



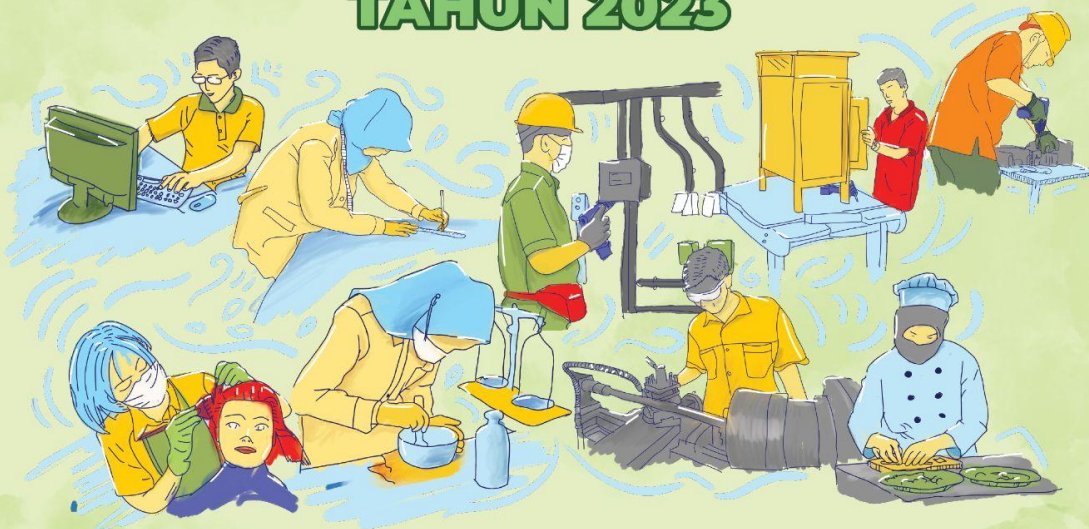
BALAI PENGEMBANGAN TALENTA INDONESIA
PUSAT PRESTASI NASIONAL
SEKRETARIAT JENDERAL
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

**MERDEKA
BELAJAR**



DESKRIPSI TEKNIS

**LOMBA KOMPETENSI SISWA
SMK TINGKAT NASIONAL
TAHUN 2023**



BIDANG LOMBA

Pelayanan Restoran
(Restaurant Service)

MERDEKA BERPRESTASI
Talenta Vokasi Menginspirasi

DESKRIPSI TEKNIS

Pelayanan Restoran

(Restaurant Service)



LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN

TINGKAT NASIONAL XXXI

TAHUN 2023

KATA PENGANTAR

Dalam kebijakan dan program Manajemen Talenta Nasional (MTN), Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbudristek) menjadi bagian dari melaksanakan tugas pengembangan talenta dalam rangka menyiapkan bibit-bibit talenta yang bersumber dari peserta didik yang memiliki minat dan bakat di bidang keterampilan vokasi.

Balai Pengembangan Talenta Indonesia (BPTI) kemudian bertugas melakukan identifikasi, pengembangan, dan aktualisasi untuk menghasilkan peserta didik berprestasi, dimana salah satunya adalah memprogramkan kegiatan Lomba Ketrampilan Siswa Sekolah Menengah Kejuruan (LKS-SMK).

Menandai semangat Merdeka Belajar, Merdeka Berprestasi, untuk pulih sepenuhnya dari keterpurukan karena pandemi, setelah adaptasi terobosan pelaksanaan LKS di masa pandemi, pada tahun ini BPTI kembali akan melaksanakan ajang talenta LKS-SMK dalam berbagai cabang, untuk siswa SMK, secara luring bertahap dan secara hibrid. Pelaksanaan melalui mekanisme luring secara bertahap diharapkan dapat menjadi berita baik untuk anak-anak Indonesia yang sudah merindukan untuk dapat berinteraksi dan berekspresi, sekaligus menjalin persahabatan antar talenta emas bangsa.

Penyelenggaraan LKS-SMK mencakup 37 cabanglomba, dengan 6 area kategori diantaranya Kelompok Konstruksi, Teknologi Bangunan dan Agribisnis, Kelompok Seni Kreatif & Fashion, Kelompok Teknologi Informasi & Komunikasi, Kelompok Teknologi Manufaktur dan Rekayasa, Kelompok Pariwisata, Layanan Sosial dan Individual dan Kelompok Transportasi yang melibatkan peserta didik terbaik di bidangnya pada tiap provinsi. Kegiatan Didukung Kalangan dunia usaha dan industri (DU/DI), Perguruan Tinggi, Balai Latihan Kerja (BLK), sebagai narasumber, pelatih, juri dan teknisi. Selainlomba, terdapat kegiatan pendukung, antara lain pameran produk hasil karya lomba, Webinar, Job Matching, Pameran WSC dan proses sertifikasi.

Pedoman ini disusun untuk memberikan gambaran kepada para peserta, pendamping, pembina, juri, dan panitia dalam melaksanakan tugas dan koordinasi serta pengambilan kebijakan lebih lanjut, baik yang bersifat teknis maupun administratif. Dengan Demikian, diharapkan semua pihak yang terkait dalam penyelenggaraan LKS-SMK dapat memahaminya sehingga ajang ini dapat terselenggara dengan lancar dan baik.

Kepada Semua Pihak yang berpartisipasi dan berperan aktif dalam penyelenggaraan kegiatan ini, kami mengucapkan terimakasih.

Jakarta Juli 2023

KEPALA BPTI



Asep Sukmayadi

NIP 197206062006041001

Daftar isi

Daftar isi.....	2
1. Pendahuluan.....	3
2. Spesifikasi Kompetensi.....	4
3. Strategi Asesmen dan Spesifikasi.....	4
4. Skema Penilaian.....	5
5. Proyek Uji LKS SMK – Bidang <i>Restaurant Service</i>	7
6. Keterampilan Manajemen dan Komunikasi.....	8
7. Persyaratan Keamanan.....	11
8. Alat.....	11
9. Bahan.....	14
10. Layout Lomba.....	14
11. Pengunjung dan Media yang disediakan.....	15
12. Keberlanjutan/Sustainability.....	15

Ketua Penyelenggara LKS SMK Tingkat Nasional XXXI

.....

1. Pendahuluan

1.1. Nama dan Deskripsi Lomba

1.1.1. Nama Lomba : **RESTAURANT SERVICE**

1.1.2. Deskripsi Lomba

Kegiatan Lomba ini hanya diikuti oleh Siswa/i SMK Bidang Keahlian Tata Boga, Program Studi Restoran, Bidang Mata Lomba Pelayanan Restoran pada **38** Provinsi di Indonesia, masing-masing provinsi diwakili oleh 1 (satu) orang peserta. Jumlah peserta untuk Mata Lomba **Pelayanan Restoran (*Restaurant Service*)** akan melakukan beberapa tugas yang telah tertuang dalam lembar soal praktik yang telah dibuat oleh tim penyusun. *Output* dari kegiatan ini adalah terpilihnya juara 1, 2 dan 3 serta juara harapan 1 dan 2 untuk Bidang Keahlian Tata Boga dan Perhotelan pada Mata Lomba tersebut.

MATA LOMBA YANG DIUJIKAN :

- a. Menutup Meja Buffet (*Buffet Table Clothing*)
- b. Melipat Serbet (*Folding Napkin*)
- c. Menata Potongan Buah (*Fruit cutting*)
- d. Meramu Minuman Campuran (*Mocktail Mixing*)
- e. Menyajikan dan Membuat Hidangan Penutup (*Signature Caramelization Dessert*)
- f. Membuat Minuman Campuran Kopi (*Signature Coffee*)
- g. Persiapan Pelayanan Restoran (*Mise En Place & Table Set Up*)
- h. Membuat Minuman Klasik *Kopi* (*Classic Coffee*)
- i. Penyajian *Sparkling* (*Sparkling Fruit Juice*)
- j. Pelayanan Restoran (*Restaurant Service*)

1.2. Isi Deskripsi Teknis

Deskripsi teknis berisi tentang informasi mengenai spesifikasi kompetensi LKS-SMK, prinsip penilaian, metode dan prosedur dalam mengikuti LKS-SMK. Pembimbing dan peserta harus memahami isi deskripsi teknis ini. Panitia lomba mendistribusikan deskripsi teknis LKS-SMK minimal 3 bulan sebelum pelaksanaan lomba.

1.3. Dokumen Terkait

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

- Lembar Informasi Lomba
- Lembar Soal Praktik
- Lembar Kriteria Penilaian Lomba
- Kebutuhan Bahan dan Alat yang diperlukan dalam perlombaan
- Dan lain-lain terkait Pelaksanaan Lomba

2. Spesifikasi Kompetensi

2.1. Ketentuan Umum

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

2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK bidang RESTAURANT SERVICE

No.	Kriteria Penilaian	Bobot
A	<i>Food Service Skill</i> (keterampilan melayani pesanan makanan)	30 %
B	<i>Beverages & Coffee Service Skill</i> (keterampilan melayani pesanan minuman)	25 %
C	<i>Special Task at Tableside</i> (persiapan meja persediaan/ <i>Side Board</i>)	30 %
D	<i>Social and Commercial Skill</i> (mampu menawarkan menu dan komunikasi efektif dengan tamu)	10 %
E	<i>Personal Presentation</i> (penampilan diri)	5 %
	TOTAL PENILAIAN	100 %

2.3. Petunjuk Umum

Penilaian LKS-SMK menggunakan ketentuan yang telah ditetapkan, yaitu mengikuti standard *WorldSkills Competition*. Penilaian LKS-SMK menggunakan dua jenis, yaitu *Judgement* dengan jumlah bobot sebanyak 55% dan *Measurement* dengan jumlah bobot sebanyak 45%. Penilaian *Judgement* dilakukan dengan cara pengamatan proses maupun hasil. Untuk memudahkan justifikasi disediakan kriteria penilaian. Sedangkan penilaian *Measurement* didasarkan pada pengukuran kriteria pada beberapa soal yang telah dibuat.

3. Strategi Asesmen dan Spesifikasi

3.1 Keseluruhan Asesmen Keterampilan

Keseluruhan asesmen keterampilan mengacu kepada standar kompetensi serta kompetisi tingkat Nasional dan Internasional yaitu *ASEAN Skills Competition* dan *World Skills Competition*.

3.2 Prosedur Asesmen Keterampilan bidang *Restaurant Service*

1. Membersihkan bar dan perlengkapan
2. Membersihkan dan menjaga area publik
3. Mengambil pesanan minuman
4. Menyiapkan dan menyajikan minuman
5. Menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan
6. Menyiapkan dan mengatur meja
7. Menyambut pelanggan
8. Mengambil dan memproses pesanan
9. Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan
10. Menyiapkan dan menyajikan jenis minuman teh dan kopi
11. Menyiapkan dan menjaga *trolley* dan perlengkapan *gueridon*
12. Merekomendasikan dan menjual jenis menu *gueridon* kepada pelanggan
13. Menyiapkan dan menghidangkan makanan

4 Skema Penilaian

4.1 Petunjuk Umum

Skema penilaian menjelaskan tentang aturan dan bagian yang akan dinilai dalam lomba melalui proyek uji yang dikerjakan peserta serta proses penilaian.

1. Setiap peserta wajib bekerja sendiri-sendiri
2. Peserta yang datang tidak sesuai dengan jadwal, tidak akan dinilai
3. Untuk seragam lomba pada modul *individual tasks*, peserta wajib menggunakan atasan kemeja putih dan bawahan hitam, untuk dasi merah panjang akan disediakan oleh panitia. Untuk seragam pada modul Pelayanan *Restaurant* peserta dapat menggunakan *uniform* masing-masing yang sesuai dengan standar industri *restaurant/hotel restaurant* pada umumnya.
4. Peralatan yang hilang atau rusak menjadi tanggung jawab peserta
5. Peserta wajib menggunakan tanda pengenal dari panitia dan membawa pas foto berwarna ukuran 4 x 6 = 1 lbr
6. Peserta yang tidak mengikuti tata tertib, akan mendapatkan sanksi berupa diskualifikasi.
7. Pada hari terakhir lomba, peserta tidak diperkenankan mengemasi peralatannya sebelum waktu yang ditentukan.
8. Panitia berhak merubah, menambah, mengganti tata tertib sesuai dengan pertimbangan.

4.2 Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian adalah hal utama dalam skema penilaian yang ditentukan berdasarkan proyek uji. Bobot masing-masing kriteria penilaian menyesuaikan dengan spesifikasi kompetensi LKS yang ditetapkan. Kriteria penilaian mencakup proses persiapan, proses kerja, dan hasil akhir.

4.3 Sub Kriteria

Sub kriteria adalah uraian lebih lengkap tentang aspek yang akan dinilai terkait dengan proyek uji.

4.4 Aspek

Setiap kriteria dirumuskan dalam aspek penilaian yang memungkinkan diamati atau diukur, meliputi:

1. Keterampilan Pelayanan Makanan
2. Keterampilan Pelayanan Minuman
3. Keterampilan Menyelesaikan Tugas pada *Tablesides*
4. Keterampilan Berkomunikasi, Sosial dan Komersil
5. Persentasi Personal

4.5 Penilaian *Judgement*

Penilaian *judgement* dilakukan untuk proses kerja dan hasil kerja yang berdasarkan pengamatan atau justifikasi juri. Penilaian *judgement* memerlukan kriteria (rubrik) untuk membantu proses penilaian.

Skala Justifikasi:

- 0: Tidak melakukan
- 1: dibawah rata-rata performa industri
- 2: diatas rata-rata performa industri
- 3: Sempurna

4.6 Penilaian *Measurement*

Penilaian *measurement* dilakukan oleh minimal 3 juri dengan melibatkan guru pembimbing dalam 1 atau 2 soal yang akan dilombakan, penentuan soal yang akan dinilai oleh guru pembimbing tersebut di informasikan pada saat *Technical Meeting*. Penilaian hanya memberikan angka 1 bila sesuai ukuran dan toleransi dan 0 bila tidak sesuai.

4.7 Komposisi Penilaian *Judgement* dan *Measurement*

		SKILL NAME								
		Restaurant Service								
		Criteria		Mark						
	A	Food Service Skills		30.00						
	B	Beverage and Coffee Service Skills		25.00						
	C	Special Tasks at Table Side		30.00						
	D	Social & commercial Skills		10.00						
	E	Personal Presentation		5.00						
		TOTAL		100.00						

Sub Criteria ID	Sub - Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub	Aspect - Description	For Objective Assessment Only		Max Mark	1	2	3	4	5
				Requirement or Nominal Size	Add - (Extra Aspect Information)						
	Food Service Skills										
A1	Table Setting	O	Placement of Tablecloth, level and Symmetrical			2.00					
			Correct cutlery polished and placed			1.00					
			Correct Glassware polished and placed			1.00					
			Correct crockery polished and placed			1.00					
			Correct symmetry of all items on table			2.00					
			Timing			1.00					
			Hygiene & Safety			1.00					
			Overall Presentation			1.00					
						TTL	0	0	0	0	0

*) jumlah item yang dinilai

5 Proyek Uji LKS SMK – Bidang *Restaurant Service*

5.1 Ketentuan Umum

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

5.2 Format dan Struktur Proyek Uji

Modul proyek uji berjumlah 3 modul besar yang terdiri dari :

MODUL 1 : *INDIVIDUAL TASK*

MODUL 2 : *SPECIAL TASK IN TABLE SIDE*

MODUL 3 : *RESTAURANT SERVICE*

5.3 Persyaratan Proyek Uji

Proyek uji yang dibuat mengacu pada beberapa point soal yang terdapat pada *WorldSkills* bidang *Restaurant Service*.

5.4 Pengembangan Proyek Uji

Pengembangan proyek uji dikoordinasi oleh BPTI (Badan Pengembangan Talenta Indonesia).

5.4.1 Pengembang Proyek Uji

Proyek uji dikembangkan oleh Tim yang dibentuk oleh BPTI (Badan Pengembangan Talenta Indonesia) yang terdiri dari *Expert World Skills Competition* dan Juri LKS SMK Tingkat Nasional.

5.4.2 Tempat Pengembangan Proyek Uji

Tempat pengembangan proyek uji adalah lembaga/institusi yang ditunjuk oleh BPTI Pusat Prestasi Nasional Kemendikbud RI dalam bidang *Restaurant Service* yaitu Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, Jakarta yang juga ditunjuk menjadi tempat pemusatan pelatihan/*training center* bagi Juara LKS Nasional bidang *Restaurant Service* yang akan bertanding pada *World Skills Competition* (WSC).

5.4.3 Jadwal Pengembangan

Jadwal pengembangan proyek uji

Waktu	Kegiatan
-8 bulan	Penyusunan <i>draft</i>
-6 bulan	Validasi dan Uji Coba
-4 bulan	Penyempurnaan
-3 bulan	Penetapan

5.5 Validasi Proyek Uji

Validasi proyek uji dilakukan oleh *Expert World Skills* dan dilakukan minimal 3 (tiga) bulan sebelum pelaksanaan lomba dengan juga melampirkan berita acara pelaksanaan validasi.

5.6 Penetapan Proyek Uji

Penetapan proyek uji dilakukan oleh *Expert WSC Indonesia* yang dibentuk oleh Balai Pengembangan Talenta Indonesia - Pusat Prestasi Nasional, Kemdikbud RI.

5.7 Distribusi Proyek Uji

Distribusi proyek uji dilakukan oleh Balai Pengembangan Talenta Indonesia - Pusat Prestasi Nasional, Kemdikbud RI.

5.8 Koordinasi Proyek Uji

Proyek uji dikoordinasi oleh Balai Pengembangan Talenta Indonesia - Pusat Prestasi Nasional, Kemdikbud RI.

5.9 Perubahan Proyek Uji

Perubahan proyek uji dapat dilakukan dengan mengikuti perubahan yang mengacu pada *World Skills Competition* dan juga memperhatikan kurikulum yang berlaku di SMK seluruh Indonesia.

5.10 Bahan dan Perakitan

Bahan dan perakitan menyesuaikan proyek uji yang akan dilaksanakan berdasar waktu yang telah ditentukan.

6. Keterampilan Manajemen dan Komunikasi

a. Forum Diskusi

Diskusi terkait pelaksanaan lomba dilaksanakan melalui kegiatan:

1. Koordinasi Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten/Kota
2. *Technical meeting* pembimbing dan peserta sebelum pelaksanaan lomba.

b. Informasi bagi Peserta

Semua peserta mendapatkan informasi terkait dengan lomba yang meliputi:

- Pedoman Lomba
- Deskripsi Teknis Lomba
- Skema Penilaian
- Proyek Uji
- Daftar alat yang dipergunakan
- Informasi lainnya

c. Proyek Uji (termasuk skema penilaian)

Terlampir.

d. Jadwal Lomba

Jadwal lomba diatur sebagai berikut:

Hari ke – (-1) Hari, Tanggal : 24 Oktober 2023

Waktu	Aktifitas	Durasi	Ket.
08.00 – 10.00	Pembukaan	120 mnt.	
13.00 – 14.00	Registrasi dan Koordinasi	60 mnt.	
14.00 – 17.00	<i>Introduction + Technical Meeting</i> Juri & Peserta (cek lokasi)	180 mnt.	Grouping

Hari ke – (1) Hari, Tanggal : 25 Oktober 2023

Waktu	Aktifitas	Durasi	Ket.
08.00 – 08.15	<i>Briefing</i> antara Juri dengan Peserta	15 mnt.	
08.15 – 08.30	<p><u>Task – 1.1 :</u></p> <p>“Clothing Buffet Table”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menutup Meja <i>Buffet</i> dengan <i>Table Cloth</i> dan tanpa menggunakan jarum atau alat bantu lainnya. - <i>Table Clothes/ linen</i> disediakan oleh peserta Wajib menyesuaikan ukuran yang telah ditentukan. 	10 mnt	<i>All competitors</i>

08.30 – 08.50	<p><u>Task – 1.2 :</u></p> <p>“Folding Napkin”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat lipatan <i>napkin</i>, dengan keterangan sebagai berikut : 12 macam lipatan pilihan peserta/ bebas (<i>standing</i>) dengan jumlah 12 <i>napkin</i>. - <i>Napkin</i> linen disediakan oleh peserta dengan ukuran. 	12 mnt/ <i>group</i>	Group B Group A
09.00 – 09.25	<p><u>Task – 1.3 :</u></p> <p>“Fruit Cutting”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta diminta untuk membuat kreasi potongan buah di atas 2 <i>Dinner Plate</i> dengan porsi dan kreasi disesuaikan dengan buah yang telah ditentukan - Peralatan dan bahan disediakan oleh panitia. 	25 mnt	All Competitors
09.30 – 10.10	<p><u>Task – 1.4 :</u></p> <p>“Signature Caramelization Dessert”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta diminta untuk Membuat Hidangan Penutup 	20 mnt	All Competitors
10.15 – 10.30	Coffee Break	15 mnt	All Competitors
10.30 - 11.15	<p><u>Task – 1.5 :</u></p> <p>“ Signature Coffee”</p> <p>Peserta diminta untuk Membuat Minuman Campuran Kopi dengan jumlah 2 porsi.</p>	15 mnt <i>/group</i>	Group A Group B Group C
11.30 – 12.30	ISHOMA		All Competitors
12.30-13.30	<p><u>Task – 1.6 :</u></p> <p>“ Classic Coffee “</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta menggunakan <u>Coffee Machine</u> yang tersedia dan membuat <i>Cappuccino (Latte Art)</i> sebanyak 2 porsi dengan waktu 5 menit 	5 mnt <i>/competitor</i>	Group A Group B Group C
14.10-16.00	<p><u>Task – 1.7 :</u></p> <p>“Making Mocktail”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta diminta dapat mempersiapkan peralatan yang diperlukan untuk (2) jenis minuman ke dalam 2 gelas dari bahan-bahan yang telah disediakan oleh panitia di atas meja kerja. 	15 mnt <i>/group</i>	Group A Group B Group C

Hari ke – (2& 3) Hari, Tanggal : 26 - 27 Oktober 2023

Waktu	Aktifitas	Durasi	Ket.
08.00 – 08.30	<i>Briefing</i> antara Juri dengan Peserta	30 mnt.	
08.30 – 09.30	<u>Task – 1.8 :</u> “Sparkling Fruit Juice <ul style="list-style-type: none"> - <i>Presentation</i> - Prosedur membuka <i>sparkling fruit juice</i> - Prosedur menuangkan <i>sparkling fruit juice</i> 	60 mnt in total	Group A Day 1 Group B Day 2
09.45 – 10.45	<u>Task – 2.1 :</u> “Mise en place & Table Set –Up” <ul style="list-style-type: none"> - Peserta diminta untuk mempersiapkan semua peralatan pelayanan yang diperlukan untuk 1 (satu) <i>Guest Table</i> di atas meja kerja/<i>Side Board</i>. - Peserta diminta untuk melakukan <i>polishing</i> semua peralatan pelayanan yang diperlukan. - Peserta diminta untuk <i>Set-up Table</i> untuk 6 orang - Peralatan dan bahan disediakan oleh panitia. 	60 mnt.	Group B Day 1 Group A Day 2
11.00 – 12.30	<u>ISHOMA</u>	90 mnt	
12.30 – 12.45	<u>Task – 2.2 :</u> “ Final Mise en Place ” Peserta mempersiapkan bahan2 untuk persiapan pelayanan <i>Restaurant Service</i> .	15 mnt	Group B Day 1 Group A Day 2
13.00 – 15.00	<u>Task – 2.3 & 2.4 :</u> “Restaurant Service” <ul style="list-style-type: none"> -Melayani tamu menggunakan <i>General Service Rules</i>, mulai dari <i>Welcoming the Guest</i> sampai dengan <i>Farewell</i>. - <i>Serving Apperitif</i> - <i>Amuse Bouche</i> - <i>Appetizer</i> - <i>Soup</i> - <i>Main Course</i> - <i>Sauce</i> - <i>Dessert</i> - Menyajikan <i>Coffee or Tea</i> - Peralatan dan bahan disediakan oleh panitia. 	120 mnt.	Group B Day 1 Group A Day 2
15.30 – 16.30	<i>Briefing</i> antara Juri dengan Peserta	60 mnt.	
16.00	Lomba hari ke – 1 & 2 selesai. Lomba Berakhir		

7. Persyaratan Keamanan

Dalam rangka menjaga kehormatan profesionalisme, keselamatan dan keamanan kerja merupakan bagian dari materi lomba yang diberikan penilaian.

Pemanfaatan peralatan keamanan kerja meliputi:

- a. Pakaian yang sesuai dengan Pelayanan Restaurant
- b. Alas kaki tertutup (sepatu kerja yang sesuai dengan standar industri) untuk sepatu peserta wanita tidak boleh menggunakan *heels* sepatu lebih dari 5 cm.
- c. Teknik yang tepat dalam penggunaan pisau (*knife*).
- d. Keamanan dan Keselamatan dalam menggunakan *portable stove*.
- e. Seluruh yang dipersyaratkan tempat kerja wajib dipergunakan.

8. Alat

a. Ketentuan Umum

1. Alat dan yang telah disediakan oleh panitia tidak dapat digantikan dengan alat dan bahan yang dibawa oleh peserta.
2. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai.
3. Penetapan alat yang digunakan dilakukan secara undian atau secara *random*.

b. Daftar Sarana Prasarana

Alat dan bahan yang harus disiapkan oleh panitia meliputi:

NO	NAMA PERALATAN	SPEKIFIKASI
A	LINEN	
1	<i>Table Cloth</i>	Damas
2	<i>Polishing Cloth</i>	Damas
3	<i>Service Cloth</i>	Damas
4	<i>Guest Napkin</i>	Damas
5	<i>Moulton @ 2 m,</i>	Flanel
6	<i>Table cloth @ 2 x 1.5 m</i>	katun jepang
7	<i>Moulton @ 150 x 75 cm</i>	Flanel

8	<i>Wine Cloth</i>	Damas
9	Serbet/ <i>Kitchen Cloth</i>	katun
10	<i>SeatCover</i>	satin
11	Kain <i>skirting</i>	satin
B	PERABOT/ FURNITURE	
1	Meja <i>Gueridon</i>	Kayu
2	<i>Round Dinning Table</i> (D 150cm)	Kayu
3	Meja <i>buffet</i> (sesuai ukuran soal)	Kayu
5	<i>Reception Table</i>	Kayu
6	<i>Chairs (Armless)</i>	Kayu
C	GLASSWARE	
1	<i>Water Goblet</i>	Kaca
2	<i>Sparkling Glass</i>	Kaca
3	<i>Highball Glass</i>	Kaca
4	<i>Rice Bowl</i>	Kaca
D	HOLLOWARE/ ALAT SERVICE	
1	<i>Wine cooler + Stand</i>	<i>Stainless Steel</i>
2	<i>Rectangular Tray Small</i>	<i>Rubber anti slip</i>
3	<i>Rectangular Tray Large</i>	<i>Rubber anti slip</i>
4	<i>Round Tray Anti Slip</i>	<i>Rubber anti slip</i>
5	<i>Portable stove up</i>	Metal
6	Tabung gas (<i>Refill spare</i>)	Kaleng
7	<i>Bowl (M)</i>	<i>Stainless Steel</i>
8	<i>Teflon Fry Pan</i>	teflon
9	<i>Oval Platter</i>	<i>Stainless Steel</i>
10	<i>Food Cover</i>	<i>Stainless Steel</i>
11	<i>Bread Basket</i>	Rotan
12	<i>Cutting Board Medium</i>	Kayu
13	<i>Soup Toureen</i>	Porcelain
14	<i>Wooden Spatula</i> (utk <i>flambee</i>)	Kayu
16	<i>Rack for plate</i>	plastic
17	<i>Rack for glass</i>	plastic
E	RESTORAN EQUIPMENT/ MESIN	
1	<i>Espresso Coffee Machine</i>	2 Group
2	<i>Dispenser</i>	Elektrik

3	<i>cest freezer</i>	Elektronik
4	<i>Soup Tureen</i>	Porcelain
5	<i>Microwave</i>	Elektronik
6	<i>Coffee Maker/ Coffee Urn Electric</i>	Elektronik
7	LCD + Proyektor	Elektronik
8	<i>Sound system</i>	Elektronik
9	<i>Standing AC (2PK)</i>	Elektronik

Alat dan yang telah disediakan oleh panitia tidak dapat digantikan dengan alat dan bahan yang dibawa oleh peserta. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai. Penetapan alat yang digunakan dilakukan secara undian.

c. Daftar Alat dan Bahan yang dibawa oleh masing-masing Peserta

Alat dan bahan harus dikemas dalam tempat khusus sehingga tidak mengganggu jalannya lomba :

1. *Jigger*
2. *Shaker*
3. *Stirer*
4. *Coster*
5. *Set Knife* (untuk memotong *fruit, cake, garnish*, dan lain-lain)

d. Alat dan bahan yang dilarang digunakan

Alat yang tidak boleh dipergunakan dalam arena lomba meliputi:

1. *Carving Fork*
2. *Ring Cutter*
3. *Parisiene Cutter*
4. *Pourer*

Peserta tidak diperkenankan menambah dan atau membawa bahan selain yang telah disediakan oleh panitia.

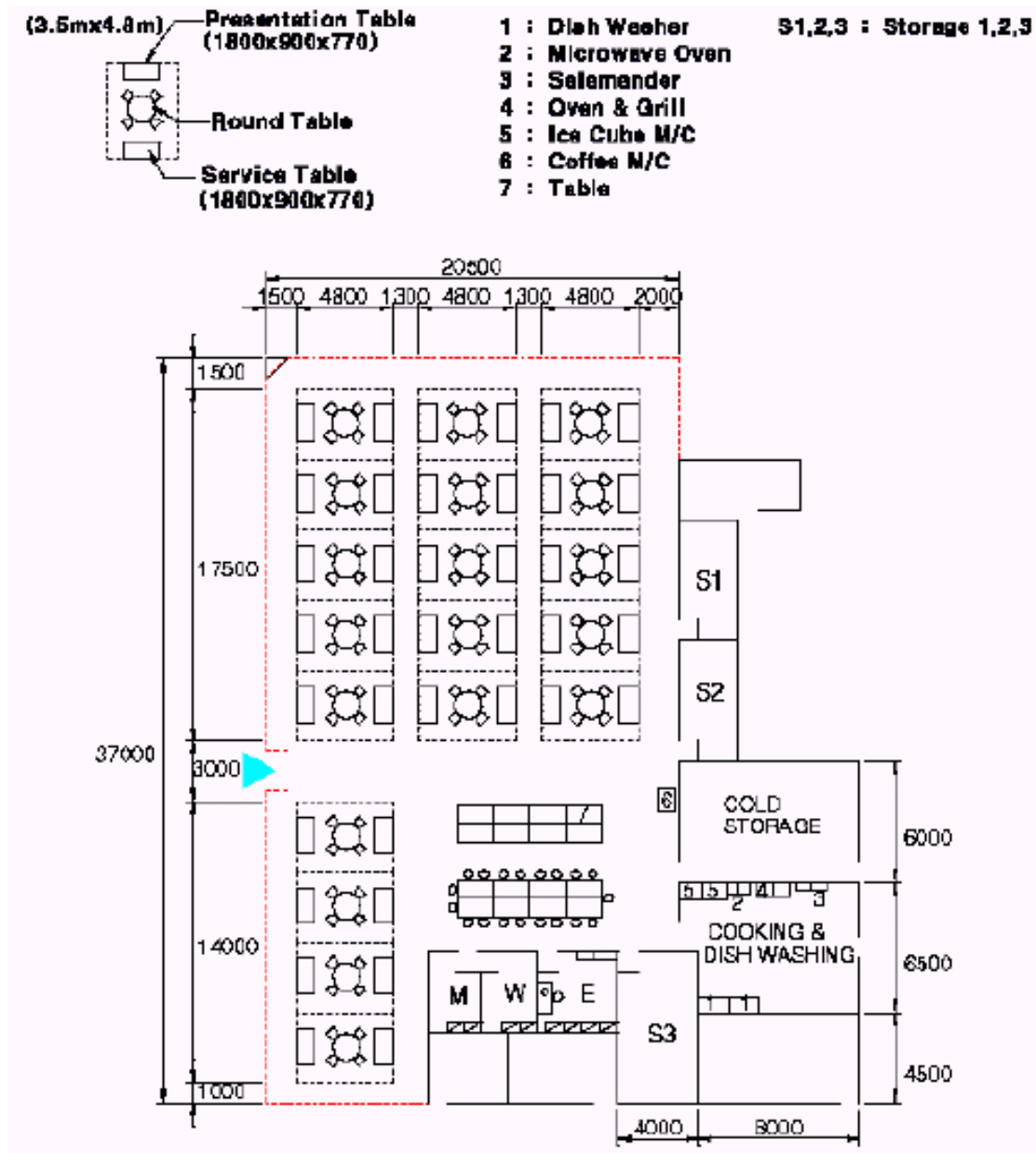
9. Bahan

Berikut merupakan beberapa bahan yang dibutuhkan dalam perlombaan bidang *Restaurant Service*:

BAHAN	SPESIFIKASI BAHAN	JUMLAH	SATUAN
<i>Sparkling Fruit Juice</i>	Keror / J&W / Chateau Premier	30	buah
<i>Ice Cube / Batu Es</i>	<i>small pieces</i>	30	buah
<i>Strawberry</i>	<i>Fresh, Super</i>	30	buah
<i>Banana</i>	<i>Fresh, Super</i>	30	buah
<i>Pineapple</i>	<i>Fresh, Super</i>	60	buah
Melon Hijau	<i>Fresh, Super</i>	10	buah
<i>Papaya</i>	<i>Fresh, Super</i>	10	buah
<i>Orange/Sunkist</i>	<i>Fresh, Super</i>	30	set
<i>Red Grape</i>	<i>Fresh</i>	2	kg
<i>Lime cordial</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Orange juice</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Apple juice</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Lemon juice</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Lime juice</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Pineapple juice</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Lemon Juice</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Grenadine syrup</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Simple Syrup</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Soda Water</i>	<i>Liquid</i>	30	kaleng
<i>Cream/Evaporated Milk</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Almond Syrup</i>	<i>Liquid</i>	2	liter
<i>Orange/Sunkist Fruit</i>	<i>Fresh, Garnish</i>	30	pcs
<i>Red Cherry</i>	<i>Fresh, Garnish</i>	30	pcs
<i>Lemon Fruit</i>	<i>Fresh, Garnish</i>	15	pcs
<i>Banana Fruit</i>	<i>Fresh, Super</i>	5	pack
<i>Butter</i>	<i>Small Pack /sachet</i>	5	gulung
<i>Sugar</i>	<i>Cristal sugar</i>	2	kg
<i>Orange juice</i>	<i>Liquid</i>	5	pack
<i>Lemon Juice</i>	<i>Liquid</i>	40	buah
<i>Lemon Fruit</i>	<i>Fresh, Super</i>	30	buah
<i>Red Cherry</i>	<i>Fresh, Garnish</i>	30	buah
<i>Coffee Bean</i>	<i>Whole / Utuh, Fresh</i>	1	unit
<i>Fresh Milk</i>	<i>Greenfields</i>	2	karton
<i>Brown Sugar</i>	<i>Granulate, Accompaniment</i>	50	pcs
<i>Sugar Syrup</i>	<i>Granulate, Accompaniment</i>	2	liter
<i>Low Calorie Sugar</i>	<i>Granulate, Accompaniment</i>	30	buah
<i>Heavy Cream</i>	<i>Liquid</i>	30	buah

10. Layout Lomba

Lay out lomba dapat dilihat dibawah ini :



Catatan : *layout* dapat berubah dengan menyesuaikan kondisi luas lahan/tempat yang tersedia.

11. Pengunjung dan Media yang disediakan

Dalam rangka memberikan informasi kepada pengunjung, yang perlu dipersiapkan di arena lomba adalah:

- **Deskripsi Lomba**
- **Gambar Proyek Uji**
- *Video Live*

(hanya dapat diliput oleh petugas peliputan atau panitia yang telah ditunjuk)

- *Documentation/Photography*

(hanya diambil oleh petugas peliputan atau panitia yang telah ditunjuk)

Pengunjung yang dapat hadir dalam kompetisi bidang *Restaurant Service* ialah Akademisi, Dunia Usaha, Dunia Industri, para Siswa/i SMK seluruh Indonesia dan seluruh lapisan masyarakat.

12. Keberlanjutan/Sustainability

Dalam rangka menjaga kelestarian lingkungan, hal yang diperhatikan dalam proyek uji adalah:

- a. Memanfaatkan bahan-bahan yang ramah lingkungan.
- b. Meminimalisir adanya bahan-bahan praktek yang terbuang dalam kegiatan perlombaan.
- c. Menggunakan bahan yang tersedia di pasar dalam negeri yaitu pasar tradisional dan menggunakan bahan-bahan produk lokal yang juga setara dengan produk luar negeri.