

An Giang, ngày 06 tháng 5 năm 2025

THẺ LỆ
Hội thi “Nghiệp vụ phục vụ Bàn giới tỉnh An Giang năm 2025”

Căn cứ Kế hoạch số 1689/KH-SVHTTDL ngày 25/4/2025 của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc tổ chức Hội thi “Nghiệp vụ phục vụ Bàn giới tỉnh An Giang năm 2025”;

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch An Giang ban hành Thẻ lệ Hội thi “Nghiệp vụ phục vụ Bàn giới tỉnh An Giang năm 2025”, nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, Ý NGHĨA CUỘC THI

- Hưởng ứng các hoạt động chào mừng kỷ niệm 135 năm ngày sinh Chủ tịch Hồ Chí Minh (19/5/1890 – 19/5/2025).

- Nhằm đẩy mạnh chất lượng dịch vụ, nâng cao trình độ tay nghề cho nhân viên phục vụ bàn làm việc tại các nhà hàng độc lập, nhà hàng trong hệ thống khách sạn trên địa bàn tỉnh. Đồng thời thông qua Hội thi đánh giá chất lượng đội ngũ lao động ngành du lịch, góp phần tôn vinh những cá nhân ngành du lịch giỏi chuyên môn, nghiệp vụ.

- Hội thi là dịp để người làm quản lý và nhân viên phục vụ bàn giao lưu, học hỏi, trao đổi kinh nghiệm, cập nhật bổ sung kiến thức, nâng cao trình độ, kỹ năng nghề nghiệp. Đồng thời, đây là dịp để các thí sinh thể hiện kỹ năng, tay nghề và tính chuyên nghiệp trong quá trình phục vụ, góp phần từng bước chuẩn hóa đội ngũ nhân viên phục vụ bàn tại các nhà hàng trên địa bàn tỉnh An Giang.

- Hội thi góp phần giới thiệu, quảng bá hình ảnh du lịch An Giang đến du khách trong và ngoài tỉnh.

II. ĐỐI TƯỢNG DỰ THI

- Những người đang làm việc tại bộ phận bàn trong các nhà hàng độc lập, nhà hàng trong hệ thống khách sạn trên địa bàn tỉnh An Giang.

- Những người trên địa bàn tỉnh An Giang đã tốt nghiệp đại học, cao đẳng, trung học chuyên ngành nghiệp vụ bàn khách sạn, đã có chứng chỉ tốt nghiệp.

- Sinh viên đang học tập tại các cơ sở đào tạo chuyên ngành liên quan đến du lịch trên địa bàn tỉnh.

- Thành viên Ban Tổ chức, Ban Giám khảo và Tổ Giúp việc không được tham gia dự thi.

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM

Thời gian nhận hồ sơ đăng ký: Từ ngày phát động Hội thi đến ngày 12 tháng 5 năm 2025.

- Vòng Sơ khảo: Ngày 17/5/2025 tại thành phố Long Xuyên.

- Vòng Chung kết và trao giải: Ngày 18/5/2025 tại thành phố Long Xuyên.

Lưu ý: *Thời gian và địa điểm có thể thay đổi tùy theo tình hình thực tế.*

- Thí sinh được tập huấn, làm quen địa điểm và thiết bị 01 ngày trước khi thi chính thức.

IV. HÌNH THỨC DỰ THI: Thi theo hình thức cá nhân.

V. CÁC VÒNG THI:

1. Vòng Sơ khảo:

Các đơn vị tự tổ chức để chọn ra các thí sinh chính thức đại diện tham dự Hội thi.

2. Vòng Bán kết:

Tất cả các thí sinh phải thực hiện 02 phần thi bao gồm: lý thuyết kiến thức và kỹ năng thực hành trong vòng 20 phút. Mỗi lượt thi là 05 thí sinh. Riêng phần thi lý thuyết sẽ thi tập trung.

Nội dung 1: Phần lý thuyết kiến thức (30 điểm) - Thời gian: 10 phút

Mỗi thí sinh cần hoàn tất 20 câu hỏi lý thuyết trắc nghiệm (gồm 02 đề; mỗi thí sinh hoàn tất 01 đề gồm 20 câu).

Nội dung 2. Phần kỹ năng thực hành (70 điểm) - Thời gian: 10 phút:

Thí sinh thực hiện 2 nội dung: Trải khăn bàn và gấp khăn ăn.

- Trải khăn bàn ăn(1 bàn vuông 1m x 1m, 1 khăn trải bàn 1m8 x 1m8).

- Gấp 10 kiểu khăn ăn tự chọn khác nhau

Ghi chú: Ban tổ chức (BTC) chỉ chuẩn bị sẵn: 01 bàn vuông, 01 khăn trải bàn trắng và 10 khăn ăn.

3. Vòng Chung kết:

- 15 thí sinh có điểm cao nhất từ vòng Bán kết được chọn vào vòng Chung kết. Tất cả các thí sinh phải thực hiện cùng lúc 02 phần thi với thời gian 30 phút.

- Mỗi lượt thi là 05 thí sinh.

- Thí sinh thi 03 nội dung:

Nội dung 1: Bày bàn ăn và chuẩn bị phục vụ Fine dining (phục vụ tiệc sang trọng) (30 điểm) - Thời gian: 10 phút:

+ Đặt bàn ăn Âu cho 02 khách theo thực đơn (set menu).

+ Thực đơn (set menu) gồm 3 món (Xà lách cá ngừ, Sườn sốt BBQ, Trái cây) và 2 loại thức uống (Nước lọc và rượu vang đỏ). Các đội phải chuẩn bị đầy

đủ và đúng dụng cụ, đúng ly khăn, thực đơn, hoa, gia vị theo yêu cầu tiệc Âu sang trọng.

Ghi chú: *Ban tổ chức chuẩn bị Bàn vuông, ghế, khăn trải bàn trắng, khăn ăn, đĩa định vị, dụng cụ ăn, ly, gia vị, hoa trang trí, thực đơn để bàn.*

Nội dung 2: Thực hiện kỹ năng phục vụ Fine dining (phục vụ tiệc sang trọng)(50 điểm) - Thời gian: 20 phút:

* Thí sinh thể hiện kỹ năng chuyên môn gồm:

+ Chào đón khách, xác nhận thực đơn.

+ Kỹ năng phục vụ món ăn và đồ uống tại bàn.

+ Kỹ năng bung bê, di chuyển an toàn và đúng kỹ thuật.

* Nội dung phục vụ:

Món ăn thật:

Món 1: Xà lách cá ngừ (được bếp chia sẵn từng đĩa, thí sinh phục vụ tại bàn).

Món 2: Sườn sốt BBQ (bày sẵn trên đĩa lớn, mỗi đĩa gồm khẩu phần ăn của 2 người. Thí sinh dùng muỗng nĩa phục vụ và múc sốt phục vụ cho khách).

Món 3: Trái cây tươi theo mùa (được chia sẵn từng đĩa, thí sinh phục vụ tại bàn).

Thức uống: Nước suối và Rượu vang đỏ.

Ghi chú:

Ban Tổ chức sẽ chuẩn bị đầy đủ thức ăn, nước uống để phục vụ. Đối với rượu vang, BTC chuẩn bị rượu vang và dụng cụ phục vụ rượu vang gồm: đồ khai rượu, đĩa trình nút bần và khăn phục vụ. Thí sinh thực hiện đầy đủ quy trình phục vụ set menu theo yêu cầu.

Nội dung 3: Tác phong, trang phục và kỹ năng giao tiếp (20 điểm):

Được chấm điểm xuyên suốt quá trình thi.

VI. TIÊU CHÍ CHẤM THI:

Ban giám khảo sẽ chấm điểm dựa vào các tiêu chí dưới đây:

1. Thao tác đúng nghiệp vụ.
2. Trình tự hợp lý, chuyên nghiệp.
3. Vệ sinh, ngăn nắp, thẩm mỹ.
4. Tác phong tự tin.
5. Giao tiếp chuẩn mực.
6. Thực hiện đúng thời gian.
7. Sản phẩm hoàn chỉnh

Lưu ý:

- Khuyến khích thí sinh mặc đồng phục đơn vị hoặc trang phục phục vụ phù hợp.

- Các vật dụng trang trí bàn được phép cắt tỉa và chuẩn bị trước.

VII. CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG:

- 01 giải nhất: Tiền thưởng + Giấy khen + Kỷ niệm chương Hội thi.

- 02 giải nhì: Tiền thưởng + Giấy khen + Kỷ niệm chương Hội thi.

- 03 giải ba: Tiền thưởng + Giấy khen + Kỷ niệm chương Hội thi.

- 05 giải khuyến khích: Tiền thưởng + Giấy khen + Kỷ niệm chương Hội thi.

Lưu ý: tùy số lượng thí sinh đăng ký dự thi, Ban Tổ chức sẽ điều chỉnh cơ cấu giải thưởng phù hợp.

VIII. QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ

- Thí sinh dự thi phải tuân thủ Thẻ lệ Hội thi và các quy định do Ban Tổ chức đề ra.

- Thí sinh có mặt trước giờ thi ít nhất 30 phút để làm thủ tục, bốc thăm vị trí thi và chuẩn bị dự thi. Tham gia các phần thi theo thứ tự sắp xếp của Ban Tổ chức. Khi đến lượt thi mà thí sinh vắng mặt không có lý do chính đáng thì Ban Tổ chức sẽ không công nhận kết quả các nội dung thi trước đó.

- Thí sinh phải có thái độ đúng mực và trung thực khi tiếp nhận và trả lời câu hỏi của Ban Giám khảo. Thí sinh có hành vi ứng xử thiếu văn hoá trong quá trình thi sẽ bị đình chỉ thi và hủy kết quả thi.

- Thí sinh không được hút thuốc lá, không uống rượu bia trước và trong thời gian diễn ra các nội dung thi.

- Trong trường hợp đã đăng ký mà không thể tham dự Hội thi, thí sinh có trách nhiệm thông báo về Ban Tổ chức trước thời gian tổ chức Hội thi ít nhất 03 ngày.

- Mọi chi phí ăn nghỉ, đi lại tham dự Hội thi do thí sinh chịu trách nhiệm. Giá trị giải thưởng sẽ trao trực tiếp cho thí sinh dự thi đạt giải, Ban Tổ chức sẽ không gửi giải thưởng qua đường bưu điện.

- Thí sinh không được mang vũ khí, dụng cụ không phù hợp, gây nguy hiểm cho các thí sinh và khán giả dự Hội thi.

- Ban Tổ chức được quyền sử dụng hình ảnh, nội dung dự thi của thí sinh cho mục đích truyền thông giới thiệu, quảng bá du lịch tỉnh An Giang không vì mục đích lợi nhuận.

- Ngoài các nội dung theo Thẻ lệ quy định, thí sinh có ý kiến thắc mắc, cần trao đổi thêm, đề nghị liên hệ trực tiếp Ban Tổ chức. Trưởng Ban Tổ chức Hội thi là người đưa ra quyết định cuối cùng.

IX. ĐỊA ĐIỂM NHẬN PHIẾU ĐĂNG KÝ THAM GIA HỘI THI

Cá nhân đăng ký tham gia Hội thi vui lòng nộp về Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch qua phòng Quản lý Văn hóa Du lịch (số 14 Lê Triệu Kiết, phường Mỹ Bình, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang) và đồng gửi qua địa chỉ Email: phongnghiepvudulichag@gmail.com để tổng hợp.

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch An Giang rất mong nhận được sự hưởng ứng nhiệt tình tham gia dự thi của các cá nhân trong tỉnh để cuộc thi đạt được kết quả tốt nhất./.

Nơi nhận:

- Đài Phát thanh - Truyền hình, Báo An Giang, Cổng thông tin điện tử tỉnh;
- UBND11 huyện, thị xã, thành phố;
- BGĐ Sở;
- Hiệp hội du lịch tỉnh An Giang;
- Các doanh nghiệp du lịch;
- Các khu, điểm du lịch;
- Các nhà hàng trong các cơ sở lưu trú du lịch;
- Các trang mạng xã hội;
- Các phòng, đơn vị thuộc sở;
- Lưu: VT, P.QLVHDL.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Trung Thành