

MỤC LỤC

TaiLieu.vn

I: GIỚI THIỆU VỀ BỮA ĂN

Chương này trình bày các kiến thức cơ bản về cơ cấu và tính chất các bữa ăn, thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường, giới thiệu các loại hình tiệc áp dụng cho từng sự kiện khác nhau, đồng thời giúp người học lựa chọn được hình thức phục vụ phù hợp với các loại tiệc trên thực tế.

I. CƠ CẤU VÀ TÍNH CHẤT CÁC BỮA ĂN

1. Cơ cấu các bữa ăn

Trong xã hội nguyên thủy, để đáp ứng nhu cầu ăn, con người hoàn toàn dựa vào những cái có sẵn trong thiên nhiên như: hái lượm trong giai đoạn “săn ăn”, “ăn tươi nuốt sống”. Tuy nhiên đây là bước đường tắt yếu loài người phải trải qua để đi tới chỗ “ăn ngon hơn, hợp vệ sinh hơn, có văn hóa hơn”, đặc biệt khi phát hiện ra lửa và duy trì được lửa. Từ đây, một tập quán ăn uống mới đã dần dần hình thành, có tác dụng rất to lớn đến đời sống của con người. Cùng với sự gia tăng dân số, mở rộng khu vực cư trú và những tiến bộ trong hoạt động kinh tế, từ giai đoạn ăn sẵn, tước đoạt của thiên nhiên tiến đến giai đoạn trồng trọt thuần dưỡng chăn nuôi, việc ăn uống của con người đã chịu nhiều sự chi phối của hoàn cảnh môi trường sinh thái, phương thức kiếm sống.

Trong văn hóa ẩm thực truyền thống, cơ cấu trong bữa ăn Việt thường bao gồm 3 thành phần: Cơm - Rau - Cá, thể hiện truyền thống “văn hóa nông nghiệp” một cơ cấu bữa ăn thiên về thực vật và các nguồn thực phẩm có sẵn trong tự nhiên hay tự nuôi trồng từ nền nông nghiệp lúa nước. Trong cơ cấu bữa ăn thành phần thứ 2 không thể thiếu là rau quả, gắn liền với vùng đất trồng trọt và một nước nông nghiệp, các loại gia vị: Gừng, riềng, nghệ, ớt, tiêu... các loại rau thơm.

Thủy sản và một số món chế biến từ thịt động vật là một trong những nguyên liệu chính để cấu thành nên các món ăn trong bữa ăn, sự kết hợp hài hòa giữa nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và gia vị chế biến để tạo nên một món ăn riêng biệt.

Ngày nay trên cơ sở khoa học và vận dụng nền văn hóa ẩm thực, cơ cấu và thành phần bữa ăn bao gồm đầy đủ các yếu tố như: Glucid, Lipid, Protein và các chất khoáng chất xơ. Tùy thuộc vào từng đối tượng để có thể điều chỉnh hàm lượng các chất trong mỗi bữa ăn khác nhau. Ví dụ: khi tính định mức Gạo trong bữa ăn của 1 khách trưởng thành là 300gr, nhưng khi xây dựng thực đơn nếu đối tượng là lao động chân tay có thể lên tới 350gr, nhưng đối tượng là lao động trí óc thì giảm xuống còn khoảng 150gr - 200gr.

Cơ cấu và số lượng các bữa trong ngày ở ăn Việt thường gồm 3 bữa: sáng, trưa, chiều, người Âu thường có các bữa: Breakfast, lunch, dinner và 3 bữa phụ: Morning tea, afternoon tea, supper.

2. Tính chất các bữa ăn

- Bữa ăn thường: cung cấp năng lượng để duy trì sự sống, tái sản xuất sức lao động, học tập. Bữa ăn này nhanh chóng chủ yếu mang tính no đủ. Địa điểm ăn có thể ở gia đình, trên xe, nơi làm việc, trên phương tiện... và ăn một mình hoặc với nhiều người.

- Bữa ăn đặc biệt: Được tổ chức vì một lý do đặc biệt ngoại giao, liên hoan, tiệc cưới, sinh nhật, tôn giáo, thờ cúng... bữa ăn này yêu cầu cao về công tác phục vụ, nghi thức, các món ăn và cách thức ăn phải theo một chuẩn nhất định. Bữa ăn chỉ được thực hiện khi có 2 người trở lên.

II. THỜI GIAN, ĐẶC ĐIỂM CÁC BỮA ĂN THƯỜNG

1. Bữa sáng

- Ăn Á: thời gian diễn ra thường từ 6h00 đến 8h00, bữa ăn này sẽ được sử dụng sau khi thức dậy sau 30 phút.

Một số khẩu phần ăn sáng đặc trưng của các nước Châu Á

Với ăn Á thường sử dụng ăn sáng kiểu 1 tô 1 ly, một số nhà hàng trong các khách sạn nay được pha trộn kiểu ăn Buffet. Đặc trưng và khẩu phần ăn sáng của một số quốc gia ở Châu Á như sau:

Món Cháo ninh nhừ (Thái Lan); Bánh mì baguette (Lào); Bánh rán Nom korng (Campuchia) vì đối với người Campuchia thì bữa sáng có vẻ như không phải là bữa ăn quan trọng nhất trong ngày; Bún cá Mohinga (Myanmar) đây là món bún truyền thống của người Myanmar, thường được dùng vào bữa sáng với hi vọng bắt đầu ngày mới khỏe khoắn và năng động; Cháo gà đặc Bubur ayam (Indonesia); Bánh mì nướng Kaya (Singapore)

- Ăn Âu: Thời gian sử dụng thường từ 7h00 đến 8h30.

Tổng thời gian cho bữa ăn này không quá 15 phút.

Một số khẩu phần ăn sáng của người châu Âu

Thông thường, khẩu phần ăn sáng của người châu Âu thường bao gồm 3 thành phần chính là: tinh bột (ngũ cốc, bánh mì), thức ăn kèm (mứt, trứng, bơ, salad, hoa quả...) và đồ uống (coffee, nước hoa quả, sữa).

Người Anh thường có thói quen ăn đủ chất vào buổi sáng với những món như: Xúc xích áp chảo, trứng chiên thịt nguội, bò phi lê phết bơ, cá hồi hun khói... và dùng kèm với trà hoặc nước trái cây.

Người Pháp với bánh sừng bò, bánh mì dài ăn với bơ và jambon, ngũ cốc, trái cây tươi, sữa chua, cà phê sữa hoặc cà phê đen, trà. Trong khẩu phần ăn sáng của người Pháp, thức ăn rán (bánh rán) là điều cấm kỵ.

Người Đức: Bánh mì, các loại “delicatessen” (pate, jambon, các loại xúc xích), các loại phô mai được cắt thành khoanh mỏng, cà phê và trà.

Người Ý thường sẽ ăn sáng bằng bánh quy, bánh mì phết mứt và uống cà phê.

Người Tây Ban Nha thường ăn món bánh ngô kiểu Tây Ban Nha (loại trứng trắng không có phô mai hay bơ - với hành, tiêu, thảo mộc, gia vị...), bánh rán Chorros, bánh mì chiên hoặc nướng, uống cà phê đậm hoặc socola nóng vào buổi sáng.

Người Đan Mạch: Vào bữa sáng, hầu hết người Đan Mạch thường ăn bánh mì trắng hoặc bánh mì đỏ với bơ - jambon, bánh hấp (món ăn được kết hợp từ bánh mì đỏ và đường nâu) và uống trà, cà phê.

Người Hy Lạp: Người dân nước này khi muốn ăn sáng nhanh họ sẽ dùng bữa với món “Proino” (loại bánh mì tròn - nhỏ được nướng giòn - được phết mật ong và cà phê).

Người Thụy Sĩ: Vào bữa sáng, người Thụy Sĩ thường có thói quen ăn bánh mì tartine phết bơ, tiếp đến là món “Muesli” - loại ngũ cốc trộn với nho khô, táo khô, hạt dẻ, sữa lạnh hoặc nóng.

Người Thụy Điển, Phần Lan, NaUy: Thông thường người dân các nước ở khu vực Bắc Âu ăn sáng khá thịnh soạn với đầy đủ vị mặn ngọt: bánh mì tartine, món cá mòi, ngũ cốc, pate, xúc xích, phô mai và uống cà phê nhạt.

Người Hungari với món “Reggeli” gồm: Sữa, trà, chocolate, bánh mì phết mật ong hoặc mút, trứng chiên jambon, các loại thịt nguội, phô mai.

2. Bữa trưa

- Ăn Á: 11g00 - 13g00, đây là bữa ăn chính đầu tiên trong ngày, bữa ăn có nhiều món có chứa giá trị dinh dưỡng, có thể có các món làm tiêu hóa chậm (no lâu). Các phương pháp chế biến: Kho, rim, xào, luộc, canh... cuối cùng có tráng miệng. Dựa vào các yếu tố này mà khi thiết kế thực đơn cho một số đoàn khách đặc cơm hội nghị thành phần có thể bao gồm: Cơm, canh, các món xào hoặc luộc, các món ăn mặn và tráng miệng. Tuy nhiên hiện nay ở một số nhà hàng có sự giao thoa giữa cơm và tiệc, tức là trong bữa cơm tuy nhiên vẫn sử dụng một hay 2 món của Tiệc (chủ yếu là các món khai vị).

- Ăn Âu: Thời gian từ 12g00 - 13g00, bữa ăn đầy đủ các món từ khai vị, món chính và tráng miệng. Tuy nhiên theo xu hướng hiện nay với nếp sống công nghiệp nên một số người Âu - Mỹ đã đơn giản hóa bằng việc sử dụng các đồ ăn nhanh và nước uống.

3. Bữa tối

- Ăn Á: Từ 17g30 - 19g30, với người Á đây là bữa cơm sum họp gia đình, các món ăn được chuẩn bị chu đáo, nhiều phương pháp chế biến khác nhau. Nếu sử dụng tại Nhà hàng thì thường sử dụng các món nóng, tiệc ngồi.

- Ăn Âu: 19g00 - 20g00 Các món ăn được chế biến từ các nguyên liệu dễ tiêu hóa, các món ăn chủ yếu là thực phẩm rau, củ quả, gia cầm, cá, chim... bữa ăn tối của

người Âu không quan trọng như người Á, sau bữa ăn người Âu vẫn có thể tham dự các buổi tiệc tối.

4. Các bữa ăn phụ

Theo truyền thống người Âu - Mỹ có 3 bữa ăn phụ

- Bữa phụ sáng (Coffee Break, morning tea): Thời gian 10g00 - 10g30, bữa ăn cung cấp thêm năng lượng, các món ăn nhẹ, sandwich, hamburger, sữa tươi, bánh quy...

- Bữa phụ chiều (Coffee tea, afternoon tea): Thời gian từ 15g30 - 16g00, các món ăn nhẹ nước trà, trái cây, sữa tươi, bánh kẹo ngọt.

- Bữa phụ tối (supper): Thời gian 23g00 - 24g00, nếu là trước khi đi ngủ thì chủ yếu là món nguội, nhẹ; nếu là các bữa dạ tiệc, tiệc tối, vũ tiệc... thì thường kéo dài hơn 1 tiếng.

III. CÁC LOẠI TIỆC CƠ BẢN

1. Tiệc Buffet

1.1. Giới thiệu

Tiệc Buffet là loại tiệc đứng, khách có thể đi lại, đứng ngồi tùy thích khi ăn uống. Buffet tạo điều kiện để thực khách có thể giao lưu, giao tiếp với nhau phù hợp với các buổi tiệc có chính chất xã giao.

1.2. Quy trình phục vụ

- Chuẩn bị các dụng cụ phục vụ cho buổi tiệc: Làm sạch sẽ khu vực, chuẩn bị chén đĩa, tô... phù hợp với từng món ăn trong tiệc buffet.

- Sắp xếp ly tách, chén ... theo từng chủng loại phù hợp với từng khu vực cho khách tiện lợi.

- Hỗ trợ bộ phận bếp chuẩn bị ra món ăn theo thực đơn có sẵn.

- Hỗ trợ khách trong quá trình khách thưởng thức món ăn, quan sát để kịp thời đáp ứng khi có nhu cầu.

- Thu dọn sạch sẽ khi khách dùng xong, đảm bảo khu vực luôn được sạch sẽ như ban đầu.

2. Tiệc Trà café - Teabreak

2.1. Giới thiệu

Teabreak như là một bữa ăn nhẹ, tiệc ngọt, tiệc trà với các loại bánh ngọt, trà, cà phê, hoa quả... giúp khách mời có được sự sảng khoái khi tham dự sự kiện. Tiệc trà teabreak có thể được sử dụng trước giờ bắt đầu của buổi sự kiện để khách mời có thời gian trò chuyện làm quen với nhau. Nó cũng được sử dụng vào lúc giữa giờ giải lao, giúp khách mời bớt căng thẳng, nhàm chán đối với nội dung của chương trình.

2.2. Quy trình phục vụ

- Chuẩn bị các dụng cụ phục vụ cho buổi tiệc: Làm sạch sẽ khu vực, chuẩn bị chén đĩa, tô... phù hợp với từng món ăn trong tiệc trà.
- Bày sẵn đồ ăn, thức uống lên bàn tiệc như bánh, trái cây, trà, sữa, cà phê...
- Hỗ trợ khách trong quá trình khách thưởng thức món ăn, quan sát để kịp thời đáp ứng khi có nhu cầu.
- Khi kết thúc tiệc chuẩn bị các công cụ như xe đẩy, xô rác để thu dọn.
- Dọn dẹp, phân loại theo từng dụng cụ đem đến khu vực rửa.

3. Tiệc thực đơn xây dựng trước (Setmenu)

3.1. Giới thiệu

Tiệc Set menu là hình thức phục vụ theo thực đơn cố định, với số lượng món giới hạn (5, 7, 9 món...). Phù hợp với các loại hình tiệc với số lượng khách lớn như gala dinner, tiệc hội nghị, họp mặt gia đình...

3.2. Quy trình phục vụ

- Chuẩn bị khu vực sạch sẽ, bố trí bàn ghế theo sơ đồ được hướng dẫn từ cấp quản lý (tùy theo yêu cầu từng buổi tiệc).
- Chuẩn bị các dụng cụ phục vụ cho tiệc như chén, đĩa, thìa, ly, lọ hoa trang trí...
- Khi bắt đầu khách đến, chào đón khách với thái độ thân thiện.
- Phục vụ nước, bia, rượu theo yêu cầu của chủ tiệc đã thống nhất với nhà hàng.
- Phục vụ set menu theo các món đã được đặt trước, dọn dẹp vệ sinh trong quá trình khách dùng tiệc đảm bảo khu vực tiệc luôn được sạch sẽ.
- Kết thúc tiệc tiến hành dọn dẹp, trả lại mặt bằng để sẵn sàng cho các đợt tiệc tiếp theo.

4. Tiệc Finger Food

4.1. Giới thiệu

Tiệc Finger food là loại tiệc bao gồm những món ăn nhỏ gọn, ăn một lần và tiện cho việc bốc tay. Trong tiệc không sử dụng quá nhiều các dụng cụ hỗ trợ như Dao, Nĩa, Đĩa, Chén... đối với tiệc Finger food thì bạn sẽ thấy được sự khác biệt, không đơn giản như tiệc Tea break nhưng cũng không phức tạp như tiệc Buffet mặc dù vẫn đảm bảo được thực đơn phong phú, không gian thoải mái... Finger Food thích hợp cho các bữa tiệc như liên hoan, sinh nhật, tiệc cưới... Do là một loại hình tiệc đứng và công tác tổ chức khá sang trọng nên loại hình tiệc này xu hướng trong tương lai sẽ được phát triển mạnh dưới nhiều hình thức tổ chức và chủ đề tiệc.

4.2. Quy trình phục vụ

- Dọn dẹp sạch sẽ khu vực sắp xếp đồ ăn thức uống.
- Chuẩn bị một số dụng cụ hỗ trợ như Dao, Nĩa... (dành cho một số khách không thích ăn bằng tay).
- Hỗ trợ khách trong quá trình khách thưởng thức món ăn, thức uống.

- Kết thúc tiệc tiến hành dọn dẹp, di chuyển các đồ dùng đã sử dụng xuống khu vực rửa.

5. Tiệc cưới

5.1. Giới thiệu

Tiệc cưới là bữa tiệc được tổ chức sau khi hoàn thành lễ cưới dùng để chiêu đãi quan khách, họ hàng, bạn bè cô Dâu, chú Rể... tiệc cưới thông thường đặt với số lượng khách lớn theo mùa vụ nên khách sạn thường chọn phương án sẽ tuyển nhân viên thời vụ để phục vụ tiệc cưới.

5.2. Quy trình phục vụ

- Dọn dẹp vệ sinh, sắp xếp bài trí khu vực theo hướng dẫn của cấp quản lý.
- Gấp khăn, bày biện chén bát, đĩa...
- Trải khăn bàn, chuẩn bị nệm, bình hoa theo yêu cầu của mỗi tiệc.
- Đón khách, chủ động chào khách, hướng dẫn khách tìm vị trí ngồi phù hợp
- Khi khách đến bắt đầu phục vụ nước, đá theo nhu cầu của từng người trong phạm vi danh mục sản phẩm được thỏa thuận bởi chủ tiệc.
- Tiệc bắt đầu, nhân viên bắt đầu bung món ăn theo trình tự thực đơn để phục vụ thực khách.
- Trong quá trình phục vụ, luôn chú ý thu dọn những dụng cụ, dụng cụ ăn đã sử dụng, bẩn, hay các tô, đĩa đã hết món ăn, hỗ trợ khách khi có yêu cầu thêm.
- Kết thúc tiệc chào khách ra về, bắt đầu thu dọn gọn gàng, trả lại mặt bằng như cũ để chuẩn bị cho tiệc tiếp theo.

6. Tiệc Cocktail

6.1. Giới thiệu

Tiệc Cocktail là loại tiệc đứng với thức ăn nhẹ, cùng với các loại cocktail, thường được tổ chức trước buổi tiệc chính hoặc đó là tiệc chính trong các buổi giao lưu, gặp gỡ.

Tiệc Cocktail được ưa chuộng bởi tính gọn nhẹ, đơn giản nhưng sang trọng. Số lượng phục vụ cho tiệc Cocktail cũng không yêu cầu số lượng quá nhiều, hình thức phục vụ đơn giản hơn so với các loại hình tiệc trên.

6.2. Quy trình phục vụ

- Dọn dẹp sạch sẽ khu vực sắp xếp đồ ăn thức uống.
- Chuẩn bị một số dụng cụ hỗ trợ như dao, nĩa... (dành cho một số khách không thích ăn bằng tay).
- Hỗ trợ khách trong quá trình khách thưởng thức món ăn, thức uống.
- Hỗ trợ nhân viên pha chế trong quá trình khách đến nhận thức uống để thưởng thức.

- Kết thúc tiệc tiến hành dọn dẹp, di chuyển các đồ dùng đã sử dụng xuống khu vực rửa.

IV. CÁC HÌNH THỨC PHỤC VỤ.

Theo chiều ngang có kiểu tự phục vụ và kiểu có nhân viên phục vụ

Theo chiều dọc có 4 kiểu phục vụ như sau:

1. Phục vụ kiểu Mỹ

Ở Mỹ, nơi xuất hiện nhiều nhà hàng hiện nay đang áp dụng cách phục vụ rất đặc trưng. Họ thường bày các món ăn lên đĩa và dọn chúng sẵn lên bàn để người dùng thưởng thức. Ngoài ra, có một cách ít thông dụng hơn đó là phục vụ thức ăn trên xe đẩy (kiểu Pháp), hoặc phục vụ thức ăn bằng khay gỗ (kiểu Nga), hoặc theo hình thức gia đình, chính là theo kiểu của Anh.

Tuy nhiên, cách phổ biến nhất vẫn là thức ăn được đầu bếp trình bày rồi đưa lên đĩa để nhân viên (runners) sẽ mang thức ăn đến tận nơi cho khách. Điểm thuận lợi là chất lượng thức ăn cũng như cách trình bày phụ thuộc vào kỹ năng và tay nghề của bếp trưởng, nên đảm bảo luôn ngon và tốc độ phục vụ khách nhanh.

2. Phục vụ kiểu Pháp

Đó là hình thức mà như đã nói ở trên, họ sẽ để thức ăn lên xe đẩy, sau đó nhân viên phục vụ trực tiếp tại bàn ăn. Cách thức này khá tốn chi phí nhân lực và yêu cầu cao về mặt dụng cụ. Bởi vậy nên hình thức này chủ yếu ở các nhà hàng cao cấp, nơi mà khách hàng trực tiếp chịu trả cho những chi phí đó.

Đồng thời hình thức này cũng yêu cầu diện tích rộng bởi nếu như muốn đẩy xe đẩy phục vụ từng bàn thì diện tích cũng phải rộng để đảm bảo đi lại thuận lợi, dễ dàng. Đội ngũ nhân viên phải có kinh nghiệm, chuyên môn cao, thuần thục từng bước và phải biết phục vụ rợp rúng cách.

3. Phục vụ kiểu Nga

Một hình thức phục vụ kiểu Nga đó là phục vụ trên khay gỗ. Thức ăn được nhân viên chế biến rồi bày lên khay, sau đó người nhân viên mang từng khay đến bàn để gấp thức ăn vào đĩa cho khách. Mỗi nhân viên sẽ mang một loại thức ăn riêng và họ sẽ đi theo hàng để hướng dẫn, gấp thức ăn cho khách. Cách phục vụ này càng tốn kém hơn bởi điều này khiến cho nhân viên phải có kinh nghiệm thật tốt, đồng thời có khả năng xử lý tình huống nhanh nhẹn.

4. Phục vụ kiểu Anh - phục vụ kiểu gia đình

Phương thức này là cách thường sử dụng cho các gia đình, khi mà các món ăn chế biến xong, được bày lên tô lớn, rồi mọi người tự chuyển quanh bàn ăn, hoặc tự phục vụ để lấy thức ăn mà mình cần. Với hình thức này thì chi phí không yêu cầu cao,

diện tích không nhiều, nhưng bù lại việc chia thức ăn lại trở thành vấn đề vì không đồng đều.

Hình thức này đang phổ biến ở Việt Nam với hình thức Buffet tự chọn, tuy nhiên cần có thêm cả dụng cụ hâm nóng và dụng cụ làm sạch sàn khi vương vãi thức ăn.

Câu hỏi ôn tập chương I

Câu 1: Trình bày cơ cấu các bữa ăn?

Câu 2: Trình bày thời gian và đặc điểm các bữa ăn thường.

Câu 3: Phân biệt loại hình tiệc Buffet và tiệc Finger Food. Các loại hình tiệc này thường tổ chức cho sự kiện nào?

Câu 4: Trình bày các kiểu phục vụ tiệc theo chiều dọc.

Tailieu.vn

Chương II: PHƯƠNG PHÁP THIẾT KẾ THỰC ĐƠN

Chương này cung cấp cho sinh viên một số kiến thức cơ bản về khái niệm và vai trò của thực đơn, các loại thực đơn, cấu tạo thực đơn, các yêu cầu, căn cứ khi thiết kế thực đơn. Đồng thời cho người học kỹ năng xây dựng thực đơn cho các loại hình tiệc khác nhau.

I. KHÁI NIỆM VÀ VAI TRÒ CỦA THỰC ĐƠN

1. Khái niệm về thực đơn

Thực đơn là bản danh mục các món ăn, đồ uống mà nhà hàng đó có khả năng chế biến và phục vụ. Đáp ứng được yêu cầu chủ động gọi món ăn đồ uống của khách. Được sắp xếp theo trình tự nhất định, được trình bày rõ ràng, lịch sự bằng một hay nhiều ngôn ngữ.

Xuất phát từ khái niệm trên thực đơn phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Có danh mục tên các món ăn - đồ uống mà nhà hàng có khả năng chế biến và phục vụ.
- Có giá bán kèm theo: Theo món, theo xuất, theo bữa...
- Các món ăn đồ uống phải được sắp xếp theo trình tự và theo chủ đề cho khách dễ lựa chọn.
- Được trình bày rõ ràng, lịch sự: ngôn ngữ phải phản ánh đúng nguyên liệu và phương pháp chế biến. Hình ảnh minh họa phải phản ánh đúng tên của món ăn đồ uống.
- Kết cấu trình bày đẹp, gọn gàng, gây ấn tượng tích cực cho khách.
- Ngôn ngữ thể hiện có thể là một (ngôn ngữ bản địa) và nhiều ngôn ngữ khác Anh, Pháp, Nhật, Trung Quốc ... tùy theo khách hàng mục tiêu của nhà hàng.

2. Vai trò của thực đơn

2.1. Vai trò quảng cáo

Thực đơn cũng giống như một công cụ quảng cáo, có tác dụng giới thiệu với khách hàng các món ăn, đồ uống, giá cả của từng món ăn đồ uống đó. Vì vậy, nếu thực đơn được trình bày đẹp, chất liệu tốt, các món ăn, đồ uống, giá cả hấp dẫn và phù hợp với nhu cầu, khẩu vị, khả năng thanh toán của khách chắc chắn sẽ gây được ấn tượng tốt với chất lượng dịch vụ của nhà hàng.

2.2. Vai trò thông tin

Vai trò này được thể hiện thông qua việc cung cấp các thông tin về món ăn, đồ uống, giá cả và các yêu cầu khác... sẽ phục vụ cho khách. Cụ thể:

- Khách hàng căn cứ vào thực đơn nhà hàng đã thiết kế sẵn để lựa chọn các món ăn, đồ uống, giá cả phù hợp với thị hiếu, mục đích và khả năng thanh toán.
- Các bộ phận nghiệp vụ: