

PROYEK UJI / TEST PROJECT
RESTAURANT SERVICE



LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
TINGKAT NASIONAL XXVIII
TAHUN 2020

TEST PROJECT / PROYEK UJI
BIDANG LOMBA: *RESTAURANT SERVICE*

MODUL 1 :**INDIVIDUAL TASK**

1.1 *Menutup Meja Buffet* dengan kain putih polos (*Table Cloth/Damask*) panjang 270 cm x lebar 152 cm sebanyak 2 lembar (dibawa oleh peserta), tanpa menggunakan jarum & alat bantu lain, ukuran meja (183 cm x 76 cm x 74 cm) dengan waktu yang tersedia 10 menit.

1.2 Membuat Lipatan Napkin/ damask 50 cm x 50 cm (dibawa oleh peserta)

Dengan Waktu yang tersedia 10-15 menit :

10-15macam lipatan yang akan diundi pada H-1

1.3 Membuat Hidangan Penutup ***Banana Flambee / Pineapple Flambee / Crepes Suzzete*** sejumlah 2 porsi diatas *plate* dengan waktu yang tersedia 20 menit termasuk persiapan.

MODUL 2 :**BAR**

2.1 Membuat kreasi potongan buah pada piring berdiameter 12 inc/30cm sejumlah 2 porsi. Pemakaian bahan maksimal sementara minimalkan bahan yang terbuang. Piring saji disediakan oleh panitia dan bahan yang disediakan oleh panitia untuk tiap peserta: ***Sunkist Orange (1 buah), Kiwi (1 buah), Banana (1buah), Strawberry (4 buah), Pineapple (1 buah), Apple (1 buah), Mango (1 buah).*** Untuk Orange dan Pineapple adalah mandatory/wajib untuk digunakan. Minimal buah yang digunakan 5 macam. Waktu yang tersedia 20 menit.

- 2.2** Membuat minuman segar (*Non Alcoholic Cocktail*) dengan menggunakan bahan yang disediakan oleh panitia, kemudian dihidangkan dengan menambahkan garnish/hiasan sebanyak **2 porsi dari 1 resep mocktail** yang telah tersedia dalam soal terlampir. Peserta tidak diperkenankan untuk menambah bahan lain. Waktu yang tersedia **10 menit termasuk persiapan**.
- 2.3** Presentasi, membuka dan menuangkan *Fruit Champagne (Non Alcoholic-Sparkling Fruit Juice)* di meja gueridon kedalam **6 gelas Champagne Flute**, kemudian dilanjutkan dengan melakukan *Canape Service* kepada 6 orang tamu.

MODUL 3 :

BARISTA

- 3.1** Membuat dan Menyajikan kepada 2 orang tamu sejumlah **2 gelas Classic Coffee a'la carte** sejumlah 2 coffee drinks x 1 porsi (*coffee/coffee milk*) "*Espresso, Americano, Cappucino, Flat White, Latte Machiato.*" dan disajikan langsung ke tamu. Waktu yang tersedia **15 menit termasuk pelayanan**.
- 3.2** Membuat dan Menyajikan kepada 2 orang tamu sejumlah **2 porsi Coffee Speciality** sesuai dengan waktu yang tersedia **15 Menit**. Adapun menu yang dapat disajikan berdasarkan undian menu *coffee speciality* : *Virgin Irish Coffee, Rudesheimer Coffee, Swiss Coffee.*

MODUL 4 :**SERVICE SEQUENCE****4.1 MISE EN PLACE**

Melakukan persiapan opening sebuah restoran/*Mise en Place*, dimulai dari persiapan alat makan di sideboard, polishing peralatan dan prosedur pelayanan, dilanjutkan dengan set up meja sebanyak 6 cover “Elaborate Set Up”.

4.2 SEQUENCE OF SERVICE

Pada sesi materi uji pelayanan makan siang setiap peserta diminta untuk melayani tamu sebanyak 6 orang di restoran dengan menu hidangan yang terdiri dari :

- Minuman pembuka /*Apperitif drink*.
- Makanan pembuka dingin/*Appetizer*.
- Sup/*Soup*.
- Makanan utama / *Main Course*.
- Penyajian makanan penutup/ *Dessert*.
- Melayani minuman penutup“Kopi atau Teh”/ *Coffee or Tea (Russian Service)*.

4.2.1 Keterampilan *French Service, Russian Service, American Service*:

- a. Menyajikan makanan pembuka dingin (*Beef Carpaccio Salad*) sebanyak 6 porsi teknik *French Service*.
- b. Menyajikan hidangan Cream of *Mushroom Soup* dengan teknik *Russian Service* untuk 6 porsi.
- c. Menyajikan makanan utama dengan cara *Silver Service (Roasted Chicken)* untuk 4 porsi. *Filleting Fish (Steamed Pomfret Fish with Ginger)* untuk 2 porsi dengan Teknik *French Service*.
- d. Menyajikan makanan penutup berupa *Strawberry Romanoff* dengan jumlah 6 porsi di meja *gueridon*.

LUNCHEON MENU

MENU A

BEEF CARPACCIO SALAD

CREAM OF MUSHROOM SOUP

Served with Toast French Bread

ROASTED CHICKEN

SERVED WITH MASHED POTATOES, TURNING VEGETABLES,

AND BLACKPEPPER SAUCE

STRAWBERRY ROMANOFF

COFFEE OR TEA

LUNCHEON MENU

MENU B

BEEF CARPACCIO SALAD

CREAM OF MUSHROOM SOUP

Served With Toast French Bread

STEAMED POMFRET FISH WITH GINGER

SERVED WITH WEDGES POTATOES, TURNING VEGETABLES,

AND GARLIC SAUCE

STRAWBERRY ROMANOFF

COFFEE OR TEA

LAMPIRAN

RECIPE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

1. Pink Lemonade

Glass: Highball

Ingredients:

- 30 ml lemon juice
- 30 ml sugar syrup
- 7 ml Grenadine pomegranate syrup
- 80 ml ice cold water

Decoration: a lemon slice, and a cherry for decoration.

Preparation method: fill the shaker halfway with ice cubes. Pour in the lemon juice, water, Grenadine syrup and sugar syrup. Shake the mix and pour into an ice-filled Highball glass. Decorate with the lemon and a cherry.

2. Rosette

Glass: Old Fashioned

Ingredients:

- 20 ml lime juice
- Sparkling water
- 20 ml rose syrup

Decoration: mint

Preparation method: pour the lime juice and syrup into an ice- filled glass and add sparkling water, decorate with mint.

3. Virgin Mojito

Glass : Highball

Ingredients:

- 15 ml sugar syrup
- 150 ml soda
- 3 lime wedges
- Mint

Decoration: mint

Preparation method: Put 10 mint leaves and 3 lime wedges into a highball glass. Pour in 15 ml of sugar syrup, crush with a muddler. Fill the highball glass to the brim with crushed ice. Add soda up to the brim and carefully mix with a cocktail spoon. Add a little crushed ice. Decorate with mint leaf.