

**LEMBAR SOAL PRAKTEK RESTAURANT SERVICE  
LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN  
TINGKAT PROVINSI TAHUN 2023**

**Hari ke 1 ( Satu )**

**1. Menutup Meja dan Melipat Napkin Waktu 25 Menit**

- *Menutup Meja Buffet* dengan kain putih polos (*Table Cloth/Damask*) panjang 270 cm x lebar 150 cm sebanyak 3 lembar (dibawa oleh peserta), tanpa menggunakan jarum & alat bantu lain, ukuran meja (183 cm x 76 cm x 74 cm) dengan semua sudut tertutup serta table cloth tidak boleh menyentuh lantai, jarak sekitar 2 cm

Membuat Lipatan Napkin/ damask 55 cm x 55 cm sebanyak 10 – 15 jenis lipatan yang berbeda dengan 2 diantaranya menggunakan gelas atau piring. Lipatan napkin ditempatkan di atas boxing table (napkin/damask dibawa oleh peserta)

- Adapun macam jenis lipatan yang akan di buat sebagai berikut terlampir:

**2. Membuat Kreasi Potongan buah Sebagai dessert Waktu 20 menit**

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: 1 **Banana, 1 Pineapple, 1 Kiwi, 1 Orange, 1 Apple, 1 Strawberries, 1 Manggo and ½ Papaya. Untuk Orange dan Pineapple adalah mandatory/wajib digunakan. Minimal buah yang digunakan 5 macam.**

**3. Membuat Minuman Campuran**

***Persiapan NON Alcoholic Cocktail selama 5 menit***

*Peserta mempersiapkan bahan sesuai dengan 3 resep minuman untuk 3 orang tamu*

*Peserta menyambut 2 orang tamu kemudian menawarkan dan menyajikan minuman sesuai dengan permintaan tamu tersebut, sebanyak 2 porsi. Durasi waktu pembuatan minuman selama 10 menit.*

### 1. **Pineapple Tonic**

10 ml Honey  
3 pc Coriander leave  
3 pc lime wedge  
90 ml Pineapple juice  
Top up Tonic Water

*Method :*

Muddle lime wedge & coriander leave. Add honey and pineapple juice shaked well. Served in a hi ball glass with ice. Top up with tonic water. Garnish with pineapple & coriander leave

### 2. **Apple Sour**

30 ml Apple Syrup  
30 ml Lemon Juice  
45 ml Apple Juice  
30 ml Egg White

*Method :*

Add all ingredients into a shaker fill with ice. Strain into a old fashion glass fill with ice. Garnish with apple slice

### 3. **Pina Moonrise**

30 ml pineapple juice  
30 ml coconut cream  
15 ml Lemon Juice  
15 ml Sugar Syrup

*Method :*

Add all ingredients into a shaker fill with ice. Shake well and Strain into a cocktail glass.

## 4 **Membuat Hidangan Penutup *Flambee Dessert***

Membuat Hidangan Penutup *Flambee Dessert* sejumlah 2 porsi diatas *plate* dengan waktu yang tersedia 25 menit termasuk persiapan. ( Pilihan hidangan dipilih langsung oleh peserta peserta ). Adapun bahan yang disediakan yaitu :

Butter White sugar  Orange juice Pineapple juice Apple juice Lime juice Lemon juice  Fresh rosemary Fresh peppermint	Fruit whole/ unpeeled :  Apple Pineapple Banana  Milk Coconut cream Whipped cream Cinnamon Vanilla Ginger (whole)	Hazelnut syrup Cherry syrup Apple syrup Honey (liquid) Grenadine syrup
--	--	--

Semua peralatan yang diperlukan di bawa oleh peserta.

### **5. Membuat dan menyajikan Klasik Kopi**

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 )**

**LEMBAR SOAL PRAKTEK RESTAURANT SERVICE  
LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN  
TINGKAT PROVINSI TAHUN 2023**

**Hari ke 2 ( dua )**

**6 . Menyajikan Sparkling wine ( Non alcohol )**

Presentasi, cara membuka dan menuangkan **Fruit Champagne (Non Alcoholic-Sparkling Fruit Juice)** di meja gueridon kedalam **4 gelas Champagne Flute**, kemudian dilanjutkan dengan melakukan **Canape Service** kepada 4 orang tamu. Semua peralatan yang dibutuhkan di bawa peserta.

**7 . 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 4 cover "Elaborate Set Up". Selama 45 menit

**8. SEQUENCE OF SERVICE**

Pada sesi materi uji pelayanan makan siang setiap peserta diminta untuk melayani tamu sebanyak 4 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*.

a. Menyajikan makanan pembuka dingin (**Shrimp Cocktail served in glass**) sebanyak 4 porsi teknik *American Service*.

b. Menyajikan hidangan ( **cream of carrot soup with toast bread**) dengan teknik *Russian Service* untuk 4 porsi.

c. Menyajikan makanan utama (**chetaubriand served with mushroom sauce, mashed potato and turning vegetable**) untuk 4 porsi. *Russian Service*.

d. Menyajikan makanan penutup berupa (**Cherry Jubilee**) dengan jumlah 4 porsi *French Service*

**NOTE :**

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

LUNCHEON MENU

*Shrimp Cocktail served in glass*

\*\*\*

**Cream Of Carrot**

**Served with Toast French Bread**

\*\*\*

**Chetauebraind**

**Served with mashed potato, mushroom sauce and turning vegetable**

\*\*\*

**Cherry jubilee**

\*\*\*

**COFFEE OR TEA**



