



BALAI PENGEMBANGAN TALENTA INDONESIA
PUSAT PRESTASI NASIONAL
SEKRETARIAT JENDERAL
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

**MERDEKA
BELAJAR**



DESKRIPSI TEKNIS

LOMBA KOMPETENSI SISWA SMK TINGKAT NASIONAL TAHUN 2023



BIDANG LOMBA

Kue Patiseri dan Confectionery
(Patisserie and Confectionery)

MERDEKA BERPRESTASI
Talenta Vokasi Menginspirasi

KATA PENGANTAR

Peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan asset bangsa yang diharapkan mampu menguasai pengetahuan, pemahaman dan penguasaan keahlian, sehingga lulusan SMK memiliki kemampuan handal berstandar nasional maupun internasional sesuai dengan visi Indonesia tahun 2045 adalah pembangunan manusia dan penguasaan IPTEK (Ilmu Pengetahuan dan Teknologi) dengan peningkatan taraf Pendidikan rakyat Indonesia secara merata, peran kebudayaan dalam pembangunan, derajat kesehatan dan kualitas hidup rakyat, serta reformasi ketenagakerjaan. Sejalan dengan visi tersebut, Pusat Prestasi Nasional, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi menyelenggarakan Lomba Kompetensi Peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (LKS-SMK) yang diadakan setiap tahun guna mengukur pencapaian kompetensi.

Terjadinya pandemi Covid19 sejak tahun 2020 mengharuskan semua pihak beradaptasi agar tetap dapat menjalankan program yang telah direncanakan, tahun 2023 ini pun pandemi masih berlangsung maka lomba kompetensi siswa SMK (LKS-SMK) yang dilombakan 45 bidang lomba, dengan 6 scope besaran Kategori diantaranya Kelompok Konstruksi, Teknologi Bangunan dan Agribisnis, kelompok Seni Kreatif & Fashion kelompok Teknologi Informasi & Komunikasi, kelompok Teknologi Manufaktur dan Rekayasa, kelompok Kelompok Pariwisata & Layanan Sosial dan Individual dan kelompok transportasi yang melibatkan siswa-siswa terbaik provinsi pada bidang bidangnya, dan dilaksanakan secara luring.

Peran serta dari kalangan dunia usaha dan dunia industri (DUDI), Perguruan Tinggi, Balai Latihan Kerja (BLK) dan lainnya berkontribusi sebagai narasumber, pelatih, juri dan teknisi sangat dibutuhkan agar pelaksanaan LKS SMK dari 34 Provinsi serta kegiatan pendukung lainnya berjalan dengan baik, maka kami menerbitkan “Petunjuk Teknis LKS-SMK Tingkat Nasional ke 31 Tahun 2023 secara luring” sebagai panduan semua pihak dalam pelaksanaan LKS-SMK guna mengetahui dengan baik seluruh informasi terkait pelaksanaan LKS-SMK. Dalam kegiatan ini juga dilaksanakan kegiatan pendukung, seperti pameran produk hasil karya Peserta didik SMK, seminar, *Job Matching*, dan proses sertifikasi. Harapannya kegiatan pendukung tersebut akan memberikan motivasi Peserta didik SMK untuk lebih bisa meningkatkan kepercayaan diri

Sehubungan dengan hal tersebut, Pusat Prestasi Nasional, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi ikut mendukung pengembangan kualitas SMK dalam mengikuti perkembangan IPTEK dan memenuhi Visi Indonesia 2045. LKS Tingkat Nasional Tahun 2023 adalah salah satu kegiatan yang mendorong semangat berprestasi peserta didik SMK yang diadakan setiap tahun dan sebagai upaya mempromosikan lulusan SMK kepada dunia usaha dan dunia industri serta pemangku kepentingan lainnya

Kami sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah berperan serta dalam penyusunan dokumen Petunjuk Teknis LKS-SMK Tingkat Nasional ke 31 Tahun 2023 ini, dan semoga Tuhan YME membalas kebaikan semua pihak.

Jakarta, 29 Mei 2021

Plt. Kepala



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	2
PENDAHULUAN	3
1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA	3
1.1 Deskripsi Bidang Lomba	3
1.2 Isi Deskripsi Teknis.....	3
1.3 Dokumen Terkait.....	4
2.1. Ketentuan umum	5
2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK	5
3. SISTEM PENILAIAN.....	8
3.1. Petunjuk Umum.....	9
3.2. Kriteria Toleransi Pengukuran	9
3.3. Kriteria Penilaian.....	9
3.4. Sub Kriteria	10
3.5 Keseluruhan Penilaian.....	10
Prosedur Penilaian.....	11
3.7. Skema Penilaian	12
4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI.....	13
4.1. Petunjuk Umum.....	13
4.2. Persyaratan Uji	13
4.4. Perubahan Proyek Uji	14
5. DAFTAR ALAT	14
5.1 Ketentuan Umum	14
5.2 Daftar Alat para Peserta.....	15
6. DAFTAR BAHAN.....	23
6.1 BAHAN PENUNJANG.....	Error! Bookmark not defined.
7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT	24
8. JADWAL BIDANG LOMBA	26
9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA.....	27
9.1 Kebutuhan ini untuk kebutuhan juri, diantaranya:	27
9.2 Kebutuhan Juri untuk menilai:.....	Error! Bookmark not defined.
9.3 Kapasitas listrik yang dibutuhkan:	27
10. Rekomendasi Juri.....	28

PENDAHULUAN

1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA

Patisserie and Confectionaery – Pastry Cook

1.1 Deskripsi Bidang Lomba

Membuat hidangan penutup dan produk berbahan dasar gula, coklat dan buah.

- *Sugar work (showpiece)*
- *Gateaux/Torten/Entremet (Whole Cake)*
- *Figurine (marzipan / fondant)*
- *Miniature / small cake*
- *Plated Dessert (Hot, cold or ice cream)*
- *Chocolate praline / Bon bon*
- *Chocolate (showpiece)*

Pekerjaan dilaksanakan di *Kitchen*. Peserta lomba keterampilan melakukan pekerjaan di area dapur dalam membuat berbagai jenis hidangan penutup dan produk olahan yang terbuat dari bahan dasar coklat, gula dan buah Adapun kegiatan pekerjaannya meliputi: *Miniature figure* yang terbuat dari *marzipan/gum paste*, *Platted dessert / hidangan penutup (panas, dingin atau ice cream)*, *Gateaux/Torten/Entremet / whole cake*, *Chocolate praline /Candies/ Bon bon*, *chocolate show piece dan sugar show piece*. Semua pekerjaan dilakukan di dapur lomba, tidak ada produk yang sudah diolah dan dibawa dari luar area lomba. Semua pekerjaan dilakukan oleh siswa dengan memperhatikan segi keamanan, keselamatan dan kesehatan (K3).

Lomba dilaksanakan dalam waktu 3 hari lomba dengan total waktu 15 jam.

1.2 Isi Dskripsi Teknis

Deskripsi teknis berisi tentang informasi mengenai spesifikasi kompetensi LKS-SMK, prinsip penilaian, metode dan prosedur dalam mengikuti LKS-SMK.

PERSIAPAN MERACIK DAN KEBERSIHAN

- Perencanaan pengaturan bahan-bahan yang tepat untuk menghindari terjadinya kendala pada saat melakukan pekerjaan maupun penyajian. Ketepatan dalam memanfaatkan waktu kerja dengan memastikan penyelesaian dengan waktu yang tepat.

PERSIAPAN YANG TEPAT DAN PROFESIONAL

- Persiapan dasar yang dibenarkan dari makanan, yang dihubungkan dengan modern Pastry Art terbaru. Persiapan harus dengan praktek, Ketepatan waktu saat mengolah bahan sesuai dengan waktu yang sudah ditetapkan. Cara mengolah yang benar harus diterapkan untuk semua bahan.

PENATAAN DAN PRESENTASI / INOVASI

- Pengaturan yang bersih, dengan menggunakan hiasan yang bisa dimakan dan disesuaikan dengan tema serta dengan mengutamakan presentasi yang terkini. Penampilan produk harus mengundang selera makan dan seni yang tinggi.

RASA DAN TEKSTUR

- Produk yang disajikan harus mempunyai cita rasa dan nilai seni yang tinggi, memiliki tekstur dan warna yang sesuai, lazim untuk dimakan sesuai dengan standard yang sudah ditentukan.
- Pembimbing dan peserta harus memahami isi deskripsi teknis
- Panitia lomba mendistribusikan deskripsi teknis LKS-SMK minimal **3 bulan** sebelum pelaksanaan lomba.

1.3 Dokumen Terkait

Dokumen ini hanya berisi informasi tentang aspek teknis keterampilan, dokumen lain yang juga harus dipelajari adalah:

- Petunjuk Teknis Umum lomba,
- Informasi di akun Peserta, pembimbing dan Ketua Kontingen:
 - a. Deskripsi Teknis Bidang Lomba LKS
 - b. Kisi-kisi soal LKS
 - c. Form Kebutuhan Bahan
 - d. Lembar Ceklis Kebutuhan Bahan

Diskusi terkait pelaksanaan lomba dilaksanakan melalui kegiatan:

Kordinasi Kepala Dinas Pendidikan, Technical meeting, pembimbing dan peserta sebelum pelaksanaan lomba.

2. SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba)

2.1. Ketentuan umum

LKS mengukur pengetahuan dan pemahaman melalui penampilan/unjuk kerja. Proyek uji, skema penilaian, dan bobot masing-masing modul proyek uji dikembangkan berdasarkan spesifikasi kompetensi LKS-SMK.

Penilaian diatur oleh Strategi Penilaian WorldSkills. Strategi menetapkan prinsip-prinsip dan teknik yang harus dipenuhi oleh penilaian dan Penilaian WorldSkills.

Praktik penilaian Expert terletak di jantung Kompetisi WorldSkills. Untuk alasan ini, ini adalah subjek pengembangan profesional dan pengawasan yang berkelanjutan. Pertumbuhan keahlian dalam penilaian akan menginformasikan penggunaan di masa depan dan arah instrumen penilaian utama yang digunakan oleh Kompetisi WorldSkills: Skema Penilaian, Proyek Uji, dan Sistem Informasi Persaingan (CIS).

Penilaian di Kompetisi WorldSkills terbagi dalam dua tipe besar: PENGUKURAN dan PENILAIAN. Untuk kedua jenis penilaian, penggunaan tolak ukur eksplisit yang digunakan untuk menilai setiap Aspek sangat penting untuk menjamin kualitas.

Skema Penilaian harus mengikuti bobot dalam Spesifikasi Standar. Proyek Uji adalah wahana penilaian untuk kompetisi keterampilan, dan juga mengikuti Spesifikasi Standar. CIS memungkinkan pencatatan merek secara tepat waktu dan akurat, dan telah memperluas kapasitas pendukung.

Skema Penilaian, secara garis besar, akan memimpin proses desain Proyek Uji. Setelah ini, Skema Penilaian dan Proyek Uji akan dirancang dan dikembangkan melalui proses berulang, untuk memastikan bahwa keduanya bersama-sama mengoptimalkan hubungan mereka dengan Spesifikasi Standar dan Strategi Penilaian. Mereka akan disetujui oleh Para Expert dan diserahkan kepada WSI untuk disetujui bersama, untuk menunjukkan kualitas dan kesesuaian mereka dengan Spesifikasi Standar.

Sebelum diajukan untuk disetujui oleh WSI, Skema Penilaian dan Proyek Uji akan bekerja sama dengan Penasihat Keterampilan WSI untuk mendapatkan manfaat dari kemampuan CIS.

2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK

Standar Kesiapan Sebagai Peserta

- Menjaga mutu standar produk, termasuk didalam bertugas dalam situasi *under pressure*
- Mengatur jadwal untuk pribadi
- Melakukan koordinasi untuk membuat *mise en place*
- Prioritaskan kerja yang berlainan untuk kepentingan pelayanan atau penyajian
- Membuat alur kerja yang sesuai dengan industri
- Melaksanakan pekerjaan secara efisien di setiap area dapur
- Memprediksi waktu yang dibutuhkan seorang peserta sesuai dengan kebutuhannya
- Deteksi setiap konflik yang ada dan cari solusi untuk team kerja
- Minta supaya mematikan semua peralatan listrik dan gas yang tidak dipakai
- Pahami bagaimana mengoperasikan semua *kitchen equipment* dengan tehnologi yang canggih serta keamanannya
- Sarankan permintaan untuk deskripsi dan menu yang laku
- Harus dapat merespon dengan bijak setiap situasi yang tidak diinginkan
- Mampu untuk meningkatkan prosedur pekerjaan
- Kreasikan menu dengan ide anda sendiri dan mengembangkan ide-ide yang ada
- Harus mengerti semua bahan baku dan dapat berkreasi
- Lakukan dengan respek yang bagus untuk pekerjaan di dapur
- Nilai pribadi pekerjaan dan kesiapan dalam bekerja
- Tetapkan tujuan pekerjaan bagaimana untuk mencapainya
- Ambil tanggung jawab pribadi dan laksanakan dengan berkelanjutan untuk pengembangan diri sebagai professional
-

Spesifikasi Kompetensi adalah rumusan target kompetensi yang akan dilombakan. Target kompetensi dirumuskan berdasarkan situasi dunia kerja atau industri dengan tetap memperhatikan kurikulum SMK. Berikut spesifikasi kompetensi LKS-SMK :

Hari		Kompetensi	WSC %	LKS Daring %
#1				
Modul 1	Sugar showpiece	Membuat sugar showpiece sesuai dengan tema		12
Modul 2	Figurine Marzipan or Gum paste	Mengolah dan membuat figurine dengan bentuk yang menarik.		16
#2				
Modul 3	Plated Dessert	Mengolah dan membuat Plated Dessert dengan basic sponge, biscuit, joconde, daquoise, filling, dan dekorasi.		14
Modul 4	Gateaux, Torten, Entremet	Mengolah dan membuat Gateaux dengan berbagai macam bentuk hiasan dan texture.		16
	Special task	Menggunakan bahan yang disediakan oleh juri		
Modul 5	Small Cake	Mengolah dan membuat 2 macam small cake : 1. Choux paste dengan standard yang sesuai dalam pengolahan small cake dalam dunia industry 2. 1 jenis bebas berdasarkan kreatifitas masing2		12
#3				
Modul 6	Chocolate Showpiece	Membuat Chocolate Showpiece sesuai dengan tema		17
Modul 7	Chocolate Praline	Mengolah dan membuat Chocolate Pralines dengan tehnik moulding, dipping and piping, free style.		13

	Special task	Menggunakan kacang2an sebagai isian yg disediakan oleh juri		
Jumlah			100 %	100%

3. SISTEM PENILAIAN

Menjelaskan peran dan tempat Skema Penilaian, bagaimana Expert akan menilai pekerjaan Peserta seperti yang ditunjukkan melalui Proyek Uji, dan prosedur dan persyaratan untuk Penilaian.

Skema Penilaian adalah instrumen penting dari Kompetisi WorldSkills, di mana ia mengaitkan penilaian dengan standar yang mewakili keterampilan. Ini dirancang untuk mengalokasikan tanda untuk setiap aspek kinerja yang dinilai sesuai dengan bobot dalam Spesifikasi Standar.

Dengan mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar, Skema Penilaian menetapkan parameter untuk desain Proyek Uji. Bergantung pada sifat keterampilan dan kebutuhan penilaiannya, pada awalnya mungkin tepat untuk mengembangkan Skema Penilaian secara lebih rinci sebagai panduan untuk desain Proyek Uji. Atau, desain Proyek Uji awal dapat didasarkan pada Skema Penilaian garis besar. Dari titik ini dan seterusnya, Skema Penilaian dan Proyek Uji harus dikembangkan bersama.

Bagian di atas menunjukkan sejauh mana Skema Penilaian dan Proyek Uji dapat menyimpang dari bobot yang diberikan dalam Spesifikasi Standar, jika tidak ada alternatif praktis.

Skema Penilaian dan Proyek Uji dapat dikembangkan oleh satu orang, atau beberapa, atau oleh semua Expert. Skema Penilaian dan Proyek Uji yang terperinci dan final harus disetujui oleh seluruh Juri Expert sebelum diajukan untuk jaminan kualitas independen. Pengecualian untuk proses ini adalah untuk kompetisi keterampilan yang menggunakan perancang independen untuk pengembangan Skema Penilaian dan Proyek Uji. Silakan lihat Peraturan untuk perincian lebih lanjut.

Para Expert dan perancang independen diwajibkan untuk menyerahkan Skema Penilaian dan Proyek Uji untuk komentar dan persetujuan sementara sebelum penyelesaian, untuk menghindari kekecewaan atau kemunduran pada tahap akhir. Mereka juga disarankan untuk bekerja dengan Tim CIS pada tahap menengah ini, untuk memanfaatkan sepenuhnya kemungkinan CIS.

Dalam semua kasus konsep Skema Penilaian harus dimasukkan ke dalam CIS setidaknya delapan minggu sebelum Kompetisi menggunakan spreadsheet standar CIS atau metode lain yang disepakati.

3.1. Petunjuk Umum

Bagian ini mengatur pengembangan Proyek Uji (*Test Project*). Catatan ini bersifat pelengkap. Apakah itu merupakan entitas tunggal, atau serangkaian modul yang berdiri sendiri atau terhubung, Proyek Uji akan memungkinkan penilaian keterampilan di setiap bagian WSSS. Tujuan dari Proyek Uji adalah untuk memberikan peluang penuh, seimbang dan otentik untuk penilaian dan Penilaian di Spesifikasi Standar, dalam hubungannya dengan Skema Penilaian. Hubungan antara Proyek Uji, Skema Penilaian, dan Spesifikasi Standar akan menjadi indikator utama kualitas, sebagaimana juga hubungannya dengan kinerja kerja aktual. Proyek Uji tidak akan mencakup area di luar Spesifikasi Standar, atau mempengaruhi keseimbangan tanda dalam Spesifikasi Standar selain dari keadaan yang ditunjukkan oleh BAB B. Proyek Uji akan memungkinkan pengetahuan dan pemahaman untuk dinilai hanya melalui aplikasi mereka dalam pekerjaan praktis. Proyek Uji tidak akan menilai pengetahuan tentang peraturan dan regulasi WorldSkills. Uraian Teknis ini akan mencatat setiap masalah yang memengaruhi kapasitas Proyek Uji untuk mendukung berbagai penilaian relatif terhadap Spesifikasi Standar..

3.2. Kriteria Toleransi Pengukuran

Judul utama Skema Penilaian adalah Kriteria Penilaian. Judul-judul ini diturunkan bersamaan dengan Proyek Uji. Dalam beberapa kompetisi keterampilan, Kriteria Penilaian mungkin serupa dengan judul bagian dalam Spesifikasi Standar; pada orang lain mereka mungkin sama sekali berbeda. Biasanya akan ada antara lima dan sembilan Kriteria Penilaian. Apakah judul cocok atau tidak, Skema Penilaian secara keseluruhan harus mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar.

3.3. Kriteria Penilaian

Judul utama Skema Penilaian adalah Kriteria Penilaian. Judul-judul ini diturunkan bersamaan dengan Proyek Uji. Dalam beberapa kompetisi keterampilan, Kriteria Penilaian mungkin serupa dengan judul bagian dalam Spesifikasi Standar; pada orang lain mereka mungkin sama sekali berbeda. Biasanya akan ada antara lima dan sembilan Kriteria Penilaian. Apakah judul cocok atau tidak, Skema Penilaian secara keseluruhan harus mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar. Kriteria Penilaian dibuat oleh orang yang mengembangkan Skema Penilaian, yang bebas untuk menentukan kriteria yang mereka anggap paling cocok untuk penilaian dan Penilaian Proyek Uji. Setiap Kriteria Penilaian didefinisikan oleh huruf (A-I). Dianjurkan untuk tidak menentukan Kriteria Penilaian, atau alokasi tanda, atau metode penilaian, dalam Deskripsi Teknis ini. Formulir Ringkasan Merek yang dihasilkan oleh CIS akan terdiri dari daftar Kriteria Penilaian.

Nilai yang dialokasikan untuk setiap Kriteria akan dihitung oleh CIS. Ini akan menjadi jumlah kumulatif dari nilai yang diberikan untuk setiap Aspek dalam Kriteria Penilaian tersebut.

3.3.1. Penilaian *Subjectif*

Tiga Ahli (Expert) akan digunakan untuk menilai setiap aspek. Kecuali dinyatakan sebaliknya, hanya nilai maksimum atau nol yang akan diberikan. Di mana mereka digunakan, tolok ukur untuk pemberian tanda parsial akan didefinisikan dengan jelas dalam Aspek.

3.3.2. Penilaian *Objektif*

Judgement sistem menggunakan skala 0-3. Untuk menerapkan skala dengan ketelitian dan konsistensi, penilaian harus dilakukan dengan menggunakan:

Mengacu (kriteria) untuk panduan terperinci untuk setiap Aspek (dalam kata-kata, gambar, artefak atau catatan pedoman terpisah)

Skala 0-3 untuk menunjukkan:

0: kinerja di bawah standar industri

1: kinerja memenuhi standar industri

2: kinerja memenuhi dan, dalam hal tertentu, melebihi standar industri

3: kinerja sepenuhnya melebihi standar industri dan dinilai sangat baik

Tiga Expert akan menilai setiap Aspek, dengan yang keempat untuk mengkoordinasikan Penilaian dan bertindak sebagai juri untuk mencegah Penilaian ketidakadilan dalam penilaian

3.4. Sub Kriteria

Setiap Kriteria Penilaian dibagi menjadi satu atau lebih Sub Kriteria. Setiap Sub Kriteria menjadi judul untuk formulir Penilaian WorldSkills. Setiap formulir Penilaian (Sub Criterion) berisi Aspek yang akan dinilai dan ditandai oleh pengukuran atau penilaian, atau pengukuran dan penilaian. Setiap formulir Penilaian (Sub Criterion) menentukan hari yang akan ditandai, dan identitas tim Penilaian.

3.5 Keseluruhan Penilaian

Setiap Aspek mendefinisikan, secara rinci, satu item yang akan dinilai dan ditandai bersama dengan tanda, atau instruksi untuk bagaimana tanda tersebut diberikan. Aspek dinilai baik dengan pengukuran atau penilaian.

Formulir Penilaian mencantumkan, secara rinci, setiap Aspek yang akan ditandai bersama dengan tanda yang dialokasikan untuknya.

Jumlah tanda yang dialokasikan untuk setiap Aspek harus berada dalam kisaran tanda yang ditentukan untuk bagian keterampilan dalam Spesifikasi Standar tersebut. Ini akan ditampilkan dalam Tabel Alokasi Mark CIS.

Contoh Tabel Alokasi Mark CIS

	CRITERIA								TOTAL MARKS PER SECTION	WSSS MARKS PER SECTION	VARIANCE	
	A	B	C	D	E	F	G	H				
STANDARDS SPECIFICATION SECTION	1	5.00							5.00	5.00	0.00	
	2		2.00					7.50	9.50	10.00	0.50	
	3								11.00	10.00	1.00	
	4			5.00					5.00	5.00	0.00	
	5				10.00	10.00	10.00		30.00	30.00	0.00	
	6		8.00	5.00				2.50	9.00	24.50	25.00	0.50
	7			10.00				5.00		15.00	15.00	0.00
TOTAL MARKS	5.00	10.00	20.00	10.00	10.00	10.00	15.00	20.00	100.00	100.00	2.00	

Prosedur Penilaian

Harus ada satu tim penilaian untuk setiap Sub Kriteria, apakah dinilai dan ditandai oleh penilaian, pengukuran, atau keduanya. Tim penilaian yang sama harus menilai dan menandai semua Pesaing dalam segala keadaan. Tim penanda harus diorganisir untuk memastikan bahwa tidak ada tanda rekayasa dalam keadaan apapun.

Penilaian keterampilan adalah spesifikasi aspek yang jelas singkat yang menjelaskan dengan tepat bagaimana dan mengapa tanda tertentu diberikan. Berikut ini adalah contoh aspek yang dapat dinilai.

Pengurangan

Proporsi tanda dikurangkan karena pelanggaran terhadap Aspek penilaian sebagaimana diputuskan oleh Para Expert. Jumlah pemotongan bervariasi tergantung pada Aspek dan diperinci pada Formulir Pengukuran Pengukuran.

Kriteria penilaian organisasi dan manajemen kerja mencakup bukti: Rencana kerja dan alur kerja; Koordinasi dan penentuan prioritas tugas di dapur

Kriteria penilaian layanan dan komunikasi pelanggan termasuk bukti: penampilan pribadi (termasuk kode berpakaian); pengaturan pengiriman layanan kebersihan dan pribadi dan workstation; deskripsi menu tercermin dalam hidangan yang disajikan.

Kriteria penilaian kebersihan dan kesehatan makanan, keselamatan, dan lingkungan mencakup bukti: keamanan pangan dalam penyimpanan, persiapan, memasak dan layanan; keselamatan workstation dan pencegahan kecelakaan dalam menggunakan alat dan peralatan dengan aman. Bahan dan kriteria penilaian pengembangan menu untuk memasukkan bukti: deskripsi menu memenuhi kriteria menu yang diperlukan dan tercermin dalam hidangan yang dihasilkan. Persiapan kriteria penilaian bahan untuk memasukkan bukti: perhitungan / pengukuran / penimbangan jumlah bahan yang benar; keterampilan pisau dan teknik persiapan; kontrol pemborosan bahan baku dan olahan (termasuk persiapan berlebih, pemangkasian berlebihan, sampah, dll.)

Penerapan kriteria penilaian metode memasak untuk memasukkan bukti: penggunaan yang benar dari berbagai metode memasak untuk menyediakan berbagai hidangan; produk akhir yang dimasak sesuai dengan kriteria metode; kontrol pemborosan bahan yang dimasak (termasuk pembusukan, dibakar, limbah dll.).

Penyajian kriteria penilaian piring untuk memasukkan bukti: kontrol porsi; bumbu dan bumbu (taste); presentasi yang menarik (visual); tekstur; gaya dan kreativitas; kombinasi keharmonisan bahan di atas piring; persyaratan kriteria layanan terpenuhi.

Pembelian makanan, penyimpanan, penetapan biaya, dan kriteria penilaian kontrol untuk memasukkan bukti: pemilihan / pemesanan komoditas untuk memenuhi persyaratan menu; menerima dan memeriksa barang; penyimpanan barang yang benar; kontrol pemborosan dengan tidak memilih / memesan item secara berlebihan.

3.7. Skema Penilaian

No.	Modul	Kriteria/Sub-Kriteria	Total
1	1	Day 1 Sugar showpieces, and Figurine Marzipan or Gum paste	28
2	2	Day 2 Gateaux/ Torten/ Entremet, Small Cake and Plated Dessert	42
3	3	Day 3 Chocolate Praline and Chocolate Showpiece	30
Total			100

4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI

4.1. Petunjuk Umum

Proyek uji lomba ini terdiri dari 7 modul, dimana setiap modul memiliki jenis dan tingkat kesulitan yang berbeda. Seluruh peserta diwajibkan mengolah ketujuh jenis makanan ini dengan ketentuan lomba dan waktu yang sudah ditetapkan.

Masakan yang wajib dilombakan ada 7 (Tujuh) Modul :

Pengelolaan Dan Penyajian Makanan

- *Sugar work (showpiece)*
- *Gateaux, Torten, Entremet (Whole cake)*
- *Figurine (marzipan / fondant)*
- *Miniature / small cake*
- *Plated Dessert (Hot, cold or ice cream)*
- *Chocolate praline / Bon bon*
- *Chocolate show piece*

Proyek uji dikembangkan untuk mengukur seluruh spesifikasi kompetensi LKS-SMK. Tujuan penyusunan proyek uji adalah untuk penilaian pencapaian spesifikasi kompetensi LKS-SMK.

4.2. Persyaratan Uji

KETENTUAN LOMBA PENGOLAHAN HIDANGAN PENUTUP

Test proyek ini memuat soal praktek untuk jurusan Patisserie and Confectioner / Pastry Cook yang meliputi :

1. Waktu pelaksanaan testnya memerlukan waktu lebih kurang 15 jam termasuk persiapan dan penyajian makanan
2. Istirahat makan/ishoma tidak termasuk dalam waktu yang digunakan untuk waktu pengolahan masakan
3. Pada saat makan siang semua kegiatan harus dihentikan, semua kompor, oven dan kegiatan pengolahan produk harus dihentikan
4. Para peserta dapat menggunakan perlengkapan atau alat memasak yang dibawa sendiri sesuai dengan kebutuhan. Untuk alat alat yang menggunakan listrik harus dilaporkan dan diverifikasi terlebih dahulu
5. Para peserta dapat membawa bahan bahan khusus yang tidak disediakan panitia namun harus dilaporkan kepada panitia.
6. Penggunaan alat saji seperti piring,sendok dan garpu, stand display, skirting, wajib disediakan oleh masing masing peserta.
7. Semua produk di presentasikan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan dan tidak diberikan ekstra waktu

8. Semua bahan yang digunakan harus disesuaikan dengan kebutuhan, tidak dibenarkan untuk membuang atau menghamburkan-hamburkan bahan-bahan
9. Assisten cook (difasilitasi oleh penyelenggara) hanya membantu membersihkan peralatan/piring dan lain-lain, tidak dibenarkan membantu proses pengolahan
10. Setiap selesai hari perlombaan, ruangan / area dapur harus dalam keadaan bersih
11. File Resep diserahkan pada panitia selambat - lambat nya 3 minggu sebelum acara lomba. Untuk bahan yang mystery dituliskan mystery ingredients. Jika ada revisi untuk perubahan resep dilakukan paling lambat 2 minggu sebelum hari lomba agar juri dapat mempelajari resep dengan seksama.
12. Seluruh resep produk wajib dilampirkan foto. Khusus untuk Showpiece foto hasil display keseluruhannya.
13. Resep yang masuk ke panitia menjadi hak milik panitia
14. Semua bahan makanan yang digunakan untuk praktik pengolahan hidangan penutup akan dibuatkan list oleh panitia. Jika tidak dapat diperoleh di daerah peserta, maka peserta boleh mengajukan substitusi bahan dan di informasikan ke juri. Untuk bahan penunjang/spesifik lainnya peserta diperbolehkan memilih bahan sendiri. Kecuali bahan utama yang sudah termasuk didalam daftar bahan yang ditentukan oleh panitia.
15. Peralatan pengolahan makanan/alat memasak yang spesifik dari masing masing Peserta Lomba diperbolehkan digunakan sesuai dengan kebutuhan dari peserta
16. Alat hidang yang digunakan peserta, semua diharuskan mempergunakan piring dengan rincian sebagai berikut:
 - i. Menggunakan alat saji yang datar/ simple berbahan akrilik atau kaca.
 - ii. Diperkenankan menggunakan alat saji bantuan lainnya didalam penyajian secukupnya dan rapih.
17. Pengolahan makanan, tidak diperkenankan menggunakan bahan Additif makanan.
18. Siswa yang sudah pernah mengikuti LKS NASIONAL TIDAK DIPERKENANKAN lagi mengikuti LKS NASIONAL.
19. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan pakaian Chef lengkap.
20. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan sepatu khusus untuk bekerja di dapur
21. Siswa diharapkan mematuhi peraturan K3 – Harap dipelajari peraturan K3 di Dapur

4.3 Perubahan Proyek Uji

Dalam pelaksanaan proyek uji ini akan dilakukan perubahan sebesar 30% dimana perubahannya akan dilakukan pada H-1 kompetisi. Hal ini dilakukan agar dapat mengasah dan mengetahui keterampilan yang dimiliki oleh peserta lomba.

5. DAFTAR ALAT

5.1 Ketentuan Umum

Alat dan bahan yang telah disediakan oleh peserta masing-masing dan melakukan konfirmasi alat dengan juri pada saat pelaksanaan uji coba. Peserta diberikan waktu familiarisasi / check koneksi dan layout fasilitas lomba pada hari H lomba (maksimal 2 jam).




5.2 Daftar Alat para Peserta


Alat yang tidak boleh dipergunakan dalam arena lomba meliputi:

- Alat yang memakai daya listrik terlalu besar
- Bahan yang tidak dianjurkan untuk aplikasi terhadap makanan Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai.








Penetapan alat yang digunakan dilakukan secara undian

Alat yang harus disiapkan oleh panitia meliputi:

NO	ALAT	GAMBAR	DESKRIPSI
1	Oven deck		Alat untuk memanggang kue atau roti
2	Table work		Meja untuk bekerja di dapur
3	Kompor gas		Alat untuk memasak
4	<i>Pastry brush</i>		Alat untuk memoles loyang atau untuk memoles roti
5	<i>Mixing bowl</i>		Alat untuk mencampur bahan

6	<i>Sauce pan</i>		Alat untuk memasak bahan cair
7	<i>Baloon whisk</i>		Alat untuk mengocok telur atau bahan cair
8	<i>Plastic scrapper</i>		Alat untuk memotong adonan roti
9	<i>Chopping board</i>		Landasan untuk memotong bahan makanan
11	<i>Baking tray (Loyang panggang)</i>		Alat untuk menempatkan makanan yang akan dipanggang dalam oven
12	<i>Measuring jug (literan)</i>		Alat untuk mengukur banyaknya bahan cair

13	<i>Portable mixer</i>		Mesin untuk mengaduk atau mencampur bahan-bahan kue atau roti
14	<i>Rubber spatula</i>		Alat untuk mengaduk adonan cair atau meratakan adonan
15	<i>Wooden spatula</i>		Alat untuk mengaduk bahan makanan yang sedang dimasak
16	<i>Rolling pin</i>		Alat untuk memipihkan bahan makanan atau roti
17	<i>Cooling wire</i>		Alat untuk mendinginkan makanan yang masih panas, baru keluar dari oven
18	<i>Serving table/ display table 60 X 90 cm</i>		Meja untuk menyajikan makanan

19	<i>Garbage bin</i>		Alat untuk tempat membuang sampah
20	<i>Palette knife</i>		Alat bantu untuk meratakan isi praline
21	<i>knife</i>		Alat untuk memotong
22	<i>scissors</i>		Alat untuk menggunting
23	Metal mould, frames, tins-large and small		Alat untuk mencetak atau alat bantu untuk membentuk kue atau roti
24	Silicon mould - large and small		Alat untuk mencetak atau alat bantu untuk membentuk kue atau roti anti lengket
25	<i>Chocolate mould</i>		Cetakan untuk membuat praline

26	<i>Decorating utensils, cutters, and presses</i>		Alat bantu untuk mencetak dekorasi kue
27	<i>Moulding tools</i>		Alat bantu untuk membuat figurine
28	<i>Dough cutters</i>		Alat bantu untuk memotong, membentuk adonan roti
29	<i>Piping tubes</i>		Alat bantu untuk menghias kue
30	<i>Decorating combs, scrapers, smoothers</i>		Alat bantu untuk membentuk coklat dekorasi
31	<i>Thermometers</i>		Alat untuk mengukur suhu coklat dan gula
32	<i>Fan/hairedryer</i>		Alat untuk mendinginkan dekorasi gula
33	<i>Travel adapter/power board</i>		Alat untuk menambah daya
34	<i>Timer</i>		Alat untuk mengukur waktu
35	<i>Sugar Pump</i>		Alat bantu untuk memompa,

			membentuk sugar showpieces
36	<i>Silicone Mold and Mat</i>		Alat bantu untuk membuat sugar showpiece
37	<i>Hand gloves (oven)</i>		Alat bantu untuk melindungi tangan dari panas oven
38	<i>Rolling table / meja putar untuk cake</i>		Alat bantu untuk memoles cake
39	<i>Cake bottom</i>		Alat untuk menaruh kue yang akan didisplay
40	<i>Refrigerator Up right Freezer</i>		Alat untuk menyimpan, membekukan makanan dingin
41	<i>Wax paper</i>		Kertas untuk memanggang
42	<i>Refrigerator Up right Chiller</i>		Alat untuk meyimpan makanan dingin

43	Timbangan		Alat untuk menimbang
44	<i>Aluminium foil</i>		Alat bantu untuk memanggang agar tidak lengket
45	<i>Disposable hand gloves (M size)</i>		Alat bantu untuk mencegah menyentuh makanan secara langsung
46	<i>Paper Towel</i>		Kertas tissues
47	<i>Wire sieve semi circular, 18 CM / Saringan</i>		Alat untuk mengayak
48	<i>Sugar Heating Lamp / untuk sugar modeling</i>		Alat untuk memanaskan gula untuk sugar showpieces
49	<i>Silpat</i>		Alat bantu anti lengket

50	<i>Microwave</i>		Alat untuk memanaskan makanan secara elektrik
51	<i>Chocolate Gun Sprayer / semprotan cokelat</i>		Alat untuk menyemprot cokelat
52	<i>Air Brush</i>		Alat bantu untuk mewarnai cokelat, gula, figurine
53	<i>Sugar hand gloves</i>		Alat bantu untuk melindungi tangan dari panas ketika membuat sugar showpieces
54	<i>Praline fork</i>		Alat bantu untuk membuat cokelat praline
55	<i>Clothing/ Uniform & Safety shoes</i>		Seragam untuk bekerja di kitchen
56	<i>Trolley rack</i>		Tempat penyimpanan bahan, alat dan produk yang telah diolah

57	<i>Blast Freezer</i>		Alat untuk proses pembekuan dengan cepat
----	----------------------	--	--

6. DAFTAR BAHAN

6.1 Bahan yang telah disediakan oleh panitia tidak dapat digantikan dengan bahan yang dibawa oleh peserta.

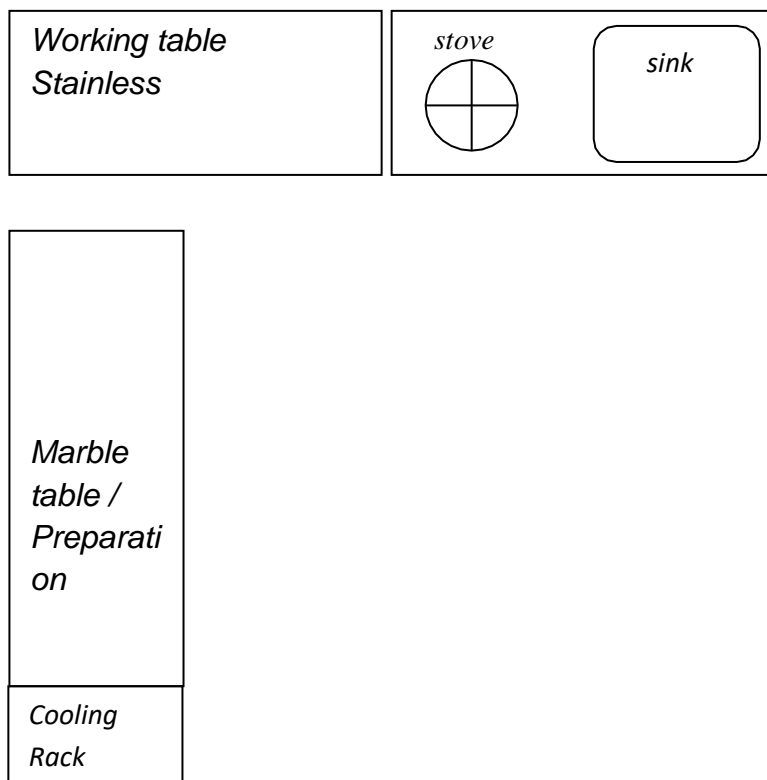
Bahan yang harus disiapkan oleh panitia meliputi:

NO	ALAT	JUMLAH	DESKRIPSI
1	<i>Butter unsalted</i>	3 kg	Elle & Vire
2	<i>Chocolate (compound) white</i>	2000 gr	Tulip
3	<i>Chocolate (compound) milk</i>	2000 gr	Tulip
4	<i>Chocolate (compound) Dark</i>	2000 gr	Tulip
5	<i>Chocolate (coverture) white</i>	1500 gr	Tulip
6	<i>Chocolate (coverture) milk</i>	1500 gr	Tulip
7	<i>Chocolate (coverture) Dark</i>	2500 gr	Tulip
8	<i>Fondant / plastic icing / sugar paste</i>	1000 gr	Fondx
9	<i>Food colour (Red, blue, yellow, Green)</i>	80 gr	Cross
10	<i>Sugar colour (Red, blue, yellow, Green)</i>	80 gr	Cross
11	<i>Whipping Cream, Dairy cream</i>	2 liter	Elle & Vire
12	<i>Fresh milk</i>	1 liter	Greenfield
13	<i>Fresh eggs / Telur ayam</i>	2 kg	
14	<i>Gelatine Leaf / Lembaran</i>	200gr	Gelita
15	<i>Pure Mangga, Pisang, Strawberry, raspberry.</i>	1000 gr	Boiron
16	<i>Isomalt Sugar</i>	3 kg	Isomalt

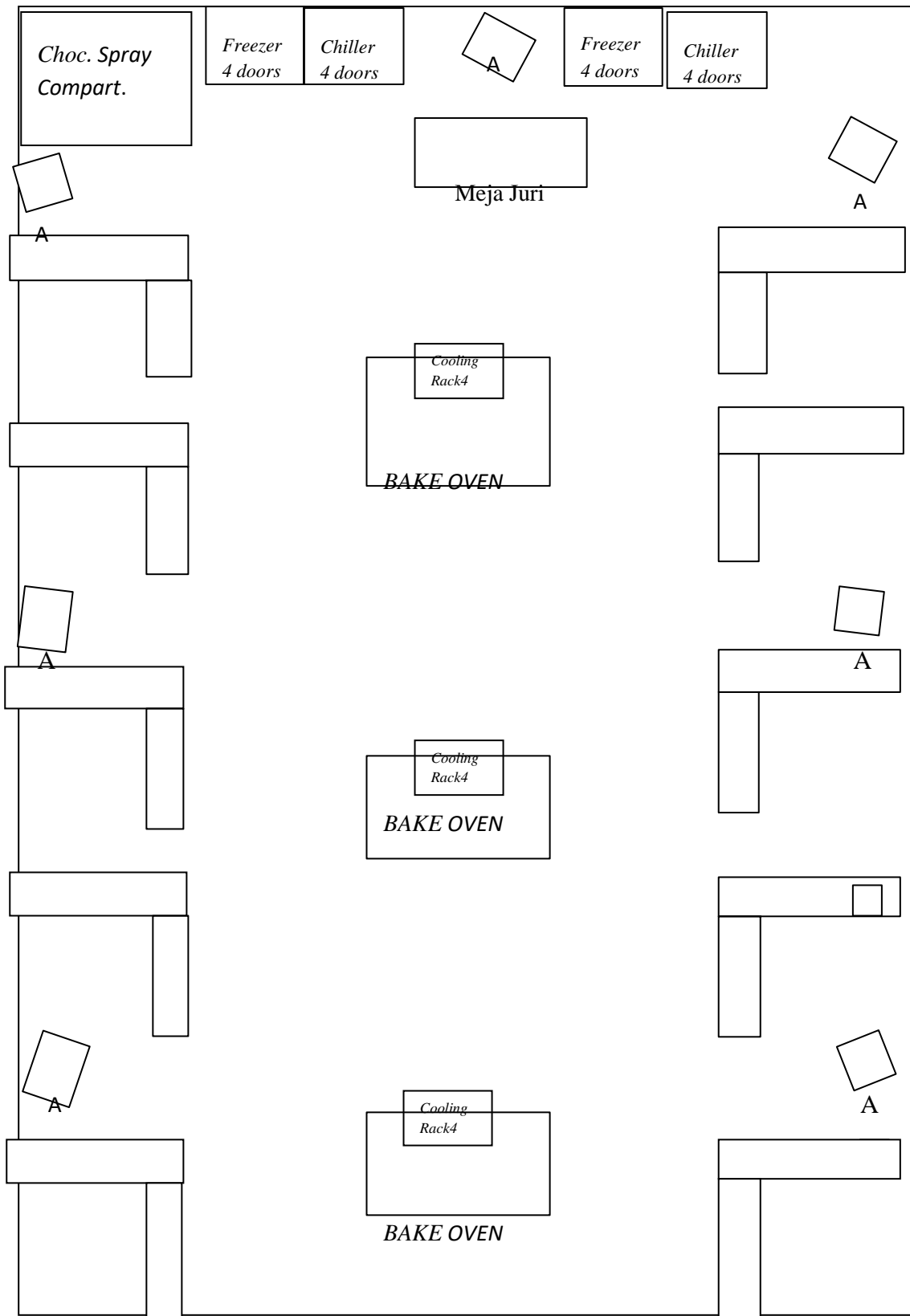
17	<i>Fresh Lemon</i>	250 gr	
18	<i>Marzipan</i>	250 gr	
19	<i>Mixed peel</i>	250 gr	
20	<i>Raisins</i>	250 gr	Sun maid
21	<i>Wax baking paper / kertas minyak</i>	1 tube	Baking paper seven silicon

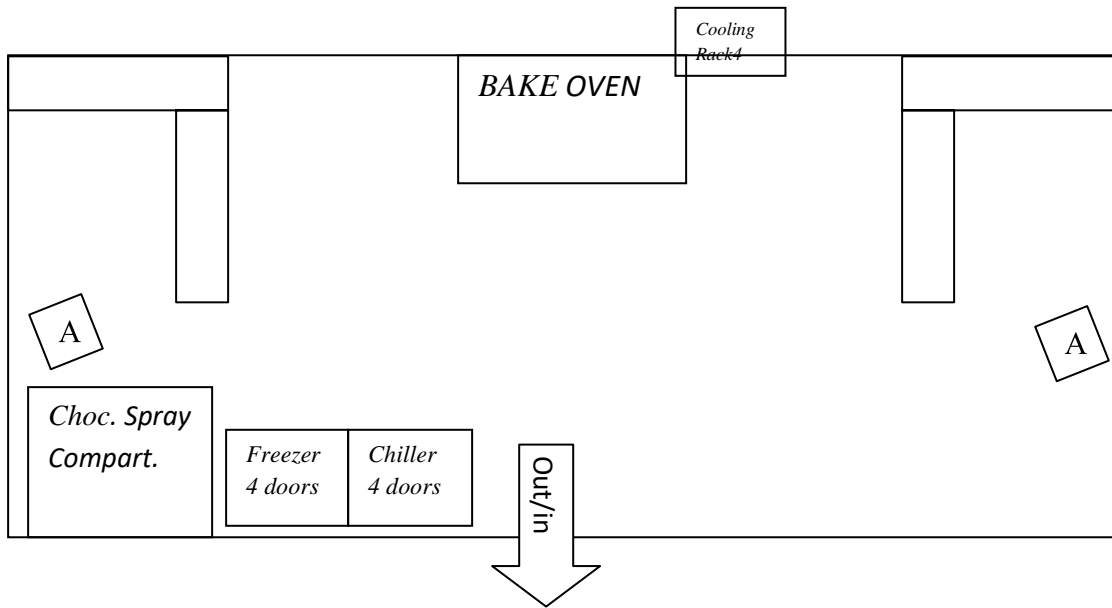
7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT

Layout Meja per peserta



TATA LETAK RUANGAN LOMBA CONFECTIONARY/PASTRY COOK





Layout ini disesuaikan dengan kondisi ruang praktek di sekolah masing masing. Dimana seluruh ruangan dapat terlihat di kamera.

8. JADWAL BIDANG LOMBA

Waktu		Kegiatan
Hari ke-1		
08.00	12.00	<i>Basic preparation/Mise en Place</i> dan memproduksi untuk <i>figurine dan Sugar showpiece</i>
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)
13.00	15.30	Melanjutkan lomba
15.30	16.00	Presentasi <i>figurine, Sugar showpiece</i> . Dilanjutkan penilaian oleh tim juri
Hari ke-2		
8.00	11.30	Melanjutkan lomba

11.30	12.00	Presentasi, <i>small cake, Plated Dessert dan Gateaux, Torten, Entreme</i> Dilanjutkan penilaian oleh tim juri
Hari ke-3		
09.00	11.30	Melanjutkan lomba
11.30	12.00	Presentasi, <i>chocolate praline and Chocolate showpiece</i> dilanjutkan penilaian oleh juri

9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA

9.1 Kebutuhan Juri untuk menilai:

No	Peralatan	Jumlah	Satuan
1	Printer warna	1	pcs
2	ATK (pensil, penggaris, pena, eraser, tip-ex)	3	set
3	Kertas A4	1	rim
4	meja kerja 120x60x75cm	4	pcs
5	Flash Disk	3	pcs
6	Kouta internet		

9.2 Kapasitas listrik yang dibutuhkan:

Daya untuk masing masing peserta:

No.	Nama Alat	Daya
1	<i>Fan/hairdryer</i>	600 watt
2	<i>Refrigerator Up right Freezer</i>	200V
3	<i>Refrigerator Up right Chiller</i>	530 watt
4	<i>Sugar Heating Lamp 500watts</i>	500 watt

5	<i>Microwave</i>	1000watt
6	<i>Gun Sprayer</i>	400 watt
7	<i>Air Brush</i>	550watt
9	<i>Blast Freezer</i>	220 volt
10	<i>printer</i>	600 watt
11	<i>Portable mixer</i>	190 watt
	TOTAL	1500 watt

10. Rekomendasi Juri

Lampiran Rekomendasi juri

PETUNJUK K3

KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA

LOMBA KOMPETENSI SISWA NASIONAL

TAHUN 2023

PEDOMAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA

1. Pada pelaksanaan pengolahan produk pastry semua peserta wajib mengenakan seragam kerja (Pakaian Chef) yang terdiri dari :
 - a. Celana Panjang warna hitam
 - b. Pakaian Chef (lengan panjang)
 - c. Dasi Chef (warna disesuaikan dengan yang biasa digunakan di Sekolah)
 - d. Apron dapur
 - e. Topi Chef (Chef Toque) warna putih
 - f. Sepatu karet (safety shoes) warna hitam
 - g. Kaos kaki warna hitam
 - h. Kitchen towel (digantung pada bagian pinggang sebelah kanan)

2. Peserta perempuan yang berambut panjang harus diikat dan mengenakan hair net, untuk peserta laki – laki tidak boleh berambut gondrong melebihi kerah baju dan tidak boleh memelihara kumis dan janggut

3. Mematuhi protokol kesehatan dengan memakai masker, menjaga jarak dan mencuci tangan

4. Menggunakan sarung tangan anti panas ketika akan mengeluarkan produk setelah dipanggang dalam oven ataupun ketika mengeluarkan produk dari dalam blast chiller

5. Menggunakan sarung tangan khusus sewaktu mengolah sugar showpiece atau sugar modelling

6. Paring knife harap disimpan dalam tempat yang aman , dekat jangkauan .
Tidak boleh disimpan dalam saku baju
7. Pada saat makan siang semua kegiatan harus dihentikan, semua kompor dan oven harus dimatikan
8. Selama dan setelah selesai perlombaan, ruangan / area dapur harus dalam keadaan bersih dan tidak ada cairan yang tumpah dilantai
9. Seluruh peserta diharuskan memahami dan mematuhi peraturan tersebut diatas