

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HÓA HÀ NỘI
KHOA VĂN HÓA DU LỊCH

-----***-----



VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT TẠI NHÀ HÀNG
SPICES GARDEN – KHÁCH SẠN SOFITEL
METROPOLE HÀ NỘI

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

Giáo viên hướng dẫn : Ths. Phan Bích Thảo

Sinh viên thực hiện : Nguyễn Minh Hân

Lớp : VHDL 17C

HÀ NỘI - 2013

MỤC LỤC

<i>Lời cảm ơn</i>	1
MỞ ĐẦU.....	3
CHƯƠNG I.....	7
ĐẶC TRƯNG ÂM THỰC VIỆT TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI HÀ NỘI.....	7
1.1 VĂN HÓA ÂM THỰC HÀ NỘI NHỮNG NHẬN ĐỊNH CHUNG.	7
1.1.1 Quan niệm về ăn và nấu ăn nông nghiệp trong cơ cấu bữa ăn.....	7
1.1.2 Tính tổng hợp và tính cộng đồng trong cách ăn.....	8
1.1.3 Tính biện chứng và linh hoàn trong cách ăn.....	9
1.2 NHỮNG NHÂN TỐ ẢNH HƯỞNG TỚI VĂN HÓA ÂM THỰC VIỆT TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI HÀ NỘI.....	10
1.2.1. Vị trí địa lí và điều kiện tự nhiên.	10
1.1.2. Đời sống kinh tế và môi trường văn hóa - xã hội.	13
1.3 ÂM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI HÀ NỘI.....	15
1.3.1. Cách chế biến.	16
1.3.2. Cách ăn.	18
1.3.3. Cách uống.	21
1.4. MỘT SỐ MÓN ĂN TIÊU BIỂU CỦA NGƯỜI HÀ NỘI.	23
1.4.1. Các món quà gốc bún	23
1.4.2. Cốm làng Vòng.	25
1.4.3. Bánh cuốn Thanh Trì.....	26
CHƯƠNG II.....	27
THỰC TRẠNG KHAI THÁC VĂN HÓA ÂM THỰC VIỆT TẠI NHÀ HÀNG SPICES GARDEN-KHÁCH SẠN SOFITEL METROPOLE HÀ NỘI.....	27
2.1 TỔNG QUAN VỀ KHÁCH SẠN SOFITEL METROPOLE HÀ NỘI.....	27
2.1.1 Lịch sử hình thành, phát triển khách sạn Sofitel Metropole Hà Nội.....	27
2.1.2 Vị trí địa lí	28
2.1.3 Đặc điểm cơ sở vật chất kỹ thuật	29
2.1.3 Mô hình tổ chức và cơ cấu của khách sạn	33

2.2 KHAI THÁC GIÁ TRỊ ÂM THỰC HÀ NỘI TẠI NHÀ HÀNG SPICE GARDEN.....	36
2.2.1 Vị trí của nhà hàng	36
2.2.2 Thiết kế kiến trúc, bài trí nhà hàng	36
2.2.3 Hệ thống món ăn, đồ uống trong nhà hàng Spices Garden.	37
2.2.4 Đội ngũ nhân viên	50
2.2.5 Những kết quả đạt được và hạn chế	51
CHƯƠNG III:.....	55
GIẢI PHÁP NÂNG CAO HIỆU QUẢ KHAI THÁC ÂM THỰC VIỆT TẠI NHÀ HÀNG SPICES GARDEN_KHÁCH SẠN SOFITEL METROPOLE HÀ NỘI.....	55
3.1 VỊ THẾ CỦA ÂM THỰC HÀ NỘI TRONG HOẠT ĐỘNG KINH DOANH NHÀ HÀNG SPICES GARDEN.....	55
3.2 HỆ THỐNG GIẢI PHÁP.....	57
3.2.1 Nâng cao cơ sở vật chất kỹ thuật.	57
3.2.2 Xây dựng thực đơn ẩm thực cho các vùng miền	58
3.2.3 Nâng cao trình độ đội ngũ nhân viên lao động.....	61
3.2.4 Giải pháp về vấn đề tuyên truyền, quảng bá.....	62
KẾT LUẬN.....	65
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	67

MỞ ĐẦU

1. Tính cấp thiết của đề tài

Từ xưa đến nay, ăn uống là một nhu cầu không thể thiếu trong cuộc sống con người. Nhưng rồi với diễn trình lịch sử việc ăn cái gì, uống cái gì, ăn với ai, uống với ai, ăn thế nào, uống thế nào đã trở thành một nghệ thuật, một nét văn hóa đặc sắc.

Vì vậy, vượt ra ngoài phạm vi để đảm bảo sự sinh tồn, cung cấp dinh dưỡng cho cơ thể người, ăn uống còn là bộ phận thiết yếu cấu thành nên bản sắc dân tộc, là một trong những lĩnh vực thể hiện đặc tính của một dân tộc, một khu vực, một địa phương. Trong một công trình nghiên cứu của mình TS Trần Ngọc Thêm đã khẳng định: “Ăn uống là văn hóa, nói chính xác hơn, đó là văn hóa tận dụng môi trường tự nhiên.”

Văn hóa ẩm thực là một thành tố của văn hóa, nó có vai trò quan trọng trong đời sống xã hội nói chung và trong lĩnh vực kinh tế nói riêng, đặc biệt để khai thác phục vụ nhu cầu sinh lý thuần túy con người, mang lại lợi ích kinh tế mà còn để xây dựng thành một sản phẩm văn hóa đặc sắc đáp ứng thỏa mãn nhu cầu của thực khách, đặc biệt là thực khách quốc tế, quảng bá hình ảnh của Việt Nam với bạn bè thế giới. Bởi vậy, ẩm thực Việt với những đặc trưng của nó đóng một vai trò quan trọng đối với hiệu quả kinh doanh phát triển của nhà hàng, đem lại lợi ích cho quốc gia.

Vậy ẩm thực Việt đã được khai thác như thế nào và có vai trò quan trọng gì trong kinh doanh dịch vụ của nhà hàng. Vị thế của nó đã được khẳng định trong lĩnh vực kinh doanh này hay chưa. Làm thế nào để góp phần thiết thực vào việc giữ gìn và phát huy một giá trị văn hóa truyền thống của dân tộc trong đời sống đương đại.

Để tìm hiểu rõ và giải đáp những vấn đề trên tôi đã chọn đề tài: “Văn hóa ẩm thực Việt tại nhà hàng Spices Garden-Khách sạn Sofitel Metropole Hà Nội” làm nội dung quan trọng của bài khóa luận tốt nghiệp.

2. Mục đích, nhiệm vụ của luận văn.

-Mục đích của đề tài là tìm hiểu hoạt động kinh doanh ẩm thực Việt tại nhà hàng Spices Garden-Khách sạn Sofitel Metropole Hà Nội, từ đó đề xuất một số giải pháp nhằm khai thác ẩm thực Việt một cách hiệu quả nhất cho nhà hàng.

-Nhiệm vụ:

+Nghiên cứu những đặc trưng văn hóa ẩm thực của người Hà Nội .

+Khẳng định vị thế của ẩm thực Việt với các món ăn, cách bài trí, phong cách phục vụ thuần Việt...trong việc thu hút khách của nhà hàng Spices Garden.

+Đề xuất một số giải pháp nhằm khai thác ẩm thực Việt trong nhà hàng một cách hiệu quả nhất, và nhằm góp phần bảo tồn, phát huy các giá văn hóa truyền thống.

3. Đối tượng, phạm vi nghiên cứu.

-Đối tượng nghiên cứu của đề tài là văn hóa ẩm thực Việt và con người Kinh. Đặc biệt là văn hóa ẩm thực Việt truyền thống người của Hà Nội.

-Phạm vi nghiên cứu : Nghiên cứu văn hóa ẩm thực Việt truyền thống tại nhà hàng Spices Garden-Khách sạn Sofitel Metropole Hà Nội.

4. Phương pháp nghiên cứu.

Những phương pháp được thực hiện chủ yếu trong quá trình thực hiện đề tài là:

-Phương pháp nghiên cứu liên ngành: Văn hóa học, xã hội học và du lịch học.

-Phương pháp điền dã.

-Phương pháp thống kê.

-Phương pháp phân tích, tổng hợp.

5. Bộ cục khóa luận.

Ngoài phần mở đầu, kết luận, tài liệu tham khảo, phục lục. Khóa luận chia làm 3 chương:

Chương I: *Đặc trưng ẩm thực Việt truyền thống của người Hà Nội.*

Chương II: *Thực trạng khai thác văn hóa ẩm thực Việt tại nhà hàng Spices Garden-Khách sạn Sofitel Metropole Hà Nội.*

Chương III: *Giải pháp nâng cao hiệu quả khai thác ẩm thực Việt tại nhà hàng Spices Garden.*

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đào Duy Anh, *Việt Nam văn hóa sử cương*, NVTT, Hà Nội.
2. Phan Kế Bính (1990) *Việt Nam phong tục*, Nxb TP.HCM
3. Vũ Bằng, Mai Khôi, Thượng Hồng (2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam, các món ăn miền Nam*, Nxb Thanh Niên, Hà Nội.
4. Lý Khắc Cung, *Văn vật-ẩm thực Thăng Long*, Nxb Văn hóa dân tộc Hà Nội
5. Thạch Lam, *Hà Nội băm sáu phố phường*, Nxb Văn Nghệ thành phố Hồ Chí Minh.
6. Bùi Việt Mỹ, Trương Sỹ Hùng (1999), *Văn hóa ẩm thực Hà Nội*, Nxb Lao động, Hà Nội.
7. Trần Quốc Định (2004), *Văn hóa ẩm thực Kinh Bắc*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
8. Băng Sơn (2003), *Thú ăn chơi của người Hà Nội*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
9. Băng Sơn và Mai Khôi (2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam, món ăn miền Bắc*, Nxb Thanh Niên, Hà Nội
10. Phạm Quang Long, Bùi Việt Thắng, *Tuyển tập tác phẩm về văn hóa ẩm thực Thăng Long-Hà Nội*, Nxb Hà Nội.
11. Nguyễn Thị Bầy, Trần Quốc Vượng, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, Nxb Từ điển Bách khoa và Viện Văn Hóa.
12. Trần Quốc Vượng, *Văn hóa Việt Nam-tìm tòi và suy ngẫm*, Nxb Văn học, Hà Nội.
13. Bùi Thiết (1993), *Từ điển Hà Nội địa danh*, Nxb Văn hóa Thông tin
14. Vương Xuân Tình, *Tập quán ăn uống của người Việt vùng kinh Bắc*, Nxb Khoa học xã hội Hà Nội.
15. Trần Ngọc Thêm (1997), *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam*, Nxb TP.HCM.
16. Các trang web: amthuc365.vn, saigonamthuc.vn, thegioamthuc.vn,...