



PUSAT PRESTASI NASIONAL
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN



PANDUAN TEKNIS **PELAKSANAAN LKS SMK** **TINGKAT NASIONAL XXVIII** **TAHUN 2020**

Kuliner *Culinary*



KATA PENGANTAR

Salah satu dari 4 pilar utama 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, sumbangan IPTEK (Ilmu Pengetahuan dan Teknologi) dalam pembangunan, derajat kesehatan dan kualitas hidup rakyat, serta reformasi ketenagakerjaan. Sejalan dengan visi tersebut, dalam peningkatan pendidikan IPTEK (ilmu Pengetahuan dan Teknologi) merata pada era digitalisasi ini, siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dituntut tidak saja harus menguasai penggunaan peralatan digital tetapi juga wajib menguasai softskill yang mumpuni.

Karena IPTEK dan komunikasi saling terkait dan tidak bisa dipisahkan, maka pada era digitalisasi disruptif, akan ada pekerjaan baru yang tercipta dan pekerjaan konvensional yang akan hilang. Untuk itu, siswa SMK harus senantiasa meningkatkan kualitas diri dan penguasaan keterampilan agar dapat memenuhi tuntutan pasar kerja, baik di masa kini maupun di masa yang belum kita prediksi. Pekerjaan – pekerjaan yang selama ini dikerjakan yang sudah ada akan digantikan oleh sistem Artificial Intelligence (AI), otomatisasi atau robot yang dapat mengambil alih beberapa peran kerja manusia. Namun secanggih-canggihnya kemajuan IPTEK, hal yang pasti muskil digantikan oleh AI adalah *softskills* seperti Komunikasi & Empati, Berpikir Kritis, Kreatifitas, Strategi, Pengelolaan Teknologi, instalasi dan maintenance, keterampilan fisik, dan visi & imajinasi. Era digitalisasi maupun otomasi, dapat mengubah struktur ekonomi maupun tenaga kerja di Indonesia, kecuali beberapa pekerjaan yang sulit diotomasi misalnya kemampuan *softskills* (berinteraksi dengan orang lain dan keahlian khusus).

Lomba Kompetensi Siswa (LKS) SMK Tingkat Nasional XXVIII Tahun 2020 ini akan berbeda dengan LKS pada umumnya, dengan munculnya pandemi Covid-19 mendorong Indonesia untuk berubah dan tidak lagi menjalankan pola-pola yang lama. Seluruh lomba-lomba yang diselenggarakan oleh Pusat Prestasi Nasional dilakukan secara daring dengan memperhatikan protokol kesehatan Covid-19. Sisi baik dari tantangan ini adalah siswa SMK diajak untuk bersahabat dan berkolaborasi dengan teknologi daring. Pusat Prestasi Nasional melakukan pembaharuan dengan melaksanakan LKS 2020 secara daring. LKS Tingkat Nasional Tahun 2020 melombakan sebanyak 42 bidang lomba. Diharapkan pada masa pandemi Covid-19 tidak mengurangi semangat siswa untuk berprestasi.

Sehubungan dengan hal tersebut, Pusat Prestasi Nasional, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan ikut mendukung pengembangan kualitas SMK dalam mengikuti perkembangan IPTEK dan memenuhi Visi Indonesia 2045. LKS Tingkat Nasional Tahun 2020 adalah salah satu kegiatan untuk mendorong semangat berprestasi peserta didik SMK yang diadakan setiap tahun dan sebagai upaya mempromosikan lulusan SMK kepada dunia usaha/dunia industri serta pemangku kepentingan lainnya.

Panduan Teknis LKS SMK Tingkat Nasional XXVIII Tahun 2020 Daring merupakan dokumen pendukung pelaksanaan LKS demi tercapainya kegiatan agar berjalan dengan baik dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak yang ikut berpartisipasi dalam pelaksanaan LKS.

Dalam kesempatan ini disampaikan ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung dalam penyusunan Panduan Teknis pelaksanaan LKS SMK Tingkat Nasional XXVIII Tahun 2020.

Plt. Kepala Pusat Prestasi
Nasional

Asep Sukmayadi, S.IP., M.Si
NIP. 197206062006041001

I. DAFTAR ISI

<i>KATA PENGANTAR</i>	<i>ii</i>
<i>I. Daftar isi</i>	<i>iv</i>
<i>II. PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
A.1. Nama dan Deskripsi Bidang Lomba	<i>1</i>
A.1.1. Nama Bidang Lomba.....	<i>1</i>
A.1.2. Deskripsi Bidang Lomba.....	<i>1</i>
A.2. Faktor Resiko dan Keselamatan Kerja	<i>2</i>
A.3. Kompetensi Keahlian Peserta Lomba	<i>3</i>
A.4. Karakter Kerja Bidang Lomba	<i>14</i>
<i>III. STANDAR KOMPETENSI BIDANG LOMBA</i>	<i>16</i>
B.1. Ketentuan Umum	<i>16</i>
B.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK	<i>16</i>
<i>IV. SISTEM PENILAIAN</i>	<i>18</i>
C.1. Petunjuk Umum	<i>18</i>
<i>V. TEST PROJECT</i>	<i>20</i>
D.1. Petunjuk Umum	<i>20</i>
D.2. Kriteria Penilaian	<i>20</i>
D.3. Sub Kriteria	<i>21</i>
D.4. Aspek	<i>21</i>
D.5. Penilaian Measurement	<i>22</i>
D.6. Penilaian Judgment	<i>22</i>
D.7. Komposisi Penilaian Judgement dan Measurement	<i>22</i>
D.8. Keseluruhan Penilaian Keterampilan	<i>23</i>
D.9. Prosedur Penilaian Keterampilan	<i>24</i>

D.10 Test Project	25
VI. ALAT.....	36
VII. BAHAN.....	38
VIII. BAHAN PENUNJANG.....	39
IX. LAYOUT DAN LUASAN.....	40
X. JADWAL BIDANG LOMBA.....	42
XI. KEBUTUHAN LAIN DAN SPESIFIKASINYA	45
Lampiran 1: Proyek Uji LKS.....	46
Lampiran 2: Format Penilaian.....	46

II. PENDAHULUAN

A.1. Nama dan Deskripsi Bidang Lomba

A.1.1. Nama Bidang Lomba

Nama bidang lomba ini adalah *Cooking* (Tata Boga)

A.1.2. Deskripsi Bidang Lomba

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 catering 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

A.2. Faktor Resiko dan Keselamatan Kerja

Mengacu pada Kebijakan dan Regulasi Kesehatan, Keselamatan, dan Lingkungan sesuai dengan peraturan yang berlaku di Industri Dapur Indonesia.

Persyaratan keamanan khusus keterampilan meliputi:

- Selimut api untuk setiap dapur;
- Pertolongan pertama.

Pakaian kerja peserta lomba *Cooking*.

Semua Peserta wajib mengikuti aturan yang diberikan sebagai berikut:

- Mengikuti protokol kesehatan berkaitan dengan pandemic Covid-19, sesuai dengan PERDA yang berlaku.
- Pakaian kerja *Chef Jacket* lengan panjang putih; (tanpa logo)
- Celana hitam atau berpetak-petak kotak;
- Hitam atau putih tertutup di sepatu non-slip dan tidak memakai tali;
- Topi koki putih;

- Celemek berwarna (hanya dapat digunakan selama *mise-en-Place*);
- Apron putih (dapat digunakan selama *mise-en-Place* dan harus digunakan selama presentasi);
- Napkin kerja tidak boleh digantung di Celemek (*Apron*).

A.3. Kompetensi Keahlian Peserta Lomba

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 tunggal dan merencanakan jadwal untuk persiapan menu. Rencanakan 	

	<p>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 jenis layanan makanan • 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 katering 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 <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 mematuhi tamu ' harapan dan persyaratan • 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 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	

	<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 	

	<p>aturan pembuatan sup</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 setiap bahan dan setiap hidangan • 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 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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>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 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 berdasarkan biaya bahan • 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>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 ambient 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

A.4. Karakter Kerja Bidang Lomba

Semua pekerjaan harus diselesaikan oleh masing-masing kompetitor, **tidak diperkenankan untuk dibantu oleh asisten**. Seperti menyiapkan, memasak membuat :

Sajian makanan pembuka dingin atau panas

Sauce

Makanan utama

Penyelesaian garnish

Pengelolaan makanan karbohidrat

Salads

Makanan penutup panas atau dingin

Tugas dan ruang yang diberikan adalah :

Ketersediaan dari bahan baku (mise en Place)

Persiapan secara menyeluruh, bahan baku, kebersihan dan kebersihan seluruh area kerja

Proses penyimpanan bahan baku

Penggunaan alat memasak

Menyiapkan makanan kentang / karbohidrat dan sayuran

Membuang tulang, memotong dan melepaskan ikan dari tulangnya

Proses memotong unggas

Penyiapan kaldu, sauce, custard dll

Menyiapkan makanan pembuka, soup, makanan utama dan makanan penutup

Menyiapkan, mengatur hiasan / garnish makanan

Membuat / menyiapkan resep

Menyiapkan bahan baku sesuai dengan standar resep yang dibuat

Peserta diperbolehkan untuk menggunakan buku atau catatan selama jam kerja diseluruh kompetisi

Bahan :

Peserta tidak diperkenankan menggunakan bahan makanan yang mengandung zat aditif (pewarna), bunga yang tidak bisa dimakan (*inedible*) dll

Makanan disiapkan dan diatur secara baik, indah, artistik diatas piring saji yang tersedia pada hari kompetisi

III. STANDAR KOMPETENSI BIDANG LOMBA

B.1. Ketentuan Umum

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

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

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

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

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

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

B.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

IV. SISTEM PENILAIAN

C.1. Petunjuk Umum

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

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

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

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

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

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

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

V. TEST PROJECT

D.1. Petunjuk Umum

Bagian ini mengatur pengembangan Proyek Uji (*Test Project*). Catatan ini bersifat pelengkap.

Apakah itu merupakan entitas tunggal, atau serangkaian modul yang berdiri sendiri atau terhubung, Proyek Uji akan memungkinkan penilaian keterampilan di setiap bagian WSSS.

Tujuan dari Proyek Uji adalah untuk memberikan peluang penuh, seimbang dan otentik untuk penilaian dan penandaan di Spesifikasi Standar, dalam hubungannya dengan Skema Penandaan. Hubungan antara Proyek Uji, Skema Penandaan, dan Spesifikasi Standar akan menjadi indikator utama kualitas, sebagaimana juga hubungannya dengan kinerja kerja aktual.

Proyek Uji tidak akan mencakup area di luar Spesifikasi Standar, atau mempengaruhi keseimbangan tanda dalam Spesifikasi Standar selain dari keadaan yang ditunjukkan oleh BAB B.

Proyek Uji akan memungkinkan pengetahuan dan pemahaman untuk dinilai hanya melalui aplikasi mereka dalam pekerjaan praktis.

Proyek Uji tidak akan menilai pengetahuan tentang peraturan dan regulasi WorldSkills.

Uraian Teknis ini akan mencatat setiap masalah yang memengaruhi kapasitas Proyek Uji untuk mendukung berbagai penilaian relatif terhadap Spesifikasi Standar..

D.2. Kriteria Penilaian

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

Kriteria Penilaian dibuat oleh orang yang mengembangkan Skema Penandaan, yang bebas untuk menentukan kriteria yang mereka anggap paling cocok untuk penilaian dan penandaan Proyek Uji. Setiap Kriteria Penilaian didefinisikan oleh huruf (A-I). Dianjurkan

untuk tidak menentukan Kriteria Penilaian, atau alokasi tanda, atau metode penilaian, dalam Deskripsi Teknis ini.

Formulir Ringkasan Merek yang dihasilkan oleh CIS akan terdiri dari daftar Kriteria Penilaian.

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

D.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.

D.4. Aspek

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. Ini akan ditampilkan dalam Tabel Alokasi Mark CIS.

Contoh Tabel Alokasi Mark CIS

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

D.5. Penilaian Measurement

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

D.6. Penilaian Judgment

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

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

Skala 0-3 untuk menunjukkan:

- 0: kinerja di bawah standar industri
- 1: kinerja memenuhi standar industri
- 2: kinerja memenuhi dan, dalam hal tertentu, melebihi standar industri
- 3: kinerja sepenuhnya melebihi standar industri dan dinilai sangat baik

Tiga Pakar akan menilai setiap Aspek, dengan yang keempat untuk mengkoordinasikan penandaan dan bertindak sebagai hakim untuk mencegah penandaan rekan senegaranya

D.7. Komposisi Penilaian Judgment dan Measurement

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

D.8. Keseluruhan Penilaian Keterampilan

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 Ahli. 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

D.9. Prosedur Penilaian Keterampilan

Setiap tim memiliki Ketua Tim yang dipilih oleh Kepala Pakar dan Wakil Kepala Pakar.

Selama Kompetisi, masing-masing Pakar akan melakukan tugas penilaian di semua bidang, penjurian di lantai, serta penjurian tanpa rasa. Ini adalah jadwal waktu selama empat hari Kompetisi. Para ahli tidak dapat menilai penilaian dan pengukuran untuk modul yang sama.

Para Ahli harus membuat catatan dan mempresentasikannya saat mereka menilai untuk menunjukkan pembenaran mereka dalam mengalokasikan / mengurangi nilai.

Ketua Pakar dan Wakil Kepala Pakar membahas dan membagi Pakar ke dalam tim penandaan. Biasanya dinilai oleh pengalaman Kompetisi WorldSkills, budaya, dan bahasa Para Ahli. Bobot nilai yang dialokasikan dalam penilaian harus dibagi secara merata antara semua Pakar atau setara mungkin.

Dalam penentuan waktu untuk ini tidak boleh ada penundaan. Pengiriman makanan harus disajikan selama waktu yang dialokasikan dengan jeda total sepuluh menit (lima menit di setiap sisi). Untuk keterlambatan melayani setelah masa tenggang lima menit, tambahan lima menit diberikan tetapi Pesaing dihukum Setelah itu, tidak ada tanda yang akan dialokasikan untuk presentasi hidangan itu.

Para ahli akan berada di ruang monitor selama masa penjurian (live streaming) untuk melihat dan memantau masing-masing peserta melakukan pekerjaannya sesuai dengan kisi – kisi penilaian penjurian.

Perbedaan penandaan dalam Penghakiman hanya dapat maksimal satu poin sebelum diskusi dengan pembedaan tertulis dipanggil. CE akan memberi nasihat tentang ketidaksesuaian dan mengingatkan kembali tanda yang akan diambil dengan Ahli yang bersangkutan.

D.10 Test Project

Materi Lomba

Masakan yang wajib dilombakan ada 3 (tiga) Modul :

Pengelolaan Dan Penyajian Makanan Indonesia serta Kontinental

MODUL 1

Masakan Indonesia untuk 2 (dua) porsi disajikan secara Ready on Plate, terdiri dari:

- **1 (Satu) macam hidangan pembuka berupa makanan yang mengandung Seafood (mystery), garnish**
- **1 (satu) macam hidangan utama / *main course* (bahan baku ikan) dan dipadukan dalam 1 (satu) piring saji dengan pendamping sayuran dan karbohidrat dan garnish bebas**
- **1 (satu) macam hidangan penutup (Jajanan Pasar) / *dessert* (bahan dasar tepung beras dan santan), garnish bebas**
 - **Bahan dasar yang digunakan minimal kandungannya 60%**
 - **Penyajian / presentation semua makanan diatas – harus modern**

Modul 1A	Indonesian Food Menu Pembuka “Appetizer” (Inclusive mystery Seafood)	Class : 34
Deskripsi	<p>Menyiapkan, mengolah dan menyajikan “Menu Pembuka (<i>Appetizer</i>)” makanan Indonesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyajikan 2 porsi makanan Menu Pembuka <ul style="list-style-type: none"> • Minimal 1 (satu) macam sauce (bebas) • Porsi dari Menu Pembuka minimal 80 gram setiap penyajiannya, dengan total maksimum 120 gram. <ul style="list-style-type: none"> • Garnish bebas 	
Detail penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Porsi makanan antara 180 gram sampai 220 gr. (Total) • Temperatur penyajian dingin (<math>5^{\circ}</math> C) atau panas (<math>65^{\circ}</math> C - <math>75^{\circ}</math> C) • Harus disajikan menggunakan piring bulat putih (Round Dinner Plate) dan disajikan secara Ready on the Plate • 1 (satu) porsi disajikan untuk ditampilkan sebagai display 	
Bahan Utama	<p>Bahan yang harus digunakan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mysteri Seafood (Diundi H-2) 	
Bahan dasar	<p>Gunakan bahan - bahan yang mudah dicari dipasar</p>	
Peralatan khusus yang dibutuhkan	<ul style="list-style-type: none"> • Round Dinner Plate diameter 27cm – 28cm atau 30cm – 32cm • Tidak diijinkan menambahkan peralatan dalam penyajian makanan 	

Modul 1B	Indonesian Food Main Course Fish & Herbs Modern Presentation	Class : 34
Deskripsi	<p>Menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan utama berbahan dasar ayam dengan dilengkapi sayur dan karbohidrat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyajikan 2 porsi makanan utama dengan sayur dan karbohidrat <ul style="list-style-type: none"> • Minimal 1 (satu) macam sauce (bebas) <ul style="list-style-type: none"> • Minimal 2 macam Sayuran • Porsi dari Fish minimal 120 gram setiap penyajiannya, dengan total minimum 180 gram. <ul style="list-style-type: none"> • Garnish bebas 	
Detail penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Porsi makanan antara 180 gram sampai 220 gr. (Total) <ul style="list-style-type: none"> • Temperatur penyajian 65⁰ C - 75⁰ C • Harus disajikan menggunakan piring bulat putih (Dinner Plate) dan disajikan secara Ready on the Plate • 1 (satu) porsi disajikan untuk ditampilkan sebagai display 	
Bahan Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Red Snapper • Indonesian Herbs (bebas) 	
Bahan dasar	Gunakan bahan - bahan yang mudah dicari dipasar	
Peralatan khusus yang dibutuhkan	<ul style="list-style-type: none"> • Round Dinner Plate putih 27cm – 28cm atau 30cm – 32cm • Tidak diijinkan menambahkan peralatan dalam penyajian makanan 	

Modul 1C	Indonesian Food Hidangan Penutup – Dessert JAJANAN PASAR Modern Presentation	Class : 34
Deskripsi	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan 2 (dua) porsi Hidangan Penutup <ul style="list-style-type: none"> • Pengelolaan bebas • 1 macam garnish (bebas) • Minimal 1 macam sauce • Menggunakan salah satu buah Indonesia (bebas) 	
Detail penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Porsi makanan antara 100 gr sampai 120 gr. • Temperatur penyajian harus dingin. • 2 (dua) porsi harus disajikan menggunakan piring Bulat putih Dinner Plate dan disajikan secara <i>Ready on the Plate</i> • 1 (satu) porsi disajikan untuk ditampilkan sebagai <i>Display</i> 	
Bahan Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Tepung beras • Santan • Buah asli Indonesia (bebas) 	
Bahan dasar	Gunakan bahan - bahan yang mudah dicari dipasar	
Peralatan khusus yang dibutuhkan	<ul style="list-style-type: none"> • Round Dinner Plate diameter 27cm – 28cm atau 30cm – 32cm • Tidak diijinkan menambahkan peralatan dalam penyajian makanan 	

MODUL 2

Continental Menu untuk 2 (dua) porsi Ready on Plate yang terdiri Plated Appetizer, Soup dan Main Course:

- **Appetizer / Salad dengan bahan dasar utama Ayam yang dipadukan dengan buah (mystery) dengan pengelolaan bebas serta garnish**
- **Main Course dengan bahan dasar utama Beef (pengolahan bebas), minimum 1 (satu) sauce disajikan dengan minimum 2 (dua) vegetables dan bahan karbohidrat (mystery, garnish bebas**
- **Dessert dengan meliputi 1 (satu) produk pastry dan 1 (satu) produk mousse. Disajikan dengan minimum 1 (satu) sauce dan Garnish. Dalam pengolahan makanan penutup harus meliputi didalam produk minimal metode memasak Baking dan Frying**
 - **Bahan dasar yang digunakan minimal kandungannya 60%**
 - **Penyajian / presentation semua makanan diatas – harus modern**

Modul 2A	Continental Food Plated Chicken Appetizer (Inclusive Fruit Mystery)	Class : 34
Deskripsi	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan 2 (dua) porsi hidangan pembuka 	
Detail penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Penyajian setiap piringnya disajikan secara proposional dari segi porsi, ukuran, isi dan garnish • Untuk bahan utama harus terkandung 60 % dengan total minimum 100 gram • Protein harus disajikan dengan proses memasak atau matang • Garnish disajikan untuk dapat melengkapi hidangan • Disajikan dengan temperatur tidak lebih 15C° 	
Bahan Utama	<p style="text-align: center;">Bahan yang harus dipakai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken, • Fruit (mystery) (chosen H-2) 	
Bahan dasar	Gunakan bahan sesuai yang ada didaftar bahan	
Peralatan khusus yang dibutuhkan	<ul style="list-style-type: none"> • Round Dinner Plate diameter 27cm – 28cm atau 30cm – 32cm • Tidak diijinkan menambahkan peralatan dalam penyajian makanan 	

Modul 2B	Continental Food Plated Beef Main Course (Inclusive Carbohydrate Mystery)	Class : 34
Deskripsi	Menyajikan 2 (dua) Main Course untuk penyajian “Fine Dining Course”	
Detail penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan 2 (dua) porsi Main Course (Hot) dengan ukuran porsi minimum 180 gr termasuk sayuran dan karbohidrat (main protein 60% dari total porsi) • Temperatur makanan penyajian Main Course per porsinya 65 C°- 75 C° • Minimal 2 macam Sayuran • Minimal 1 jenis Karbohidrat (mystery) • Minimal 1 (satu) sauce • Minimal 1 (satu) garnish 	
Bahan Utama	Bahan yang harus dipakai <ul style="list-style-type: none"> • Sirloin • Mystery Carbohydrate • 1 (satu) macam sauce (minimal) • 1 (satu) macam garnish • 2 (dua) macam sayuran 	
Bahan dasar	Gunakan bahan sesuai yang ada didaftar bahan	
Peralatan khusus yang dibutuhkan	<ul style="list-style-type: none"> • Round Dinner Plate diameter 27cm – 28cm atau 30cm – 32cm • Tidak diijinkan menambahkan peralatan dalam penyajian makanan 	

Modul 2C	Continental Food Dessert with Mystery Fruit	Class : 34
Deskripsi	Menyajikan 2 (dua) porsi makanan	
Detail penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • 2 (dua) porsi makanan dengan Interpretasi anda disajikan dengan round dinner plate 28 cm - 30 cm • Setiap porsi harus terdiri dari 1 jenis Pastry dan 1 Jenis Mousse, disesuaikan dengan persepsi peserta • Minimal 1 (satu) macam Sauce • Minimal 1 (satu) macam Garnish • Mistery Buah harus terlihat di setiap porsinya • Minimal terdiri dari 2 (dua) metode memasak dan harus terlihat metode memasak Baking dan Frying • Standar porsi minimum 100 gram untuk total porsi 	
Detail penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Disajikan dengan menggunakan piring dengan diameter 28 cm - 30 cm • 1 (satu) macam sauce • 1 (satu) macam garnish • Sajikan extra sauce di sauce boat minimal 50 ml 	
Bahan Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Buah (Mystery) 	
Bahan dasar	Gunakan bahan sesuai yang ada didaftar bahan	
Peralatan khusus yang dibutuhkan	<ul style="list-style-type: none"> • Round Dinner Plate diameter 27cm – 28cm atau 30cm – 32cm • Tidak diijinkan menambahkan peralatan dalam penyajian makanan 	

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 - lambatnnya 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. Ukuran piring yang diijinkan adalah ukuran 27cm-28cm atau 30cm – 32cm
 - iii. 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 LKS NASIONAL **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

Foto Setup Lomba Daring



VI. ALAT

Berikut adalah alat alat yang disediakan oleh panitia. Alat yang akan digunakan ini terbagi 2 bagian :

1. Pelaksanaan lomba yang dilakukan di sekolah atau Lembaga Pendidikan yang terakreditasi
2. Pelaksanaan lomba jika tidak memungkinkan dilakukan di sekolah, dan harus dilakukan di rumah peserta

Alat-alat yang disediakan oleh panitia adalah sebagai berikut:

1. Alat atau Sarana Pendukung lomba secara Online / Daring

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	1	pcs
3	Pulsa Quota minimal 15 GB	Disesuaikan dengan signal yang bagus dari masing masing propinsi (Telkomsel atau XL)	2	ea
4	Tripod Holder HP	Tripod Hp Holder Hp Tripod Handphone Flexible Octopus Mini Tripod	2	pcs

2. Alat atau sarana pendukung lomba dilakukan di rumah

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

VII. BAHAN

Menu Planning & Cuisine Knowledge					
Ingredients List untuk "masing-masing" peserta					
NO	MEAT	QTY	UNIT	EST. PRICE	REMARK
MENU INDONESIA					
1	Fillet Red Snapper	1	kg		
2	Mystery Seafood	300	gram		
3	Teppung beras	150	gram		
4	Santan Instan	250	cc		
MENU CONTINENTAL					
MEAT					
5	Dada Ayam bone in	2	pcs		
6	Sirloin	1	kg		
7	Chicken Bone	300	gram		
DAIRY PRODUCT					
8	Butter (Anchor, unsalted)	220	gram		
9	Fresh Milk (Anchor, plain)	1	liter		
10	Fresh Cream (Anchor, plain)	500	ml		
11	Parmesan Cheese	50	gram		
12	Eggs	500	gram		
SUNDRIED					
QTY UNIT					
13	Flour (segitiga biru)	1	kg		
14	Tepung Jagung / Mazeina	250	gram		
15	Gula Putih	500	gram		
16	Gula Castor	500	gram		
17	Vanilla essence	1	btl		
18	Chocolate bubuk	100	gram		
19	Coffee essence	1	btl		
20	instand yeast	1	pack		
21	Dark chocolate	200	gram		
22	Tepung roti	150	gram		
23	Agar agar powder	2	pack		
24	gelatin powder	25	gram		
PERISHABLE PRODUCT					
QTY UNIT					
25	Green lettuce / curly	50	gram		
26	Red lettuce / lolorosao	50	gram		
27	Romain lettuce	25	gram		
28	Tomato cherry	50	gram		
29	Cucumber	2	pc		
30	Red capsicum	1	pc		
31	Yellow casicum	1	pc		
32	Green capsicum	1	pc		
33	Carrots	500	gram		
34	Yellow pumpkin	500	gram		
35	Sweet potato / ubi jalar	500	gram		
36	Ubi kuning	500	gram		
37	Talas / taro	500	gram		
NO	VEGETABLES	QTY	UNIT	EST. PRICE	REMARK
38	Button mushroom	300	gram		
39	Tomatoes	500	gram		
40	Onion	2	pcs		
41	Garlic	50	gram		
42	Shallots	50	gram		
43	Parsley	50	gram		
44	Mint leaves	25	gram		
45	Basil	25	gram		
46	Apple local (green)	2	pcs		
47	Strawberry	100	gram		
48	Pineapple	1	pcs		
49	Sunkist	3	pcs		
50	Australian lemon	1	pc		
51	Papaya	100	gram		
52	Honeydew melon	100	gram		
ITEMS FOR TABLE MARKET					
QTY UNIT					
53	Cooking oil (@ 650 cc)	15	btl		
54	Olive oil (@ 500 cc)	5	btl		
55	Salad oil (@ 1 liter)	10	btl		
56	Mustard	5	btl		
57	Bay leaves	250	gram		
58	Thyme	250	gram		
59	Rosemary	250	gram		
60	Cinnamon stick	250	gram		
61	Nutmeg	250	gram		
62	Black pepper corn	250	gram		
63	White pepper powder	5	btl		
64	Salt	5	pack		
65	White wine vinegar	5	btl		
66	Red wine vinegar	5	btl		
67	Tomato ketchup	5	btl		
68	Tabasco	5	btl		
69	Tomato paste	5	cans		
70	Black olive pitted	5	btl		
71	gherkin	5	btl		
72	Brown stock	20	liter		
73	White stock	20	liter		
NOTE :					
1	Bahan2 tersebut diatas adalah bahan2 yang disediakan oleh panitia dan maksimum untuk 1 peserta. Peserta tidak boleh order lebih dari jumlah yang ditentukan				
2	Gunakan barang tersebut sesuai dengan kebutuhan resep				
3	Masing masing peserta harus membuat orderlist dan dikiriskanke panitia maksimum sebulan sebelum waktu/jadwal lomba				
3	Orderlist yang berlebih akan mempengaruhi nilai				

VIII. BAHAN PENUNJANG

KEBUTUHAN UNTUK LIVE / DARING

- IN FOCUS / TV – Jika peserta 16 membutuhkan 1 buah In-Focus dan jika lebih dari 16 dibutuhkan 2 buah In-Focus. Beserta cable yang mendukung untuk disambungkan ke Laptop
- 1 buah Laptop untuk monitor
- Internet dengan kebutuhan Quota internet 20 GB per 1 ID Zoom
- Zoom Id sebanyak 2 buah ID
- External Hard Disk (minimal 2 TB) untuk menyimpan recording Zoom Meeting

KEBUTUHAN UNTUK PENJURIAN

- 3 BUAH PENA
- 3 BUAH PENSIL
- 3 KARET PENGHAPUS
- 3 ERASER (TIP EX)
- 3 FLASH DISK
- LEMBAR PENILAIAN
- 1 BUAH – PRINTER WARNA
- 50 PCS KERTAS A4
- BUKU INFORMASI

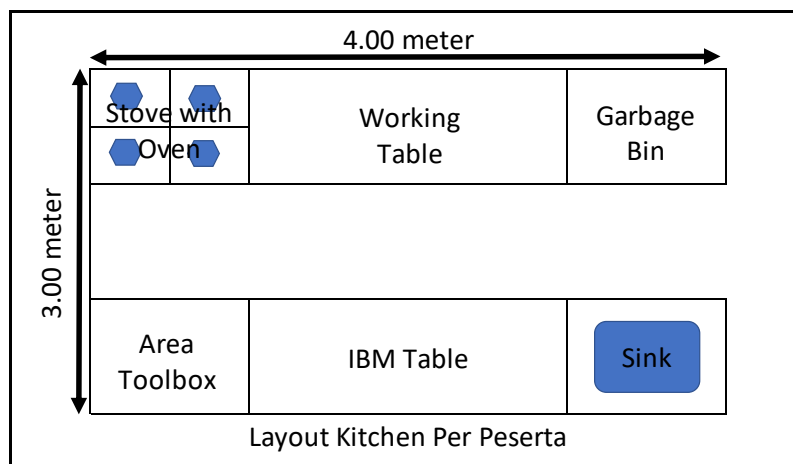
IX. LAYOUT DAN LUASAN

Layout lomba ada 2 macam :

1. Layout untuk individual Dapur
2. Layout untuk keseluruhan ruang lomba

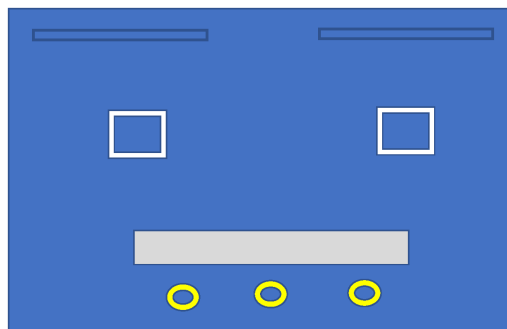
Untuk layout keseluruhan lomba ada beberapa catatan yang menjadi bagian penting untuk pelaksanaan lomba. Catatan tersebut adalah :

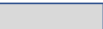


- Ruang lomba sebaiknya dilakukan di Sekolah atau Lembaga yang terakreditasi mengingat akan dilakukan secara Online dan kebutuhan alat
- Tempat lomba harus diperhatikan pencahayaan yang memadai untuk mendapatkan hasil gambar video yang baik.
- Untuk ruang briefing dan competitor room dilakukan secara online (daring) via aplikasi **ZOOM MEETING**
- Untuk ruang Juri harap disiapkan meja dan kursi serta meja untuk Diskusi dan meletakkan peralatan





RUANG JURI



-  Layar infocus
-  Meja
-  Infocus
-  Kursi

X. JADWAL BIDANG LOMBA**ORIENTASI DAY****DAY ONE****(jam akan disesuaikan dengan waktu pelaksanaan)**

14.00 – 15.00	Technical meeting	
15.00 – 16.00	Orientasi area kerja dan kesiapan lomba daring	
16.00 – selesai	Persiapan bahan2 khusus untuk menu makanan Indonesia	

DAY TWO**(4 jam dan 30 menit)****(jam akan disesuaikan dengan waktu pelaksanaan)****MAKANAN INDONESIA**

09.00 – 09.30	Informasi dan Persiapan	(30 minutes)
09.00 – 12.00	Proses pengolahan (three courses)	(2 hours & 30 minutes)
12.00 – 13.00	Isoma	
13.00 – 13.30	Proses pengolahan (three courses)	(30 minutes)
13.30 – 13.40	Presentation and judging time Menu pembuka	(10 mins)
13.40 – 13.50	Presentation and judging time Menu Utama	(10 mins)
13.50 – 14.00	Presentation and judging time Menu penutup	(10 mins)
14.00 – 14.30	Cleaning	(30 mins)
	Debrief	
	Istirahat	

DAY THREE
(4 hours and 30 minutes)

MAKANAN CONTINENTAL

09.00 – 09.30	Informasi dan Persiapan	(30 minutes)
09.00 – 12.00	Proses pengolahan (three courses)	(2 hours & 30 minutes)
12.00 – 13.00	Isoma	
13.00 – 13.30	Proses pengolahan (three courses)	(30 minutes)
13.30 – 13.40	Presentation and judging time Menu pembuka	(10 mins)
13.40 – 13.50	Presentation and judging time Menu Utama	(10 mins)
13.50 – 14.00	Presentation and judging time Menu penutup	(10 mins)
14.00 – 14.30	Cleaning	(30 mins)
	Debrief	
	Istirahat	

XI. KEBUTUHAN LAIN DAN SPESIFIKASINYA

Selama berlangsungnya Lomba dikarenakan dengan adanya pandemic Covid-19, maka peraturan protocol kesehatan harus benar benar dilakukan sehingga untuk pengunjung yang ingin melihat jalannya lomba dihimbau melalui jejaring ZOOM MEETING. Hal ini untuk menghindari penumpukan jumlah kerumunan dari peserta dan pengunjung. Sehingga setiap tempat lomba harus mengutamakan segi **KESEHATAN DAN KEAMANAN PESERTA DAN PIHAK TERKAIT**

Lampiran 1: Proyek Uji LKS

Lampiran 2: Format Penilaian

KISI-KISI SOAL

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
<p>FOOD HIGIENE and HEALTH and SAFETY</p> <p>Setiap individu harus paham / mengetahui serta mengerti tentang</p>	<p>Peraturan dalam praktek hubungan antara bagian pembelian, store/gudang, persiapan.mise en place</p> <p>Peraturan bagaimana cara bekerja yang aman dan juga mempergunakan peralatan banquet/catering</p> <p>Indikasi pembusukan makanan</p> <p>Check makanan sebelum diberikan kepada tamu</p>	
<p>Setiap individu harus melakukan</p>	<p>Bekerja sesuai dengan peraturan sanitasi food tentang penyimpanan, mise en place. Memasak</p> <p>Penyimpanan semua jenis bahan makanan yang aman dan hygiene</p> <p>Pastikan semua kitchen area dalam standard kebersihan yang tinggi</p> <p>Bekerja dengan aman sesuai dengan regulasi</p> <p>Pergunakan pisau2 dan peralatan sesuai dengan instruksi pabrik</p>	

<p>INGREDIENTS and MENU KNOWLEDGE</p> <p>Setiap individu perlu mengetahui dan mengerti</p>	<p>Harga barang-barang dipasar dan hubungannya dengan harga dan kualitas</p> <p>Jenis-jenis bahan alami yang digunakan dalam memasak</p> <p>Ketersediaan dan nilai dari produk-produk musiman</p> <p>Hubungan antara kualitas produk, kecanggihan menu sesuai dengan level gastronomi</p> <p>Properti nutrisi dari bahan-bahan</p> <p>Dampak dari mempergunakan nutrisi dalam metode memasak</p> <p>Regulasi dan pembatasan mengenai bahan-bahan import</p> <p>Tipe dan gaya menu</p> <p>Keseimbangan dalam kompilasi menu</p>	
<p>Setiap individu harus bisa melakukan</p>	<p>Menyarankan mengenai pembelian bahan-bahan dan peralatan</p> <p>Memilih produk yang tepat sesuai standard perusahaan yang telah ditetapkan untuk menu, anggaran dan situasi</p> <p>Meng-aplikasikan prinsip-prinsip nutrisi sesuai dengan ekspektasi persyaratan tamu</p> <p>Meng-identifikasi kualitas dari bahan-bahan tersebut dan paham dengan tanda-tanda dari kesegaran kualitas,</p>	

	<p>seperti penampilan, aroma, struktur dan lain-lain</p> <p>Menilai dan meng-emilinasasi bahan-bahan tidak sesuai standrad</p> <p>Memilih produk yang tepat untuk makanan / menu-menu khusus</p> <p>Menciptakan menu-menu untuk acara-acara khusus</p> <p>Menyusun menu-menu yang sudah ada untuk acara-acara khusus</p> <p>Meng-akurasi persiapan dan perhitungan cost menu-menu yang dinyatakan wajib seperti diet dan informasi alergi</p>	
<p>PREPARATION Of INGREDIENTS</p> <p>Setiap individu perlu mengetahui / paham dan mengerti</p>	<p>Struktur dari karkas daging, unggas, hewaan buruan (qualis-burung puyuh /pigeon-burung dara/dll), dan segala jenis potongannya</p> <p>Metode pemotongan dan persiapan memasak</p> <p>Kisaran bagian terbaik dari daging, unggas dan hewan buruan yang baik untuk diolah/ dimasak</p> <p>Kisaran dari ikan dan kerang dan kegunaan yang pas untuk dimasak/dimakan</p> <p>Bagian/potongan ikan yang digunakan untuk dimasak</p>	

	<p>Metode persiapan ikan dan kerang untuk memasak</p> <p>Kisaran dari buah-buahan, bahan-bahan salad dan sayur yang digunakan dalam memasak dan metode penyiapannya</p>	
<p>Setiap individu perlu mengetahui / paham dan mengerti</p>	<p>Potongan sayur yang sesuai dengan jenis menu masakannya</p> <p>Metode pembuatam stock dan kegunaannya</p> <p>Peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pemotongan daging, ikan, unggas, hewan buruan dan penyiapannya</p> <p>Cara memakai dan merawat peralatan dengan aman, terutam untuk semua jenis pisau</p>	
<p>Setiap individu harus bisa melakukan</p>	<p>Menghitung, mengukur dan menimbang jumlah yang benar setiap produk</p> <p>Meng-aplikasikan keahlian menggunakan pisau yang baik dan tehnik memotong yang biasa digunakan</p> <p>Menulangi daging, unggas, hewan buruan dan menyiapkan proses selanjutnya</p> <p>Menyiapkan , membagi dan mem-fillet potongan daging</p>	

	<p>Menyiapkan ikan utuh untuk lebih lanjut, menimbang dan membuang isi perut, dan mem-fillet</p> <p>Menyiapkan porsi yang dapat dipakai dari ikan untuk dimasak untuk diproses lebih lanjut</p> <p>Menyiapkan stock, saus, marinated, penyerta/pendamping dan derringnya</p> <p>Menyimpulkan/mengumpulkan semua mise en place dari seluruhnya</p> <p>Secara mandiri mempersiapkan suatu acara seperti : wedding, ulang tahun untuk dewasa/anak2, pertemuan rapat2, dll</p> <p>Memanfaatkan sisa persiapan yang tidak digunakan untuk di-aplikasikan pada menu lain</p> <p>Membuat persiapan untuk memproduksi aneka french pastry, aneka cake, aneka bakery,</p> <p>Memproduksi berbagai macam pasta</p>	
<p>APPLICATION of COOKERY METHODS</p>	<p>Kisaran dari metode memasak yang tersedia dan kegunaannya untuk berbagai jenis bahan dan menu</p> <p>Efek dari pengolahan/pemasakan terhadap bahan-bahan</p> <p>Jenis-jenis dari saus yang digunakan dalam memasak secara profesional dan</p>	

<p>Setiap individu perlu mengetahui / paham dan mengerti</p>	<p>aturan-aturan untuk untuk membuat saus tersebut</p> <p>Jenis-jenis dari sop yang akan dimasak secara profesional dan aturan-aturan untuk membuat sop tersebut</p> <p>Memilih peralatan yang sesuai untuk metode memasak yang dipilih</p> <p>Meng-aplikasikan metode memasak yang tepat untuk setiap bahan dan dan setiap hidangan</p> <p>Meng-aplikasikan kisaran penuh untuk memasak</p> <p>Memperhitungkan waktu memasak</p> <p>Meng-kombinasikan dan meng-aplikasikan berbagai metode memasak secara bersamaan</p> <p>Memperhitungkan penyusutan selama proses memasak</p> <p>Mem-produksi harmoni dari produk-produk, metode persiapan dan tehnik mengatur makanan diatas piring</p> <p>Menyesuaikan metode persiapan sesuai dengan level gastronomi</p> <p>Mengikuti resep, menyesuaikannya dan meng-alokasi bahan yang diperlukan</p> <p>Mengombinasikan bahan untuk mencapai hasil yang diinginkan</p> <p>Memproduksi jenis-jenis hidangan yang luas (set menu klasik) :</p>	
--	--	--

	<p>Soup dan sauce</p> <p>Sop dan saus</p> <p>Starters/appetizer</p> <p>Makanan pembuka</p> <p>Salads and hors d'oeuvres</p> <p>Salad dan hidangan pembangkit selera</p> <p>Fish and shellfish dishes</p> <p>Hidangan ikan dan kerang</p> <p>Meat , Poultry and Game</p> <p>Hidangan dari daging, ayam dan hewan buruan</p> <p>Vegetable and vegetarian dishes</p> <p>Hidangan bersayur dan untuk vegetarian</p> <p>Speciality and international dishes</p> <p>Hidangan khusus dan hidangan international</p> <p>Rice and pasta dishes</p> <p>Hidangan dari nasi dan pasta</p> <p>French Pastry, cake</p> <p>Pastry, cake</p>	
<p>Setiap individu harus bisa melakukan</p>	<p>Menyiapkan dan memasak hidangan yang kompleks dengan mengombinasikan bahan-bahan untuk memproduksi hidangan yang menarik dan inovatif</p>	

	<p>Menyiapkan hidangan regional, international, nasional dengan menggunakan resep</p> <p>Menyiapkan dan memasak hidangan dengan kisaran luas meliputi sarapan, makan siang, teh sore (tea time), dinner and supper menu</p>	
<p>PREPARATION and PRESENTATION of DISHES</p> <p>Setiap individu perlu mengetahui / paham dan mengerti</p>	<p>Pentingnya presentasi/penampilan makanan diatas piring</p> <p>Kisaran dari service hidangan, penempatan diatas piring serta presentasi dari peralatan yang tersedia</p> <p>Tren dalam presentasi/penampilan makanan</p> <p>Gaya dari berbagai service makanan dan berdampak terhadap presentasi/penampilan dari hidangan</p> <p>Hiasan/garnish yang sesuai untuk hidangan tradisional / international</p> <p>Pentingnya kontrol porsi dalam restoran, catering dll</p>	
<p>Setiap individu harus bisa melakukan</p>	<p>Membagi komponen komponen dari sebuah hidangan untuk mendapatkan hasil diinginkan</p> <p>Meng-klarifikasi penebalan (thick soup) sop dan saus</p>	

	<p>Memproduksi dan mem-presentasikan potongan daging dingin (cold cut) dan berbagai macam salad</p> <p>Mempresentasikan makanan yang diperlukan untuk prasmanan makanan panas dan dingin dengan cara self service</p> <p>Membuat hiasan/garnish yang sesuai dan digunakan untuk presentasi yang efektif dari hidangan tersebut</p> <p>Menyesuaikan persiapan dan gaya pengaturan diatas piring dengan metode service yang digunakan</p> <p>Mencicipi hidangan dan memberikan rempah-rempah secara profesional</p> <p>Mempresentasikan makanan secara menarik untuk meningkatkan penampilan dan apresiasi dari para tamu</p> <p>Mempresentasikan makanan menggunakan peralatan service seperti diatas piring dengan service yang pantas atau hidangan dengan penampilan yang menarik dan artistik</p> <p>Memproduksi berbagai jenis pasta</p>	
<p>Setiap individu perlu mengetahui / paham dan mengerti</p>	<p>Ketersediaan bumbu dan variasi dari bahan-bahan</p> <p>Proses memasarkan produk makanan</p>	

	<p>Kisaran dan perbandingan keunggulan dari pemasok lokal, nasional maupun internasional</p> <p>Persyaratan pembayaran dan pengiriman barang yang biasa digunakan</p> <p>Proses pemesanan komoditas dan peralatan</p> <p>Faktor-faktor yang mempengaruhi harga menu</p> <p>Metode menghitung harga jual dari hidangan tersebut berdasar harga pokok pembelian bahan-bahan</p> <p>Pentingnya perhitungan secara ekonomi dan efisiensi saat membuat menu dan dalam menyiapkan makanan</p> <p>Solusi produk seperti program resep, menu, sistem penjualan, sistem acara</p> <p>Ketersediaan food store</p>	
--	---	--

LOMBA KOMPETENSI SISWA SMK
TINGKAT NASIONAL – XXVIII TAHUN 2020
BIDANG KEAHLIAN : TATA BOGA

KISI-KISI SOAL

LOMBA KOMPETENSI SISWA SMK
TINGKAT NASIONAL – XXVIII TAHUN 2020
BIDANG KEAHLIAN : TATA BOGA
PENGOLAHAN DAN PENATAAN MAKANAN INDONESIA

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
<p>MENYIAPKAN DAN MEMBUAT BUMBU</p> <p>MENYIAPKAN BUMBU</p>	<p>Jenis komoditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam bahasa Indonesia</p> <p>Macar-macam rempah segar, kering dan diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai resep</p> <p>Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, lengkuas, gula jawa, bawang putih, bawang merah dll), diblender atau digiling dengan penggilangan/cobek/uleman</p>	
<p>MENGGUNAKAN MACAM-MACAM BUMBU</p>	<p>Pemilihan bumbu disiapkan dan digunakan secara tepat untuk ayam, daging, sea food dan sayuran sesuai dengan resep tertentu / khusus</p> <p>Jumlah yang pas dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan</p>	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
<p>MENYIAPKAN DAN MENGOLAH LAUK PAUK</p> <p>MENYIAPKAN/ MENGOLAH LAUK PAUK</p>	<p>Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan, antara lain : daging sapi, daging kambing, daging ayam, sea food, sayuran dan lain-lain dengan resep tertentu</p> <p>Bahan sekunder yang tepat digunakan dengan resep tertentu</p> <p>Temperatur dan waktu yang tepat digunakan untuk mengolah makanan</p>	
Menyajikan masakan	<p>Ukuran alat hidang, bentuk dan warna dipilih dan di check sebelum dihidangkan</p> <p>Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik dari pelanggan</p> <p>Hiasan / garnish serta makan pengiring lainnya dengan pilihan bumbu yang sesuai dengan tradisi yang diterima daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik dipilih</p>	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
	dan digunakan untuk menciptakan penampilan hidangan yang menarik	
MENYIAPKAN DAN MENGOLAH KALDU DAN SUP (MAKANAN PEMBUKA) MENYIAPKAN KALDU (STOCK)	Bumbu dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep Kaldu (stock) disiapkan dengan menggunakan bumbu yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep Bahan makanan yang tepat serta bentuk potongan disiapkan dengan kebutuhan resep Prinsip higiena diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja	
MENGOLAH SUP/SOTO	Standard kualitas diterapkan dalam pembuatan saus dan pelengkap untuk sup/soto Bahan makanan dan penambah rasa digunakan sesuai dengan standard resep Prinsip dasa higiena diterapkan untuk mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
MENYAJIKAN MENATA SOP	Ukuran bentuk dan warna alat hidang diperiksa untuk memastikan keindahan penampilan Sup/soto dihidangkan dengan standard porsi yang tepat Hiasan makanan/garnish digunakan sesuai dengan spesifik daerah	
MENYIAPKAN HIDANGAN SAYURAN SAYUR-SAYURAN DAAM MUSIMNYA DIPILIH SESUAI DENGAN KUALITAS, JUMLAH DAN HARGA	Memilih bahan baku sayuran dengan benar Memilih sayuran dengan mutu yang baik Menyiapkan sayuran sesuai dengan jumlah dan harga yang ada	
SAYUR-SAYURAN DAN KENTANG DIPILIH UNTUK MENAMBAH DAN MENYESUAIKAN JENIS MENU	Memilih sayuran yang sesuai dengan menu utama yang disajikan Menyesuaikan hidangan sayuran dan pendamping/penyerta agar dapat disesuaikan dengan hidangan dan menu yang telah dibuat	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
JIKA DIPERLUKAN, SAUS DAN BUMBU PENYERTA DIPILIH YANG SESUAI UNTUK DIHIDANGKAN DENGAN SAYUR- SAYURAN	Saus dan bumbu disiapkan sesuai menu yang dibuat Menyelaraskan rasa hidangan sayuran dengan menu yang dibuat	
KONTROL PORSI DILAKSANAKAN UNTUK MEMINIMALKAN KEMUBAZIRAN	Menghitung jumlah bahan baku yang digunakan dan disesuaikan dengan porsi yang akan disajikan	
MENYIAPKAN DAN MEMBUAT DESSERT INDONESIA MENG- INDETIFIKASI NAMA-NAMA DESSERT	Komoditi utama yang digunakan dalam dessert ala Indonesia disebutkan sesuai dengan nama Indonesia Bahan dan cita rasa masakan utama (termasuk ragam produk dari tepung, nasi, telur, kelapa muda, gula aren, dll) di-identifikasi sesuai dengan standard resep	
MENYIAPKAN DAN MEMBUAT DESSERT ALA INDONESIA	Dessert Indonesia dihidangkan dan diporsi sesuai dengan persyaratan produk Jenis tepung dan bahan lainnya antara lain, buah-buahan tropis, ubi, kelapa, dipilih,	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
	ditakar dan ditimbang sesuai dengan standard spesifikasi resep	
MENYIMPAN DAN MEMANASKAN KEMBALI PRODUK YANG DIKUKUS, DIGORENG DAN DIREBUS	Kondisi pengemasan dan penyimpanan serta pemanasan kembali diikuti sesuai peraturan kesehatan makanan Peraturan kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan	
MENYAJIKAN DESSERT INDONESIA	Ukuran crockery, bentuk dan warna tempat yang akan digunakan sebelum dihidangkan Dessert secara rapi dan menarik disajikan sesuai standard perusahaan	
MENYIAPKAN DAN MELAKSANAKAN PRASMANAN (BUFFET) MENYIAPKAN DAN MENATA RUANGAN	Bahan-bahan prasmanan (hiasan2 dekorasi) disiapkan sesuai dengan rencana kerja Ruang dan meja prasmanan ditata dengan mengacu pada keharmonisan sesuai dengan tema makanan, warna dan suasana Bahan-bahan prasmanan ditata pada meja prasmanan sesuai dengan lay-out yang sudah dirancang / direncanakan	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
SERTA MEJA PRASMANAN		
PELAKSANAAN PRASMANAN	Prasmanan harus dijaga oleh chef yang bertugas dan harus diap menjawab jika ada pertanyaan dari para tamu tentang masakan / makanan yang dihidangkan di meja prasmanan	
MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI AREA KERJA PROSEDUR KEBERSIHAN	Prosedur kebersihan area kerja harus dipatuhi secara disiplin sesuai dengan standard kebersihan perusahaan dan persyaratan hukum Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang dilengkapi dengan format daftar check list untuk memudahkan peng-kontrolan	
MENG- INDETIFIKASI DAN MENCEGAH RESIKO KEBERSIHAN	Resiko kebersihan harus di-indentifikasi secepatnya Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
MEMBERSIHKAN TEMPAT DAN PERALATAN KERJA MEMBERSIHKAN AREA KERING DAN BERSIH	Area yang akan dibersihkan disiapkan dan AMAN dari bahaya Bila sudah sesuai, area kerja diberi tanda untuk mengurangi resiko terhadap teman kerja atau pelanggan Bahan kimia yang benar/tepat dipilih untuk area2 tertentu dan digunakan sesuai dengan prosedur keselamatan Perlengkapan disiapkan dan digunakan secara benar Sampah dan sisa bahan-bahan kimia dibuang sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman dan sehat	
MENJAGA DAN MENYIMPAN PERALATAN PEMBERSIH DAN BAHAN KIMIA	Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik Perawatan rutin dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan Kesalahan harus di-indentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan Peralatan disimpan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi dipakai kembali	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
	Bahan-bahan kimia disimpan sesuai dengan persyaratan kesehatan dan keselamatan	
MENYEDIAKAN PERTOLONGAN PERTAMA MENILAI DAN MENANGGAPI SITUASI DARURAT PERTOLONGAN PERTAMA	Situasi darurat dikenali secara cepat dan benar Situasi dinilai dan diputuskan secara cepat diambil untuk tindakan yang dibutuhkan Bantuan dari layanan darurat/kolega/pelanggan di organisir bila diperlukan	
MEMONITOR SITUASI	Layanan dukungan yang tepat terhadap situasi di-indentifikasi dan dilaporkan Informasi tentang kondisi korban disampaikan dengan teliti dan jelas pada personil layanan darurat	

KISI-KISI SOAL

LOMBA KOMPETENSI SISWA SMK

TINGKAT NASIONAL – XXVIII TAHUN 2020

BIDANG KEAHLIAN : TATA BOGA

PENGOLAHAN DAN PENATAAN MAKANAN KONTINENTAL

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
MENGOLAH DAN MENGHIDANGKAN SET MENU KONTINENTAL SECARA READY PLATE MEMILIH BAHAN MAKANAN DAN PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN	Menentukan bahan makanan sesuai resep Memilih peralatan pengolahan makanan sesuai dengan kebutuhan resep Menangani bahan makanan sesuai prinsip sanitasi, kesehatan dan keselamatan kerja	
MENYIAPKAN DAN MEMBUAT APPETIZER	Menyiapkan dan membuat hidangan appetizer berupa salad dengan dressing yang sesuai Menata dan menyajikan appetizer dengan wadah dan garnish yang sesuai	
MENYIAPKAN	Menyiapkan dan mengolah soup	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
DAN MENGOLAH SOUP	Menata dan menyajikan soup dengan wadah dan garnish yang sesuai	
MENYIAPKAN DAN MENGOLAH MAKANAN UTAMA (MAIN COURSE)	Menyiapkan dan mengolah makanan utama (main course) yang terdiri Daging sapi (beef tenderloin) Sayuran Kentang Saus yang sesuai Menata dan menyajikan main course dengan wadah / piring / plate dan garnish yang sesuai	
MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN PENUTUP (DESSERT)	KE HALAMAN SELANJUTNYA	
MENYIAPKAN DAN MEMBUAT HIDANGAN PENUTUP (DESSERT)	Menyiapkan dan mengolah makanan penutup (dessert) Menyiapkan dan menolah saus yang sesuai Menata dan menyajikan dessert dengan wadah dan garnish yang sesuai	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
<p>MENYIAPKAN DAN MELAKSANAKAN PRASMANAN</p> <p>MENYIAPKAN DAN MENATA RUANGAN SERTA MEJA PRASMANAN</p>	<p>Bahan-bahan prasmanan (hiasan2 dekorasi) disiapkan sesuai dengan rencana kerja</p> <p>Ruang dan meja prasmanan ditata dengan mengacu pada keharmonisan sesuai dengan tema makanan, warna dan suasana</p> <p>Bahan-bahan prasmanan ditata pada meja prasmanan sesuai dengan lay-out yang sudah dirancang / direncanakan</p>	
<p>PELAKSANAAN PRASMANAN</p>	<p>Prasmanan harus dijaga oleh chef yang bertugas dan harus siap menjawab jika ada pertanyaan dari para tamu tentang masakan / makanan yang dihidangkan di meja prasmanan</p>	
<p>MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI AREA KERJA</p> <p>PROSEDUR KEBERSIHAN</p>	<p>Prosedur kebersihan area kerja harus dipatuhi secara disiplin sesuai dengan standard kebersihan perusahaan dan persyaratan hukum</p> <p>Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang dilengkapi dengan format daftar check list untuk memudahkan pengontrolan</p>	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
MENG-INDETIFIKASI DAN MENCEGAH RESIKO KEBERSIHAN	<p>Resiko kebersihan harus di-indentifikasi secepatnya</p> <p>Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan</p>	
MEMBERSIHKAN TEMPAT DAN PERALATAN KERJA MEMBERSIHKAN AREA KERING DAN BERSIH	<p>Area yang akan dibersihkan disiapkan dan AMAN dari bahaya</p> <p>Bila sudah sesuai, area kerja diberi tanda untuk mengurangi resiko terhadap teman kerja atau pelanggan</p> <p>Bahan kimia yang benar/tepat dipilih untuk area2 tertentu dan digunakan sesuai dengan prosedur keselamatan</p> <p>Perlengkapan disiapkan dan digunakan secara benar</p> <p>Sampah dan sisa bahan-bahan kimia dibuang sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman dan sehat</p>	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
MENJAGA DAN MENYIMPAN PERALATAN PEMBERSIH DAN BAHAN KIMIA	<p>Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik</p> <p>Perawatan rutin dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan</p> <p>Kesalahan harus di-identifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan</p> <p>Peralatan disimpan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi dipakai kembali</p> <p>Bahan-bahan kimia disimpan sesuai dengan persyaratan kesehatan dan keselamatan</p>	
MENYEDIAKAN PERTOLONGAN PERTAMA MENILAI DAN MENANGGAPI SITUASI DARURAT PERTOLONGAN PERTAMA	<p>Situasi darurat dikenali secara cepat, tepat dan benar</p> <p>Situasi dinilai dan diputuskan secara cepat diambil untuk tindakan yang dibutuhkan</p> <p>Bantuan dan layanan darurat / kolega / pelanggan diorganisir bila diperlukan</p>	

KOMPETENSI SUB KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA	BENTUK SOAL
1	2	
MEMONITOR SITUASI	<p>Layanan dukungan yang tepat terhadap situasi di-identifikasi dan dilaporkan</p> <p>Informasi tentang kondisi korban disampaikan secara teliti dan jelas pada personil layanan darurat</p>	