



新北市政府職業訓練中心

Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

Imigran Baru Belajar Secara Online





Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C

Daftar Isi

01	Yang Harus Diketahui dan Dasar Ujian Keterampilan ala Restoran China P01
02	Keterampilan pelayanan ala Restoran China 301A P03
03	Keterampilan pelayanan ala Restoran China 301B P05
04	Yang harus di ketahui dan dasar ujian keterampilan ala Restoran barat P07
05	pelayanan ala Restoran barat 306A P09
06	pelayanan ala Restoran barat306B P11
07	pelayanan ala Restoran barat306C P13
08	pelayanan ala Restoran barat306D P15
09	pelayanan ala Restoran barat06E P17
10	pelayanan ala Restoran barat306F P19



Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C

p01

Yang Harus Diketahui dan Dasar Ujian
Keterampilan ala Restoran China



Memiliki Sertifikat tingkat C
layanan katering Membuat Anda
memasuki tempat kerja Lebih ada
daya saing



Yang akan diperkenalkan hari ini adalah Ujian tingkat C layanan katering Yang harus diketahui dan persiapan soal ujian ala China Mengikuti ujian sertifikat tingkat C layanan katering Pertama-tama yang harus diperhatikan adalah pakaian dan penampilan Bila berambut pendek Harus rapi, tidak melewati bahu Kebanyakan wanita berambut panjang Rambut Harus disanggul Kita memakai Baju kemeja putih berlengan panjang Dan harus memasang kancing Lalu pita dasi dan rompi Selanjutnya adalah pakaian bawahan Harus celana jas berwarna gelap Panjang celana harus mencapai pergelangan kaki Pria harus memakai tali pinggang Para pelajar Asalkan banyak latihan berulang Pasti bisa mahir Di depan saya Anda semua bisa melihat Yaitu di dalam area bahan umum Semua alat makan yang akan digunakan Sewaktu ujian ala China Setiap grup soal ujian Ada 10 tamu Jadi jumlah kita Juga harus diperhatikan Pertama, jenis nampan Ada dua jenis Satu adalah nampan panjang Yang lainnya adalah nampan bundar Kemudian Jenis kain Ini kain meja putar Ini adalah meja bundar Ini serbet kita Selanjutnya Bagian wadah Pertama, ini adalah cangkir sup ala Hong Kong Ini adalah mangkuk sup Set kecap Set cuka Ini gelas teh kita Teko Kedua ini juga merupakan soal ujian yang berbeda Ini adalah piring sayur besar kita Cangkir sup Ini adalah sendok kita Dan Lepek Ini sumpit kita Harus ingat Karena setiap kelompok soal ujian Ada 10 tamu Jadi jumlahnya harus ada 10 set Harus diingat Selain itu yang akan diperkenalkan Pada soal ujian yang berbeda yang digunakan Ini rak sumpit kita Ini adalah soal ujian kelompok lain Ini rak sendok dan sumpit Selanjutnya adalah gelas Gelas anggur Dalam soal ujian ala China Ada dua model gelas anggur yang berbeda Ini adalah gelas bola tinggi kita Ini adalah gelas anggur putih kita Lalu ini piring kita Ini piring tampilan Ini piring alas kita Ini yang lebih kecil Ini piring tulang kita Lalu garpu dan sendok layanan Dan sendok sup kita Di sini mengingatkan Anda semua Kita harus siapkan 11 piring tulang Karena yang 10 untuk digunakan oleh tamu Yang ke-11 adalah untuk kita meletakkan garpu dan sendok layanan kita Itulah Area bahan umum kita Bisa terlihat semua alat Jumlah Anda semua harus benar Selanjutnya, pelajar silakan Ikuti kita memperagakan persiapan Pertama adalah memasang meja bundar Dengan cara menggelinding Menggelinding meja bundar hingga tempat pemosisian Anda semua harus perhatikan secara khusus Sewaktu menggelinding meja bundar Sudut meja Menghadap ke diri sendiri Setelah menggelinding ke tempat pemosisian, membuka kaki meja Injak kaki meja dengan jari kaki Tangan memegang pinggir meja bundar Sesuai arah menarik meja ke atas Lalu menetapkan posisi meja bundar Sewaktu kaki meja kita ditetapkan posisi Harus persegi Dan dengan meja kerja kita Menjadi vertikal Tepi meja Harus dijaga jarak 100cm Mengingatkan semua pelajar Selama ujian Asalkan menyentuh jenis perabotan Ingat harus mencuci tangan dan lap bersih selanjutnya Menurut soal ujian yang kita undi Menuju ke area bahan umum untuk mengambil barang persiapan Kain meja diletakkan di atas meja bundar Terlebih dahulu memastikan sisi depan dan belakang kain meja



Yang Harus Diketahui dan Dasar Ujian Keterampilan ala Restoran China

Setelah dibuka Periksa bagian terkulai kedua sisi Apakah sama rata
Setelah memastikan kain meja rapi Ambil meja putar Letakkan meja putar di
Di tengah meja Bisa menggunakan lengan sebagai patokan Periksa
Apakah meja putar diletakkan Di tengah meja
Setelah meja putar ditetapkan posisinya Kita kembali ke
Area bahan umum untuk mencuci tangan Lalu ambil sarung meja putar
Sarung meja putar Dari bagian karet dimasukkan meja putar Setelah selesai
Disesuaikan hingga Seluruh kain meja putar dalam kondisi rapi
Maka sudah selesai Selanjutnya adalah melap alat makan
Satu tangan menggunakan satu ujung kain Menggenggam alat makan
Tangan lainnya menggunakan Ujung kain satunya
Untuk melap alat makan Jenis piring Kita harus melap hingga tepi
Permukaan piring dan bagian bawah
Jenis mangkuk harus dilap hingga dalam mangkuk
Sisi dalam mangkuk dan sisi luar mangkuk Jenis alat makanan
Setelah selesai melap Kita ganti dengan kain yang baru
Untuk melap alat makan jenis logam Pisau Garpu Sendok dan sumpit
Rak sumpit Semuanya harus dilap Baru boleh digunakan
Terakhir, adalah jenis gelas Hal yang sama Ambil kain yang baru
Satu tangan menggunakan Satu ujung kain Genggam bagian dasar gelas
Untuk melap tepi gelas Dan sisi dalam gelas serta sisi luar
Setelah semuanya dilap Kita bisa menggunakan refraksi cahaya
Untuk memastikan gelas Apakah masih perlu Dilap
Selanjutnya adalah pelipatan kain Pertama Yang diperagakan adalah
Cara pelayanan Untuk melipat kain Sisi belakang kain menghadap ke atas
Masing-masing lipat bagian atas dan lipat bagian bawah

Supaya Kain dalam bentuk memanjang Maka sudah selesai melipat kain kita
Selanjutnya Yang akan diperkenalkan adalah
Kain yang di gunakan di atas nampan bundar Sisi belakang menghadap ke atas
Titik pusat keempat sudut dilipat ke dalam Terakhir
Keempat sudut bagian masuk luar nampan Di lipat balik ke bawah kain
Maka selesailah Kain di atas nampan Lalu Cara lipat serbet untuk tamu kita
Karena dalam ujian tidak ditentukan Model serbet untuk tamu
Jadi kita bisa memilih Melipat model yang kita mahir
Pertama yang kita peragakan adalah "Sukses Terus"
"Sukses Terus" juga disebut dengan lipatan Perancis
Keuntungan terbesarnya Karakteristiknya adalah Lipatannya sangat mudah
Selanjutnya Adalah Lipatan sandwich Lipatan sandwich juga
Sangat mudah Selain itu juga bisa menciptakan Efek 3 dimensi

Memiliki satu sertifikat katering Tingkat C
Selain bisa menambah
Pemahaman kita terhadap isi layanan katering
Juga bisa meningkatkan kualitas layanan kita
Supaya setiap tamu yang datang
Merasa seperti di rumah





Layanan katering ala China
Soal ujian tidak sulit
Asalkan kita memahami alur
Setiap langkah
Mau melewati ujian
Juga bisa sangat easy



Yang akan diperkenalkan hari ini adalah Soal ujian ala China Layanan katering tingkat C 301A
Meja makan ala China ada 10 tamu Dengan nomor dari 1 hingga 10 Tuan rumah duduk di tempat nomor 1
Tamu utama duduk di Seberang tuan rumah, nomor 6 Urutan kita melayani adalah
Terlebih dahulu melayani tamu utama Lalu menurut Arah jarum jam melayani tamu lainnya
Poin penting soal ini adalah Kita harus menggunakan alat makan yang berbeda Di depan kita ada 10 set alat makan
Yaitu sewaktu kita ujian Alat makan yang perlu disiapkan Misalnya ada piring bundar Piring tulang
Piring tulang ada 11 set Karena kita juga perlu siapkan lagi Garpu dan sendok untuk melayani
Sewaktu kita dari area bahan umum Pindahkan kembali Kita harus perhatikan secara khusus Jumlah
Juga modelnya Itu adalah soal ujian pertama Berikutnya Kita mau memperkenalkan Soal ujian 301A kedua
Setelah mencuci tangan di area umum Mulai meletakkan alat makan
Kita menggunakan piring bundar untuk menetapkan posisi Tuan rumah nomor 1
Dan tamu utama nomor 6 ditetapkan posisinya Piring bundar lainnya
Kita letakkan secara berurutan dengan jarak yang sama Dengan tepi meja harus ada jarak
Lebarnya kira-kira 2 jari Selanjutnya adalah meletakkan alat makan Posisi alat makan adalah
Mangkuk sup diletakkan di kiri atas piring bundar Lepek Diletakkan di Kanan atas piring bundar
Rak sumpit diletakkan di sisi kanan piring bundar Sumpit diletakkan secara vertikal di atas rak sumpit
Sendok porselen Diletakkan di dalam mangkuk sup Selanjutnya adalah Meletakkan gelas
Gelas bola tinggi diletakkan di atas sumpit Gelas teh Diletakkan di sisi kanan rak sumpit Kemudian
Serbet diantar ke meja bundar dengan nampan bundar Diletakkan secara berurutan Ambil botol kecap dan cuka
Letakkan di nomor 6 Posisi tamu utama Di atas meja putar di depan Penetapan posisi kursi makan
Kita perlu menggunakan kereta dorong untuk kursi makan Dorong kursi makan ke samping meja bundar
Yang harus diperhatikan Kursi makan dan tempat taplak meja bundar terkulai
Harus sejajar Setelah selesai Tunggu penilaian Selanjutnya adalah alur pelayanan Pertama, ambil nampan panjang
Naikkan ke atas bahu ambil teko Tangan kanan memegang teko Letakkan di atas kain di tangan kiri
Lakukan layanan oral Halo Permissi, tuangkan teh untuk Anda Perhatikan Tuang teh dan air cukup 70% penuh
Urutan melayani Mulai dari tamu utama Menurut arah jarum jam Melayani tamu lain Tapi tuan rumah
Terakhir baru kita layani Selanjutnya membuka serbet Kembali ke posisi tamu utama Lakukan layanan oral
Halo Permissi, bantu Anda membuka serbet Tangan kanan memegang serbet dan membuka serbet
Lalu dari bagian belakang tamu Serbet Diletakkan di sisi kiri piring bundar Setelah layanan serbet
Kita mau mulai menunjukkan sayur Sebelum menunjukkan sayur Kita harus Ingat mencuci tangan Ambil
Sayur piring besar Selanjutnya Gunakan tangan kanan memegang piring besar Dan letakkan di atas meja putar
Halo Menyajikan sayur musiman untuk Anda semua Nanti saya akan membantu Anda semua untuk membagi sayur
Setelah selesai melayani Langsung bawa kembali sayur ke meja kerja Bersiap-siap untuk membagi sayur
Kita harus menyiapkan 11 piring tulang 10 di antaranya untuk meletakkan hidangan
Satu untuk meletakkan garpu dan sendok pelayanan Selanjutnya adalah layanan menghidangkan sayur
Menggunakan nampan bundar untuk piring Di atas nampan bundar Letakkan 4 piring tulang



Tangan kanan pada bersamaan mengambil satu piring tulang Halo Permissi, menghidangkan sayur untuk Anda Bisa dibagi menjadi dua kali Antar ke meja bundar Menghidangkan sayur dari samping kanan tamu Dan memberikan layanan oral Halo Permissi, menghidangkan sayur untuk Anda Setelah selesai melayani Kita kembali ke belakang meja kerja Menunggu penilaian selanjutnya

Soal ujian mengembalikan barang persiapan Yang harus kita perhatikan adalah Semua peralatan Harus dikembalikan ke Area bahan umum Simpan kursi makan Harus menggunakan kereta dorong untuk kursi makan

10 kursi makan ditumpuk menjadi satu tumpukan Bersama dengan kereta dorong kursi makan Didorong kembali bersama Di belakang meja kerja pemosisian semula

Sewaktu mendorong kursi makan Harus perhatikan keselamatan Dan tetap diam Selanjutnya membereskan serbet Semua serbet Juga harus disimpan kembali ke meja kerja Selanjutnya Membereskan hidangan Piring sayur besar di atas meja kerja Dengan tangan kanan memegang piring

Semua hidangan di atas piring tulang Dikumpulkan ke dalam piring sayur besar Pindahkan kembali ke meja kerja Selanjutnya Membereskan alat makan Dengan nampan bundar secara bertahap Semua alat makan

Gelas, dipindah kembali ke meja kerja Di sini harus perhatikan Di dalam gelas masih ada air Jadi setelah kembali ke meja kerja Ingat teh dan air di dalam gelas Dituang ke dalam tong sampah Gelas kosong

Diletakkan rapi di atas meja kerja Sewaktu menyimpan alat makan Tidak ada urutan khusus Namun Harus mengingatkan Anda semua Sewaktu meletakkan nampan Titik berat usahakan mendekati tubuh

Agar tidak mudah tumpah Alat makan yang kembali ke meja kerja

Kita juga harus letakkan dengan rapi Karena bila terlalu berantakan Juga akan dipotong nilainya Terakhir, mengingatkan Anda semua Masih ada satu piring kecil saus Juga jangan lupa diambil kembali Setelah semua peralatan makan Kembali ke meja kerja Harus menggunakan nampan Pindahkan kembali ke area bahan umum Sewaktu merapikan meja makan Harus terlebih dahulu membongkar kain meja putar lalu Meja putar Dikembalikan ke belakang meja kerja Terakhir membereskan kain meja bundar Penyimpanan jenis kain Kita bisa mengambil semua jenis kain Diikat dengan serbet menjadi satu ikatan Pindahkan ke area bahan umum Letakkan di tong penyimpanan kain Pengembalian meja bundar Harus membalikkan meja bundar Simpan kaki meja Lalu dengan cara menggelinding Secara perlahan Menggelinding meja bundar ke tempat tetap Kembali ke belakang meja kerja Menunggu penilaian

Terakhir, mengingatkan Anda semua Waktu penggunaan nampan bundar dan nampan persegi Kapan harus naik ke bahu Kapan tidak perlu naik ke bahu Detail ini juga merupakan Standar pemotongan nilai oleh para juri Sewaktu Anda semua latihan Tidak boleh salah Semangat!





Saat perjamuan
Pengaturan meja makan
dan layanan katering yang benar
Bisa meningkatkan kualitas
perjamuan kita
Sehingga tamu dan tuan rumah
senang

Yang akan diperkenalkan hari ini adalah Soal ujian ala China Layanan katering tingkat C 301B
Soal ujian ini Terutama terhadap sewaktu perjamuan Cara layanan katering Poin penting sewaktu berada di meja kerja
Teknik membagi sayur dan membagi sup Dalam persiapan ala China Sewaktu persiapan alat makan
Semuanya siapkan 10 set misalnya Piring bundar Yang kita gunakan dalam soal ini adalah Gelas anggur putih
Gelas anggur putih dan gelas anggur merah Perbedaan yang terbesar Adalah ukurannya tidak sama
Selanjutnya adalah rak sendok dan sumpit Sendok dan sumpit bisa langsung diletakkan di atas rak
Jangan salah ambil Itu adalah Soal ujian pertama 301B Selanjutnya
Yang mau kita perkenalkan kepada Anda semua adalah Soal ujian kedua
Pertama-tama setelah mencuci tangan di area umum Mulai meletakkan alat makan Terlebih dahulu kita
Menetapkan posisi tuan rumah nomor 1 dan tamu utama nomor 6 lalu Piring bundar lainnya
Diletakkan dengan jarak yang sama Harus dijaga berjarak lebar 2 jari dari tepi meja
Selanjutnya adalah peletakan alat makan Lepek Diletakkan di atas piring bundar Rak sendok dan sumpit
Diletakkan di sisi kanan piring bundar Sendok porselen Diletakkan di tempat cekung di sisi kiri
Sumpit Diletakkan di tempat cekung di sisi kanan Selanjutnya adalah peletakan gelas
Sewaktu meletakkan gelas teh dan gelas anggur putih Harus menggunakan nampan bundar untuk mengantar
Sewaktu mengantar hingga meja makan Gelas anggur putih harus Diletakkan tepat di atas sumpit
Gelas teh diletakkan di sisi kanan rak sumpit Semua serbet Kita juga menggunakan
Nampan bundar untuk mengantar ke meja bundar Setelah kembali ke meja kerja Ambil kecap Set botol cuka
Letakkan di atas meja putar depan tamu utama nomor 6 Penetapan posisi kursi makan
Kita harus menggunakan kereta dorong untuk kursi makan Harap perhatikan tepi depan kursi makan
Harus sejajar dengan kain meja bundar yang terkulai Selanjutnya adalah layanan menuangkan teh dan air
Tangan kanan memegang teko Lalu berjalan ke meja bundar Melakukan pelayanan teh dan air
Halo Permisi, bantu Anda tuangkan teh Urutan layanan Mulai dari tamu utama Dengan arah jarum jam
Melayani tamu lain Posisi tuan rumah nomor 1 dilayani terakhir Setelah selesai pelayanan teh dan air
Kembali ke sisi kanan tamu utama Dengan layanan oral Halo Permisi, bantu Anda membuka serbet
Setelah membuka serbet Lipat menjadi segitiga Letakkan serbet di sisi kiri piring bundar
Perhatikan, kita tidak boleh Dari depan tamu Meletakkan serbet dengan melampaui di seberang
Hal yang sama, tuan rumah Dilayani terakhir Selanjutnya Adalah menunjukkan sayur Di meja kerja
Kita membawa nampan panjang di atas bahu Menuju area bahan mengambil makanan Ambil sup sayur musiman
Datang ke sisi kanan tuan rumah Lakukan layanan oral Halo Menyajikan sup sayur musiman untuk Anda semua
Nanti saya akan membagi sayur untuk Anda semua Lalu langsung bawa kembali sayur ke meja kerja
Bersiap-siap untuk membagi sayur Sewaktu membagi sayur Kita harus menyiapkan 10 set cangkir sup ala Hong Kong
Tangan kanan mengambil garpu dan sendok pelayanan Garpu di atas Sendok di bawah Sewaktu membagi sayur
Jumlahnya harus konsisten Capit serpihan jagung Dan brokoli putih masing-masing satu serpih
Sewaktu menyajikan sup Setiap mangkuk Harus dibagi lebih dari 50% Sewaktu menghidangkan sayur
Harus ingat sesuai dengan urutan Menghidangkan sayur dari sisi kanan tamu



Halo Permissi, menghidangkan sayur untuk Anda
Bagian ini harus perhatikan Layanan oral Halo
Permissi, menghidangkan sayur untuk Anda
Tunggu setelah semuanya selesai dilayani Kembali ke belakang meja layanan
Menunggu penilaian Selanjutnya adalah item yang terakhir
Soal ujian mengembalikan barang persiapan Pada bagian ini Semua alat
Harus kembali ke area bahan umum Atau letakkan kembali ke tempat semula
Pertama-tama Kita menggunakan kereta dorong untuk kursi makan
10 kursi makan ditumpuk menjadi satu tumpukan Diantar bersama diletakkan
Di belakang meja kerja Setelah kursi makan ditetapkan posisi
Bereskan serbet Juga harus menggunakan nampan bundar
Antarkan kembali ke meja kerja Selanjutnya membereskan hidangan
Cangkir sup besar di atas meja kerja Diletakkan kembali di atas meja putar
Dan semua hidangan cangkir sup Dikumpulkan dalam mangkuk sup besar
Pada saat ini kita harus ingat Sewaktu mengambil kembali hidangan
Kuah hidangan Tidak boleh tumpah di meja
Selanjutnya kita membereskan alat makan Sewaktu membereskan alat makan
Gelas teh Juga jangan lupa harus menggunakan nampan bundar
Simpan kembali ke meja kerja Setelah simpan kembali ke meja kerja
Harus ingat Teh dan air di dalamnya Dituang ke dalam tong air
Dan letakkan dengan rapi di atas meja kerja
Secara berurutan harus simpan kembali gelas anggur putih
Juga alat makan lainnya Saat ini kita harus ingat
Sewaktu kita simpan kembali alat makan Bisa sesuai dengan jenisnya
Letakkan kembali ke atas nampan bundar Harus perhatikan
Sewaktu mengantar dengan nampan Titik berat kita bisa mendekati tubuh kita

Dan diletakkan per batch Jangan terlalu serakah Semua alat makan
Harus dikembalikan ke meja kerja Memanfaatkan nampan panjang kita
Antar kembali ke area bahan umum Selanjutnya
Kita membereskan meja makan Terlebih dahulu membongkar kain meja putar
Meja putar diletakkan di belakang meja kerja
Selanjutnya membereskan kain meja bundar Harus ingat
Penyimpanan semua jenis kain Harus diikat menjadi ikatan, kemudian
Ingat harus diletakkan kembali ke tong penyimpanan kain
Terakhir adalah mengembalikan meja makan bundar
Lalu dengan cara menggeling Pindahkan meja bundar ke tempat asal
Lalu kembali ke belakang meja kerja Menunggu penilaian

**Setelah melihat demonstrasi hari ini Apakah Anda semua
Lebih paham tentang soal ujian Sekali lagi mengingatkan
Semua pelajar Layanan katering
Selain memahami langkah Senyuman juga sangat penting**





Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C

p07

Yang harus di ketahui dan dasar ujian keterampilan ala Restoran barat



Memiliki sertifikat Tingkat C layanan katering Bisa membuat Anda Beradaptasi dengan tempat kerja Lebih cepat menjadi Ahli layanan katering



Yang akan diperkenalkan hari ini adalah Ujian tingkat C layanan katering Ujian ala barat Perhatian Dan persiapan Mengikuti ujian sertifikat tingkat C layanan katering Pertama yang harus diperhatikan adalah pakaian dan penampilan Bila berambut pendek Harus rapi, tidak melewati bahu Kebanyakan wanita berambut panjang Rambut harus disanggul Kita memakai baju kemeja putih berlengan panjang Dan harus memasang kancing Lalu pita dasi dan rompi Selanjutnya adalah pakaian bawahan Harus celana jas berwarna gelap Panjang celana harus mencapai pergelangan kaki Pria harus memakai tali pinggang Para pelajar asalkan banyak latihan berulang Pasti bisa mahir

Sekarang yang di depan kita adalah Soal ujian ala restoran barat Yang perlu digunakan Barang persiapan alat makan Jenis alat makan kita sangat banyak Yang terutama adalah Bentuknya juga sangat mirip Jenis nampan Bisa dibagi menjadi Ini adalah nampan panjang Lebih berat Lebih besar Ini yang sering kita pakai Nampan bundar Ini jenis kain kita Ini rok meja kita Sewaktu menjepit rok meja Yang perlu kita gunakan adalah Peniti dan pin Ini adalah Kain meja panjang Ini kain meja persegi kita Ini kain layanan kita Ini serbet tamu Total ada 4 model Selanjutnya Adalah jenis peralatan pisau kita Anda semua bisa melihat Jenis pisau sangat banyak Dan bentuknya juga sangat mirip misalnya Ini adalah pisau steak Ini adalah pisau makan Anda semua bisa melihat Perbedaannya Pisau steak Karena steak lebih tebal Dia perlu gerigi yang lebih besar berikutnya Set ini harus perkenalkan secara khusus kepada Anda semua Pisau ikan Garpu ikan Bagian terutama yang bisa membedakan Adalah Modelnya lebih tebal Untuk garpu ikan Anda semua bisa lihat dengan teliti Cara terbaik untuk membedakan adalah bagian bawahnya Ada dua cekungan Ini adalah cara terbaik untuk membedakan Selanjutnya Ada satu yang tidak sering digunakan Ini adalah Jepitan siput sungai untuk siput sungai Ini adalah garpu siput sungai garpu siput sungai Anda semua bisa melihat Garpu sangat panjang Memudahkan kita Mengorek keluar daging siput sungai Selanjutnya Di tempat ujian kita juga bisa melihat Set gelas kita Dan botol anggur kita Botol anggur terbagi menjadi anggur merah dan anggur putih Yang membedakan adalah Bagian kanan yang paling tinggi itu Adalah gelas anggur merah Yang tengah adalah gelas anggur putih Selanjutnya Ini lebih pendek Tapi yang lebih gemuk Volume lebih besar ini adalah gelas air Ini Adalah ember es kita Pada saat Melayani anggur putih Harus ingat Harus meletakkan anggur putih di Tengah ember es Itu semua adalah soal ujian ala barat Semua alat yang akan digunakan Anda semua Harus mengenalnya dengan jelas Selanjutnya Memasuki isi soal ujian Pertama-tama adalah mendirikan meja kerja Terlebih dahulu memindahkan meja kerja Ke tempat yang ditentukan Papan meja tegak lurus dengan lantai Lalu Buka kaki meja pada kedua sisi Balikkan meja kerja ke depan supaya dia berdiri Dan pastikan Selot meja stabil Setelah memastikan pemasangan selesai Harus menuju ke area bahan umum Bersihkan kedua tangan Dan lap Antarkan barang persiapan ke meja kerja, lalu Bisa mulai menata meja kerja Sisi depan kain meja panjang harus menghadap ke atas Jangan lupa Kain meja kita Panjang keempat sudut bawah harus rapi Lalu Rok meja ditetapkan posisinya di atas kain meja Dari sisi dalam meja kerja Dengan arah jarum jam Memulai pemosisian jarum pertama Melanjutkan rok meja di sepanjang tepi meja Dengan jarak 15~20 cm



Yang harus di ketahui dan dasar ujian keterampilan ala Restoran barat

Dengan cara jahitan hidup untuk menetapkan posisi
Setelah selesai menjahit rok meja Periksa permukaan meja kerja
Apakah ada keraguan keselamatan Sewaktu kita memeriksa rok meja
Juga jangan lupa Kita harus periksa apakah ada yang terlewatkan
Peniti dan pin Selanjutnya Kita ambil barang persiapan
Harap ingat sewaktu mengantar barang persiapan
Nampan persegi panjang harus naik ke bahu Jadi jangan terlalu serakah
Kita harus membagi beberapa kali untuk mengantar Lalu mulai
Melap alat makan Dengan sisi depan kain Lap satu per satu
Pada saat bersamaan periksa alat makan kita Jenis wadah Setelah selesai lap
Letakkan dengan rapi Di sisi lain meja kerja Terakhir adalah pelipatan serbet
Pelipatan serbet ala barat Perlu menyiapkan 4 model Serbet yang berbeda
Anda semua bisa Memilih sesuai kesukaan sendiri Sewaktu memilih
Harus ingat Perlu menggunakan serbet dengan pelipatan yang cepat
Yang pertama terlihat adalah "Sukses Terus"
Juga disebut dengan lipatan Perancis Keuntungan terbesarnya adalah
Cara lipatannya sangat mudah Namun dia ada efek 3 dimensi
Sewaktu melakukan peletakan dekorasi piring Akan sangat cantik
Selanjutnya adalah sandwich Juga disebut dengan tenda
Ingat setelah kita selesai Harus mendirikan serbet
Maka selesailah pelipatan serbet segitiga Selanjutnya lipatan jas Jas Lebih sulit
Maka sewaktu latihan Harus banyak memperhatikan detailnya
Terakhir, setelah kita membentuk kerahnya
Kamu juga harus perhatikan menghadapkan sisi depan ke atas
Membalikkan keluar Selanjutnya adalah
Pelipatan serbet ala topi agama atau di sebut dengan topi Ji gong

Juga sedikit rumit Setelah selesai melipat Ingat bagian dasar serbet
Setelah dibuka lebar Baru dianggap selesai Lipatan serbet ala barat
Sangat banyak modelnya Semoga Anda semua bisa banyak latihan
Menemukan yang paling Anda mahiri
Selanjutnya memperkenalkan kain pelayanan kita Pertama-tama adalah
Kain pelayanan persegi Digunakan pada layanan anggur dan air
Kain pelayanan kita Dialaskan di bawah anggur dan air Bisa isolasi panas
Atau melap teko Selanjutnya adalah Kain keranjang roti tanpa penutup
Di sini yang paling penting adalah Setelah kita selesai melipat
Perlu menggunakan kedua tangan Membuka lebar bagian tengahnya
Selanjutnya Adalah dudukan teratai kita Dudukan teratai
Bisa dialaskan pada ember es Bagian bawah cangkir sup
Bisa menyerap air Dan mencegah bergeser

**Soal ujian ala barat Dan jenis alat makan
Serta model lipatan serbet Lebih banyak perubahan
Para pelajar harus banyak Berlatih berulang
Supaya bisa mahir**





Setiap hidangan spesial makanan barat
Akan menggunakan alat makan yang khusus
Asalkan memahami detail ini
Kita bisa melewati ujian



Yang akan diperkenalkan hari ini adalah soal ujian ala barat layanan katering tingkat C 306A

Bahan makanan ala restoran barat Jenis hidangannya sangat banyak

Demi menanggapi bahan makanan yang berbeda Kita punya alat makan yang berbeda Misalnya

Garpu ini didesain khusus untuk Tiram Pisau steak Anda semua bisa melihat Karakteristiknya adalah bergerigi

Sangat dalam Asalkan mengenal alat makan yang berbeda Cara penggunaan lainnya

Maka bisa dengan mudah melewati ujian Sekarang yang diperagakan adalah Penataan meja Kaki menahan kaki meja

Sesuai arah menarik meja persegi ke atas Jangan lupa Setelah selesai menyiapkan meja persegi

Cuci kedua tangan dan lap hingga bersih Kembali ke meja kerja Ambil kain meja persegi

Sewaktu menata permukaan meja Asalkan gerakan kita anggun Dan tidak melakukan Kesalahan lainnya

Maka bisa dengan mudah mendapatkan nilai Selanjutnya Terlebih dahulu ambil 4 piring tampilan

Ditetapkan posisinya pada keempat sisi meja makan Bagian tengah Dan dijaga jarak dengan lebar 2 jari dari tepi meja

Soal ujian ala restoran barat Ada dua set menu Pertama yang diletakkan adalah Alat makan 306A-1 Pisau steak

Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Sendok bundar Diletakkan di sisi kanan pisau steak Garpu tiram

Diletakkan di sisi kanan sendok bundar Garpu makan Diletakkan di sisi kiri piring tampilan

Piring bundar diletakkan di sisi kiri garpu makan Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar

Garpu untuk hidangan penutup Diletakkan di atas piring tampilan Sendok untuk hidangan penutup

Di letakkan di atas garpu hidangan penutup selanjutnya Memperkenalkan alat makan 306A-2 Pisau makan

Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Pisau salad Diletakkan di sisi kanan pisau makan

Sendok oval Diletakkan di sisi kanan pisau salad Piring bundar diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu makan

Diletakkan Di sisi kiri piring tampilan Garpu salad diletakkan di sisi kiri garpu makan Pisau mentega

Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar Sendok hidangan penutup Diletakkan di atas piring tampilan

Selanjutnya gelas air Ditetapkan posisinya tepat di atas pisau makan

Gelas anggur merah diletakkan 45 derajat di kanan bawah Selesailah peletakan 4 set Selanjutnya serbet

Lada Garam dan vas bunga Diantar ke meja persegi Serbet diletakkan datar di atas piring tampilan Lada Garam

Vas bunga rapi Diletakkan di tengah meja persegi Yang terakhir adalah Peletakan kursi makan Sisi depan kursi makan

Dan bagian kain meja terkulai sejajar Selanjutnya Kita menggunakan nampun persegi panjang Mengambil teko

Dengan tangan kiri Gunakan kain Menopang teko Halo Permissi, bantu Anda menuang air Posisi pelayanan

Dimulai dari tamu utama nomor 3 Nomor 1 dilayani terakhir

Selanjutnya berdiri di kanan belakang tamu utama nomor 3 Halo, permissi, bantu Anda membuka serbet Buka serbet

Lipat menjadi segitiga Letakkan serbet di atas kursi makan Selanjutnya Menuju area bahan umum Ambil roti

Ambil dua jenis roti Masing-masing empat buah Letakkan di dalam keranjang roti

Menggunakan tangan langsung mengambil 4 kotak mentega Naikkan ke bahu kembali ke meja kerja

Pindahkan ke atas nampun bundar Urutan pelayanan Tetap sama dimulai dari tamu utama

Permissi, bantu Anda menyajikan roti Sekali lagi mengingatkan Anda semua Label mentega

Harus menghadap ke tamu Selanjutnya adalah layanan mengambil anggur

Terlebih dahulu memastikan isi label anggur Kedua tangan antar kembali ke meja kerja Gunakan tangan kiri



Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C



p10

Layanan ala Restoran Barat 306A

Untuk menopang kain layanan di bawah botol anggur merah
Tangan kanan mengambil piring bundar kecil
Datang ke kanan belakang tuan rumah Tampilkan kepada tuan rumah
Melakukan layanan lisan Halo Ini adalah anggur yang Anda pilih
Baunya kental Rasanya kuat Ini berasal dari Perancis Silakan Anda memastikan
Nanti akan kami bantu untuk menuangkan anggur Untuk Anda mencobanya
Ini gabus Anda Sewaktu melayani Ingat label anggur harus menghadap ke tamu
Volume untuk percobaan anggur Sekitar 30ml ~ 40 ml
Selanjutnya pindah ke nomor 3
Halo, permisi izinkan kami membantu untuk menuangkan anggur
Volume anggur merah setiap tamu Harus mencapai 1/2 gelas anggur merah
Setelah selesai melayani Bawa kembali botol anggur ke
Meja layanan Terakhir mengembalikan barang persiapan Pertama-tama
Dengan tangan langsung menyimpan kembali serbet di atas meja
Letakkan kembali ke meja layanan
Lalu secara berurutan mengatur ulang kursi makan
Sewaktu menyimpan kursi makan Kita harus menggunakan cara tumpang tindih
Menyimpan kursi makan Mengingatkan Anda semua
Sewaktu mengangkut kursi makan Tidak boleh menggunakan
Cara menyeret untuk memindahkan kursi makan Selanjutnya
Menggunakan nampan bundar meletakkan keranjang roti
serta garpu dan sendok pelayanan
Menggunakan garpu dan sendok pelayanan untuk menjepit roti
Dengan tangan kosong Mengambil kotak mentega Antar kembali ke meja kerja
Hal yang sama Kita menggunakan tangan mengambil nampan bundar
Menyimpan alat makan Dan antar kembali ke meja kerja

Anggur serta air yang diambil kembali Dituangkan
Ke dalam ember air di bawah meja layanan Selanjutnya
Kita akan mengembalikan alat makan ke Area layanan umum
Membagi alat makan sesuai jenisnya Kumpulkan di dalam nampan panjang
Para pelajar harap perhatikan Kita harus melakukan pembagian jenis
dengan bolak-balik berapa kali Barang persiapan Juga harus rapi Dibariskan
Selanjutnya Teko Dan anggur diletakkan di atas nampan panjang
Tidak perlu dinaikkan ke bahu Antar kembali ke area bahan umum
Kembali ke meja kerja Serbet dan kain pelayanan
Diikat menjadi ikatan Lalu menuju meja persegi
Menyimpan dan melipat kain meja persegi Semua jenis kain
Dinaikkan ke bahu kembali ke area bahan umum
Dan letakkan di ember daur ulang jenis kain Selanjutnya
Pengembalian meja persegi Pindahkan ke tempat semula Terakhir
Membongkar kain meja kerja Lalu sewaktu membereskan rok meja
Silakan perhatikan Peniti harus di simpan semuanya
Langsung masukkan ke dalam kotak Cara pembereskan meja kerja
Dan meja persegi adalah sama Perhatikan keselamatan
Setelah selesai membereskan Pindahkan meja ke tempat semula
Menunggu penilaian Layanan katering Harus memperhatikan detail

**Di sini mengingatkan Anda semua
Selain mengantar anggur dan air
Pengantaran nampan panjang
Harus dinaikkan ke bahu Meja kerja
juga harus dijaga kerapian dan kebersihannya setiap saat**





Masakan seafood ala barat
Jarang dijumpai
Asalkan memilih alat makan
dengan benar
Kita bisa melewati ujian dengan
mudah



Yang akan diperkenalkan hari ini adalah Soal ujian sertifikasi pelayanan Katering kelas C Soal ujian ala restoran barat 306B Pertama, Anda semua bisa melihat Di atas meja adalah Alat makan yang akan digunakan dalam soal ujian ini Poin penting kita Yang akan diperkenalkan adalah Penjepit siput sungai Sewaktu menggunakan penjepit siput sungai Kita juga bisa menggunakan garpu siput sungai garpu siput sungai Perbedaannya adalah Dia sangat ramping Asalkan kita memahami penggunaan alat makan Bisa memungkinkan kita Melewati ujian dengan lancar Selanjutnya Meminta pelajar untuk memperagakan Kita menggunakan satu tangan Menarik pegangan tangan meja persegi Dengan menopang kaki meja Anda bisa dengan mudah mendirikan meja persegi Tepi meja persegi Harus Berjarak 100cm dengan meja layanan Di sini mengingatkan Anda semua Bila Menyentuh jenis perabotan apa saja Harus terlebih dahulu Membersihkan tangan Harap Anda semua banyak latihan Pemasangan kain meja Adalah tindakan meletakkan kain meja Bila tidak benar Atau bagian bawahnya tidak merata Juga akan dipotong nilainya Selanjutnya Kita ambil 4 piring tampilan Ditetapkan posisinya di Empat sisi pinggir meja Jaga jarak selebar 2 jari Dengan tepi meja Dalam soal ujian ini Ada 2 set menu ala barat Menu set yang sama Harus diletakkan berhadapan Terlebih dahulu meletakkan alat makan 306B-1 Garpu makan Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Pisau salad Diletakkan di sisi kanan garpu makan Garpu siput sungai Diletakkan di sisi kanan pisau salad Sendok dessert Diletakkan di atas piring tampilan Sendok makan Diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sisi kiri sendok makan Penjepit siput sungai Diletakkan di sisi kiri garpu salad Piring bundar Diletakkan di sisi kiri penjepit siput sungai Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar Selanjutnya meletakkan Alat makan 306B-2 Pisau ikan Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Sendok sup oval Diletakkan di sisi kanan pisau Pisau salad Diletakkan di sebelah kanan sendok sup oval Garpu dessert Diletakkan di atas piring tampilan Sendok dessert Diletakkan di atas garpu dessert Garpu ikan Diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sisi kiri garpu ikan Piring bundar Diletakkan di sisi kiri garpu salad Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar Selanjutnya menggunakan nampan bundar Mengantar gelas anggur dan gelas air Gelas air Diletakkan tepat di atas pisau makan Gelas anggur putih Diletakkan di sudut kanan bawah dengan sudut 45 derajat Selanjutnya barang persiapan yang tersisa Serbet Lada Garam Vas bunga Diantarkan ke meja persegi Lada Garam Vas bunga Diletakkan rapi di Tengah meja persegi Setelah semua alat makan diletakkan Harus melakukan penyesuaian minim yang terakhir Terakhir harus satu per satu Mendirikan serbet Setelah alat makan diletakkan Selanjutnya Kita akan menetapkan posisi kursi makan Sisi depan kursi makan Dan bagian kain meja terkulai sejajar Selanjutnya adalah layanan teh dan air Dengan tangan kiri memegang kain layanan Menopang teko Mulai layanan teh dan air Halo Permisi, bantu Anda menuang air Urutan melayani Dimulai dari tamu utama nomor 3 Sewaktu menuang air, sekitar 80% penuh Selanjutnya Berdiri di kanan belakang tamu utama nomor 3 Lakukan layanan lisan Halo, permisi, bantu Anda membuka serbet Berdiri di sisi kanan tamu Tangan kanan mengambil serbet Setelah dibuka Dilipat menjadi segitiga Letakkan serbet di atas kursi makan Selanjutnya Kita kembali ke meja kerja Ambil keranjang roti dan garpu serta sendok layanan



Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C



p12

Layanan ala Restoran Barat 306B

Ambil roti Ambil dua jenis roti masing-masing 4 buah
Lalu dengan tangan langsung mengambil 4 kotak mentega
Naikkan ke bahu, kembali ke meja kerja Pindahkan ke atas nampan bundar
Sewaktu melayani juga sama Dimulai dari tamu utama
Halo, permisi, bantu Anda mengantarkan roti
Selanjutnya adalah layanan menuang anggur
Terlebih dahulu memastikan isi label anggur
Dan setelah mengambil anggur putih Serta gabus
Diletakkan di piring bundar kecil Kedua tangan mengantar kembali ke meja kerja
Dari ember es mengeluarkan anggur putih Terlebih dahulu dengan kain layanan
Melap botol Gunakan tangan kiri dengan kain layanan
Menopang bagian bawah botol anggur
Gunakan tangan kanan untuk mengambil piring bundar kecil
Dan hampiri ke belakang kanan tamu utama
Tunjukkan penutup gabus kepada tamu utama Halo
Ini adalah anggur yang Anda pilih hari ini Berasal dari Perancis
Konsentrasi alkoholnya 13,5 Rasanya kental Silakan Anda mencoba anggur
Izinkan terlebih dahulu membuka penutup gabus Sewaktu mencoba anggur
Volumenya sekitar 30~40 ml Selanjutnya Dari kanan belakang tamu utama
Menuangkan anggur untuk tamu Halo Permisi, bantu Anda menuang anggur
Setelah selesai melayani Letakkan botol anggur ke dalam ember es
Ujian terakhir adalah Kembalikan barang persiapan
Berdasarkan urutan membereskan serbet
Lalu berdasarkan urutan mengembalikan kursi makan
Simpan kursi makan dengan cara ditumpuk Dan kembalikan ke tempat semula
Selanjutnya menjepit roti

Dengan tangan langsung mengambil kotak mentega
Dikembalikan ke meja kerja Secara berurutan membereskan wadah
Hal yang sama dengan tangan memegang nampan bundar
Membereskan alat makan Dan kembalikan ke meja kerja
Kemudian anggur dan air yang diambil kembali
Dituang ke dalam ember air di bawah meja layanan
Kumpulkan dan kelompokkan peralatan makan di dalam nampan panjang
Para pelajar harus membagi sesuai jenis Dan beberapa kali
Dilakukan terpisah Selanjutnya adalah teko Ember es
Serta anggur dikembalikan ke tempat asal Selanjutnya membereskan serbet
Dan kain layanan Serbet dan kain layanan Diikat menjadi ikatan
Lalu menuju meja persegi Melipat kain meja persegi Setelah dilipat rapi
Diantar kembali ke meja kerja Dan letakkan ke ember pengumpulan jenis kain
Pengembalian meja persegi Letakkan meja persegi ke samping
Secara berurutan menyimpan kaki meja kedua sisi Setelah disimpan
Letakkan di tempat semula Terakhir adalah pembongkaran meja kerja
Di sini harus diperhatikan Peniti kita Dan rok meja harus disimpan dengan rapi
Tidak boleh ada yang tertinggal Setelah kita selesai membereskan
Didirikan di tempat yang ditentukan Menunggu penilaian

**Sewaktu kita melayani Harus ingat
Harus berdiri di kanan belakang tamu Dan jangan lupa
Harus memberikan layanan lisan Jangan lupa loh**





Memilih alat makan yang tepat
Akan terlihat anggun sewaktu
makan

Selain itu juga merupakan
Adalah cara terbaik bagi kita
untuk dapat lulus ujian



Hari ini kita akan latihan untuk Soal ujian ala barat keterampilan layanan katering Tingkat C 306C
Selanjutnya Anda semua bisa melihat Alat makan yang kita perlukan Sudah diletakkan di atas meja
Karena jenis peralatan makan sangat beragam Yang paling utama adalah bentuknya juga kurang lebih sama
Kita harus sangat teliti untuk membedakan Misalnya Pisau makan dan pisau salad Tampilan luarnya sama
Hanya ukurannya berbeda Di sini mau mengingatkan Anda semua Pengenalan kita terhadap alat makan biasanya
Harus sangat jelas Sehingga sewaktu ujian tidak akan salah mengambil alat makan Dan dipotong nilainya
Selanjutnya Kita minta pelajar untuk memperagakan Kita memindahkan meja makan ke tempat yang ditentukan
Yang terpenting adalah Tepi meja persegi kita Dan meja layanan Jaraknya adalah 100cm
Setelah memasang meja persegi Harus mencuci kedua tangan dan lap bersih Baru kembali ke meja kerja
Mengambil kain meja persegi Penataan kain meja persegi Kita harus memastikan Sisi depan dan belakang kain meja
Kemudian letakkan seluruh kain meja Menutupi permukaan meja Selanjutnya Keempat piring tampilan
Masing-masing diletakkan di keempat sisi meja makan Soal ujian ala barat Ada dua set menu yang berbeda
Selanjutnya kita mau memperkenalkan 306C Set pertama Penataan peralatan makan Pisau makan
Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Pisau salad Diletakkan di sisi kanan pisau makan Sendok sup oval
Diletakkan di sisi kanan pisau salad Sendok dessert Diletakkan di atas piring tampilan Garpu makan
Diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sisi kiri garpu makan
Piring bundar diletakkan di sisi kiri garpu salad Pisau mentega diletakkan di sisi kanan piring bundar
Alat makan jenis yang sama diletakkan berseberangan Kemudian dilanjutkan dengan penataan 306C-2
Pisau ikan Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Sendok sup Diletakkan di sisi kanan pisau ikan
Pisau salad Diletakkan di sisi kanan sendok sup Sendok dessert Diletakkan di atas piring tampilan
Garpu ikan diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sisi kiri garpu ikan
Piring bundar Diletakkan di sisi kiri garpu salad Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar
Selanjutnya kita menggunakan Nampan bundar untuk mengantar gelas Gelas air
Ditetapkan posisinya tepat di atas pisau makan
Gelas anggur putih ditempatkan pada sudut 45 derajat di bagian kanan bawa Menjadi 4 set diletakkan
Selanjutnya Barang persiapan yang tersisa Menggunakan nampan bundar untuk mengantar ke meja persegi
Serbet Diletakkan datar di atas piring tampilan Lada Garam Vas bunga dengan rapi
Diletakkan di tengah meja persegi Sewaktu semua alat makan Selesai diletakkan
Anda dapat melakukan penyesuaian terakhir pada peralatan makan
Dan secara perlahan mengangkat serbet satu per satu Terakhir meletakkan kursi makan
Kursi makan ditetapkan posisinya satu per satu Dan tepi depan kursi makan Sejajar dengan bagian bawah kain meja
Setelah selesai Kembali ke belakang meja layanan Menunggu penilaian Selanjutnya Kita memasuki
Ujian alur layanan restoran ala barat Pertama adalah layanan teh dan air Urutan layanan
Dimulai dari tamu utama nomor 3 Halo, permisi, bantu Anda menuang air Selanjutnya adalah layanan serbet
Harap pastikan bahwa layanan dimulai dari belakang kanan tamu Halo, permisi, bantu Anda membuka serbet
Setelah dibuka, dilipat menjadi segitiga Letakkan serbet langsung di atas kursi makan



Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C



p14

Layanan ala Restoran Barat 306C

Di sini mengingatkan Anda semua Tidak mengikuti urutan untuk melayani Akan dikurangi nilainya Selanjutnya kembali ke meja kerja Mengambil keranjang roti dan garpu serta sendok layanan Ambil roti Dari 2 jenis roti Masing-masing 4 buah diletakkan di dalam keranjang roti Lalu ambil lagi 4 kotak mentega Letakkan di atas nampan panjang Antar kembali ke meja kerja Pindahkan ke atas nampan bundar Sewaktu melayani Berdiri di kiri belakang tamu utama nomor 3 Lakukan layanan lisan Halo, permisi, antarkan roti untuk Anda Urutan layanan Juga dari 3421

Di sini juga harus mengingatkan para pelajar Sewaktu kita meletakkan mentega Label mentega harus Menghadap ke tamu Setelah membagikan roti Selanjutnya adalah layanan menuang anggur Gunakan tangan kiri dengan kain layanan Menopang di bawah botol anggur Gunakan tangan kanan mengambil piring bundar kecil Datang ke belakang tuan rumah Halo Ini model anggur yang Anda pilih hari ini Rasanya kental Aroma yang kaya Silakan Anda mencoba anggur Izinkan saya membuka gabus penutup Sewaktu melayani anggur Ingat, label anggur harus menghadap ke tamu Volume untuk percobaan anggur Sekitar 30~40ml Selanjutnya Kita pindah ke belakang tamu utama Melakukan pelayanan lisan Halo, permisi, bantu Anda menuang anggur Harap perhatikan Anggur dan air setiap tamu Harus diisi hingga mencapai sepertiga bagian gelas anggur Setelah selesai melayani Letakkan botol anggur ke ember es Label anggur Harus menghadap ke tamu Ujian terakhir adalah mengembalikan perlengkapan persiapan ke tempat semula Dengan tangan kosong menyimpan serbet di atas kursi Letakkan di meja layanan Secara berurutan mengembalikan kursi makan Harap simpan kursi makan secara bertumpukan

Letakkan kembali ke tempat semula Selanjutnya menggunakan nampan bundar Letakkan keranjang roti dan garpu serta sendok layanan Sewaktu menggunakan garpu dan sendok layanan Menjepit roti Antar kembali ke meja kerja Selanjutnya kita membereskan alat secara berurutan Hal yang sama menggunakan nampan bundar Membereskan alat makan Dan antar kembali ke meja kerja Dan anggur serta air yang diambil kembali Tuangkan ke dalam Ember air di bawah meja layanan kita Selanjutnya Kita harus mengembalikan peralatan makan ke tempat semula Karena alat makan sangat berat Nampan panjang Titik beratnya Harus menghadap ke diri sendiri Pastikan untuk mengembalikan perlengkapan ke area bahan umum Juga pastikan untuk menjaga tata letak yang rapi Dan semua jenis kain Diletakkan kembali ke ember pengumpulan Selanjutnya pengembalian meja persegi Naikkan meja persegi, pindahkan ke tempat semula Terakhir, melepaskan kain penutup meja kerja Membongkar rok meja kita Perhatikan Pin Harus langsung dimasukkan ke dalam kotak Meja kerja Harus dibalikkan dengan meletakkan permukaan meja ke bawah Lipat kedua sisi kaki meja Dan pindahkan meja kerja Ke tempat pemosisian semula Menunggu penilaian

Alat makan yang diperlukan setiap soal ujian
Barang persiapan Apakah
Telah membuat Anda kebingungan Mau melewati ujian
Tidak ada jalur pintas
Hanya dengan latihan terus-menerus Para pelajar
Semangat!





Bagian yang berbeda pada setiap soal
Biasanya perbedaannya tidak besar
Namun detail ini
Adalah bagian yang harus kita perhatikan secara khusus



Yang akan kita perkenalkan hari ini adalah Soal ujian sertifikasi pelayanan catering kelas C Soal ujian ala restoran barat 306D Apakah Anda semua pernah menyadari Katering ala barat Asalkan makanannya berbeda Alat makannya juga akan berbeda Dan perbedaan alat makan ini Dan posisi peletakannya Adalah bagian yang sering kali menjadi sumber pengurangan nilai Hari ini akan membawa Anda semua Untuk berlatih dengan baik mengenai detail-detail ini Selanjutnya Kita minta pelajar untuk peragakan Pemasangan meja makan Kita perlu Memindahkan meja persegi ke posisinya Yang harus diperhatikan Tepi meja persegi Dan meja kerja kita Berjarak 100cm Mengingatkan Anda semua asalkan Menyentuh jenis perabotan apapun Kita harus Membersihkan tangan Sewaktu memasang kain meja Mengingatkan pelajar Bila kain meja yang dipasang tidak terlihat rapi dan indah Ini semua akan menjadi item pemotongan nilai Selanjutnya peletakan alat makan Kita ambil 4 piring tampilan Ditempatkan di keempat sisi meja makan Saat ini harus ingat Jaraknya dari tepi meja adalah sekitar 2 lebar jari Terdapat 2 set menu gaya barat dalam ujian Menu set yang sama Diletakkan dengan cara berhadapan Pertama Yang kita letakkan adalah Alat makan 306D-1 Pisau ikan Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Sendok oval Diletakkan di sisi kanan pisau ikan Pisau salad Diletakkan di sisi kanan sendok oval Garpu ikan Diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sisi kiri garpu ikan Piring bundar diletakkan di sisi kiri garpu salad Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar Sendok dessert Garpu dessert Diletakkan di atas piring tampilan Selanjutnya adalah Alat makan yang sejenis Akan diletakkan di seberang Selanjutnya meletakkan Alat makan 306D Pisau steak Di sisi kanan piring tampilan Sendok bundar Diletakkan di sisi kanan pisau steak Garpu tiram Diletakkan di sisi kanan sendok bundar Garpu makan Diletakkan di sisi kiri piring tampilan Piring bundar Diletakkan di sisi kiri garpu makan Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar Garpu dessert Sendok dessert Diletakkan di atas piring tampilan Selanjutnya adalah Peletakan alat makan lainnya Juga menggunakan nampan bundar Mengantar gelas Posisi peletakan Gelas air ditempatkan tepat di atas pisau makan Gelas anggur merah Ditempatkan pada sudut 45 derajat di bagian kanan bawah Selanjutnya, mengambil barang persiapan yang tersisa Serbet Lada Garam Dan vas bunga Menggunakan nampan bundar diantar ke meja persegi Lada Garam Dan vas bunga diletakkan di tengah meja persegi Setelah semua alat makan selesai diletakkan Juga perlu untuk melakukan penyesuaian terakhir Lalu Kita secara bertahap mendirikan serbet Terakhir adalah peletakan kursi makan Secara berurutan menempatkan kursi makan Dan menyesuaikan tepi depan kursi Sejajar rapi dengan bagian taplak meja yang jatuh Setelah selesai Kembali ke belakang meja layanan Menunggu penilaian selanjutnya Kita memasuki Ujian alur layanan restoran ala barat Gunakan tangan kiri untuk menggenggam kain layanan dan menopang teko air Tangan kanan mengambil teko Mulai layanan teh dan air Halo, permisi, bantu Anda menuang air Urutan melayani Kita mulai dari tamu utama nomor 3 Di sini mengingatkan Anda semua Sewaktu menuang air Hanya perlu 80% penuh saja selanjutnya Berdiri di kanan belakang tamu utama nomor 3 Melakukan layanan lisan Halo Permisi, bantu Anda membuka serbet Setelah kembali ke meja kerja



Mengambil keranjang roti dan garpu serta sendok layanan
Menuju area bahan umum Mengambil roti
Menggunakan garpu dan sendok layanan mengambil 2 jenis roti
Masing-masing 4 buah Diletakkan di dalam keranjang roti
Kemudian ambil dengan tangan 4 kotak mentega dan dinaikkan ke bahu
Kembali ke meja kerja Pindahkan ke nampan bundar
Tetap sama, kita mulai melayani dari tamu utama Halo
Permisi, bantu Anda mengantarkan roti Selanjutnya layanan menuang anggur
Gunakan tangan kiri untuk menggenggam handuk layanan
Menopang bagian bawah botol anggur
Tangan kanan mengambil piring bundar kecil Terlebih dahulu
Kami menunjukkan penutup gabus Kepada tuan rumah Halo
Ini model anggur yang Anda pilih hari ini Tempat asalnya Perancis
Tahunnya 2021 Silakan Anda mencoba anggur dulu
Izinkan membantu Anda membuka penutup gabus Sewaktu mencoba anggur
Volumenya 30~40ml Selanjutnya kita Pindah ke kanan belakang tamu utama
Lakukan pelayanan lisan Halo, permisi, bantu Anda menuang anggur
Anggur merah harus dituang hingga 1/2 penuh Setelah selesai melayani
Bawa botol anggur kembali ke meja layanan
Dan menghadapkan label anggur ke arah tamu Menunggu penilaian
Selanjutnya Kita mengambil kembali serbet sesuai urutan
Ambil dengan tangan kosong Serbet di atas kursi Diletakkan di meja layanan
Kemudia mengembalikan kursi makan satu per satu Di sini
Meningatkan Anda semua Sewaktu memindahkan kursi makan Tidak boleh
Memindahkan kursi makan dengan cara ditarik Selanjutnya adalah
Membereskan roti dan mentega
Menggunakan garpu dan sendok layanan menjepit roti
Dengan tangan kosong mengambil mentega Antar kembali ke meja kerja
Sewaktu membereskan alat dan wadah Juga dengan nampan bundar

Merapikan peralatan makan dan mengembalikannya ke meja kerja
Dan mengembalikan anggur serta air yang sudah tidak terpakai Dituangkan ke
Ember air di bawah meja layanan
Selanjutnya perlu mengembalikan alat makan ke Area layanan umum
Para pelajar harus melakukan pengelompokan sesuai jenisnya
Dan melaksanakan pengantaran dalam kelompok-kelompok Selanjutnya
Serbet dan kain layanan diikat menjadi satu ikatan
Lalu menuju meja persegi untuk membereskan Kain meja persegi
Setelah ditumpuk dengan rapi Kita meletakkan ke dalam tong pengumpulan
Selanjutnya mengembalikan meja persegi Dengan tangan pegang pengangan
Angkat meja persegi Pindahkan kembali ke posisi semula
Terakhir adalah Melepas kain meja dari meja kerja
Terlebih dahulu melepaskan rok meja terlebih dahulu Rok meja
Harus diangkat dengan cara Satu depan satu belakang Disimpan rapi
Baru mulai membongkar
Menyematkan paku payung yang menahan taplak panjang
Dan kembalikan paku payung ke dalam kotak Meja kerja
Kita menggunakan kedua tangan menggenggam sisi panjang
Letakkan di samping meja kerja Genggam kaki meja dan pindahkan
Ke tempat pemosisian semula Menunggu penilaian

**Para pelajar sewaktu ujian Dari pakaian dan penampilan
Hingga keterampilan layanan Hingga sikap pelayanan
Merupakan poin penting yang dinilai Jangan lupa
Staf pelayanan yang profesional Harus selalu tersenyum
Melayani semua orang**





Hidangan utama yang berbeda
Dipadukan dengan anggur yang
berbeda

Anggur yang berbeda
Dipadukan dengan gelas anggur
yang berbeda
Setiap detail Saling terkait



Yang akan kita perkenalkan hari ini adalah Soal ujian sertifikasi pelayanan catering kelas C Soal ujian gaya barat 306E Dalam soal ujian ini Semua peralatan makan yang digunakan sudah tersedia di atas Karena masakan ala barat Bahan makanannya sangat beragam Secara relatif Yang kita gunakan Pisau, garpu, sendok layanan Juga akan berbeda Ditambah dengan bahan makanan yang berbeda Juga dipadukan dengan jenis anggur yang berbeda Gelas anggur putih kita biasanya Itu akan cenderung memiliki bentuk yang lebih ramping Dengan gelas air Saat dibandingkan Bisa terlihat Gelas air kita lebih besar Banyak detail Diperlukan para siswa untuk mengamati lebih banyak Selanjutnya Kita minta pelajar bantu kita peragakan Cara penempatan meja makan Terlebih dahulu kita menggunakan satu tangan Mengangkat meja persegi Lalu mengangkat meja persegi dengan hati-hati Setelah memasang meja persegi Kita harus mencuci kedua tangan Dan melap bersih Selanjutnya Menyusun taplak meja persegi Gerakan meletakkan taplak meja Tidaklah susah Namun harus sering latihan Sehingga sewaktu melakukan gerakan akan Anggun Selanjutnya adalah peletakan alat makan Ditempatkan secara terpisah Dipusatkan di keempat sisi meja makan Soal ujian ala barat Akan ada 2 set menu Selanjutnya Kami akan mengoperasikan 306E Alat makan one Garpu makan Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Pisau salad Diletakkan di sisi kanan garpu makan Garpu untuk siput sungai Diletakkan di sisi kanan pisau salad Sendok makan Diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sisi kiri sendok makan Penjepit untuk siput sungai Diletakkan di sisi kiri garpu salad Piring bundar Diletakkan di sebelah kiri penjepit untuk siput sungai Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar Sendok dessert Diletakkan di atas piring tampilan Alat makan jenis yang sama diletakkan berseberangan Selanjutnya meletakkan 306E Alat makan two Pisau makan Diletakkan di sisi kanan piring tampilan Pisau salad diletakkan Di sisi kanan pisau makan Sendok oval diletakkan Di sisi kanan pisau salad Garpu makan Diletakkan di sisi kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sisi kiri garpu makan Piring bundar Diletakkan di sisi kiri garpu salad Pisau mentega Diletakkan di sisi kanan atas piring bundar Sendok dessert Diletakkan di atas piring tampilan Selanjutnya Kita menggunakan nampan bundar mengantar Gelas anggur dan gelas air Posisi peletakan Gelas air ditetapkan tepat di atas pisau makan Gelas anggur putih ditempatkan pada sudut 45 derajat di bagian kanan bawah selanjutnya Serbet Lada Garam Vas bunga Diantar ke meja persegi Lada Garam Vas bunga Diletakkan dengan rapi di tengah meja persegi Terakhir Kita menetapkan posisi kursi makan satu per satu Dan meletakkan bagian depan kursi makan Tepat sejajar dengan bagian bawah taplak meja Setelah selesai Menunggu penilaian Selanjutnya Kita menuju area bahan umum Mengambil teko Dan dengan tangan kiri Menggunakan kain layanan menopang teko Mulai melayani teh dan air Halo, permisi, bantu Anda menuang air Urutan pelayanan Dimulai dari tamu utama nomor 3 I Tolong diingat ketika kita Sewaktu menuang air Jumlahnya sekitar 80% penuh Selanjutnya Layanan serbet Halo, permisi, bantu Anda membuka serbet Dibuka Dilipat menjadi segi tiga Serbet Diletakkan di atas kursi makan saja Kita kembali ke meja kerja mengambil keranjang roti Dan garpu serta sendok layanan Naik ke bahu menuju area bahan umum Ambil roti



Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C



p18

Layanan ala Restoran Barat 306E

Kami menggunakan garpu dan sendok layanan untuk mengambil 2 jenis pilihan Roti masing-masing 4 buah Dan dengan tangan kosong mengambil mentega Antar kembali ke meja kerja Pindahkan ke nampan bundar kita Lakukan pelayanan secara lisan Halo, permisi, bantu Anda mengantar roti Tata cara pelayanan Sama juga dari 3421 Setelah mengambil anggur putih Setelah kembali ke meja kerja Letakkan ember es anggur di atas dudukan teratai Setelah mengambil anggur putih dari ember es Mula-mula lapisi tubuh botol dengan kain layanan untuk di lap Tangan kiri mengambil kain layanan Menopang bagian bawah botol anggur Tangan kanan mengambil piring bundar kecil Menuju ke belakang tuan rumah No. 1 Menyajikan kepada tuan rumah Halo Ini anggur putih yang Anda pilih hari ini Rasanya kental Aromanya kaya Silakan Anda mencoba anggur dulu Izinkan membantu anada menaruh tutup gabus Ketika melakukan tes rasa anggur Volumennya sekitar 30~40ml Selanjutnya Kita pindah ke sisi kanan belakang tamu utama Lakukan pelayanan secara lisan Halo, permisi, bantu Anda menuang anggur Sewaktu melayani Harus perhatikan Label anggur kita Harus menghadap ke setiap tamu Sewaktu menuang anggur Harus tuang hingga 1/3 bagian Selesai melayani Botol anggur dibawa kembali ke meja layanan Menunggu penilaian Selanjutnya adalah menyimpan kembali Meja persegi kita Barang persiapan Secara berurutan, mulai dengan merapikan serbet Dan letakkan kembali meja kerja Secara berurutan, kita kembalikan kursi makan ke posisi semula Lalu roti Dan membereskan mentega Menggunakan garpu dan sendok layanan untuk menjepit roti Dan dengan tangan langsung Mengambil kotak mentega Antar kembali ke meja kerja Secara berurutan, kita rapihkan peralatan wadah Dan gelas anggur Dan simpan kembali anggur dan air

Menuangkan secara bersama-sama di meja layanan Ke dalam ember air Selanjutnya Kita harus mengambil peralatan makan Dikembalikan ke area layanan umum kita Karena jenis alat makan sangat berat Mengingatkan Anda semua Harus perhatikan titik berat nampan panjang Selanjutnya adalah anggur Meletakkan kembali ember es dan teko air ke posisi semula Langsung diantar kembali Area bahan umum kita Kami akan merapikan serbet dan kain layanan Diikat menjadi ikatan Saat menuju ke meja persegi untuk merapikan kain meja persegi Dan semua jenis kain harus dinaikkan ke bahu Kembali ke area bahan umum Meletakkan kain lap ke dalam tong pengumpulan jenis kain selanjutnya Kita akan memindahkan meja persegi ke Posisi semula Terakhir adalah melepas kain penutup meja kerja Selama proses Rok meja tidak boleh jatuh ke lantai Setelah kain meja panjang disimpan dengan rapi Menggunakan nampan panjang Antar kembali ke area bahan umum Selanjutnya adalah merapihkan meja kerja Sewaktu membereskan meja kerja Kita harus berhati-hati Perhatikan keselamatan Setelah dibereskan Langsung kembali ke posisi semula kita Menunggu penilaian

**Terakhir, mengingatkan Anda semua
Sewaktu melayani anggur dan air Atau teh dan air
Tidak boleh tergesa-gesa Layanan yang anggur
Dapat memberikan para tamu
Suatu pengalaman makan yang nyama**





Anggur meja dalam soal ujian ala barat
Hanya anggur merah atau anggur putih
Asalkan memahami detail ini
Kita bisa melewati ujian



Yang akan diperkenalkan hari ini adalah Soal ujian sertifikasi pelayanan catering kelas C Soal ujian gaya barat 306F Apa yang kami letakan di depan Anda adalah Soal ujian dari kami adalah Semua peralatan makan yang akan digunakan Soal ini yang paling penting adalah Gelas anggur merah Anda semua bisa melihat gelas anggur ini Dengan gelas anggur putih biasa kita Tidak sama Terutama dibandingkan dengan gelas anggur putih Lebih besar Saat ini kami sedang membuat anggur merah relatif Perlu juga kita memperhatikan Alat makan yang digunakan Juga sangat rumit Dalam praktek sehari-hari Anda Pastikan untuk memperhatikan jenis hidangan apa Sepasang peralatan makan apa yang cocok Seperti ini cara penggunaannya Sebenarnya, dari segi rasa kita Semuanya bisa saling melengkapi Selanjutnya Kita mempersilakan pelajar Membantu kita Melakukan demonstrasi untuk topik selanjutnya saat ini yang akan didemonstrasikan oleh mahasiswa adalah Pengaturan tata letak meja makan gaya barat Menghadap ke arah meja layanan Buka kedua sisi kaki meja Tepi meja persegi Dengan meja layanan Berjarak 100 cm Jangan lupa setelah kita selesai merakit meja persegi Harus kembali ke area bahan umum Cuci tangan dan keringkan dengan bersih Selanjutnya adalah Tutupi seluruh permukaan meja dengan taplak meja Dan periksa kembali apakah letaknya sudah di tengah Setelah meja persegi sudah ditutupi taplak meja Selanjutnya Tata letak peralatan makan Ambil 4 piring tampilan Letakkan di pinggir meja 4 posisi tengah Dan sejajar dengan tepi meja Jarak selebar 2 jari Pertama-tama yang kita letakan adalah 306F Peralatan makan one Pisau makan Diposisikan di sisi kanan piring tampilan Sendok sup oval Diletakkan di sisi kanan pisau makan Pisau salad Diletakkan di sebelah kanan sendok sup oval Garpu makan Diletakkan di sebelah kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sebelah kiri garpu makan Piring bundar Diletakkan di sebelah kiri garpu salad Pisau mentega Diletakkan di sebelah kanan piring bulat Sendok dessert Garpu dessert diletakkan di atas piring tampilan Selanjutnya letakan Peralatan makanan 306F-2 Pisau ikan Diletakkan di sebelah kanan piring tampilan Sendok sup oval Diletakkan di sebelah kanan pisau ikan Pisau salad Diletakkan di sebelah kanan sendok sup oval Letakkan garpu ikan di sebelah kiri piring tampilan Garpu salad Diletakkan di sebelah kiri garpu ikan Piring bundar Diletakkan di sebelah kiri garpu salad Pisau mentega Diletakkan di sebelah kanan atas piring bundar Sendok dessert Garpu dessert Diletakkan di atas piring tampilan Setelah peralatan makan ditempatkan Kita dapat menggunakan nampan bulat Silahkan untuk mengantarkan gelas anggur dan gelas air kami Gelas air ditempatkan tepat di atas pisau makan Gelas anggur merah Diletakkan di sudut kanan bawah dengan sudut 45 derajat selanjutnya Kami akan menata sisa perengkapannya barang yang tersisa Serbet Lada Garam Dan vas bunga Diantarkan ke meja persegi Letakkan serbet secara datar di atas piring tampilan Lada Garam Vas bunga Diletakkan dengan rapi Tepat di tengah meja persegi Terakhir serbet Berdirikan satu per satu Selanjutnya Kita menata letak kursi makan Posisikan kursi makan Dan diletakkan pada bagian depan kursi makan Sejajar dengan tepi bawah kain meja Selanjutnya Kita akan memasuki layanan makanan gaya barat Pengujian alur proses Pertama adalah layanan teh dan air Gunakan serbet dengan tangan kiri Menopang teko Tangan kanan memegang teko Melayani teh dan air Halo, izinkan saya untuk menuangkan air untuk Anda Sewaktu menuang air Kita tuang 80% penuh Hati-hati Jangan sampai tumpah Selanjutnya layanan serbet Setelah dibuka Letakkan serbet di atas kursi makan Halo, permisi, saya akan membantu Anda menata serbet. Setelah kembali ke meja kerja Bisa mengambil Keranjang roti dan sendok garpu pelayanan Naikkan ke bahu Dan pergilah ke area bahan umum untuk mengambil roti Ambil 2 jenis roti masing-masing 4 buah Diletakkan di dalam keranjang roti Ambil kotak mentega dengan tangan kosong Naikkan ke bahu dan kembali ke meja kerja Pindahkan ke atas nampan bundar Hal yang sama Kami akan memulai pelayanan dari tamu kehormatan Halo, permisi, kami akan mengantarkan roti untuk Anda Di sini Mengingatkan Anda Label mentega kita Harus menghadap ke arah pelanggan



Imigran Baru Belajar Secara Online

Layanan Katering Tingkat C



p20

Layanan ala Restoran Barat 306F

Selanjutnya adalah layanan menuang anggur
Pastikan mengonfirmasi isi label minuman
Dengan kedua tangan, mengantar kembali ke meja kerja
Kami akan memegang serbet dengan tangan kiri
Tangan kanan mengambil piring bundar kecil
Menampilkan gabus kepada tuan rumah Halo
Ini adalah pilihan minuman anggur yang Anda pesan hari ini
Rasanya kaya (kental) Aroma yang kaya Silakan Anda mencoba minuman anggur ini
Izinkan saya memberikan Anda tutup botol gabus terlebih dahulu
Porsi minuman anggur saat mencoba Kira-kira 30~40 ml Lalu pindah ke
Belakang kanan tamu utama kita Memberikan layanan komunikasi lisan
Halo, permisi, bantu Anda menuang anggur Anggur merah setiap tamu
Kita tuang hingga 1/2 gelas Soal ujian terakhir adalah
Pengembalian barang persiapan Kami akan mengatur secara berurutan
Serbet merapikan Letakkan kembali di meja layanan
Sekali lagi mengatur ulang kursi makan Di sini mengingatkan Anda semua
Sewaktu kita memindahkan kursi makan
Saat memindahkan, tidak boleh dipindahkan dengan cara ditarik
Selanjutnya kita menggunakan nampan bundar Letakkan keranjang roti
Dan garpu serta sendok layanan
Dan gunakan garpu serta sendok layanan untuk menjepit roti
Bisa secara langsung dengan tangan mengambil mentega Kembali ke meja kerja
Selanjutnya Membereskan alat makan dan antar kembali ke meja kerja
Jangan lupa Di dalam gelas anggur yang kita ambil kembali
Ada anggur dan air selanjutnya Kami akan mengumpulkan peralatan makan
Dikembalikan ke area bahan umum Jenis alat makan Semuanya sangat berat
Harus perhatikan Titik berat nampan panjang
Ikat serbet dan kain layanan menjadi satu ikatan Lalu menuju meja persegi
Lipat dan simpan kain meja persegi dengan rapi Semua kain lap Dinaikkan ke bahu
Kembali ke area bahan umum

Dan letakkan kain lap di dalam tong pengumpulan jenis kain Selanjutnya adalah
Pengembalian meja persegi Setelah menyimpan meja persegi dengan baik
Pindahkan kembali ke posisi semula Terakhir, lepaskan kain meja kerja
Selama proses Rok meja Tidak boleh jatuh di lantai
Cara menggulung rok meja adalah dengan arah satu depan, satu belakang secara
bergantian Lipat dan tata dengan rapi rok meja yang telah dilepas
Setelah dirapikan Lanjutkan memulai pelepasan lagi
Pin gambar penahan kain taplak meja panjang
Kain meja panjang disimpan rapi Dan menggunakan nampan panjang
Antar kembali ke area bahan umum Selanjutnya harus perhatikan
Sewaktu kita menyimpan meja kerja
Caranya sama seperti meja persegi, hanya ada sedikit perbedaan
Anda semua harus perhatikan keselamatan Dan mengembalikan ke posisi semula
Menunggu penilaian

**Setelah mempelajari kursus hari ini
Menghadapi soal ujian ini Tidak perlu merasa takut lagi
Namun tetap perlu diperhatikan dengan khusus
Anda dapat memutar badan botol anggur
Untuk menghindari Tetesan anggur jatuh di atas meja
Harus diperhatikan dengan khusus**

