



Puspresnas
Pusat Prestasi Nasional



Member Of
worldskills

DESKRIPSI TEKNIS

**LOMBA KOMPETENSI SISWA (LKS)-SMK
TINGKAT NASIONAL XXX TAHUN 2022**

BIDANG LOMBA

**Kulineri
(Cooking)**



**Pariwisata & Layanan Sosial
dan Individual**

DESKRIPSI TEKNIS

KULINER

COOKING

KELOMPOK Pariwisata & Layanan Sosial dan Individual

LOGO LKSN2022



**LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
TINGKAT NASIONAL XXX
TAHUN 2022**

KATA PENGANTAR

Peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang merupakan aset bangsa harus berstandar nasional maupun internasional sesuai dengan visi Indonesia tahun 2045 Pembangunan manusia dan penguasaan IPTEK (Ilmu Pengetahuan dan Teknologi) dalam rangka peningkatan taraf pendidikan masyarakat Indonesia secara merata harus sejalan dengan visi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Pusat Prestasi Nasional sebagai unit pelaksana Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, salah satu tugas dan fungsinya menyelenggarakan Lomba Kompetensi Peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (LKS-SMK)

Sejalan dengan tugas dan fungsi diatas, Pusat Prestasi Nasional menyelenggarakan Lomba kompetensi siswa SMK (LKS-SMK) sejumlah 45 bidang lomba, 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 Kelompok Pariwisata & Layanan Sosial dan Individual dan kelompok transportasi yang melibatkan peserta didik terbaik dibidangnya pada tiap provinsi. Mengingat masih berlangsungnya pandemi Covid-19, LKS dilaksanakan secara daring/Online.

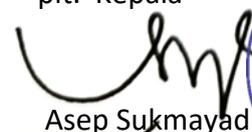
Dukungan dan peran serta dari kalangan dunia usaha dan dunia industri (DU/DI), Perguruan Tinggi, Balai Latihan Kerja (BLK) dan lainnya sebagai narasumber, pelatih, juri dan teknisi sangat dibutuhkan agar pelaksanaan LKS SMK dari 34 Provinsi serta kegiatan pendukung lainnya berjalan dengan baik. Sebagai panduan/acuan semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan LKS-SMK, maka disusun "Petunjuk Teknis LKS-SMK Tingkat Nasional ke 30 Tahun 2022 secara daring". Rangkaian kegiatan LKS-SMK Tingkat Nasional meliputi lomba-lomba dan kegiatan pendukung, yang antara lain 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 berperan dalam mendukung pengembangan kualitas SMK dalam mengikuti perkembangan IPTEK dan memenuhi Visi Indonesia 2045. LKS-SMK Tingkat Nasional Tahun 2022 merupakan salah satu kegiatan yang mendorong semangat berprestasi peserta didik SMK dalam rangka mempromosikan lulusan SMK yang berprestasi.

Kami sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah berperan serta dalam penyusunan dokumen Petunjuk Teknis LKS-SMK Tingkat Nasional ke 30 Tahun 2022, semoga Tuhan YME membalas kebaikan semua pihak.

Jakarta, 18 Februari 2022

plt. Kepala



Asep Sukmayadi,

NIP. 197206062006041001



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iv
A. Nama dan Deskripsi Lomba	1
1. Deskripsi Lomba	1
2. Isi Deskripsi Teknis	1
3. Dokumen Terkait	2
B. STANDAR KOMPETENSI BIDANG LOMBA	3
1. Ketentuan Umum - SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba).....	3
2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK	12
C. SISTEM PENILAIAN	13
1. Petunjuk Umum.....	13
2. Kriteria Toleransi Pengukuran	14
3. Sub Kriteria	15
4. Keseluruhan Penilaian	15
5. Prosedur Penilaian.....	16
D. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI/TEST PROJECT	18
1. <i>Definisi</i>	18
4. Persyaratan Proyek Uji.....	21
E. ALAT	29
1. Ketentuan Umum	29
E. BAHAN	31
1. Bahan dan Perakitan	31

Lampiran 1: Proyek Uji LKS

Lampiran 2: Format Penilaian

PENDAHULUAN

Berisikan tentang informasi umum

A. Nama dan Deskripsi Lomba

1. Deskripsi Lomba

Deskripsi bidang lomba Nama bidang lomba ini adalah Cooking (Kuliner)

2. Isi Deskripsi Teknis

Koki profesional dapat bekerja di berbagai perusahaan termasuk restoran kelas atas dan casual, hotel, layanan kesejahteraan seperti rumah sakit dan rumah tinggal, taman hiburan dan situs industri; menyediakan layanan katering untuk para tamu dan staf. Kisaran keterampilan dan harapan pelanggan akan bervariasi sesuai dengan tempat kerja. Ada juga hubungan langsung antara sifat dan kualitas layanan yang diberikan dan pembayaran yang dilakukan oleh pelanggan atau klien korporat. Selain keterampilan memasak, peran koki juga akan menuntut keterampilan lebih lanjut yang terkait dengan memasak dalam lingkungan komersial dan karenanya berupaya mencapai anggaran atau margin laba yang diharapkan. Keahlian ini meliputi penyusunan menu, penetapan biaya makanan, pembelian, penyimpanan, dan pemanfaatan komoditas pangan dan kontrolnya, manajemen kerja / waktu, perencanaan, komunikasi, dan pengelolaan brigade dapur.

Koki di hotel atau restoran kelas tinggi yang menawarkan santapan lezat harus menunjukkan keterampilan luar biasa dalam persiapan makanan dan presentasinya. Mereka akan diharapkan untuk membuat dan menyesuaikan hidangan yang memenuhi harapan pelanggan yang menuntut yang terbiasa makan di restoran eksklusif. Mode dan tren dalam masakan berfluktuasi sehingga penting bagi koki kelas atas untuk mengikuti tren ini dan menyesuaikan produk dan layanan mereka. Pelanggan yang ingin mengalami santapan mengharapkan pengalaman makan yang tak terlupakan yang

menggabungkan pengaturan dan suasana restoran, restoran teater, dan layanan pelanggan yang luar biasa, serta makanan yang luar biasa.

Pemeliharaan ketat dari kebersihan dan keamanan pribadi dan makanan tertinggi adalah yang terpenting setiap saat. Kegagalan untuk memenuhi persyaratan ini dapat berdampak buruk pada kesehatan dan kesejahteraan pengunjung, dan dapat menyebabkan kerusakan yang tidak dapat diperbaiki pada reputasi dan bisnis restoran.

Dapur komersial dilengkapi dengan peralatan khusus yang kompleks yang harus digunakan dengan hati-hati untuk menghindari kecelakaan dan cedera. Dapur adalah tempat yang berpotensi berbahaya untuk bekerja. Staf bekerja di bawah tekanan kuat, seringkali di ruang terbatas, bekerja dengan makanan panas dan peralatan serta peralatan berbahaya.

Keterampilan komunikasi yang efektif sangat penting bagi koki. Dapur profesional adalah lingkungan bertekanan tinggi di mana tim koki yang berspesialisasi dalam berbagai aspek produksi menu bekerja bersama untuk menghasilkan seluruh hidangan. Koordinasi brigade dapur sangat penting untuk memastikan kualitas hidangan yang dikirim ke restoran dan untuk memenuhi kerangka waktu yang sangat ketat. Selain itu, tim dapur perlu bekerja secara efektif dengan departemen lain di hotel atau restoran untuk memastikan pengalaman keseluruhan yang baik bagi tamu. Dengan globalisasi masakan, koki dapat bekerja di seluruh dunia. Koki berbakat selalu diminati dan memiliki kesempatan untuk bepergian dan bekerja di beberapa tujuan global yang paling menarik dan menyenangkan. Ini disertai dengan kebutuhan untuk menghargai budaya yang beragam, terutama yang berkaitan dengan persyaratan dan tradisi diet

3. Dokumen Terkait

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

- Pedoman lomba,
- Informasi di website panitia:
 - a. Kisi-kisi soal LKS

- b. Rencana Kerja
- c. Form Kebutuhan Bahan
- d. Lembar Ceklis Kebutuhan Bahan

Diskusi terkait pelaksanaan lomba dilaksanakan melalui kegiatan:

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

B. STANDAR KOMPETENSI BIDANG LOMBA

1. Ketentuan Umum - SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba)

LKS mengukur pengetahuan dan pemahaman melalui penampilan/unjuk kerja peserta dalam melakukan pekerjaan di bidang dapur.

Section		Relative importance (%)
1	Work organization and management	4
	<p>Setiap peserta harus mengetahui dan memahami</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semua peraturan bisnis internal • Organisasi dan struktur perhotelan dan restoran industri jasa • Pentingnya pengaturan sistim kerja perorangan yang efektif • Penggunaan dan perawatan alat khusus yang digunakan dalam keahlian memasak • Peran koki profesional dalam memproduksi menu dan hidangan di lingkungan bisnis • Pentingnya pengembangan profesional berkelanjutan untuk dipertahankan pengetahuan tentang tren dan mode terkini dalam seni kuliner • Bagaimana merencanakan menu yang seimbang untuk berbagai kesempatan dan situasi dan dalam batasan dan anggaran yang diberikan <p>Setiap peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menjaga standar kualitas sepanjang produksi, bahkan ketika di bawah tekanan • Menyiapkan rencana kerja untuk hidangan 	

Section		Relative importance (%)
	<p>tunggal dan merencanakan jadwal untuk persiapan menu. Rencanakan pekerjaan harian untuk diri sendiri dan orang lain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koordinasikan semua tugas persiapan (tempat mise-en) sebelum layanan • Prioritaskan pekerjaan untuk membedakan isu-isu penting dari yang kurang penting yang • Optimalkan alur kerja • Berfungsi secara efektif di setiap area dapur • Mampu menghitung untuk sumber daya waktu dan staf • Mendeteksi konflik, mengatasinya dan menemukan solusi dengan tim • Terapkan praktik hemat energi saat menggunakan peralatan memasak • Mengenal dan mengoperasikan semua peralatan dapur komersial dan teknologi dengan benar dan aman • Terapkan persyaratan hukum untuk deskripsi dan penjualan item menu • Bersikap responsif dan fleksibel terhadap situasi yang tidak terduga • Menyesuaikan metode kerja dengan situasi dan menjadi anggota yang efektif ke tim • Memberikan saran untuk perbaikan prosedur operasional • Membuat dan menyesuaikan resep dengan ide-ide sendiri dan mengembangkannya lebih lanjut • Menunjukkan rasa dan pemahaman tentang bahan-bahan dan mampu melakukannya buat hidangan tanpa resep • Perlakukan semua barang dengan hormat dan sumber daya ekonomi • Menilai kemampuan kinerja pribadi dan menghindari stres yang tidak perlu • Tetapkan tujuan secara mandiri dan capai • Ambil tanggung jawab pribadi untuk profesional berkelanjutan Anda sendiri pengembangan 	
2	Customer service and communications	5
	<p>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karakteristik berbagai jenis dan gaya pelayanan makanan dan ketika masing-masing akan digunakan secara tepat • Dampak pada produksi makanan dari berbagai 	

Section		Relative importance (%)
	<p>jenis layanan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pentingnya menu sebagai alat penjualan dan komunikasi • Pembatasan hukum pada materi promosi dan presentasi menu • Pentingnya penampilan saat dilihat publik dan berurusan dengan pelanggan • Pentingnya komunikasi yang efektif dalam tim, dengan pelanggan dan kontraktor <p>Peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perhatikan kebersihan dan penampilan setiap saat • Berkomunikasi secara efektif dengan kolega, tim, dan pelanggan • Manfaatkan menu sebagai alat penjualan dan komunikasi • Menerapkan gaya layanan makanan yang tepat untuk situasi dan pelanggan • Menunjukkan kesadaran bahwa industri perhotelan dan catering adalah industri berorientasi layanan pelanggan • Memberikan saran dan panduan tentang masalah kuliner kepada manajemen, kolega, dan pelanggan • Mengusulkan solusi dan berdiskusi dengan sikap berorientasi tujuan, tiba pada solusi yang disepakati • Merencanakan dan mengimplementasikan promosi makanan • Merencanakan dan mengimplementasikan pengaturan waktu untuk pemberian layanan 	
3	Food hygiene and health, safety, and environment	12
	<p>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Undang-undang dan praktik yang baik terkait dengan pembelian, penyimpanan, persiapan, memasak, dan layanan makanan • Undang-undang dan praktik yang baik untuk praktik kerja yang aman di dapur dan untuk menggunakan peralatan catering komersial • Penyebab kerusakan makanan • Indikator kualitas untuk makanan segar dan diawetkan 	

Section		Relative importance (%)
	<p>Peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekerja secara higienis dan bertanggung jawab atas peraturan sanitasi untuk makanan penyimpanan, persiapan, memasak dan layanan (HACCP) • Simpan semua komoditas dengan aman dan higienis • Pastikan semua area kerja dibersihkan berdasarkan standar tertinggi • Konsep HACCP internal bisnis diterapkan pada detail terakhir • Bekerja dengan aman dan menegakkan peraturan pencegahan kecelakaan • Gunakan semua alat dan peralatan dengan aman dan di dalam instruksi perusahaan • Mempromosikan kesehatan, keselamatan, dan kebersihan lingkungan dan makanan di dalam lingkungan kerja 	
4	Ingredients and menu development	8
	<p>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga pasar untuk bahan dan korelasi antara harga dan kualitas • Sifat dan jenis bahan yang digunakan dalam masakan • Ketersediaan dan nilai musiman produk • Korelasi antara kualitas produk, kecanggihan menu, dan tingkat gastronomi • Sifat nutrisi dari bahan • Dampak nutrisi fisik dari metode memasak • Peraturan dan pembatasan impor yang berlaku untuk beberapa bahan • Jenis dan gaya menu • Saldo dalam kompilasi menu • Masalah seputar keberlanjutan dan etika saat mencari bahan • Dampak budaya, agama, alergi, intoleransi, dan tradisi tentang diet dan memasak <p>Peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anjurkan untuk pengadaan bahan dan peralatan • Pilih standar kualitas produk yang sesuai untuk menu, anggaran, dan situasi • Mengenali dan mematuhi label bahan • Menerapkan prinsip-prinsip nutrisi untuk 	

Section		Relative importance (%)
	<p>mematuhi tamu ' harapan dan persyaratan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi keadaan kualitas bahan dan kenali tanda-tanda kualitas dan kesegaran, mis. penampilan, aroma, struktur, dll. • Menilai dan menolak barang di bawah standar • Pilih produk yang sesuai untuk makanan khusus • Menyusun menu untuk berbagai situasi dan acara • Akurat dalam persiapan menu dan memperhitungkan wajib deklarasi seperti informasi diet dan alergi • Mengkompilasi menu untuk berbagai kesempatan dan pengaturan 	
5	Preparation of ingredients	25
	<p>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Struktur karkas dan unggas atau burung buruan dan kegunaannya semua potongan daging, unggas, atau permainan • Metode pemotongan dan persiapan daging untuk dimasak • Kisaran daging, permainan, dan unggas dan penggunaan terbaiknya • Potongan daging, unggas, dan permainan yang biasa digunakan dalam masakan • Kisaran ikan dan kerang yang tersedia dan penggunaannya yang sesuai • Potongan ikan yang digunakan dalam masakan • Metode mempersiapkan ikan dan kerang untuk dimasak • Rentang buah, bahan salad, dan sayuran yang digunakan dalam masakan dan metode persiapannya untuk masakan atau penggunaan • Potongan sayuran yang diterima dan penggunaannya • Metode pembuatan kaldu, sup, dan saus serta penggunaannya • Metode pembuatan kue, produk roti, dan makanan penutup • Metode pembuatan masa lalu dan produk yang tidak masuk akal lainnya • Peralatan dan alat yang digunakan di toko daging, toko ikan, dan persiapan bahan • Penggunaan yang aman dan perawatan alat, terutama pisau 	

Section		Relative importance (%)
	<p>Peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menghitung, mengukur, dan menimbang jumlah produk yang benar • Menerapkan keterampilan pisau yang sangat baik dan teknik pemotongan umum • Debone daging, unggas, dan potongan hewan buruan dan bersiap untuk selanjutnya pengolahan • Potong dan ikat daging, unggas, dan hewan buruan • Siapkan, porsi, dan potongan daging dapur • Siapkan ikan utuh untuk diproses lebih lanjut, skala, keluarkan isi perut, fillet • Siapkan porsi ikan yang diterima untuk diproses dan dimasak lebih lanjut • Siapkan kaldu, sup, saus, bumbu bumbu, iringan, dan <i>dressing</i> • Menyelesaikan dan kumpulkan <i>mise en place</i> untuk menu secara keseluruhan • Mengurus <i>mise en place</i> secara mandiri untuk fungsi dan jamuan makan • Gunakan <i>mise en place</i> yang tidak digunakan di tempat untuk aplikasi lain • Buat persiapan untuk produksi kue, produk roti, dan makanan penutup • Menghasilkan berbagai macam pasta dan benda-benda asing lainnya 	
6	Application of cookery methods	20
	<p>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berbagai metode memasak tersedia dan penggunaannya yang sesuai untuk berbagai bahan dan menu • Efek memasak pada bahan-bahan • Jenis saus yang digunakan dalam masakan profesional dan aturan pembuatan saus • Jenis sup yang digunakan dalam masakan profesional dan aturan pembuatan sup • Hiasan klasik dan ekstensi untuk hidangan dasar <p>Peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pilih peralatan memasak yang sesuai untuk metode memasak • Terapkan metode memasak yang benar untuk 	

Section		Relative importance (%)
	<p>setiap bahan dan setiap hidangan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan berbagai metode memasak • Menghitung untuk waktu memasak • Gabungkan dan terapkan berbagai metode memasak secara bersamaan • Menghitung penyusutan selama memasak • Menghasilkan harmoni produk, metode persiapan dan Teknik pelapisan • Sejajarkan metode persiapan dengan tingkat gastronomi • Ikuti resep, mengadaptasinya sesuai kebutuhan, dan menghitung bahan berdasarkan penutup yang dibutuhkan • Gabungkan bahan-bahan untuk mencapai hasil yang diinginkan • Menghasilkan berbagai macam hidangan termasuk: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sup dan saus; ○ <i>Starters</i> (baik panas dan / atau dingin); ○ Salad dan hidangan pembuka; ○ Hidangan ikan dan kerang; ○ Daging, unggas, dan hidangan game; ○ Hidangan sayur dan vegetarian; ○ Hidangan khas dan internasional; ○ Hidangan nasi dan pasta; ○ Hidangan telur ○ Kue, produk roti, permen, dan makanan penutup • Siapkan dan masak hidangan kompleks yang menggabungkan bahan-bahan untuk menghasilkan hidangan yang menarik dan inovatif • Siapkan hidangan regional, nasional, dan internasional menggunakan resep • Siapkan dan masak hidangan untuk berbagai makanan termasuk sarapan, makan siang, teh sore, teh sore, dan makan malam • Menerapkan teknologi dan metodologi modern dalam produksi pangan 	
7	Presentation of dishes	21
	<p>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pentingnya penyajian makanan sebagai bagian dari makanan pengalaman • Berbagai hidangan servis, piring, dan presentasi lainnya peralatan tersedia 	

Section		Relative importance (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • Tren presentasi makanan • Gaya layanan makanan dan dampaknya pada penyajian hidangan • Hiasan dan iringan yang diterima untuk hidangan tradisional • Pentingnya kontrol porsi di restoran komersial operasional catering <p style="text-align: center;">Peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porsi komponen makanan untuk memberikan hasil yang dibutuhkan • Memperjelas atau mengentalkan dan meningkatkan nilai sup dan saus • Menghasilkan dan menyajikan piring dingin dan berbagai macam salad • Sajikan makanan untuk prasmanan panas dan dingin dan pengaturan swalayan • Mempersiapkan hiasan yang diterima dan menggunakannya untuk yang efektif presentasi hidangan • Sesuaikan gaya persiapan dan pelapisan dengan metode penyajian • Cicipi hidangan dan oleskan bumbu, rempah, dan rempah-rempah secara profesional • Sajikan makanan secara menarik untuk meningkatkan pengalaman makan dan apresiasi pelanggan terhadap makanan • Sajikan makanan menggunakan peralatan layanan seperti flat, tureens, piring, dll. • Sajikan piring berlapis di piring atau piring layanan yang sesuai untuk memberikan penampilan yang menarik dan menyenangkan • Menghasilkan berbagai pasta 	
8	Food purchase, storage, costing, and control	5
	<p>Peserta perlu mengetahui dan memahami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ketersediaan musiman dan variasi harga bahan • Proses pasar barang umum • Jangkauan dan keunggulan lokal, nasional, dan pemasok internasional • Pembayaran umum dan ketentuan pengiriman • Proses pemesanan komoditas dan peralatan • Faktor-faktor yang mempengaruhi harga menu • Metode untuk menghitung harga jual 	

Section	Relative importance (%)
<p>berdasarkan biaya bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pentingnya ekonomi dan efisiensi saat menyiapkan makanan • Pentingnya keberlanjutan, dampak lingkungan, dan jejak karbon yang disebabkan oleh pilihan mereka. • Solusi produk seperti program resep, menu, sistem barang dagangan, sistem perjamuan, dll. • Solusi penyimpanan makanan tersedia <p style="text-align: center;">Peserta harus dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pilih pemasok berdasarkan kualitas, layanan, kisaran, dan harga • Siapkan daftar permintaan harian • Memilih / memesan makanan dan barang-barang konsumsi yang dibutuhkan secara akurat untuk dipenuhi kebutuhan bisnis • Mengamankan harga, layanan, dan kualitas terbaik dari pemasok • Lengkapi pesanan pembelian dan kirim pesanan pembelian online • Terima barang saat pengiriman dan periksa semua dokumentasi untuk memastikannya pengiriman sudah benar dan barang berkualitas bagus • Simpan semua makanan segar, beku, dingin, dan ambien dengan benar, memastikan bahwa suhu dan kondisi penyimpanan yang sesuai adalah terawat • Akun untuk kerugian penyimpanan • Perkirakan biaya penyimpanan • Sejajarkan pesanan pembelian dengan kapasitas penyimpanan • Lengkap pemesanan, kontrol, dan catatan stok secara manual atau dengan penggunaan IT • Hitung biaya material dan harga jual untuk mencapai dapur yang dibutuhkan laba memantau dan menyesuaikan produksi pangan dan kontrol porsi mempertahankan margin laba yang dibutuhkan • Kontrol pemborosan dengan memperkirakan jumlah preparasi dengan benar diperlukan dan tidak memesan berlebihan 	
Total	100

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 teknologi yang canggih serta keamanannya
- Sarankan permintaan untuk deskripsi dan menu yang laku
- Harus dapat merespon dgn 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 tanpa mempergunakan resep
- 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	SOUP	23 %	20 %
#2 – MODUL 2A	MAINCOURSE FISH	25 %	22 %
#2 – MODUL 2B	MAINCOURSE POULTRY & MEAT	25 %	23 %
#3 – MODUL 3	DESSERT	27 %	22 %
Jumlah		100%	88 %

Note : APD = Alat Pelindung Diri

C. SISTEM PENILAIAN

1. Petunjuk Umum

Penilaian LKS-SMK menggunakan ketentuan yang telah ditetapkan panitia.

Pada Lomba Kompetensi Siswa tingkat Nasional menggunakan 2 (dua) metode penilaian :

a. *Measurement / Pengukuran*

Measurement merupakan metode yang digunakan untuk menilai akurasi, presisi dan kinerja lain yang diukur secara objektif. Dalam penilaian *Measurement* harus di hindari hal-hal yang bersifat multitafsir.

Pertimbangan pengujian dan penilaian untuk *measurement* adalah sebagai berikut:

- Biner, **iya** atau **tidak**.
- Skala kesesuaian yang telah ditentukan sebelumnya terhadap tolok ukur tertentu.

b. *Judgment / Pertimbangan*

Judgement merupakan metode yang digunakan untuk menilai kualitas kinerja yang dimungkinkan adanya perbedaan pandangan berdasarkan tolak ukur penerapan di industri.

Skor merupakan penghargaan yang diberikan juri untuk aspek *judgement* pada sub kriteria. Skor harus dalam kisaran 0, 1, 2 atau 3. Nilai yang diberikan dihitung dari skor yang diberikan oleh juri dalam tim penilaian.

Masing-masing dari juri menilai setiap aspek penilaian, apakah peserta sudah mengerjakan atau tidak. Skor dari 0 hingga 3 terkait dengan standar industri sebagai berikut:

- 0: Kinerja dibawah standar industri, termasuk tidak mengerjakan
- 1: Kinerja memenuhi standar industri

- 2: Kinerja melampaui standar industri
- 3: Kinerja luar biasa terkait dengan ekspektasi industri

Baik *measurement* maupun *judgement* harus berdasarkan tolok ukur yang diambil dari praktik industri terbaik. Semua penilaian harus berdasarkan tolok ukur yang ditetapkan dalam Skema Penilaian. Dalam melakukan penilaian tidak diizinkan menggunakan metode pemeringkatan hasil pekerjaan peserta.

2. Kriteria Toleransi Pengukuran

2.1. Penilaian *Subjectif*

Subjective sistem menggunakan penilaian dengan penentuan secara profesional. 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)

Tiga Pakar akan menilai setiap Aspek, dengan yang keempat untuk mengkoordinasikan penandaan dan bertindak sebagai hakim untuk mencegah penandaan rekan. Penilaian dari *subjective* ini tidak boleh selisih melebihi 3 point dari setiap pakarnya. Jika terjadi perbedaan tersebut maka akan dilakukan diskusi diantara para juri/pakarnya

2.2. Penilaian *Objektif (Measurement)*

Lima 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.

2.3. Komposisi Penilaian *Subyektif dan Obyektif*

Keputusan mengenai pemilihan kriteria dan metode penilaian akan dibuat selama desain kompetisi melalui Skema Penandaan dan Proyek Uji.

3. Sub Kriteria

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

Setiap formulir penandaan (Sub Criterion) menentukan hari yang akan ditandai, dan identitas tim penandaan.

4. 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 penandaan 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.

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

STANDARDS SPECIFICATION SECTION	CRITERIA								TOTAL MARKS PER SECTION	WSSS MARKS PER SECTION	VARIANCE
	A	B	C	D	E	F	G	H			
1	5.00								5.00	5.00	0.00
2		2.00					7.50		9.50	10.00	0.50
3								11.00	11.00	10.00	1.00
4	CONTOH TABEL ALOKASI								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

5. 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, pemangkasan 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

6. Skema Penilaian

No.	Modul	Kriteria/Sub-Kriteria	Total
1	1	SOUP	22,45 %
2	2A	HEALTHY HOT FISH MAINCOURSE	24,85 %
3	2B	MAINCOURSE POULTRY & MEAT	25,85 %
4	3	PASTRY AND INDONESIAN DESSERT	26,85 %
Total			100

D. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI/TEST PROJECT

1. Definisi

Proyek Uji (*Test project*) adalah instruksi/gambar kerja yang menjelaskan pekerjaan di masing-masing bidang keahlian. Proyek uji tersebut akan dilakukan oleh Peserta untuk menunjukkan keunggulan dan keahlian dalam melaksanakan pekerjaan dalam Proyek Uji. Proyek Uji harus meliputi konteks, tujuan, proses, dan hasil kerja, serta skema penilaian yang berlaku.

2. Durasi

Durasi efektif lomba pada tiap proyek uji berkisar antara 5 sampai dengan 15 jam, 1 hari maksimal 5 jam. Kompetisi berlangsung selama 3 hari. Proyek uji harus dirancang sesuai dengan standar profesional terkini dan memenuhi peraturan K3, secara detail dijelaskan dalam deskripsi teknis masing-masing bidang lomba.

3. PERSYARATAN UJI

KETENTUAN LOMBA PENGOLAHAN MAKANAN

- a. Seluruh kegiatan memasak akan dilakukan secara langsung (*live*) dengan menggunakan aplikasi Zoom yang akan disediakan oleh panitia
- b. Mengolah makanan dengan menggunakan minimal 2 kamera (*handphone*) dengan ketentuan 1 buah camera akan tertata secara statis dan 1 camera akan digunakan bergerak menyesuaikan kegiatan peserta. **DAPAT DILIHAT DI FOTO YANG ADA DI AKHIR KETENTUAN LOMBA.**
- c. Untuk menu masakan Indonesia dan Continental dirancang sendiri oleh masing-masing peserta berdasarkan rambu-rambu yang tersebut diatas dan bahan dasar harus 60% dari total menu.
- d. Resep masakan Indonesia maupun Kontinental diserahkan pada panitia selambat - lambatnya 1 bulan sebelum acara lomba. Untuk bahan yang *mystery* dituliskan *mystery ingredients*
- e. Seluruh resep masakan dilampirkan foto. Khusus untuk masakan Indonesia selain foto makanan yang di buat juga harus dilengkapi dengan sejarah / latar belakang masakan yang berhubungan dengan adat istiadat dan kebudayaan Indonesia peserta
- f. Resep yang masuk ke panitia menjadi hak milik panitia
- g. Standar *recipe* harus masuk ke pihak panitia maksimum 1 bulan sebelum lomba.
- h. Semua hasil masakan peserta lomba setelah ditata, dibuat foto dan dikirimkan secara langsung ke juri pada saat lomba

- i. Semua bahan makanan yang digunakan untuk praktik pengolahan makanan Indonesia dan Continental akan dibuatkan list oleh panitia. Jika tidak dapat diperoleh di daerah peserta, maka peserta boleh mengajukan substitusi bahan dan di informasikan ke juri. Untuk bumbu Indonesia, peserta diijinkan memilih bahan sendiri.. Kecuali bahan-bahan utama yang sudah termasuk didalam daftar bahan yang ditentukan oleh panitia.
- j. Peralatan pengolahan makanan/alat memasak yang spesifik dari masing masing Peserta Lomba diperbolehkan digunakan sesuai dengan kebutuhan dari peserta
- k. Untuk masakan Continental, bahan-bahan makanan disediakan oleh panitia (peserta wajib menggunakan bahan makanan) tidak boleh menambah bahan makanan di luar yang disediakan oleh panitia. **KECUALI** tidak dapat ditemukan di daerah maka diijinkan untuk mencari substitusinya dengan menginformasikan kepada panitia atau juri
- l. Alat hidang yang digunakan peserta, semua diharuskan mempergunakan piring dengan rincian sebagai berikut:
 - i. Untuk semua piring saji harus berbentuk BULAT dengan warna PUTIH
 - ii. Untuk Soup disajikan menggunakan soup Plate dengan volume 220 ml – 250 ml
 - iii. Ukuran piring yang diijinkan adalah ukuran 28cm – 32cm
 - iv. Tidak diperkenankan menggunakan alat saji bantuan lainnya didalam penyajian
- m. Pengolahan makanan, tidak diperkenankan menggunakan bahan Additif makanan.
- n. Jika memungkinkan, hindarkan pengolahan makanan yang menggunakan oven (karena keterbatasan peralatan yang dimiliki), dapat disesuaikan dengan kebutuhan.
- o. Peralatan bantu pengolahan seperti: food processor , blender, mixer dan grinder dapat digunakan.
- p. Siswa yang sudah pernah mengikuti LKSNASIONAL**TIDAK DIPERKENANKAN** lagi mengikuti LKS NASIONAL.
- q. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan pakaian Chef lengkap.
- r. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan sepatu khusus untuk bekerja di dapur
- s. Siswa diharapkan mematuhi peraturan K3 – Harap dipelajari peraturan K3 di Dapur

Gambar Piring Saji :



4. SIRKULASI PROYEK UJI

Proyek uji yang sudah dikembangkan akan di di upload di laman Puspresnas (www.....). dan Peserta serta pembimbing LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2022 bisa mendownload dengan pada akun peserta dan akun pembimbing dengan ketentuan waktu yang sudah di tentukan dalam Petunjuk Umum LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2022

5. PERUBAHAN PROYEK UJI

Proyek uji untuk lomba bidang *Cooking* akan dilakukan dengan komposisi sebesar 30%, dimana perubahan tersebut akan dilakukan proses undian untuk penggunaan bahan utama yang akan dilakukan pada H-2 perlombaan.

4. Persyaratan Proyek Uji

MODUL 1

CHICKEN CONSOMME

Prepare a Chicken Consommé with individual garnish, suitable for Fine Dining for eight persons

- Soup to be served in Soup Plate
- Garnishes prepared in two Soup including the vegetabes that made on Skill Test.
- Stuffed Home Made Pasta as body of the Consomme
- No Pork and Alcohol to be used in the dish

Module 1			
3 hours and 30 minutes total			
C1	Part A	“Chicken Consommé”	Skill 34
Description		Prepare a Chicken Consommé with individual garnish, suitable for Fine Dining for eight persons <ul style="list-style-type: none"> • Soup to be served in Soup Plate • Garnishes prepared in two Soup including the vegetables that made on Skill Test. • Stuffed Home Made Pasta as body of the Consomme <p><u>Skills Test: During the Competition Hours, the following cuts need to be presented to the Judges in the first 1 HOURS, which may then be used over the next 3 competition days.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • One vegetable needs to be cut to 30 gr Fine Dice. • One vegetable needs to be cut to 20 gr Julienne. • One vegetable needs to be turned (torné), 4 pieces (keep this Vegetables for next courses) 	
Service Details		<ul style="list-style-type: none"> • Two Soup Plates with garnish • Garnishes are not to be served on the rim of the plate • Consommé shall be ¾ full of a soup bowl inclusive of garnish • No Pork and Alcohol to be used in the Dish 	
Main Ingredients required for Vegetable Soup		The dish must include: <ul style="list-style-type: none"> • Chicken for Consommé • Root Vegetables for Garnish • Stuffed Home Made Pasta 	
Basic ingredients		Ingredients are available from the chosen by competitor	
Special equipment required		No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.	
Garnish Criteria		<ul style="list-style-type: none"> • Not a herb or leaves • A decorative/ornamental item • Small in size 	

MODUL 2

Modul 2 terdiri dari dua makanan dan dibuat untuk 2 (dua) porsi Ready on Plate yang terdiri dari **MENU HEALTHY HOT FISH COURSE & PLATED MAIN COURSE TWO VARIETIES**

MODUL 2 A & 2 B**MENU HEALTHY HOT FISH COURSE & PLATED MAIN COURSE TWO VARIETIES**

Modul 2 terdiri dari dua Jenis Main Course makanan dan dibuat untuk 2 (dua) porsi dan 4 porsi Ready on Plate yang terdiri dari **Menu Healthy Hot Fish Course & Plated Main Course Two Varieties**

MODUL 2 A**MENU HEALTHY HOT FISH COURSE**

Prepare and cook a 2-portion main course Healthy Fish hot dish of choice

- Cooking methods **must not solely** include boiling, poaching, steaming (sous vide cooking optional)
- Minimum Include Two Sauces : one uncooked sauce of choice and 1 on your choice
- Include one garnish of choice
- One Carbohydrate on your choice
- No Pork and Alcohol to be used in the dish

MODUL 2 B**PLATED MAIN COURSE TWO VARIETIES**

Prepare 4 plated Main Courses of three varieties – two plates each variety for a casual dining

- Prepare in total 2 x 2 (4) plated Main Courses of equal portion size with vegetables, starch, sauce and garnishes
- All 4 Dishes to include the same type of two vegetables and one type of starch
- Each two dishes to be served with 1 appropriated Sauce to the dish

- **Main Course should have a** total plate weight of min 180 grams (main protein 60% of the dish)
- Sauce to be served on each plate
- No Pork and Alcohol to be used in the dish

Module 2			
3 hours in total			
C2	Part A	Healthy Hot Fish Course (Mystery Vegetables)	Skill 34
Description		<p>Prepare and cook a 2-portion main course healthy Fish hot dish of choice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking methods must not solely include boiling, poaching, steaming (sous vide cooking optional) • Minimum Include Two Sauces : one uncooked sauce of choice and 1 on your choice • Include one garnish of choice • One Carbohydrate on your choice <p><u>Skills Test: During the Competition Hours, Preparing and Make the following instruction need to be presented to the Judges in the first 1 HOURS, which may then be used over the competition.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mayonnaise • Hollandaise Sauce 	
Service Details		<ul style="list-style-type: none"> • Two plated portions to be served in the Round Plate • Service time will be at 2 hours 30 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes on 5 minutes after. • The total module time is 3 hours, made up of 2 hours 30 minutes of preparation and presentation, 15 minutes of sending the Photo and 15 minutes for clean down area. The competitor must leave the kitchen at 3 hours 	
Main Ingredients required for Fish Course		<p>The following ingredients must be included in the dish :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Red Snapper • Mystery Vegetables (CHOICE ON C-2) 	
Basic ingredients		<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients are available from the chosen by competitor 	
Special equipment required		<ul style="list-style-type: none"> • No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list. 	
Garnish Criteria		<ul style="list-style-type: none"> • Not a herb or leaves • A decorative/ornamental item • Small in size 	

Module 2			
3 hours in total			
C2	Part B	Plated Main Course Two Varieties (Mystery Meat)	Skill 34
Description		Prepare 4 plated Main Courses of three varieties – two plates each variety for a casual dining <u>Skills Test: After the Competition Hours, Preparing and Make the following instruction need to be presented to the Judges in the 20 minutes, which may then be used over the competition.</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cut Whole Chicken • Slice Meat 	
Service Details		<ul style="list-style-type: none"> • Prepare in total 2 x 2 (4) plated Main Courses of equal portion size with vegetables, starch, sauce and garnishes • All 4 Dishes to include the same type of two vegetables and one type of starch • Each two dishes to be served with 1 appropriated Sauce to the dish • Main Course should have a total plate weight of min 180 grams (main protein 60% of the dish) • Sauce to be served on each plate • No Pork and Alcohol to be used in the dish • The total module time is 3 hours, made up of 2 hours 30 minutes of preparation and presentation, 15 minutes of sending the Photo and 15 minutes for clean down area. The competitor must leave the kitchen at 3 hours 	
Main Ingredients required for Main Course		The following ingredients must be included in the dish : <ul style="list-style-type: none"> • Whole chicken supreme, two plates NOT sliced, first wing bone attached – dish 1-2 • Sliced Mystery Meat – Dish 3-4 • Two types of vegetable of Competitors choice from market list. Two types of vegetables can be used for all 4 plates • One type of same starch of Competitors choice to all dishes • One type of Sauce appropriated to each two variations • One type of garnish appropriated to each category of dish 	
Basic ingredients		<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients are available from the chosen by competitor 	
Special equipment required		<ul style="list-style-type: none"> • No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list. 	
Garnish Criteria		<ul style="list-style-type: none"> • Not a herb or leaves • A decorative/ornamental item • Small in size 	

**MODUL 3 –
PLATED TWO DESSERT MINIATURES
(INCLUDE LEVELING UP INDONESIAN DESSERT)**

Modul 3 terdiri dari satu dessert dan dibuat untuk 2 (dua) Plated Dessert

PLATED TWO DESSERT MINIATURES

Makanan Dessert platter miniatures

- Prepare Three Plated Miniature Dessert for Casual Dining
 - 1 must included a Pastry Product
 - 1 own Indonesian Dessert choice
 - 1 plate to be served for Display
 - Sauce to be served on each plate
 - Mystery Ingredients
-
- Bahan yang digunakan adalah “**hanya bahan**” yang mudah dicari oleh peserta

Module 3			
3 hours in total			
C3	Part B	PLATED TWO DESSERT MINIATURES (Mystery Ingredients)	Skill 34
Description		Prepare a dessert with individual garnish, suitable for a la carte service for 2 persons <u>Skills Test: During the Competition Hours, Preparing and Make the following instruction need to be presented to the Judges in the first 1 HOURS, which may then be used over the competition.</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pastry Cream 	
Service Details		Prepare and cook a total Three Plate suitable for banquet dining <ul style="list-style-type: none"> • 1 must included Pastry Product • 1 own Indonesian Dessert choice • Sauce to be served on each plate 	
Main Ingredients required for Main Course		The dish must include: <ul style="list-style-type: none"> • Nut Ingredient (Mystery) • One type of sauce appropriated to the dish • One type of garnish appropriated to the dish 	
Basic ingredients		<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients are available from the chosen by competitor 	
Special equipment required		<ul style="list-style-type: none"> • No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list. 	
Garnish Criteria		<ul style="list-style-type: none"> • Not a herb or leaves • A decorative/ornamental item • Small in size 	

E. ALAT

1. Ketentuan Umum

Berisikan informasi umum tentang segala kegiatan dalam lomba. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai (maksimal 2 jam).

2. Daftar Alat para Peserta

Alat atau sarana pendukung lomba dilakukan di sekolah. Berikut adalah alat alat yang dapat digunakan pada pelaksanaan lomba. Alat tersebut dibawah ini **tidak mengikat** mengingat akan disesuaikan dengan kebutuhan para kompetitor

Alat yang dipersiapkan oleh peserta meliputi: (alat dibawah ini adalah contoh yang bisa dipersiapkan)

NO	JENIS PERALATAN	UKURAN	JUMLAH	KETERANGAN
I	KITCHEN EQUIPMENT			
1	4 BURNER GAS RANGER & OVEN <i>(kompor 4 tungku dengan oven)</i>	standard	1	
2	TABLE WORK REFRIGERATOR (Chiller)	standard Standard	1 1	
Sub total				
II	EQUIPMENT PENUNJANG			
1	BLENDER	standard	1	
2	FOOD PROCESSOR	standard	1	
Sub total				
III	KITCHEN UTENSILS			
1	FLAT PAN	28cm	1	
2	SAUTE PAN	18sm - 28cm	2	
3	TWO LITER SAUCE PAN	22cm	2	
4	SMALL 3 LITER COOKING/STOCK POT	diameter 18cm	1	
5	FRYNG PAN (teflon)	diameter 24cm	1	
6	FRYNG PAN (teflon) 2	diameter 18cm	1	
Sub total				
IV	UTENSILS PENUNJANG			
1	WOODEN SPATULA	standard	3	
2	SOUP LADLE	ukuran 300ml	1	
3	SKIMMER / SPIDER NET	standard	1	
4	BALLON WHISK	medium	1	
5	CONICAL STRAINER	medium	1	
6	MIXING BOWL (Stainless steel)	standard	3	
7	WHISKING BOWL (Stainless steel)	medium	1	
8	SMALL BOWL FOR BUMBU RACIKAN	medium	4	
Sub total				
V	PERALATAN PELENGKAP			
1	WOODEN SQUARE TRAY	standard	1	
2	WOODEN ROUND TRAY	standard	1	
Sub total				
VI	LAIN LAIN			
1	CAN OPENER	heavy duty	1	
Sub total				
VII	CHINA WARE (piring saji)			
WARNA PUTIH				
1	PIRING BULAT	28cm / 10 INCHES	2	
2	PIRING BULAT	30 cm / 12 inches	2	

E. BAHAN

1. Bahan dan Perakitan

Berkaitan dengan bahan yang akan digunakan dapat disesuaikan dengan menu yang akan dibuat, dimana ketentuan untuk bahan yang menjadi bahan yang **HARUS DIGUNAKAN** sudah terinci di soal dari setiap modulnya. Untuk bahan bahan lainnya silahkan digunakan dengan menyesuaikan resep yang telah dibuat.

Semua bahan disesuaikan dengan keperluan atau kebutuhan dari masing masing kompetitor yang telah dibuat pada market list nya.

F. BAHAN PENUNJANG

1. Bahan Penunjang Lomba sebagai Referensi para Peserta

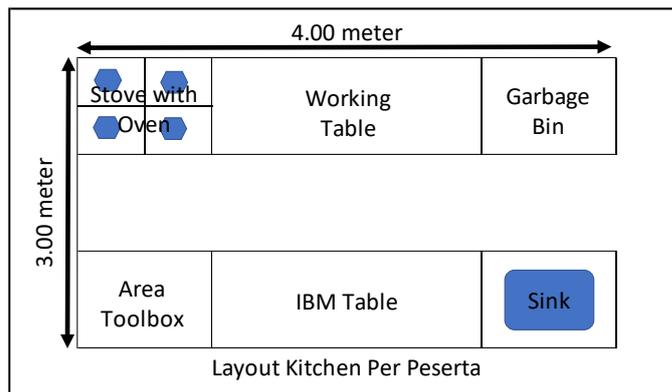
Bahan bahan penunjang dalam pelaksanaan lomba adalah disesuaikan dengan kebutuhan dari masing masing peserta. Bahan bahan ini harus mengikuti ketentuan yang telah ditentukan di proyek uji

No.	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Satuan
1	Handphone	dengan resolusi camera yang bagus	3	pcs
2	Tripod 1 M plus holder HP	Tripod HP & Kamera 1,3 meter U Holder Universal Tripod untuk Smartpho	2	pcs
3	Pulsa Quota minimal 15 GB	Disesuaikan dengan signal yang bagus dari masing masing propinsi (Telkomsel atau XL)	3	ea
4	Tripod Holder HP	Tripod Hp Holder Hp Tripod Handphone Flexible Octopus Mini Tripod	2	pcs

G. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT

1. Layout

Tata layout penempatan peralatan utama berikut deskripsinya



Layout ini disesuaikan dengan kondisi ruang praktek di sekolah masing masing. Dimana seluruh ruangan dapat terlihat di kamera yang ketentuannya sebagai berikut:



LAYOUT CAMERA SECARA KESELURUHAN

Camera 1



Camera 2



Camera 3



Tampak Depan



Tampak Belakang



H. JADWAL BIDANG LOMBA

Waktu		Kegiatan	Keterangan
Hari ke-1			
09.00	10.00	Technical meeting Teknis Pelaksanaan	TIDAK TERMASUK DALAM WAKTU LOMBA
10.00	11.00	Uji coba Jaringan	
11.00	12.00	Persiapan akhir dari masing2 kompetitor	
13.00	13.15	Information and preparation	(15 minutes)
13.15	15.30	Cooking Process (CHICKEN CONSOMME)	(2 hours and 15 min)
15.25	15.35	Presentation and judging time	
15.35	15.45	Sending Picture	(10 mins)
15.45	16.00	Cleaning	(15 mins)
		Debrief	
Hari ke-2			
08.30	08.45	Informatin and preparation	(15 minutes)
08.45	11.00	Cooking Process (Healthy Hot Fish Course)	(2 hours and 15 min)
10.55	11.05	Presentation and judging time	
11.05	11.15	Sending Picture	(10 minutes)
11.15	11.30	cleaning	(15 Minutes)
11.30	13.00	Ishoma	(1 hour and 30 mins)
13.00	13.15	Preparation for Main course Fish	(15 minutes)
13.15	15.30	Cooking Process (Plated Main Course Two Varieties)	(2 hours and 15 min)
15.25	15.35	Presentation and judging time	
15.35	15.55	Skill Test	(20 mins)
15.55	16.05	Sending Picture	(10 mins)
16.05	16.20	Cleaning	(15 mins)
		Debrief	

Waktu		Kegiatan	Keterangan
Hari ke-3			
08.30	08.45	Informatin and preparation	(15 minutes)
08.45	11.00	Cooking Process (Dessert Two Varieties)	(2 hours and 15 min)
10.55	11.05	Presentation and judging time	
11.05	11.15	Sending Picture	(10 minutes)
11.15	11.30	cleaning	(15 Minutes)

I. KEBUTUHAN LAIN DAN SPESIFIKASINYA

1. Kebutuhan Juri untuk Menilai

No.	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Satuan
1	Printer warna	printer dengan wifi	1	pcs
2	ATK (pensil, penggaris, pena, eraser, tip-ex)		3	set
3	Kertas A4		2	rim
4	Flash Disk	32 GB	3	pcs

2. Kebutuhan Perlombaan (contoh)

No.	Peralatan	Spesifikasi	Satuan	Gambar
1	In Focus	Proyektor (Wifi +Android) Projector ALL IN 1 infocus	5	

No.	Peralatan	Spesifikasi	Satuan	Gambar
2	Layar Proyektor 84 inch Tripod Screen Projector	Layar Proyektor 84" Tripod / Screen Projector untuk BenQ / InFocus / Acer / Sony / Optoma / Hitachi / Sharp dll	5	
3	External Hard Disk untuk recording	Hardisk Eksternal 2TB Harddisk External HDD HD	2	
4	Cable HDMI to HDMI	Kabel Hdmi 15m / 10 meter untuk projector / infocus / lcd	5	
5	Laptop untuk monitor Zoom Meeting	Laptop Intel Core i7	2	
6	Quota Internet 20 GB	Diperlukan untuk zoom meeting selama 3 hari lomba	3	
7	Zoom ID berbayar		3	

Kapasitas Listrik yang dibutuhkan

NO.	Nama Alat	Daya
1	Proyektor (Wifi +Android) Projector ALL IN 1 infocus (5)	900 watt
2	Laptop 8	400 watt
3	Printer	200 watt
4		
	TOTAL	1500 watt

J. REKOMENDASI JURI

Recomendasi juri ada pada file terpisah dengan Tehnical Deskripsi ini.

Lampiran 1: Proyek Uji LKS

Lampiran 2: Format Penilaian

