



PUSAT PRESTASI NASIONAL
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN



PANDUAN TEKNIS PELAKSANAAN LKS SMK TINGKAT NASIONAL XXVIII TAHUN 2020

Servis Restoran *Restaurant Service*



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

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER LUAR	I
COVER DALAM	II
KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI	IV
PENDAHULUAN	5
A. STANDAR KOMPETENSI BIDANG LOMBA	7
B. SISTEM PENILAIAN	8
C. TEST PROJECT	9
D. ALAT	12
E. BAHAN	13
F. BAHAN PENUNJANG	14
G. LAYOUT DAN LUASAN	15
H. JADWAL BIDANG LOMBA	16
I. KEBUTUHAN LAIN DAN SPESIFIKASINYA	17
J. REKOMENDASI JURI	27

Lampiran 1 : Proyek Uji LKS

Lampiran 2 : Format Penilaian

A. PENDAHULUAN

A.1. Nama dan Deskripsi Bidang Lomba

A.1.1. Nama Bidang Lomba :

RESTAURANT SERVICE (Pelayanan Restaurant)

A.1.2 Deskripsi 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 ditemukan pada industry 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 yang berbakat ada 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.

A.1.3 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.

A.2. Dokumen Terkait

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

- Pendoman lomba,
- Informasi di website panitia:
 - a. Kisi-kisi soal LKS
 - b. Rencana Kerja
 - c. Form Kebutuhan Bahan
 - d. Lembar Ceklis Kebutuhan Bahan

Diskusi terkait pelaksanaan lomba dilaksanakan melalui kegiatan:

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

A.2.1 Pedoman Lomba

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

Pemanfaatan peralatan keamanan kerja meliputi:

- a. Pakaian yang sesuai dengan Pelayanan *Restaurant*.
- b. Alas kaki tertutup (sepatu kerja pantofel warna hitam yang sesuai dengan standard industri) untuk sepatu peserta wanita tidak boleh menggunakan *heels* sepatu lebih dari 5 cm.
- c. Teknik yang tepat dalam penggunaan pisau (*knife*).
- d. Keamanan dan keselamatan dalam menggunakan *portable stove*.
- e. Seluruh yang dipersyaratkan tempat kerja wajib dipergunakan.
- f. Setiap peserta wajib menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) berupa *Masker, Face Shield, Hand Glove, Hand Sanitizer*.

A.2.2 Informasi di Website Panitia

Dokumen-dokumen informasi yang terkait dapat diakses pada laman website panitia pusat LKS Nasional 2020 : <https://smk.pusatprestasinasional.kemendikbud.go.id/lks/bidang-lomba/servis-restoran-restaurant-service>

A.2.3 Kisi-Kisi Soal LKS Nasional 2020 Bidang Restaurant Service

MATA LOMBA YANG DIUJIKAN :

- b. Menutup Meja Buffet (*Buffet Table Clothing*)
- c. Melipat Serbet (*Folding Napkin*)
- d. Menata Potongan Buah (*Fruit Cutting*)
- e. Membuat & Menyajikan Minuman Campuran (*Non-Alcoholic Cocktail*)
- f. Menyajikan dan Membuat Hidangan Penutup (*Dessert Flambee*)
- g. Membuat Minuman Kopi Spesial (*Coffee Specialty*)
- h. Persiapan Pelayanan Restoran (*Mise En Place & Table Set Up*)
- i. Membuat dan Menyajikan Minuman *Kopi Klasik* (*Classic Coffee*)
- j. Pelayanan Restoran (*Restaurant Service*)

A.2.4 Form Kebutuhan Bahan

NO	BAHAN	SPESIFIKASI BAHAN	BANYAK	
			JUMLAH	SATUAN
1				
2				
3				
4				
5				

A.2.5 Lembar Ceklis Kebutuhan Bahan

NO	BAHAN	SPESIFIKASI BAHAN	Keterangan	
			Ada	Tidak Ada
1				
2				
3				
4				
5				

A.3. Rencana Kerja / Karakter Kerja Bidang *Restaurant Service*

Peserta bidang lomba *Restaurant Service* harus dapat menguasai kompetensi keahlian yang mengacu pada kompetensi tingkat nasional dan international, seperti dibawah ini :

1. *Work Organization and Management*
2. *Customer Service Skills and Communication*
3. *Preparation for Service (Mise en Place)*
4. *Food Service*
5. *Beverage Service*
6. *Non-Alcoholic Wine Service*

B. STANDAR KOMPETENSI BIDANG LOMBA

B.1. Ketentuan Umum

Spesifikasi Kompetensi adalah rumusan target kompetensi yang akan dilombakan. Target kompetensi dirumuskan berdasarkan situasi dunia kerja atau industri dengan tetap memperhatikan kurikulum SMK. LKS mengukur pengetahuan dan pemahaman melalui penampilan/unjuk kerja. Proyek uji, skema penilaian dan bobot masing-masing modul proyek uji dikembangkan berdasarkan spesifikasi kompetensi LKS-SMK.

B.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK

HARI	Standar Kompetensi	KOMPETENSI	WSC %	LKS Daring %
H1 (± 2 jam)	<i>Food Service Skill</i>	-American Service -Russian Service -French Service	30 %	5 %
	<i>Beverages Service Skill</i>	-Aperitif Drink Service -Water Service -Coffee Service -Tea Service	30 %	5 %
H2 (± 2 jam)	<i>Bar dan Barista</i>	-Mixing Mocktail -Classic Coffee -Coffee Specialty	25 %	15 %
	<i>Social and Commercial Skill</i>	-Interaksi Sosial -Salesmanship -Keterampilan komunikasi Bahasa Inggris	10 %	10 %
H3 (± 1 jam)	<i>Personal Presentation</i>	- Grooming - Kerapihan pakaian - Studi kasus - Tes Wawancara	5 %	5 %
	TOTAL PENILAIAN		100 %	40 %

C. SISTEM PENILAIAN

C.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 40% dan *measurement* dengan jumlah bobot sebanyak 60%. 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.

C.1.1. 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

D. TEST PROJECT**D.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 Tehnikal Deskripsi ini. Mungkin akan sedikit berbeda dengan dunia kerja sebenarnya dikarenakan memang aturan ini dibuat untuk kepentingan keterampilan kompetisi dalam kondisi Covid-19.

D.1.1. Kriteria toleransi pengukuran :

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

D.2. Kriteria Penilaian

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

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

D.2.1. Persyaratan Proyek Uji

Penjelasan detail tentang material dan bahan sampai penilaian.

D.3. Sub Kriteria

Sub kriteria merupakan uraian lebih lengkap tentang aspek secara detil yang akan dinilai dalam setiap kompetensi keahlian bidang *Restaurant Service* terkait dengan seluruh soal Lomba Kompetensi SMK.

D.4. Aspek

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

SKILL NAME		Restaurant Service		Criteria		Mark
A	Food Service Skills					30.00
B	Beverage and Coffee Service Skills					25.00
C	Special Tasks at Table Side					30.00
D	Social & commercial Skills					10.00
E	Personal Presentation					5.00
TOTAL						100.00
Sub Criteria ID	Sub - Criteria Name or Description	Aspect Title = Obj = Sub	Aspect - Description	For Objective Assessment Only Requirement or Nominal Size	Add - Aspect Information	Max Mark
Food Service Skills						
A1	Table Setting		Placement of Tablecloth, level and Symmetrical			2.00
			Correct cutlery polished and placed			1.00
			Correct Glassware polished and placed			1.00
			Correct crockery polished and placed			1.00
			Correct symmetry of all items on table			2.00
			Timing			1.00
			Hygiene & Safety			1.00
			Overall Presentation			1.00
TTL						6

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

D.5. Penilaian

D.5.1 Penilaian Subyektif

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

Skala Jastifikasi:

0: Tidak melakukan

1: dibawah rata-rata performa industri

2: diatas rata-rata performa industri

3: Sempurna

D.5.2. Penilaian Obyektif

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

D.6. 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)

D.7. Keseluruhan Penilaian Keterampilan

Keseluruhan asesmen keterampilan mengacu kepada standar kompetensi serta kompetisi tingkat Nasional dan International yaitu *World Skills Competition*. Pada masa pandemi Covid 19 ini maka keseluruhan penilaian maka akan dilaksanakan secara daring melalui via *Zoom* atau *Webex* secara *Live*.

D.8. Prosedur Asesmen Keterampilan

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

E. ALAT

E.1. Ketentuan Umum

Alat dan yang telah disediakan oleh panitia tidak dapat digantikan dengan alat dan bahan yang dibawa oleh peserta kecuali panitia meminta peserta untuk menyiapkan sesuai dengan ketentuan yang sudah di tetapkan. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai (maksimal 2 jam).

E.1.1. Daftar Sarana Prasarana

- a. Alat dan yang telah ditentukan oleh juri tidak dapat digantikan dengan alat dan bahan yang dibawa oleh peserta.
- b. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai.

E. 1.2. Daftar Alat Para Peserta

Alat yang disiapkan meliputi :

NO.	NAMA PERALATAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	Satuan
I	LINEN			
1	Table Cloth (size sesuai Test Project)	Damas	2	lembar
2	Polishing Cloth	Damas	2	lembar
3	Service Cloth	Damas	2	lembar
4	Guest Napkin	Damas	15	lembar
5	Serbet / Kitchen Cloth	Katun	2	lembar
II	PERABOT / FURNITURE			
1	Meja Gueridon	Wooden	1	buah
2	Round Dinning Table (diameter 120 cm)	Wooden	1	buah
3	Chairs (Armless)	Wooden	4	buah
III	GLASSWARE			
5	Water Goblet Glass	Glass	4	buah
6	Irish Coffee Glass	Glass	2	buah
7	Highball Glass	Glass	2	buah
8	Poco Grande Glass	Glass	2	buah
IV	SILVERWARE / CUTLERIES			
1	Service Spoon	Stainless Steel	2	buah
2	Service Fork	Stainless Steel	2	buah
3	Soup Spoon	Stainless Steel	4	buah
4	Dinner Knife	Stainless Steel	4	buah
5	Dinner Fork	Stainless Steel	4	buah
6	Fish Knife	Stainless Steel	4	buah
7	Fish Fork	Stainless Steel	4	buah
8	Dessert Knife	Stainless Steel	4	buah
9	Dessert Fork	Stainless Steel	4	buah
10	Dessert Spoon	Stainless Steel	4	buah
11	Bread & Butter Spreader	Stainless Steel	4	buah
12	Tea Spoon	Stainless Steel	4	buah
13	Coffee Spoon	Stainless Steel	4	buah
14	Sauce Boat	Stainless Steel	2	buah
V	CHINAWARE			
1	Dinner Plate	Porcelain	6	buah
2	Dessert Plate	Porcelain	6	buah
3	Bread & Butter Plate	Porcelain	6	buah
4	Soup Cup & Saucer	Porcelain	4	buah
5	Coffee Cup & Saucer	Porcelain	4	buah
6	Cappucino cup & saucer	Porcelain	4	buah
7	Tea Pot	Porcelain	1	buah
8	Coffee Pot	Porcelain	1	buah
9	Sugar Bowl	Porcelain	1	buah
10	Cream Jug	Porcelain	1	buah
VI	HOLLOWARE / ALAT SERVICE			
1	Wine Cooler + Stand	Stainless Steel	1	buah
2	Rectangular Tray (Small)	Ruber anti slip	1	buah
3	Rectangular Tray (Large)	Ruber anti slip	1	buah
4	Round Tray	Ruber anti slip	1	buah
5	Portable Stove	Metal	1	buah
6	Bowl (Medium)	Stainless Steel	1	buah
7	Flambee Pan	Teflon	1	buah
8	Oval Platter	Stainless Steel	1	buah

9	<i>Food Cover</i>	<i>Stainless Steel</i>	2	buah
10	<i>Bread Basket</i>	<i>Rattan</i>	1	buah
11	<i>Cutting Board (Medium)</i>	<i>Wooden</i>	1	buah
12	<i>Soup Toureen (Medium)</i>	<i>Porcelain</i>	1	buah
VI	<i>RESTORAN EQUIPMENT / MESIN</i>			
1	<i>Manual Espresso Maker</i>	<i>manual</i>	1	unit
2	<i>Manual Frother Milk</i>	<i>manual</i>	1	unit
3	<i>Manual Coffee Grinder</i>	<i>manual</i>	1	unit

Alat yang dibawa oleh peserta

Alat yang harus dibawa oleh peserta meliputi :

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

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

E.1.3. Alat dan bahan yang dilarang digunakan

Alat yang tidak boleh dipergunakan dalam area lomba meliputi :

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

Alat penunjang yang harus berada dalam area lomba meliputi :

NO	NAMA PERALATAN	SPEKIFIKASI	JUMLAH
1.	Deskripsi Lomba	Spanduk	1
2.	Gambar Proyek Uji	Spanduk	1
3.	Documentation / Photography	Spanduk	1
4.	Screen	<i>Electronic</i>	1
5.	LCD + Proyektor	<i>Electronic</i>	1 set
6.	Camera shooting	<i>Electronic</i>	3 camera
7.	Wireless microphone	<i>Electronic</i>	1 set
8.	Mobile Phone	<i>Electronic</i>	1 set

F. BAHAN

F.1. Bahan dan Perakitan

Seluruh material dan alat yang digunakan disediakan oleh panitia berdasarkan penyusunan material dan bahan yang sudah disusun oleh team penyusun

F.1.1. Bahan yang dibutuhkan dalam perlombaan


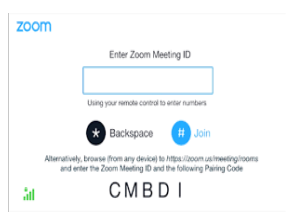



Berikut merupakan beberapa bahan yang dibutuhkan dalam perlombaan bidang Restaurant Service :

NO	BAHAN	SPEKIFIKASI BAHAN	BANYAK	
			JUMLAH	SATUAN
1	Sparkling Fruit Juice	Keror / J&W / Chateau Premier	1	buah
2	Ice Cube	small pieces	2	kg
3	Strawberry Fruit	Fresh, Super	1	kg
4	Banana Fruit	Fresh, Super	4	buah
5	Pineapple Fruit	Fresh, Super	1	buah
6	Mango Fruit	Fresh, Super	1	buah
7	Apple	Fresh, Super	1	buah
8	Kiwi	Fresh, Super	1	buah
9	Sunkist Orange Fruit	Fresh, Super	1	buah
10	Lime Fruit	Fresh	6	buah
11	Red Cherry Fruit	Fresh, Super	10	buah
12	Lemon Fruit	Fresh, Super	1	buah

13	Rose Syrup	Liquid	1	liter
14	Orange Juice	Liquid	1	liter
18	Pineapple Juice	Liquid	1	liter
19	Lemon Juice	Liquid	1	liter
20	Grenadine Syrup	Liquid	1	liter
21	Sugar Syrup	Liquid	1	liter
22	Sparkling Water	Liquid	1	liter
23	Cream / Evaporated Milk	Liquid	1	liter
24	Soda Water	Liquid	1	liter
25	Mint Leaf	Fresh	1	liter
26	Crepes	Pieces	6	buah
27	Dinner Roll	Fresh	6	buah
28	Butter	sachet	10	buah
29	Sugar	Cristal sugar	1	kg
30	Coffee Bean	Whole, Fresh	1	kg
31	Fresh Milk	Greenfields	1	liter
32	Brown Sugar	Granulate, Accompaniment	1	kg
33	White Sugar	Granulate, Accompaniment	1	kg
34	Low Calorie Sugar	Granulate, Accompaniment	5	buah
35	Heavy Cream	Liquid	1	liter
36	Castor Sugar	Powder	1	kg

G. BAHAN PENUNJANG

G.1. Bahan Penunjang Lomba sebagai Referensi para Peserta

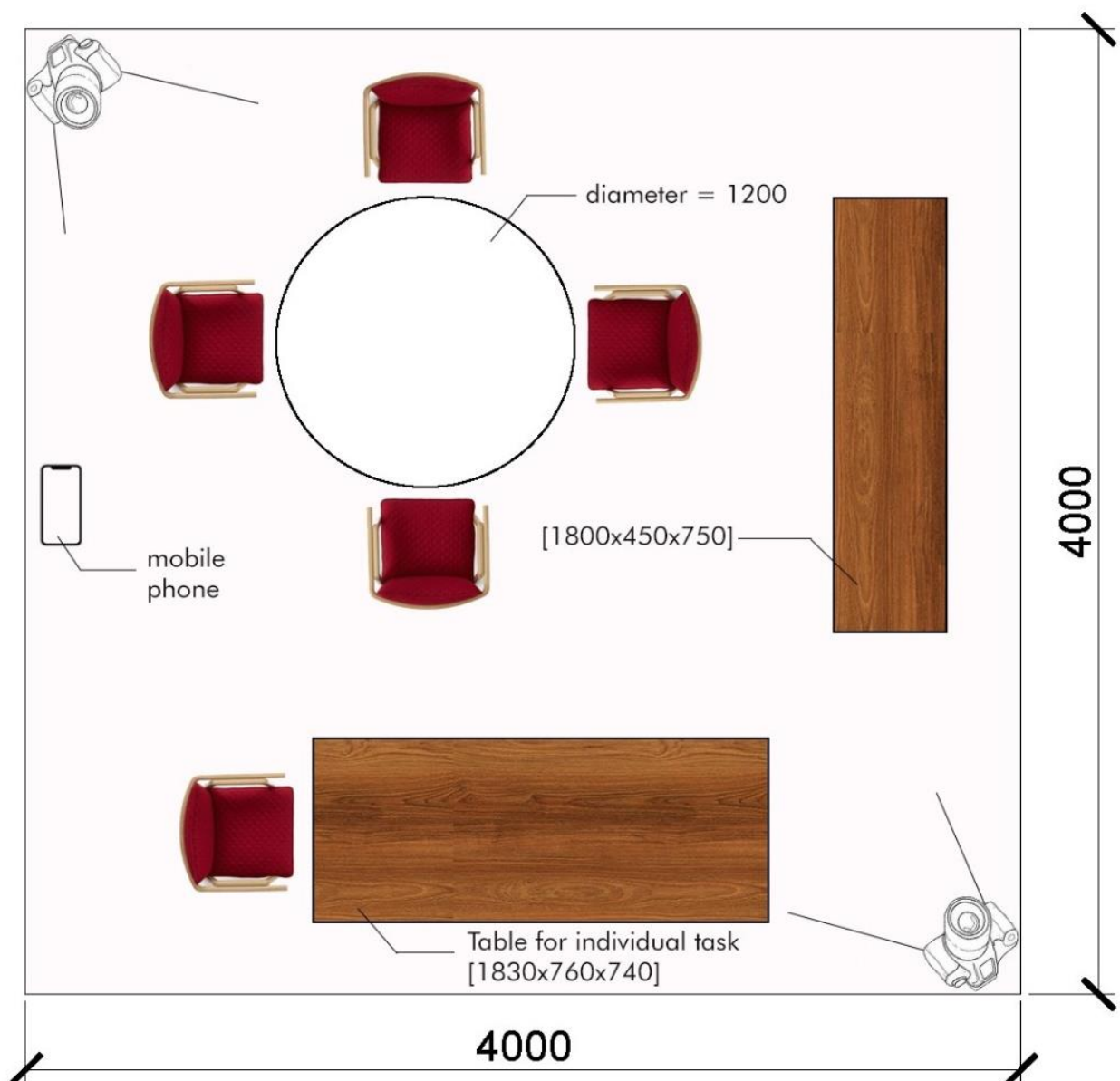
No.	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Satuan	Gambar
1	Quota Internet	Paket Data Untuk Live Streaming (3 Days Competition)	50	GB	
2	ID Zoom Meeting	3 device berbeda	3	Meeting ID + Password	
3	Active Speaker	Volume dan suara yang memadai	1	set	
4	Lighting	Ruangan Dengan Lampu LED Putih	2	unit	
5	Webcam	Microsoft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

H. LAYOUT DAN LUASAN

H.1. Layout

Lay out lomba dapat dilihat pada website:

<https://smk.pusatprestasinasional.kemendikbud.go.id/lks/bidang-lomba/servis-restoran-restaurant-service>



I. 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*		

*menyesuaikan zona waktu dan jumlah peserta lomba terdaftar

Modul Barista/Bar - Overview**Morning shift**

Group - BARISTA	
07.30	<i>Competitors welcome on site</i>
08.00	<i>Module briefing Barista</i>
08.45	<i>Expert/Competitor briefing</i>
09.00	<i>Mise en place for Classic Coffee Service</i>
09.30	<i>Arrival of Guests (2 persons)</i>
09.45	<i>Service of Classic Coffee à la carte</i>
10.00	<i>Clean down</i>
10.15	<i>Arrival of Guests (2 persons) “Coffee Speciality”</i>
10.30	<i>Service of Coffee Speciality</i>
10.45	<i>Clean down</i>
11.00	<i>Mise en place Signature Coffee</i>
11.15	<i>Arrival of Guests (2 persons)</i>
11.30	<i>Service of Signature Coffee (2 portions), clean down</i>
11.45	<i>Judge/Competitor debriefing</i>
12.00	<i>Judge/Competitor Lunch Time</i>

Group - BAR	
07.30	<i>Competitors welcome on site</i>
08.00	<i>Module briefing BAR</i>
08.45	<i>Expert/Competitor briefing</i>
09.00	<i>Mise en place “Non-Alcoholic Cocktail”</i>
09.30	<i>Arrival of Guests (2 persons) Service “Non-Alcoholic Cocktail”</i>
09.45	<i>Clean down</i>
10.00	<i>Mise en place for “Sparkling Wine Service”</i>
10.15	<i>Arrival of Guests (6 persons) Service of Sparkling Wine</i>
10.20	<i>Service of Canape Service</i>
10.30	<i>Clean down</i>
11.00	<i>Mise en place Fruit Cutting</i>
11.15	<i>Fruit Cutting</i>
11.35	<i>Clean down</i>
11.45	<i>Judge/Competitor debriefing</i>
12.00	<i>Judge/Competitor Lunch Time</i>

Afternoon shift

Group - BARISTA	
13.00	Competitors welcome on site
13.15	Module briefing Barista
13.30	Judge/Competitor briefing
13.45	Mise en place for Classic Coffee Service
14.00	Arrival of Guests (2 persons)
14.15	Service of Classic Coffee à la carte
14.30	Clean down
14.45	Arrival of Guests (2 persons) "Coffee Speciality"
15.00	Service of Coffee Speciality
15.15	Clean down
15.30	Mise en place Signature Coffee
16.00	Arrival of Guests (2 persons)
16.15	Service of Signature Coffee (2 portions), clean down
16.30	Judge/Competitor debriefing
16.45	Competitor Depart

Group - BAR	
13.00	Competitors welcome on site
13.15	Module briefing BAR
13.30	Judge/Competitor briefing
13.45	Mise en place " Non-Alcoholic Cocktail "
14.00	Arrival of Guests (2 persons) Service "Non-Alcoholic Cocktail"
14.15	Clean down
14.30	Mise en place for " Sparkling Wine Service "
14.40	Arrival of Guests (6 persons) Service of Sparkling Wine
15.00	Arrival of Guests (6 persons) Service of Canape Service
15.15	Clean down
15.30	Mise en place Fruit Cutting
16.00	Fruit Cutting
16.15	Clean down
16.30	Judge/Competitor debriefing
16.45	Competitor Depart

MODUL INDIVIDUAL TASK**Morning Shift**

Group – INDIVIDUAL TASK	
07.30	<i>Judge Arrival</i>
08.00	<i>Competitors welcome on site</i>
08.15	<i>Module briefing Banquet</i>
08.30	<i>Judge/Competitor briefing</i>
08.45	Covering Buffet Table (4 table cloth)
09.15	Napkin Folding (10 - 15 folds)
09.30	<i>clean down</i>
10.00	Mise en place for Signature Flambee
10.15	Making Signature Flambee
10:45	<i>Judge Tasting</i>
11.00	<i>Judge/Competitor debriefing</i>
12:00	<i>Judge/Competitor Lunch Time</i>

Afternoon Shift

Group – INDIVIDUAL TASK	
13.00	<i>Competitors welcome on site</i>
13.15	<i>Module briefing Banquet</i>
13.30	<i>Module briefing Banquet</i>
13.15	<i>Judge/Competitor briefing</i>
13.30	Covering Buffet Table (4 table cloth)
14.15	Napkin Folding (10 - 15 folds)
14.30	<i>clean down</i>
14.45	Mise en place for Signature Flambee
15.00	Making Signature Flambee
15.30	<i>Judge Tasting</i>
16:00	<i>Judge/Competitor debriefing</i>

Module Service Sequence – Overview**Morning shift**

Group – SERVICE SEQUENCE	
07.30	<i>Judge arrival</i>
08.00	<i>Competitors welcome online</i>
08.15	<i>Module briefing fine dining</i>
08.30	<i>Judge/Competitor briefing</i>
08.45	Mise en Place
10.00	Final MEP
10.15	<i>Guest arrive between 3 minutes</i>
10.30	Guest service
12.00	<i>Clean down</i>
12.15	<i>Judge/Competitor debriefing</i>
12:30	<i>Judge/Competitor Lunch Time</i>

Afternoon shift









Group – SERVICE SEQUENCE	
13.00	<i>Competitors welcome on site</i>
13.15	<i>Module briefing fine dining</i>
13.30	<i>Judge/Competitor briefing</i>
13.45	Mise en Place
14.30	Final MEP
14.45	<i>Guest arrive between 3 minutes</i>
15.00	Guest service
16.30	<i>Clean down</i>
16.45	<i>Judge/ Competitor debriefing</i>
17:00	<i>Competitors depart</i>

J. KEBUTUHAN LAIN DAN SPESIFIKASINYA

I.1. Kebutuhan Juri untuk Menilai

No	Tool / Equipment	Quantity	Satuan	Gambar
Untuk Juri (Penilaian) (bisa sewa atau pinjam dari sekolahan)				
1	Meja, kursi	5	Set	Standard
2	Laptop & Operator	2	Buah	Standard
3	Stop watch	2	Buah	Standard
4	Camera + Screen + Proyektor	1	Buah	Standard
5	Map	15	Buah	Standard
6	Kertas HVS	1	Rim	Standard
7	Spidol	3	Buah	Standard
8	Tipe-x	1	Buah	Standard
9	Staples + Isi	1	Buah	Standard
10	Penghapus	3	Buah	Standard
7	Pensil	3	Buah	Standard
8	Ballpoint	3	Buah	Standard
9	Tanda Pengenal	3	Buah	Standard

I.2. Kebutuhan Perlombaan

No.	Tool / Equipment	Quantity	Satuan	Gambar Peralatan
1	2	3	4	5
1	Round folding table	1	UNIT	
2	Stacking chair	5	UNIT	
3	Table Rectangular	2	UNIT	
4	Manual Espresso Maker	1	UNIT	
5	Manual Milk Frother	1	UNIT	
6	Manual Coffee Grinder	1	UNIT	
7	Camera Handphone	3	UNIT	
8	Wireless microphone	1	UNIT	

K. REKOMENDASI JURI

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

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

Lampiran 1: Proyek Uji LKS

Lampiran 2: Format Penilaian

KISI-KISI LKS NASIONAL 2020 BIDANG LOMBA RESTAURANT SERVICE

NO	COMPETENCIES	SKILL INDICATOR / PERFORMANCE CRITERIA	PROJECT / TASK SKILL	%
1.	<i>Work Organization and Management</i>	<p><u>The individual shall be able to:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Present themselves to the guest in a professional manner</i> • <i>Demonstrate personal attributes including personal hygiene, smart and professional appearance, demeanour and deportment</i> • <i>Organize tasks effectively and plan work flow</i> • <i>Consistently demonstrate hygienic and safe work practices</i> • <i>Work efficiently so as to minimize waste and any negative impact on the environment</i> • <i>Work effectively as part of a team and with other departments within the establishment</i> • <i>Always act honestly and ethically in all dealings with customers, colleagues and the employer</i> • <i>Be responsive to unexpected or unplanned situations and effectively solve problems as they occur</i> • <i>Engage with continuous professional development</i> 	<p>➤ <i>Personel Presentation / Personel Grooming</i></p>	10
2.	<i>Customer Service Skill and Communication</i>	<p><u>The individual shall be able to:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Greet and seat guests appropriate to the service area</i> • <i>Provide appropriate advice and guidance based on sound knowledge to the guest on the menu choices as required</i> • <i>Take orders accurately from guests</i> 	<p>➤ <i>Self Introduction</i> ➤ <i>Hospitality to the Guest</i> ➤ <i>Exellence service</i></p>	15

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Judge the level of communication and interaction appropriate for each guest or group</i> • <i>Communicate effectively with guests appropriate to the setting and the guests requirements</i> • <i>Always be polite and courteous</i> • <i>Be attentive without being intrusive</i> • <i>Check with customers that everything is satisfactory</i> • <i>Observe appropriate table etiquette</i> • <i>Deal effectively with guests who are difficult or who complain</i> • <i>Communicate effectively with guest who have communication difficulties</i> • <i>Recognize and respond to any special needs that a guest may present</i> 		
3.	<i>Preparation for Service (Mise en Place)</i>	<p><u><i>The individual shall be able to:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Prepare table dressings and decorations</i> • <i>Ensure that the room is clean and well presented</i> • <i>Prepare the restaurant appropriately for the meal that is to be served</i> • <i>Place tables and chairs appropriately for expected number of covers</i> • <i>Set tables using the appropriate linen, cutlery, glassware, china, cruets and additional equipment necessary</i> • <i>Create a range of napkin folds for different settings and occasions</i> • <i>Prepare the restaurant for various service styles including fine dining, bistro, banquet and bar</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Mise in Place</i> ➤ <i>Polishing : Cutlery, Crockery, Glass ware</i> ➤ <i>Napkin Folding</i> ➤ <i>Clothing Buffet Table</i> ➤ <i>Table Set-up</i> 	10

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prepare buffet tables for buffet style service including boxing table cloths</i> • <i>Organize and prepare function rooms in readiness for various function formats</i> • <i>Organize and prepare sundry supporting areas, for example sideboards, still room and expected accompaniments and condiments for menu items</i> 		
4.	<i>Food Service</i>	<p><u><i>The individual shall be able to:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Manage the service cycle for different styles of service</i> • <i>Correct the cover as required for the dish to be served</i> • <i>Professionally and efficiently serve food for different styles of service, for example:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Plated service</i> • <i>Silver service</i> • <i>Banquet style service</i> • <i>Family service</i> • <i>French service</i> • <i>Buffet/carvery service</i> • <i>Canapé service</i> • <i>Serve food from the Gueridon</i> • <i>Prepare, portion and serve specialist dishes from the Gueridon, including:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Assembly of dishes</i> • <i>Carving of meats</i> • <i>Filleting fish</i> • <i>Preparing fruits</i> • <i>Preparing salads and salad dressings</i> • <i>Cooking dishes</i> • <i>Flambé dishes</i> • <i>Demonstrate appropriate flare and theatre</i> • <i>Clear plates and other items from the customers' table</i> 	<p>➤ <i>Sequences of Services :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>American Service</i> -<i>Russian Service</i> -<i>French Service / Gueridonq service, including : Fruit Cutting, Making Salad Dressing, Mixing Salad, Flambee Dishes, Filleting Fish, Meat / Chicken Carving</i> -<i>Canape service</i> 	25

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Crumb down at appropriate times between courses</i> • <i>Serve a range of meals including breakfast, lunch, afternoon tea, dinner</i> • <i>Provide high quality restaurant service in highly specialized or international restaurants</i> 		
5.	<i>Beverage Service</i>	<p><u><i>The individual shall be able to:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Serve and clear different types of tea, coffee and other beverages</i> • <i>according the establishment's practice</i> • <i>Prepare and serve coffee from a range of specialist machines such as espresso, barista, filter, cafetiere, etc.</i> • <i>Prepare and serve a range of teas including:</i> <i>Blended</i> <i>Indian</i> <i>Ceylon/Sri Lanka</i> <i>China/green tea</i> <i>Herbal infusions/tisanes</i> • <i>Silver serve teas and coffees and their accompaniments</i> • <i>Prepare and serve liqueur coffee</i> • <i>Serve teas and coffees at banquets and functions</i> • <i>Serve petit fours or sweetmeats as appropriate</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Barista Coffe / Coffe Late</i> ➤ <i>Silver serve tea/coffee and their accompaniments.</i> 	10
6	<i>Alcoholic and Non-Alcoholic Service Drinks</i>	<p><u><i>The individual shall be able to:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Prepare the service area for the service on alcoholic and non-alcoholic drinks</i> • <i>Select glassware and accompaniments for the sale and service of alcoholic and non-alcoholic drinks</i> • <i>Maintain the highest standards of hygiene and cleanliness during the sale and service of alcoholic and non-alcoholic drinks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Mocktail Mixing</i> ➤ <i>Pouring Soft Drinks</i> 	15

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Serve alcoholic drinks within current legislation with regard to measures,</i> • <i>customers' ages, service times and locations</i> • <i>Pour drinks from bottles, for example beers and ciders</i> • <i>Measure drinks using appropriate measures</i> • <i>Prepare, serve and clear alcoholic and non-alcoholic beverages for different styles of service:</i> • <i>At the table</i> • <i>Reception drink service</i> • <i>Prepare and serve different styles of cocktail including:</i> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Stirred</i> -<i>Shaken</i> -<i>Built</i> -<i>Blended</i> -<i>Muddled</i> -<i>Non-alcoholic</i> • <i>Recognize by sight and smell a selection of beers, spirits, fortified wines, aperitifs and liqueurs</i> 		
7.	<i>Wine Service</i>	<p><u><i>The individual shall be able to:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Provide informed advice and guidance to the guest on the selection of wine</i> • <i>Identify a range of wines from aroma, taste and appearance</i> • <i>Interpret information on a wine bottle's label</i> • <i>Select and place on the table the appropriate glassware to the chosen wine</i> • <i>Present wines to the guest</i> • <i>Open wine at the table using accepted equipment. Open wine that has a traditional cork,</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Pouring Sparkling Fruit Juices</i> ➤ <i>Decanting Wine</i> 	15

		<p><i>champagne cork or screw top</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Decant or aerate wine when appropriate</i>• <i>Offer wine for tasting</i>• <i>Pour wine at the table, observing table etiquette</i>• <i>Serve wines at their optimum temperature and condition</i>• <i>Serve at a reception drinks service, e.g. Champagne</i>		
--	--	---	--	--

Jakarta, 28 Agustus 2020

Penyusun,

TIM JURI