rare; very well done. Hãy trình bày phương pháp chế biến theo tiêu chuẩn nhiệt độ các tên gọi tiếng Anh trên?	2,0
<b>Câu 8</b>	Bếp lạnh là gì? Hãy nêu công việc của nhân viên Bếp lạnh trong nhà hàng Âu?	2,0
<b>Câu 9</b>	Fusion food là gì? Trình bày xu hướng Fusion Food trong ẩm thực hiện đại	2,0

## II. KỸ NĂNG CƠ BẢN NGHỀ BẾP

Câu	Nội dung	Điểm
<b>Câu 1</b>	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.	2,0
<b>Câu 2</b>	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 tần và phương pháp hấp giống và khác nhau ở điểm nào?	2,0
<b>Câu 3</b>	Liệt kê các thuật ngữ chỉ các dạng cắt cá và giải thích tiêu chuẩn mỗi loại.	1,0
<b>Câu 4</b>	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.	2,0



### III. QUẢN LÝ BẾP

Câu	Nội dung	Điểm
Câu 1	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.	3,0
Câu 2	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.	3,0
Câu 3	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?	3,0
Câu 4	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.	3,0
Câu 5	Trình bày khái niệm, vai trò của giá thành sản phẩm và đưa ra những biện pháp để hạ giá thành sản phẩm.	3,0
Câu 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?.	3,0
Câu 7	Liệt kê nhiệm vụ của nhân viên bếp trước, trong và sau ca làm việc? Nêu ưu điểm việc bố trí ca lệch trong bộ phận bếp.	1,0
Câu 8	Anh/chị hãy trình bày các bước lập kế hoạch nhân sự trong bộ phận chế biến món ăn?.	3,0

### IV. XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Câu	Nội dung	Điểm
Câu 1	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 01 ví dụ về thực đơn đặt trước (set menu).	2,0
Câu 2	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)	2,0
Câu 3	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? 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 có xương, thịt gia cầm nguyên con, phi lê cá, nghêu, sò, ốc nguyên con.	2,0
Câu 4	Trình bày các bữa ăn trong ngày theo tập quán ăn uống Âu - Á.	2,0
Câu 5	Trình bày quy trình xây dựng thực đơn theo suất ăn. Nêu ví dụ.	2,0





## V. THƯƠNG PHẨM - AN TOÀN THỰC PHẨM

Câu	Nội dung	Điểm
<b>Câu 1</b>	Nêu các điều kiện thuận lợi cho vi khuẩn có hại phát triển nhanh trong thực phẩm? Cách phòng ngừa ngộ độc do vi khuẩn.	2,0
<b>Câu 2</b>	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.	2,0
<b>Câu 3</b>	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 lây nhiễm chéo thường xảy ra trong nhà bếp.	2,0
<b>Câu 4</b>	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?	2,0
<b>Câu 5</b>	Sau khi giết mổ thịt trải qua những giai đoạn biến đổi nào? Nêu những đặc điểm và ứng dụng trong chế biến của thịt 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.	2,0
<b>Câu 6</b>	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.	2,0
<b>Câu 7</b>	Liệt kê các khía cạnh liên quan đến vệ sinh an 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.	2,0
<b>Câu 8</b>	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 nó đại diện cho nhóm thực phẩm gì? Cách chọn thực phẩm thuộc nhóm này.	2,0
<b>Câu 9</b>	HACCP (Hệ thống kiểm soát và phân tích nguy cơ) là gì? Trình bày cụ thể lợi ích của việc áp dụng HACCP?	2,0
<b>Câu 10</b>	Trình bày giá trị dinh dưỡng của thịt, cá?	2,0
<b>Câu 11</b>	Trình bày giá trị dinh dưỡng của trứng, sữa?	2,0
<b>Câu 12</b>	Kể tên các giai đoạn biến đổi của cá sau khi chết và trình bày các chỉ tiêu cảm quan cho biết cá tươi?	2,0

## VI. DINH DƯỠNG ĐẠICƯƠNG

Câu	Nội dung	Điểm
<b>Câu 1</b>	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?	2,0



<b>Câu 2</b>	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.	2,0
<b>Câu 3</b>	Nêu các nguyên tắc tổ chức bữa ăn. Vì sao cần phải sử dụng đa dạng các loại thực phẩm?	2,0
<b>Câu 4</b>	Nêu nguồn gốc và vai trò của các chất protit và lipit đối với cơ thể.	2,0
<b>Câu 5</b>	Liệt kê tên nhóm vitamin tan trong chất béo. Nêu vai trò và nguồn gốc của vitamin A và vitamin D.	2,0
<b>Câu 6</b>	Liệt kê tên nhóm vitamin tan trong chất béo. Nêu vai trò và nguồn gốc của các vitamin E và K?	2,0
<b>Câu 7</b>	Liệt kê tên của các vitamin tan trong chất béo? Nêu vai trò và nguồn gốc của vitamin D, E.	2,0
<b>Câu 8</b>	Nêu sự biến đổi của các chất: Protit, lipit, glucit và vitamin trong quá trình chế biến nhiệt.	2,0
<b>Câu 9</b>	Trình bày sự biến đổi của các chất đạm, béo, tinh bột và đường trong quá trình chế biến.	2,0
<b>Câu 10</b>	Trình bày nguyên tắc tổ chức bữa ăn theo chế độ dinh dưỡng hợp lý.	2,0
<b>Câu 11</b>	Trình bày sự biến đổi của các chất dinh dưỡng trong quá trình chế biến?	2,0
<b>Câu 12</b>	Nêu vai trò và nguồn gốc của Ca và P.	2,0
<b>Câu 13</b>	Phân loại glucit. 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.	2,0

## VII. KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU

<b>Câu</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Điểm</b>
<b>Câu 1</b>	Kem tươi là gì? Cách đánh kem tươi? Trình bày quy trình thực hiện một chiếc bánh kem?	2.0
<b>Câu 2</b>	Trình bày cách nhào bột bánh mì? Mục đích của việc nhào bột bánh mì là gì?	2.0
<b>Câu 3</b>	Trình bày cách vệ sinh bên ngoài lò nướng?	2.0
<b>Câu 4</b>	Trình bày các bước thực hiện làm bánh mì? Trình bày các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men bánh mì?	3.0
<b>Câu 5</b>	Trong quá trình nướng bánh cần lưu ý điều gì?	1.0
<b>Câu 6</b>	Trình bày nguyên tắc sắp xếp thực phẩm làm bánh khi lưu trữ? Nhiệt độ thích hợp để trữ thực phẩm là bao nhiêu?	2.0
<b>Câu 7</b>	Các nguyên liệu sử dụng làm bánh phải đảm bảo các tiêu chí gì?	2.0
<b>Câu 8</b>	Trình bày cách lưu trữ, bảo quản nguyên liệu làm bánh?	2.0



### VIII. VĂN HÓA ẨM THỰC

Câu	Nội dung	Điểm
Câu 1	Dựa vào tâm lý khu vực châu Á, Châu Âu anh/chi. Cho biết sự khác biệt văn hóa ăn của 2 khu vực này.	3.0
Câu 2	Đặc điểm ẩm thực của khu vực Tây nguyên có những điểm nào nổi bật nhất? Tại sao nói giao thoa ẩm thực mang tính quyết định đến sự sáng tạo trong chế biến món ăn?	2.0
Câu 3	Các loại sauce châu Á và châu Âu có những điểm gì khác biệt?	3.0
Câu 4	Nêu các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực	3.0
Câu 5	Nêu đặc điểm tập quán ẩm thực Miền Bắc Việt Nam	2.0
Câu 6	Nêu đặc điểm tập quán ẩm thực Miền Trung Việt Nam	2.0
Câu 7	Nêu đặc điểm tập quán ẩm thực Miền Nam Việt Nam	2.0

**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.