



LEMBAR SOAL PRAKTEK RESTAURANT SERVICE LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN TINGKAT PROVINSI TAHUN 2022

Hari ke 1 (Satu)

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) waktu tersedia **12 menit**

- 6 macam lipatan yang akan diundi pada saat kompetisi dengan jumlah lipatan 12 serbet/napkin.
- Adapun macam jenis lipatan yang akan diundi sebagai berikut :
Cardinal Hat, Banana, Double Fan, Tuxedo, Triangle/Pyramid, Spin, Norwegian Glacier, Chef Hat, Corn, Opera, Five Star

1.3 Membuat kreasi potongan buah pada piring berdiameter 12 inch/30cm (semua kebutuhan penyajian dan alat pendukung di bawa oleh peserta) sejumlah 2 porsi. Pemakaian bahan maksimal sementara minimalkan bahan yang terbuang. Bahan yang disediakan oleh panitia untuk tiap peserta: ***Kiwi (1 buah), Strawberry (4 buah), Sunkist Orange (1 buah), Pineapple (1 buah), Banana (2 buah), Apple (1 buah), Mango (1 buah). Untuk Orange dan Pineapple adalah mandatory/wajib digunakan. Minimal buah yang digunakan 5 macam. Waktu membuat kreasi potongan buah 25 menit.***

1.4 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 **15 menit termasuk persiapan**. Semua peralatan yang dibutuhkan di bawa peserta.



1.5 Membuat Hidangan Penutup **Banana Flambee / Pineapple Flambee** sejumlah 2 porsi diatas *plate* dengan waktu yang tersedia 20 menit termasuk persiapan. (Pilihan hidangan penutup di undi kepada peserta). Semua peralatan yang diperlukan di bawa oleh peserta.

1.6 Membuat dan Menyajikan kepada 2 orang tamu sejumlah **2** gelas **Classic Coffee a'la carte** sejumlah 1 coffee drinks x 2 porsi (*coffee/coffee milk*) dengan pilihan menu berikut : **“Espresso, Americano, Cappucino, Latte Machiato.”** dan disajikan langsung ke tamu. Waktu yang tersedia **15 menit termasuk pelayanan**. Semua peralatan yang dibutuhkan di bawa peserta.
(Undian menu classic Coffee diundi ketika lomba)

1.7 Membuat kemudian menyajikan kepada 2 orang tamu sejumlah **2** porsi **Coffee Speciality kemudian menyajikannya** sesuai dengan waktu yang tersedia 20 Menit termasuk pelayanan. Adapun menu yang dapat disajikan adalah *coffee speciality* : **Virgin Irish Coffee**. Semua peralatan yang dibutuhkan di bawa peserta.



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.



LEMBAR SOAL PRAKTEK RESTAURANT SERVICE LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN TINGKAT PROVINSI TAHUN 2022

Hari ke 2 (dua)

2.1 Presentasi, cara 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. Semua peralatan yang dibutuhkan di bawa peserta.

2.2 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".

2.3 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.

NOTE :

Semua peralatan dan bahan pendukung keperluan lomba dibawa oleh masing-masing peserta lomba. Terima Kasih.



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

