Cột A (Tình huống Khách)

- Case 1: Đoàn 15 du khách Hồi giáo (Malaysia) đăng ký tour khám phá ẩm thực phố cổ Hà Nội nhưng có quy định nghiêm ngặt về tôn giáo.
- Case 2: Nhóm 6 du khách trẻ tuổi người Mỹ ưa trải nghiệm sự sôi động, giao lưu bản địa và khám phá văn hóa vỉa hè tại TP.HCM.
- Case 3: Đoàn khách cao tuổi Nhật Bản đến Cố đô Huế, chú trọng sự tinh tế, thanh tao, đảm bảo sức khỏe và không gian thưởng thức yên tĩnh.
- Case 4: Đoàn khách gia đình nội địa từ miền Nam ra Hà Nội du lịch vào mùa đông, muốn trải nghiệm chuẩn vị ẩm thực Hà Thành.

Cột B (Giải pháp Thiết kế Food Tour)

- Giải pháp A: Thiết kế tour Fine Dining thưởng thức Ẩm thực Cung đình Huế, không gian hoài cổ, bài trí thẩm mỹ cao, nêm nếm vừa vặn.
- Giải pháp B: Lựa chọn Walking Street Food Tour (đi bộ ngõ hẻm), thưởng thức Cơm tấm, Bánh mì vỉa hè và tham gia lớp học nấu ăn (Cooking Class).
- Giải pháp C: Xây dựng lộ trình các món ăn nóng hổi, giàu tính nhiệt mùa đông như Phở bò gia truyền, Bún chả nướng than, Chả cá Lã Vọng.
- Giải pháp D: Bố trí thực đơn Phở bò chuẩn chứng nhận Halal (không thịt lợn, dùng nồi nấu riêng) và chọn nhà hàng không bán đồ uống có cồn.

LIVEWORKSHEETS