



Puspresnas
Pusat Prestasi Nasional



DESKRIPSI TEKNIS

**LOMBA KOMPETISI SISWA (LKS)
TINGKAT NASIONAL XXIX
TAHUN 2021**



BIDANG LOMBA

Pelayanan Restoran
Restaurant Service



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 prgram yang telah direncanakan, tahun 2021 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 daring/*Online*.

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 29 Tahun 2021 secara daring” 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 2021 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 29 Tahun 2021 ini, dan semoga Tuhan YME membalas kebaikan semua pihak.

Jakarta, 29 Mei 2021

plt. Kepala



Asep Sukmayadi,
NIP.197206062006041001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	4
PENDAHULUAN.....	5
1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA.....	5
1.2 Isi Deskripsi Teknis.....	6
1.3 Dokumen Terkait.....	6
2. SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba).....	7
2.1. Ketentuan umum	7
2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK	7
3. SISTEM PENILAIAN	8
3.1. Petunjuk Umum.....	9
3.2. Kriteria Toleransi Pengukuran	9
3.3. Kriteria Penilaian.....	9
3.3.1. Penilaian Subjectif.....	10
3.3.2. Penilaian Objektif	10
3.3.3. Komposisi Penilaian Subyektif dan Obyektif	10
3.5. Sub Kriteria	11
3.6 Keseluruhan Penilaian.....	11
3.7. Prosedur Penilaian.....	11
3.1. Skema Penilaian	12
4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI.....	12
4.1. Petunjuk Umum.....	12
4.2. Persyaratan Uji	12
4.3. Sirkulasi Proyek Uji.....	12
4.4. Perubahan Proyek Uji	13
5. DAFTAR ALAT.....	13
5.1 Ketentuan Umum.....	13
5.2 Daftar Alat para Peserta.....	13
Catatan: Selama Alat tidak dicantumkan pada daftar alat akan diperiksa dan tidak boleh dipergunakan sebelum disetujui oleh tim teknis dan persetujuan ketua juri.	18
6. DAFTAR BAHAN	18
6.1 BAHAN PENUNJANG.....	22
7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT.....	23
8. JADWAL BIDANG LOMBA.....	24
Morning shift.....	24
Afternoon shift	24
Competitor groups.....	24
9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA	25
9.1 Kebutuhan ini untuk kebutuhan juri, diantaranya:.....	25
9.2 Kebutuhan Juri untuk menilai, diantaranya:	25
9.3 Kapasitas Listrik yang dibutuhkan:.....	26
10. Rekomendasi Juri	26

PENDAHULUAN

1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA

RESTAURANT SERVICE (Pelayanan Restaurant)

1.1 Deskripsi Bidang Lomba

Restaurant Service merupakan keahlian menyediakan layanan makanan dan minuman berkualitas tinggi untuk para tamu. Profesi dalam layanan makanan dan minuman umumnya bekerja di sektor komersial, menawarkan berbagai layanan makan minum kepada pelanggan. Terdapat hubungan langsung antara produk dan kualitas layanan yang diberikan dan pembayaran yang dilakukan oleh tamu. Oleh karena itu, profesi ini memiliki tanggung jawab berkelanjutan untuk bekerja secara profesional dan interaktif dengan tamu untuk memberikan kepuasan dan dengan demikian mempertahankan dan menumbuhkan bisnis. Profesi ini umumnya ada pada industri hotel atau restoran. Namun, ukuran, sifat, dan kualitas industri ini dapat sangat bervariasi dari rantai hotel yang terkenal secara internasional hingga restoran kecil, sedang, dan skala besar. Kualitas dan tingkat layanan yang disediakan dan diharapkan oleh para tamu juga akan bervariasi. Jenis layanan akan tergantung pada pelanggan yang ditargetkan seperti *american service* hingga *elaborate service, french service* dan *russian service*, di mana hidangan dapat disiapkan di meja tamu. Layanan makanan dan minuman berkualitas tinggi mengharuskan profesi tersebut memiliki pengetahuan luas tentang masakan internasional, minuman, dan *wine*. Mereka harus memiliki standar penyajian yang diterima dan harus mengetahui persiapan hidangan dan minuman khusus di meja tamu atau di bar. Server atau profesi *waiter/ess* adalah orang yang paling penting dalam melayani para tamu dan memberikan pengalaman makan. Keahlian, perilaku yang baik, interaksi yang sangat baik dengan tamu, percaya diri, *personal hygiene* dan makanan yang sangat baik, penampilan, dan kemampuan praktis semuanya penting. Personel layanan makanan akan

bekerja sebagai bagian dari tim dan dengan tim lain di hotel atau restoran. Dengan globalisasi perkembangan dunia industri makanan dan minuman, perluasan perjalanan untuk *leisure* dan bisnis, dan mobilitas internasional, staf di industri perhotelan menikmati peluang dan tantangan yang berkembang pesat. Bagi pemilik restoran banyak peluang komersial dan internasional; namun, ini membawa serta kebutuhan untuk memahami dan bekerja dengan beragam budaya, tren, dan lingkungan. Keragaman keterampilan yang terkait dengan layanan restoran akan terus berkembang.

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. Kegiatan Lomba ini dapat diikuti oleh Siswa/i SMK Bidang Keahlian Tata Boga, Program Studi Restoran, Bidang Mata Lomba Pelayanan Restoran pada 34 Propinsi di Indonesia, masing-masing propinsi 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 medali superior untuk Keahlian Tata Boga pada Bidang Lomba *Restaurant Service* tersebut

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:

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

2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK

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	Standar Kompetensi	KOMPETENSI	WSC %	LKSN 2019	LKSN 2020	LKSN 2021
H1 (± 2,5 jam)	<i>Food Service Skill</i>	-American Service -Russian Service -French Service	30 %	30 %	5 %	10 %
	<i>Beverages Service Skill</i>	-Aperitif Drink Service -Water Service -Coffee Service -Tea Service	30 %	20 %	5 %	10 %
H2 (± 2 jam)	<i>Bar and Barista</i>	-Mixing Mocktail/Cocktail -Classic Coffee -Signature Coffee -Coffee Specialty	25 %	15 %	15 %	15 %
	<i>Social and Commercial Skill</i>	-Interaksi Sosial -Salesmanship -Keterampilan komunikasi Bahasa Inggris	10 %	10 %	10 %	10 %
H3 (± 1 jam)	<i>Personal Presentation</i>	-Kebersihan diri -Kerapihan pakaian -Kesesuain make up wajah (tidak berlebihan) - Tes Wawancara - Tes Tertulis	5 %	5 %	5 %	5 %
	TOTAL PENILAIAN		100 %	80 %	40 %	50 %

3. SISTEM PENILAIAN

Penilaian LKS-SMK menggunakan ketentuan yang telah ditetapkan panitia. Penilaian LKS-SMK menggunakan dua jenis, yaitu subyektif dan obyektif. Penilaian subyektif dilakukan dengan cara pengamatan proses maupun hasil. Untuk memudahkan justifikasi disediakan kriteria penilaian subjektif. Sedangkan penilaian obyektif didasarkan pada pengukuran kriteria.

3.1. Petunjuk Umum

Penilaian LKS-SMK menggunakan ketentuan yang telah ditetapkan, yaitu mengikuti standard ***World Skills Competition***. Penilaian LKS-SMK menggunakan dua jenis, yaitu *judgement* dengan jumlah bobot sebanyak 70% dan *measurement* dengan jumlah bobot sebanyak 30%. 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.

3.2. Kriteria Toleransi Pengukuran

Penjelasan akan disampaikan pada saat briefing atau technical meeting antara para peserta, para pembimbing, dan tim juri.

3.3. 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.

Modul	Deskripsi	Hari	Score
INDIVIDUAL TASK	Clothing Buffet Table, Napkin Folding, Dessert Flambee	Day 1	25
BAR	Non Alcoholic Cocktail, Skill Test (Fruit Cutting)	Day 1	25
BARISTA	Classic Coffee, Coffee Specialty	Day 2	25
SERVICE SEQUENCE	Mise En Place, Sequence of Service	Day 3	25

Modul proyek uji termasuk didalamnya adalah Clothing Buffet Table, Napkin Folding, Signature Flambee, Non Alcoholic Cocktail, Skill Test (Fruit Cutting) Classic Coffee, Coffee Specialty, Mise En Place, Sequence of Service sedangkan untuk ketersediaan waktu nya adalah sebagai berikut :

Modul	Deskripsi	Waktu (Jam)
INDIVIDUAL TASK	Clothing Buffet Table, Napkin Folding, Dessert Flambee	1 jam
BAR	Non Alcoholic Cocktail, Skill Test (Fruit Cutting)	1 jam
BARISTA	Classic Coffee, Coffee Specialty	1 jam
SERVICE SEQUENCE	Mise En Place, Sequence of Service	2 jam
TOTAL		5 jam

3.3.1. Penilaian Subjektif

Penilaian *subyektif* dilakukan untuk proses kerja dan hasil kerja yang berdasarkan pengamatan atau justifikasi juri. Penilaian *subyektif* 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

3.3.2. Penilaian Objektif

Penilaian obyektif dilakukan oleh minimal dua juri. Penilaian hanya memberikan angka 1 bila sesuai ukuran dan toleransi dan 0 bila tidak sesuai.

3.3.3. Komposisi Penilaian Subyektif dan Obyektif

No.	Modul	Kriteria/Sub-Kriteria	Subyektif*)	Obyektif*)	Total Akumulasi
1	A	INDIVIDUAL TASK	5	10	15
2	B	BAR	7	14	21
3	C	BARISTA	3	11	14
4	D	SERVICE SEQUENCE	12	17	29

*) jumlah item yang dinilai (79 aspek)

3.5. Sub Kriteria

Sub kriteria merupakan uraian lebih lengkap tentang aspek secara detil yang akan dinilai tim juri dalam setiap kompetensi keahlian bidang lomba *Restaurant Service* terkait dengan seluruh soal praktik yang terdapat pada Test Project / Proyek Uji bidang Lomba *Restaurant Service* tingkat Nasional.

3.6 Keseluruhan Penilaian

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

3.7. Prosedur Penilaian

Prosedur Penilaian bidang lomba *Restaurant Service* pada LKS SMK ke-XXIX tingkat Nasional tahun 2021 dilaksanakan secara daring (*online*). Adapun aspek dalam prosedur penilaian yang akan dilaksanakan sebagai berikut :

- a) Peserta Membersihkan bar dan perlengkapan
- b) Peserta Membersihkan dan menjaga area publik
- c) Peserta Mengambil pesanan minuman
- d) Peserta Menyiapkan dan menyajikan minuman
- e) Peserta Menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan
- f) Peserta Menyiapkan dan mengatur meja
- g) Peserta Menyambut pelanggan
- h) Peserta Mengambil dan memproses pesanan
- i) Peserta Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan
- j) Peserta Menyiapkan dan menyajikan jenis minuman teh dan kopi
- k) Peserta Menyiapkan dan menjaga trolley dan perlengkapan gueridon
- l) Peserta Merekomendasikan dan meracik menu gueridon kepada pelanggan
- m) Peserta Menyiapkan dan menghidangkan makanan

3.1. Skema Penilaian

No.	Modul	Kriteria/Sub-Kriteria	Total
1	A	INDIVIDUAL TASK	25
2	B	BAR	25
3	C	BARISTA	25
4	D	SERVICE SEQUENCE	25
Total			100

4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI

4.1. Petunjuk Umum

Proyek uji / *Test Project* dikembangkan untuk mengukur seluruh spesifikasi kompetensi LKS-SMK secara daring. Tujuan penyusunan proyek uji adalah untuk penilaian pencapaian spesifikasi kompetensi LKS-SMK. (Proyek Uji dibuat pada dokumen terpisah). Proyek Uji / *Test Project* akan berubah minimal 30% dari kisi-kisi yang sudah diberikan. Aturan khusus keterampilan sudah ada pada Teknikal Deskripsi ini. Mungkin akan sedikit berbeda dengan dunia kerja sebenarnya dikarenakan memang aturan ini dibuat untuk kepentingan keterampilan kompetisi dalam kondisi Covid-19.

4.2. Persyaratan Uji

Penjelasan detail tentang material dan bahan sampai penilaian terkait bidang lomba *Restaurant Service* pada LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2021 akan seluruhnya mengacu pada *Worldskills* dan menyesuaikan soal yang telah disahkan untuk diujikan kepada seluruh peserta lomba.

4.3. Sirkulasi Proyek Uji

Proyek uji yang sudah dikembangkan akan di upload di laman Puspresnas (<https://smk.pusatprestasinasional.kemdikbud.go.id/lks>). dan Peserta serta pembimbing LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2021 bisa mendownload dengan pada akun peserta dan akun pembimbing dengan ketentuan waktu yang sudah di tentukan dalam Petunjuk Umum LKS SMK Tingkat Nasional Tahun 2021.

4.4. Perubahan Proyek Uji

Proyek Uji / Test Project akan berubah minimal 30% dari kisi-kisi yang sudah diberikan. Aturan khusus keterampilan sudah ada pada Tehnikal Deskripsi ini. Aturan ini dibuat untuk melihat seberapa jauh kesiapan dan keterampilan siswa/i dalam kompetisi LKS SMK Tingkat Nasional 2021, dalam kondisi pandemi Covid-19 tetap dapat meraih prestasi untuk kebanggaan sekolah dan masing-masing provinsi.

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 ujicoba. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba 1 hari sebelum lomba (maksimal 2 jam).

5.2 Daftar Alat para Peserta












A. Alat pada modul yang dipersiapkan oleh peserta meliputi:













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














B. Alat yang tidak boleh dipergunakan dalam area lomba meliputi :













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

Alat yang dibawa oleh peserta harus dikemas dalam tempat khusus sehingga tidak mengganggu jalannya lomba.

NO.	ALAT	GAMBAR	DESKRIPSI	CATATAN
I	LINEN			
1	Table Cloth (size sesuai Test Project)		Damas	2
2	Polishing Cloth		Damas	2
3	Service Cloth		Damas	2
4	Guest Napkin		Damas	15
II	PERABOT / FURNITURE			
1	Meja (sebagai Gueridon)		Wooden	1
2	Round Dinning Table (diameter 120 cm)		Wooden	1
3	Chairs (Armless)		Wooden	4
III	GLASSWARE			
5	Water Goblet Glass		Glass	4
6	Irish Coffee Glass		Glass	2
7	Highball Glass		Glass	2
8	Poco Grande Glass		Glass	2
IV	SILVERWARE / CUTLERIES			
1	Service Spoon		Stainless Steel	2
2	Service Fork		Stainless Steel	2

				
3	<i>Soup Spoon</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
4	<i>Dinner Knife</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
5	<i>Dinner Fork</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
6	<i>Fish Knife</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
7	<i>Fish Fork</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
8	<i>Dessert Knife</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
9	<i>Dessert Fork</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
10	<i>Dessert Spoon</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
11	<i>Bread & Butter Spreader</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
12	<i>Tea Spoon</i>		<i>Stainless Steel</i>	4
13	<i>Coffee Spoon</i>		<i>Stainless Steel</i>	4


14	<i>Sauce Boat</i>		<i>Stainless Steel</i>	2
V	CHINAWARE			
1	<i>Dinner Plate</i>		<i>Porcelain</i>	6
2	<i>Dessert Plate</i>		<i>Porcelain</i>	6
3	<i>Bread & Butter Plate</i>		<i>Porcelain</i>	6
4	<i>Soup Cup & Saucer</i>		<i>Porcelain</i>	4
5	<i>Coffee Cup & Saucer</i>		<i>Porcelain</i>	4
6	<i>Cappuccino Cup & saucer</i>		<i>Porcelain</i>	4
7	<i>Tea Pot</i>		<i>Porcelain</i>	1
8	<i>Coffee Pot</i>		<i>Porcelain</i>	1
9	<i>Sugar Bowl</i>		<i>Porcelain</i>	1
10	<i>Cream Jug</i>		<i>Porcelain</i>	1
VI	HOLLOWARE / ALAT SERVICE			
1	<i>Wine Cooler + Stand</i>		<i>Stainless Steel</i>	1
2	<i>Rectangular Tray (Large)</i>		<i>Ruber anti slip</i>	1



3	<i>Round Tray</i>		<i>Ruber anti slip</i>	1
4	<i>Portable Stove</i>		<i>Metal</i>	1
5	<i>Bowl (Medium)</i>		<i>Stainless Steel</i>	1
6	<i>Flambee Pan</i>		<i>Stainless Steel</i>	1
7	<i>Oval Platter</i>		<i>Stainless Steel</i>	1
8	<i>Food Cover</i>		<i>Stainless Steel</i>	2
9	<i>Bread Basket</i>		<i>Rattan</i>	1
10	<i>Cutting Board (Medium)</i>		<i>Wooden</i>	1
11	<i>Soup Toureen (Medium)</i>		<i>Porcelain</i>	1
VII	<i>RESTORAN EQUIPMENT / MESIN</i>			
1	<i>Manual Espresso Maker</i>		<i>manual</i>	1
2	<i>Manual Frother Milk</i>		<i>manual</i>	1
3	<i>Manual Coffee Grinder</i>		<i>manual</i>	1

Catatan: Selama Alat tidak dicantumkan pada daftar alat akan diperiksa dan tidak boleh dipergunakan sebelum disetujui oleh tim teknis dan persetujuan ketua juri.







6. DAFTAR BAHAN

Bahan yang dipersiapkan oleh peserta meliputi:

NO	BAHAN	GAMBAR	DESKRIPSI	JUMLAH	CATATAN
1	Sparkling Fruit Juice		Keror / J&W	1 botol	
2	Ice Cube		small pieces	1 kg	
3	Strawberry Fruit		Fresh, Super	300 gr	
4	Banana Fruit		Fresh, Super	3 pcs	
5	Pineapple Fruit		Fresh, Super	1 pcs	
6	Mango Fruit		Fresh, Super	1 pcs	
7	Apple		Fresh, Super	1 pcs	
8	Green Melon		Fresh, Super	1 pcs	
9	Sunkist Fruit		Fresh, Super	1 pcs	






10	Sour Mix		Fresh Liquid	250 ml	
11	Red Cherry Fruit		Fresh, Super	5 pcs	
12	Lemon Fruit		Fresh, Super	1 pcs	
13	Rose Syrup		Liquid	250 ml	
14	Orange Juice		Liquid	1 liter	
15	Mango Juice		Liquid	500 ml	
16	Grape Fruit Juice		Liquid	500 ml	
17	Cranberry Juice		Liquid	500 ml	
18	Pineapple Juice		Liquid	500 ml	
19	Lemon Juice		Liquid	500 ml	

20	Grenadine Syrup		Liquid	500 ml	
21	Simple Syrup		Liquid	500 ml	
22	Sprite / 7 up		Liquid	1 can	
23	Evaporated Milk		Liquid	1 can	
24	Soda Water		Liquid	1 can	
25	Almond Syrup		Liquid	500 ml	
26	Crepes		Pieces	6 pcs	
27	Soft Roll		Fresh	6 pcs	
28	Butter		sachet	8 pcs	
29	Sugar		Cristal Sugar	250 gr	
30	Coffee Bean		Whole, Fresh	500 gr	

31	Fresh Milk		Greenfields	1 liter	
32	Brown Sugar		Granulate	6 sachet	
33	White Sugar		Granulate	6 sachet	
34	Low Calorie Sugar		Granulate	6 sachet	
35	Heavy Cream		Liquid	500 ml	
36	Castor Sugar		Powder	250 gr	

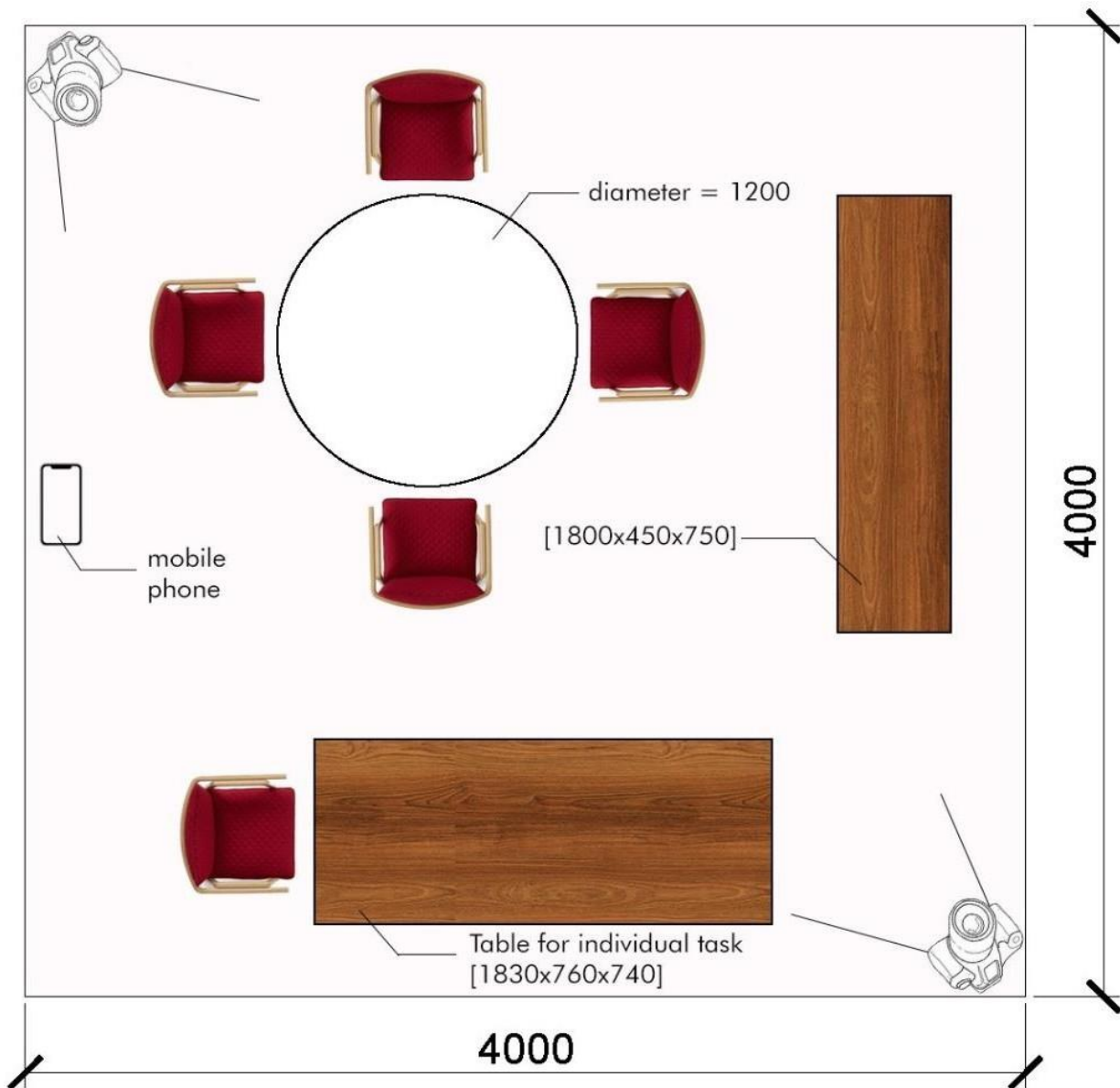
6.1 BAHAN PENUNJANG

Bahan Penunjang Lomba sebagai Referensi para Peserta

No.	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Satuan	Gambar
1	Quota Internet	Paket Data Untuk Live Streaming (3 Days Competition)	50	GB	
2	ID Zoom Meeting	3 device berbeda	3	Meeting ID + Password	
3	Active Speaker	Volume dan suarayang memadai	1	set	
4	Lighting	Ruangan Dengan Lampu LED Putih	2	unit	
5	Webcam	Microsoft Live Cam Studio 5 WH - 00002	1	unit	

7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT

Tata layout penempatan peralatan utama berikut deskripsinya :



8. JADWAL BIDANG LOMBA

Morning shift

Day 1	Group	Day 2	Group	Day 3	Group
Bar	A	Bar	D	Bar	E
Barista	B	Barista	C	Barista	F
Individual Task	E	Individual Task	F	Individual Task	B
Service Sequence	D	Service Sequence	A	Service Sequence	C

Afternoon shift

Day 1	Group	Day 2	Group	Day 3	Group
Bar	B	Bar	C	Bar	F
Barista	A	Barista	D	Barista	E
Individual Task	D	Individual Task	A	Individual Task	C
Service Sequence	E	Service Sequence	F	Service Sequence	B

Competitor groups

GROUP	JUMLAH PESERTA	PESERTA KODE PROVINSI	DRAW ON C-2 A-F
Group 1	5	will be filled in after the registration is completed	
Group 2	5		
Group 3	6		
Group 4	6		
Group 5	6		
Group 6	6		

9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA

9.1 Kebutuhan ini untuk kebutuhan juri, diantaranya:

No	Peralatan	Jumlah	Satuan	Gambar
Untuk Juri melakukan penilaian (bisa sewa)				
1	Meja, Kursi	6	Set	Standard
2	Laptop	3	Buah	Standard
3	TV LED 55 inch	2	Buah	Standard
4	Screen ukuran 4 m x 3 m	3	Buah	Standard
5	Proyektor versi 4K	3	Buah	Standard

9.2 Kebutuhan Juri untuk menilai, diantaranya:

No	Peralatan	Kualitas	Satuan	Gambar
1	Map	5	Buah	Standard
2	Kertas HVS	1	Rim	Standard
3	Spidol	3	Buah	Standard
4	Tipe-x	1	Buah	Standard
5	Staples + Isi	1	Buah	Standard
6	Penghapus	3	Buah	Standard
7	Pensil	3	Buah	Standard
8	Ballpoint	3	Buah	Standard
9	Tanda Pengenal	3	Buah	Standard

9.3 Kapasitas Listrik yang dibutuhkan:

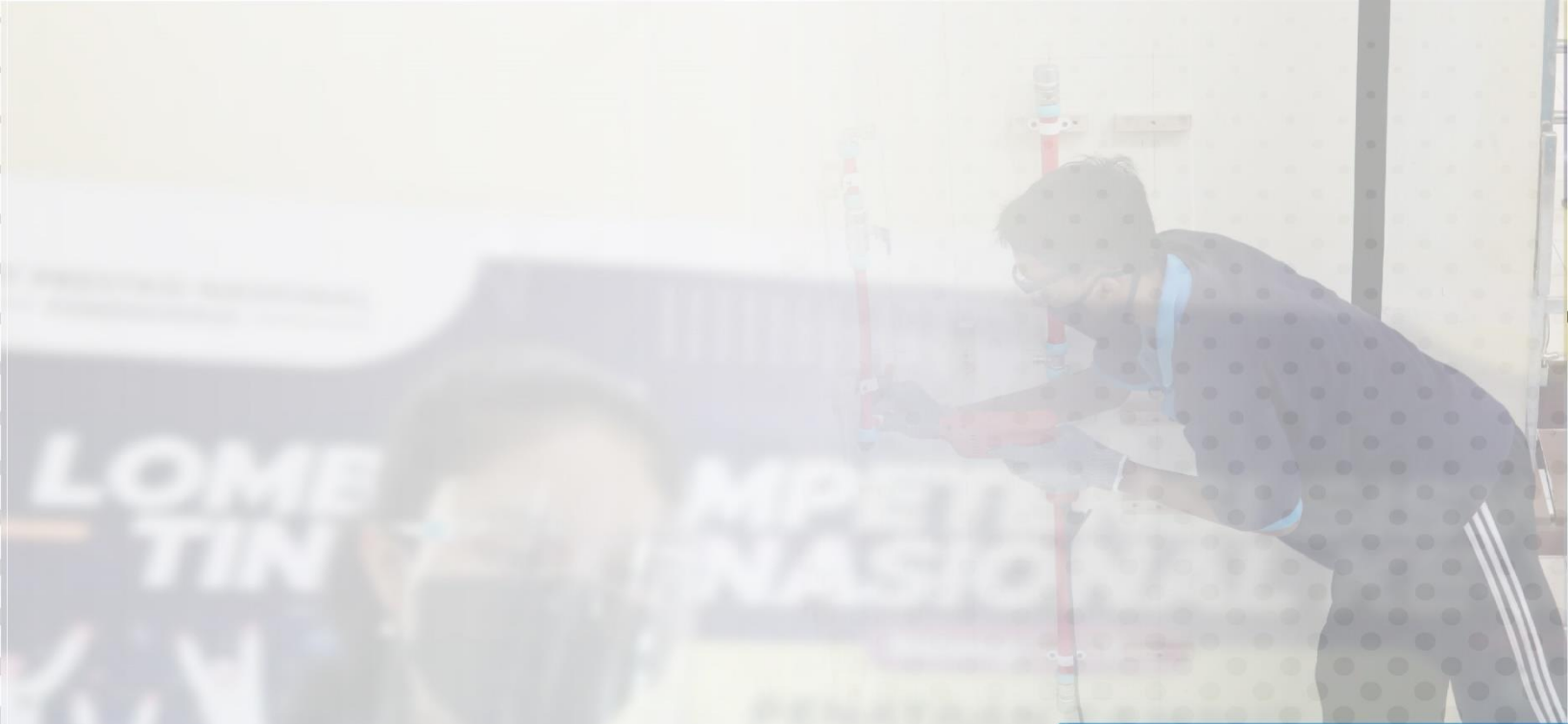
No.	Nama Alat	Daya
1	Komputer/Laptop 1	150 watt
2	Komputer/Laptop 2	150 watt
3	Komputer/Laptop 3	150 watt
4	TV LED 55 inch (2 unit)	120 watt
5	Projector 4K (3 unit)	750 watt
TOTAL		1.320 watt

10. Rekomendasi Juri

Untuk mendapat kualitas Pemenang / Juara Terbaik yang sesuai dengan standar internasional dan sesuai kebutuhan industri, maka juri berasal dari :

1. Expert WSC
2. Akademisi
3. Alumni WSC
4. Perwakilan Industri sesuai bidang lomba.

Lampiran Rekomendasi Juri



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
PUSAT PRESTASI NASIONAL

JL. Jenderal Sudirman, Gedung C Lt. 19, Senayan, Jakarta 10270
Telp. (021) 5731177, Faksimile: (021) 5721243 Laman:
<https://pusatprestasinasional.kemdikbud.go.id>