



Balai Pengembangan Talenta Indonesia
Pusat Prestasi Nasional
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

**MERDEKA
BELAJAR**



SMK

Deskripsi Teknis

Lomba Kompetensi Siswa Nasional 2024

Kue Pastry dan Confectionery
(Patisserie and Confectionery)



MERDEKA BERPRESTASI
Talenta **Vokasi** Menginspirasi

DESKRIPSI TEKNIS

Kue Pastry dan *Confectionery*
(*Pâtisserie and Confectionery*)

KELOMPOK

Pariwisata & Layanan Sosial Dan Individual



LOMBA KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
TINGKAT NASIONAL XXXII
TAHUN 2024

KATA PENGANTAR

Kegiatan ajang talenta merupakan wahana aktualisasi unjuk prestasi peserta didik, yang juga menjadi momentum untuk menemukannya anak-anak berbakat atau yang mempunyai potensi talenta di atas rata-rata. Dalam mengikuti ajang talenta, mereka akan mendapatkan tantangan terutama dalam menghasilkan suatu karya dan menjadi yang terbaik. Kegiatan ajang talenta merupakan bagian dari proses pembinaan prestasi talenta secara berkelanjutan, dan turut andil dalam mengembangkan karakter peserta didik menuju profil Pelajar Pancasila.

Balai Pengembangan Talenta Indonesia (BPTI) menyelenggarakan ajang talenta setiap tahun di berbagai bidang. Dalam kerangka program Manajemen Talenta Nasional (MTN), BPTI/Puspresnas melakukan pembinaan berkelanjutan untuk menghasilkan bibit-bibit talenta unggul di bidang-bidang Riset dan Inovasi; Seni dan Budaya; serta Olahraga.

Menandai semangat Merdeka Belajar, Merdeka Berprestasi, aktualisasi prestasi melalui ajang talenta didasarkan pada minat dan bakat. Pemerintah mulai memberikan perhatian yang lebih serius terhadap anak-anak yang berprestasi di berbagai bidang ketalentaan. Mereka yang berhasil akan mendapatkan banyak manfaat untuk pengembangan karir belajar atau karir profesionalnya, seperti beasiswa atau pembinaan lanjut untuk mencapai prestasi maksimal.

Lomba Kompetensi Siswa Sekolah Menengah Kejuruan (LKS SMK) adalah sebuah ajang talenta di bidang riset dan inovasi yang diselenggarakan untuk peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Ajang LKS diselenggarakan secara bertingkat mulai dari daerah hingga nasional, untuk menjaring peserta terbaik dari 38 provinsi. Mekanisme bertingkat tersebut merupakan salah satu cara untuk memberikan kesempatan yang sama dan adil bagi peserta didik di seluruh Indonesia untuk berprestasi dan menjadi bibit-bibit talenta potensial.

Pedoman ini disusun untuk memberikan informasi dan gambaran berbagai aspek penyelenggaraan ajang LKS SMK kepada para peserta, pendamping, pembina, juri, dan para pemangku kepentingan lainnya. Selamat mempersiapkan diri, belajar, berlatih, dan bekerja sebaik-baiknya agar kegiatan ajang dapat terlaksana sesuai rencana dan memberikan hasil maksimal.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berpartisipasi dan berperan aktif dalam penyusunan pedoman ini.

Jakarta, 1 Mei 2024



Dr. Maria Veronica Irene Herdjiono, S.E., M.Si
NIP 198103292012122001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	3
PENDAHULUAN.....	4
1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA.....	4
1.1 Deskripsi Bidang Lomba.....	4
1.2 Isi Deskripsi Teknis	4
1.3 Dokumen Terkait.....	5
2. SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba)	6
2.1. Ketentuan umum	6
2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK	6
3. SISTEM PENILAIAN.....	10
3.1. Petunjuk Umum	11
3.2. Kriteria Toleransi Pengukuran	11
3.3. Kriteria Penilaian.....	12
3.4. Sub Kriteria	13
3.5 Keseluruhan Penilaian.....	13
Prosedur Penilaian.....	13
3.7. Skema Penilaian	14
4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI	15
4.1. Petunjuk Umum	15
4.2. Persyaratan Uji	15
4.3 Perubahan Proyek Uji	17
5. DAFTAR ALAT	17
5.1 Ketentuan Umum.....	17
5.2 Daftar Alat para Peserta.....	17
6. DAFTAR BAHAN	28
7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT	29
8. JADWAL BIDANG LOMBA.....	31
9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA	32
9.1 Kebutuhan Juri untuk menilai:	32
9.2 Kapasitas listrik yang dibutuhkan:	32
10. Rekomendasi Juri.....	33

PENDAHULUAN

1. NAMA DAN DESKRIPSI BIDANG LOMBA

Patisserie and Confectionaery – Pastry Cook

1.1 Deskripsi Bidang Lomba

Membuat hidangan penutup dan produk berbahan dasar gula, coklat dan buah.

- *Sugar work (showpiece)*
- *Gateaux/Torten/Entremet (Whole Cake)*
- *Figurine (marzipan / fondant)*
- *Plated Dessert (Hot, cold or ice cream)*
- *Chocolate praline / Bon bon*
- *Chocolate (showpiece)*

Pekerjaan dilaksanakan di *Kitchen*. Peserta lomba keterampilan melakukan pekerjaan di area dapur dalam membuat berbagai jenis hidangan penutup dan produk olahan yang terbuat dari bahan dasar coklat, gula dan buah. Adapun kegiatan pekerjaannya meliputi: *Miniature figure* yang terbuat dari *marzipan/gum paste*, *Platted dessert* / hidangan penutup (panas, dingin atau *ice cream*), *Gateaux/Torten/Entremet / whole cake*, *Chocolate praline /Candies/ Bon bon*, *chocolate show piece* dan *sugar show piece*. Semua pekerjaan dilakukan di dapur lomba, tidak ada produk yang sudah diolah dan dibawa dari luar area lomba. Semua pekerjaan dilakukan oleh siswa dengan memperhatikan segi keamanan, keselamatan dan kesehatan (K3).

Lomba dilaksanakan dalam waktu 2 hari lomba dengan total waktu 15 jam.

1.2 Isi Deskripsi Teknis

Deskripsi teknis berisi tentang informasi mengenai spesifikasi kompetensi LKS-SMK, prinsip penilaian, metode dan prosedur dalam mengikuti LKS-SMK.

PERSIAPAN MERACIK DAN KEBERSIHAN

- Perencanaan pengaturan bahan-bahan yang tepat untuk menghindari terjadinya kendala pada saat melakukan pekerjaan maupun penyajian. Ketepatan dalam memanfaatkan waktu kerja dengan memastikan penyelesaian dengan waktu yang tepat.

PERSIAPAN YANG TEPAT DAN PROFESIONAL

- Persiapan dasar yang dibenarkan dari makanan, yang dihubungkan dengan modern Pastry Art terbaru. Persiapan harus dengan praktek, Ketepatan waktu saat mengolah bahan sesuai dengan waktu yang sudah ditetapkan. Cara mengolah yang benar harus diterapkan untuk semua bahan.

PENATAAN DAN PRESENTASI / INOVASI

- Pengaturan yang bersih, dengan menggunakan hiasan yang bisa dimakan dan disesuaikan dengan tema serta dengan mengutamakan presentasi yang terkini. Penampilan produk harus mengundang selera makan dan seni yang tinggi.

RASA DAN TEKSTUR

- Produk yang disajikan harus mempunyai cita rasa dan nilai seni yang tinggi, memiliki tekstur dan warna yang sesuai, lazim untuk dimakan sesuai dengan standard yang sudah ditentukan.
- Pembimbing dan peserta harus memahami isi deskripsi teknis
- Panitia lomba mendistribusikan deskripsi teknis LKS-SMK minimal **3 bulan** sebelum pelaksanaan lomba.

1.3 Dokumen Terkait

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

- Petunjuk Teknis Umum lomba,
- Informasi di akun Peserta, pembimbing dan Ketua Kontingen:
 - a. Deskripsi Teknis Bidang Lomba LKS
 - b. Kisi-kisi soal LKS
 - c. Form Kebutuhan Bahan
 - d. Lembar Ceklis Kebutuhan Bahan

Diskusi terkait pelaksanaan lomba dilaksanakan melalui kegiatan:

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

2. SPESIFIKASI TERHADAP STANDAR NASIONAL (Standar Kompetensi Bidang Lomba)

2.1. Ketentuan umum

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.

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

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

Skema Penilaian, secara garis besar, akan memimpin proses desain Proyek Uji. Setelah ini, Skema Penilaian 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 Expert dan diserahkan kepada WSI untuk disetujui bersama, untuk menunjukkan kualitas dan kesesuaian mereka dengan Spesifikasi Standar.

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

2.2. 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 dengan 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
- 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

-

Spesifikasi Kompetensi adalah rumusan target kompetensi yang akan dilombakan. Target kompetensi dirumuskan berdasarkan situasi dunia kerja atau industri dengan tetap memperhatikan kurikulum SMK. Berikut spesifikasi kompetensi LKS-SMK :

Hari		Kompetensi	WSC %	LKS Daring %
#1				
Modul 1	Mise en Place / Basic Preparation	Persiapan dasar alat-alat, bahan, proses pembuatan produk, hygiene dan porto folio		12
Modul 2	Sugar Showpiece	Membuat sugar showpiece sesuai dengan tema		12
Modul 3	Figurine Marzipan or Gum paste	Mengolah dan membuat figurine dengan bentuk yang menarik, sesuai dengan tema		16
	Special task			
Modul 4	Chocolate Praline	Mengolah dan membuat Chocolate Pralines dengan teknik moulding dan free style, sesuai dengan tema		13
#2				
Modul 5	Gateaux, Torten, Entremet	Mengolah dan membuat Entremet dengan berbagai macam bentuk hiasan dan texture, sesuai dengan tema		16
	Special task			
Modul 6	Chocolate Showpiece	Membuat Chocolate Showpiece sesuai dengan tema		17
	Special task			
Modul 7	Plated Dessert	Mengolah dan membuat Plated Dessert dengan basic sponge, biscuit, joconde, daquoise, filling, dan dekorasi, sesuai dengan tema		14
Jumlah			100 %	100%

3.SISTEM PENILAIAN

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

Skema Penilaian 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 Penilaian menetapkan parameter untuk desain Proyek Uji. Bergantung pada sifat keterampilan dan kebutuhan penilaiannya, pada awalnya mungkin tepat untuk mengembangkan Skema Penilaian secara lebih rinci sebagai panduan untuk desain Proyek Uji. Atau, desain Proyek Uji awal dapat didasarkan pada Skema Penilaian garis besar. Dari titik ini dan seterusnya, Skema Penilaian dan Proyek Uji harus dikembangkan bersama. Bagian di atas menunjukkan sejauh mana Skema Penilaian dan Proyek Uji dapat menyimpang dari bobot yang diberikan dalam Spesifikasi Standar, jika tidak ada alternatif praktis.

Skema Penilaian dan Proyek Uji dapat dikembangkan oleh satu orang, atau beberapa, atau oleh semua Expert. Skema Penilaian dan Proyek Uji yang terperinci dan final harus disetujui oleh seluruh Juri Expert sebelum diajukan untuk jaminan kualitas independen. Pengecualian untuk proses ini adalah untuk kompetisi keterampilan yang menggunakan perancang independen untuk pengembangan Skema Penilaian dan Proyek Uji. Silakan lihat Peraturan untuk perincian lebih lanjut. Para Expert dan perancang independen diwajibkan untuk menyerahkan Skema Penilaian 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 Penilaian harus dimasukkan ke dalam CIS setidaknya delapan minggu sebelum Kompetisi menggunakan spreadsheet standar CIS atau metode lain yang disepakati.

3.1. 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 Penilaian di Spesifikasi Standar, dalam hubungannya dengan Skema Penilaian. Hubungan antara Proyek Uji, Skema Penilaian, 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..

3.2. Kriteria Toleransi Pengukuran

Judul utama Skema Penilaian 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 Penilaian secara keseluruhan harus mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar.

3.3. Kriteria Penilaian

Judul utama Skema Penilaian 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 Penilaian secara keseluruhan harus mencerminkan bobot dalam Spesifikasi Standar.

Kriteria Penilaian dibuat oleh orang yang mengembangkan Skema Penilaian, yang bebas untuk menentukan kriteria yang mereka anggap paling cocok untuk penilaian dan Penilaian 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.

3.3.1. Penilaian *Subjectif*

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.

3.3.2. Penilaian *Objektif*

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 Expert akan menilai setiap Aspek, dengan yang keempat untuk mengkoordinasikan Penilaian dan bertindak sebagai juri untuk mencegah Penilaian ketidakadilan dalam penilaian

3.4. Sub Kriteria

Setiap Kriteria Penilaian dibagi menjadi satu atau lebih Sub Kriteria. Setiap Sub Kriteria menjadi judul untuk formulir Penilaian WorldSkills. Setiap formulir Penilaian (Sub Criterion) berisi Aspek yang akan dinilai dan ditandai oleh pengukuran atau penilaian, atau pengukuran dan penilaian.

Setiap formulir Penilaian (Sub Criterion) menentukan hari yang akan ditandai, dan identitas tim Penilaian.

3.5 Keseluruhan Penilaian

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 Penilaian 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

TOTAL MARKS STANDARDS SPECIFICATION SECTION	CRITERIA								TOTAL MARKS PER SECTION	WSSS MARKS PER SECTION	VARIANCE	
		A	B	C	D	E	F	G	H			
	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
		5.00	10.00	20.00	10.00	10.00	10.00	15.00	20.00	100.00	100.00	2.00

Prosedur Penilaian

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 Expert. 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.

3.7. Skema Penilaian

No.	Modul	Kriteria/Sub-Kriteria	Total
1	1	Day 1 Mise en place, Sugar showpieces, Figurine Marzipan or Gum paste and Chocolate Praline	47
2	2	Day 2 Mise en place, Gateaux/ Torten/ Entremet, Chocolate showpiece and Plated Dessert	53
Total			100

4. FORMAT/STRUKTUR PROYEK UJI

4.1. Petunjuk Umum

Proyek uji lomba ini terdiri dari 6 modul, dimana setiap modul memiliki jenis dan tingkat kesulitan yang berbeda. Seluruh peserta diwajibkan mengolah ketujuh jenis makanan ini dengan ketentuan lomba dan waktu yang sudah ditetapkan.

Makanan yang wajib dilombakan ada 6 (Enam) Modul :

Pengelolaan Dan Penyajian Makanan

- *Sugar work (showpiece)*
- *Gateaux, Torten, Entremet (Whole cake)*
- *Figurine (marzipan / fondant)*

- *Plated Dessert (Hot, cold or ice cream)*
- *Chocolate praline / Bon bon*
- *Chocolate show piece*

Proyek uji dikembangkan untuk mengukur seluruh spesifikasi kompetensi LKS-SMK. Tujuan penyusunan proyek uji adalah untuk penilaian pencapaian spesifikasi kompetensi LKS-SMK.

4.2. Persyaratan Uji

KETENTUAN LOMBA PENGOLAHAN HIDANGAN PENUTUP

Test proyek ini memuat soal praktek untuk jurusan Patisserie and Confectioner / Pastry Cook yang meliputi :

1. Waktu pelaksanaan testnya memerlukan waktu lebih kurang 15 jam termasuk persiapan dan penyajian makanan
2. Istirahat makan/ishoma tidak termasuk dalam waktu yang digunakan untuk waktu pengolahan masakan
3. Pada saat makan siang semua kegiatan harus dihentikan, semua kompor, oven dan kegiatan pengolahan produk harus dihentikan
4. Para peserta dapat menggunakan perlengkapan atau alat memasak yang dibawa sendiri sesuai dengan kebutuhan. Untuk alat alat yang menggunakan listrik harus dilaporkan dan diverifikasi terlebih dahulu
5. Para peserta dapat membawa bahan bahan khusus yang tidak disediakan panitia namun harus dilaporkan kepada panitia.
6. Familiarisasi ruangan sebelum lomba hanya diizinkan 3 orang untuk setiap provinsi yaitu peserta, pembimbing dan helper.
7. Penggunaan alat saji seperti piring, sendok dan garpu, stand display, skirting, wajib disediakan oleh masing masing peserta.
Meja display hanya boleh di tutup atau dilapisi dengan kain atau tablecloth berwarna putih, dan tidak diperkenankan menggunakan lampu tambahan sebagai penerang meja display
8. Semua produk di presentasikan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan dan tidak diberikan ekstra waktu
9. Semua bahan yang digunakan harus disesuaikan dengan kebutuhan, tidak dibenarkan untuk membuang atau menghamburkan-hamburkan bahan-bahan
10. Assisten cook (difasilitasi oleh penyelenggara) hanya membantu membersihkan peralatan/piring dan lain-lain, tidak dibenarkan membantu proses pengolahan
11. Setiap selesai hari perlombaan, ruangan / area dapur harus dalam keadaan bersih
12. File Resep diserahkan pada panitia selambat - lambatnya 3 minggu sebelum acara lomba. Untuk bahan yang mystery dituliskan mystery ingredients. Jika ada revisi untuk pengubahan resep dilakukan paling lambat 2 minggu sebelum hari lomba agar juri dapat mempelajari resep dengan seksama.
13. Seluruh resep produk wajib dilampirkan foto. Khusus untuk Showpiece foto hasil display keseluruhan nya.
14. Resep yang masuk ke panitia menjadi hak milik panitia
15. Semua bahan makanan yang digunakan untuk praktik pengolahan hidangan penutup akan dibuatkan list oleh panitia. Jika tidak dapat diperoleh di daerah peserta, maka peserta boleh mengajukan substitusi bahan dan di informasikan ke juri. Untuk bahan

penunjang/spesifik lainnya peserta diperbolehkan memilih bahan sendiri. Kecuali bahan utama yang sudah termasuk didalam daftar bahan yang ditentukan oleh panitia.

16. Peralatan pengolahan makanan/alat memasak yang spesifik dari masing masing Peserta Lomba diperbolehkan digunakan sesuai dengan kebutuhan dari peserta

17. Alat hidang yang digunakan peserta, semua diharuskan mempergunakan piring dengan rincian sebagai berikut:

- i. Menggunakan alat saji yang datar/ simple berbahan akrilik atau kaca.
- ii. Diperkenankan menggunakan alat saji bantuan lainnya didalam penyajian secukupnya dan rapih.

18. Pengolahan makanan, tidak diperkenankan menggunakan bahan Additif makanan ataupun edible printing paper

19. Siswa yang sudah pernah mengikuti LKS NASIONAL TIDAK DIPERKENANKAN lagi mengikuti LKS NASIONAL.

20. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan pakaian Chef lengkap.

21. Setiap peserta lomba diwajibkan menggunakan sepatu khusus untuk bekerja di dapur

22. Siswa diharapkan mematuhi peraturan K3 – Harap dipelajari peraturan K3 di Dapur

4.3 Perubahan Proyek Uji

Dalam pelaksanaan proyek uji ini akan dilakukan perubahan sebesar 30% dimana perubahan nya akan dilakukan pada H-1 kompetisi. Hal ini dilakukan agar dapat mengasah dan mengetahui keterampilan yang dimiliki oleh peserta lomba.

5. DAFTAR ALAT

5.1 Ketentuan Umum

Alat dan bahan yang telah disediakan oleh peserta masing-masing dan melakukan konfirmasi alat dengan juri pada saat pelaksanaan uji coba. Peserta diberikan waktu familiarisasi dan layout fasilitas lomba pada H-1 lomba (maksimal 2 jam).

5.2 Daftar Alat para Peserta

Alat yang tidak boleh dipergunakan dalam arena lomba meliputi:

- Alat yang memakai daya listrik terlalu besar
- Bahan yang tidak dianjurkan untuk aplikasi terhadap makanan Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai.




Penetapan alat yang digunakan dilakukan secara undian

Alat yang harus disiapkan oleh panitia meliputi:



NO	ALAT	GAMBAR	DESKRIPSI
1	Oven deck		Alat untuk memanggang kue atau roti
2	Table work		Meja untuk bekerja di dapur
3	Kompore gas		Alat untuk memasak
4	Blast Freezer		Alat untuk membekukan makanan dengan waktu sesingkat mungkin
5	<i>Refrigerator Up right Freezer</i>		Alat untuk menyimpan, membekukan makanan dingin
6	<i>Refrigerator Up right Chiller</i>		Alat untuk menyimpan makanan dingin
7	<i>Serving table/ display table 60 X 120 cm</i>		Meja untuk menyajikan makanan








8	<i>Troly rack</i>		Tempat penyimpanan bahan, alat dan produk yang telah diolah
9	<i>Baking tray (Loyang panggang)</i>		Alat untuk menempatkan makanan yang akan dipanggang dalam oven
10	<i>Garbage bin</i>		Alat untuk tempat membuang sampah

Alat yang harus disiapkan oleh peserta meliputi:



NO	ALAT	GAMBAR	DESKRIPSI
1	<i>Pastry brush</i>		Alat untuk memoles loyang atau untuk memoles roti
2	<i>Mixing bowl</i>		Alat untuk mencampur bahan
3	<i>Sauce pan</i>		Alat untuk memasak bahan cair

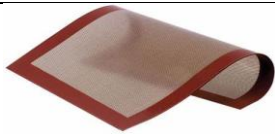






4	<i>Baloon whisk</i>		Alat untuk mengocok telur atau bahan cair
5	<i>Plastic scrapper</i>		Alat untuk memotong adonan roti
6	<i>Cutting board</i>		Landasan untuk memotong bahan makanan
7	<i>Measuring jug (literan)</i>		Alat untuk mengukur banyaknya bahan cair
8	<i>Portable mixer</i>		Mesin untuk mengaduk atau mencampur bahan-bahan kue atau roti
9	<i>Rubber spatula</i>		Alat untuk mengaduk adonan cair atau meratakan adonan

10	<i>Wooden spatula</i>		Alat untuk mengaduk bahan makanan yang sedang dimasak
11	<i>Rolling pin</i>		Alat untuk memipihkan bahan makanan atau roti
12	<i>Cooling wire</i>		Alat untuk mendinginkan makanan yang masih panas, baru keluar dari oven
13	<i>Palette knife</i>		Alat bantu untuk meratakan isi praline
14	<i>knife</i>		Alat untuk memotong
15	<i>scissors</i>		Alat untuk menggunting
16	Metal mould, frames, tins-large and small		Alat untuk mencetak atau alat bantu untuk membentuk kue atau roti

17	Silicon mould – large and small		Alat untuk mencetak atau alat bantu untuk membentuk kue atau roti anti lengket
18	Chocolate mould		Cetakan untuk membuat praline
19	Decorating utensils, cutters, and presses		Alat bantu untuk mencetak dekorasi kue
20	Moulding tools		Alat bantu untuk membuat figurine
21	Dough cutters		Alat bantu untuk memotong, membentuk adonan roti
22	Piping tubes		Alat bantu untuk menghias kue
23	Decorating combs, scrapers, smoothers		Alat bantu untuk membentuk coklat dekorasi

24	<i>Thermometers</i>		Alat untuk mengukur suhu coklat dan gula
25	<i>Fan/hairedryer</i>		Alat untuk mendinginkan dekorasi gula
26	<i>Travel adapter/power board</i>		Alat untuk menambah daya
27	<i>Timer</i>		Alat untuk mengukur waktu
28	<i>Sugar Pump</i>		Alat bantu untuk memompa, membentuk sugar showpieces
29	<i>Silicone Mold and Mat</i>		Alat bantu untuk membuat sugar showpiece
30	<i>Hand gloves (oven)</i>		Alat bantu untuk melindungi tangan dari panas oven
31	<i>Rolling table / meja putar untuk cake</i>		Alat bantu untuk memoles cake
32	<i>Cake bottom</i>		Alat untuk menaruh kue yang akan didisplay

33	<i>Wax paper</i>		Kertas untuk memanggang
34	Timbangan		Alat untuk menimbang
35	<i>Aluminium foil</i>		Alat bantu untuk memanggang agar tidak lengket
36	<i>Disposable hand gloves (M size)</i>		Alat bantu untuk mencegah menyentuh makanan secara langsung
37	<i>Paper Towel</i>		Kertas tissues
38	<i>Wire sieve semi circular, 18 CM / Saringan</i>		Alat untuk mengayak
39	<i>Sugar Heating Lamp / untuk sugar modeling</i>		Alat untuk memanaskan gula untuk sugar showpieces

40	<i>Silpat</i>		Alat bantu anti lengket
41	<i>Microwave</i>		Alat untuk memanaskan makanan secara elektrik
42	<i>Chocolate Gun Sprayer / semprotan cokelat</i>		Alat untuk menyemprot cokelat
43	<i>Air Brush</i>		Alat bantu untuk mewarnai cokelat, gula, figurine
44	<i>Sugar hand gloves</i>		Alat bantu untuk melindungi tangan dari panas ketika membuat sugar showpieces
45	<i>Praline fork</i>		Alat bantu untuk membuat cokelat praline
46	<i>Clothing/ Uniform & Safety shoes</i>		Seragam untuk bekerja di kitchen

6. DAFTAR BAHAN

6.1 Bahan yang telah disediakan oleh panitia tidak dapat digantikan dengan bahan yang dibawa oleh peserta.

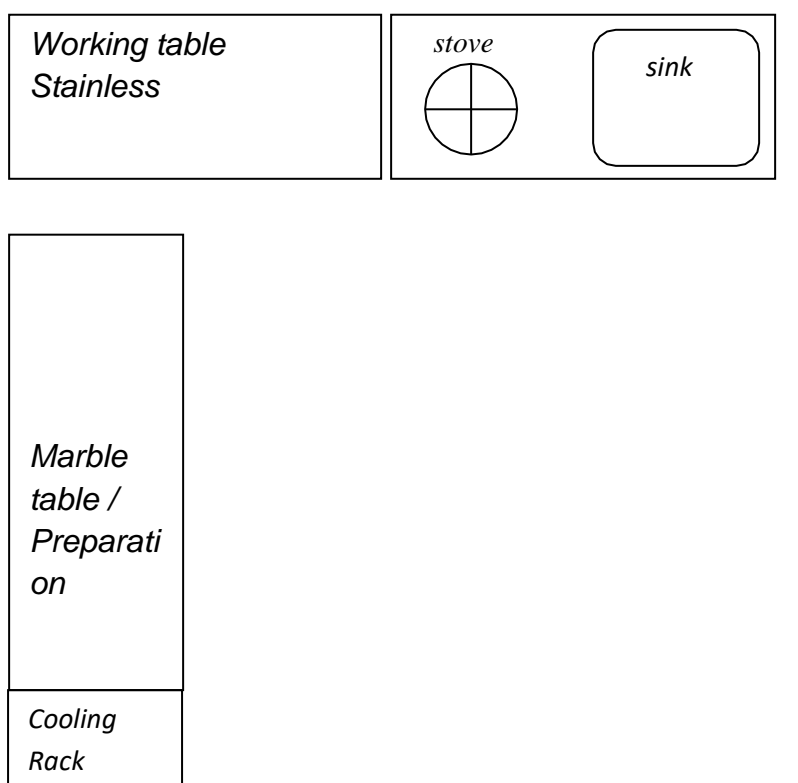
Bahan yang harus disiapkan oleh panitia meliputi:

NO	Bahan	JUMLAH	DESKRIPSI
1	<i>Butter unsalted</i>	2 kg	Elle & Vire
2	<i>Chocolate (compound) white</i>	1000 gr	Tulip
3	<i>Chocolate (compound) milk</i>	1000 gr	Tulip
4	<i>Chocolate (compound) Dark</i>	1000 gr	Tulip
5	<i>Chocolate (coverture) white</i>	1000 gr	Tulip
6	<i>Chocolate (coverture) milk</i>	1000 gr	Tulip
7	<i>Chocolate (coverture) Dark</i>	1000 gr	Tulip
8	<i>Fondant / plastic icing / sugar paste</i>	1000 gr	Fondx
9	<i>Food colour (Red, blue, yellow, Green)</i>	80 ml each	Cross
10	<i>Sugar colour (Red, blue, yellow, Green)</i>	80 ml each	Kupu-kupu water base
11	<i>Whipping Cream, Dairy cream</i>	2 liter	Elle & Vire
12	<i>Fresh milk</i>	1 liter	Greenfield
13	<i>Fresh eggs / Telur ayam</i>	2 kg	
14	<i>Gelatine Leaf / Lembaran</i>	200gr	Gelita
15	<i>Pure Mangga, Markisa, Strawberry, raspberry.</i>	500 gr each	Boiron
16	<i>Isomalt Sugar</i>	2 kg	Isomalt
17	<i>Fresh Lemon</i>	100 gr	
18	<i>Marzipan</i>	200 gr	
19	<i>Cocoa Butter</i>	250 gr	Callebaut
20	<i>Kacang Pistachio kupas</i>	100 gr	
21	<i>Almond whole</i>	100 gr	
22	<i>Raisins</i>	100 gr	Sun maid

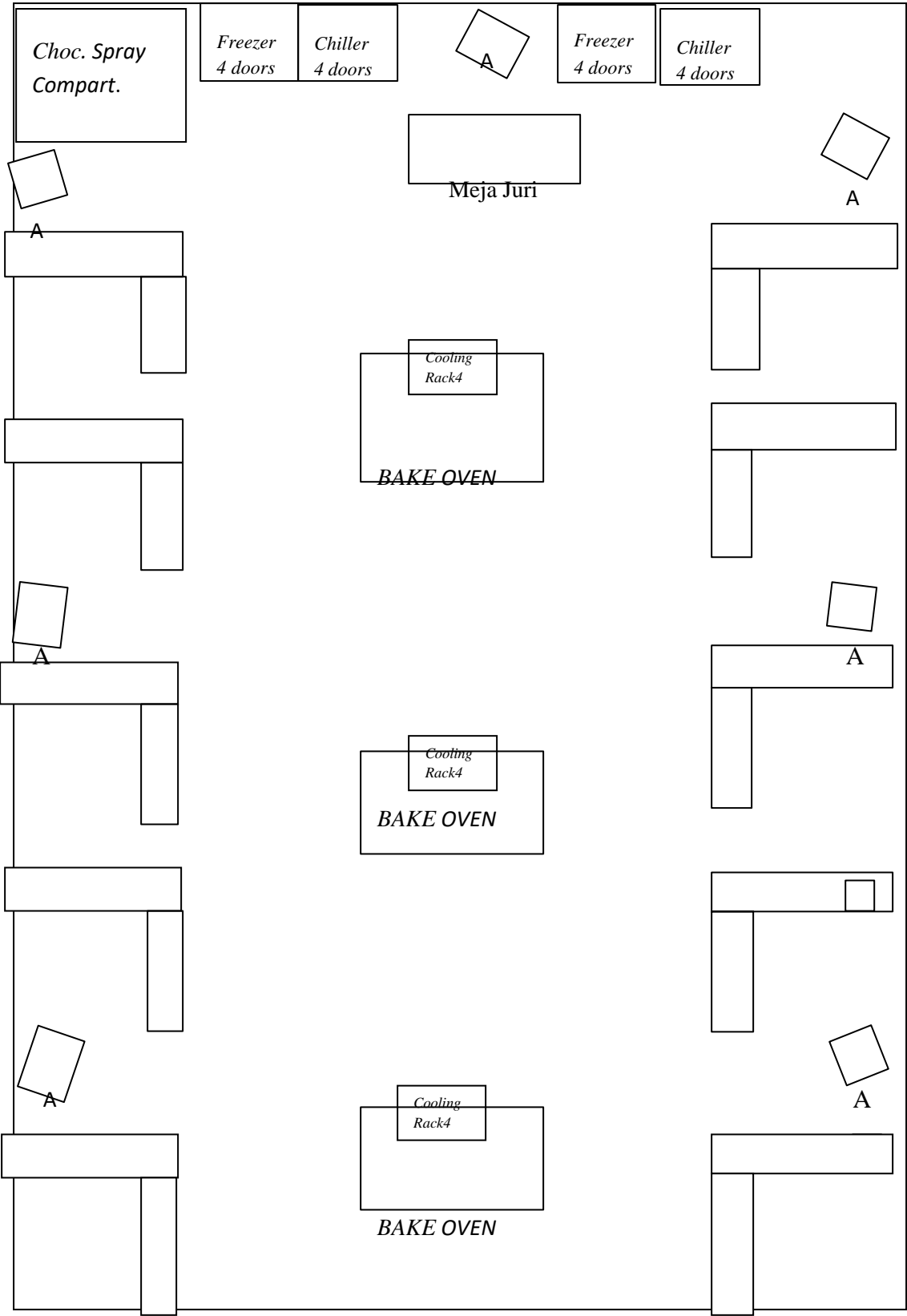
23	<i>Wax baking paper / kertas minyak</i>	1 tube	Baking paper seven silicon
24	<i>Food Colour Powder (merah, kuning, hijau, biru, putih)</i>	25 gr each	Cross

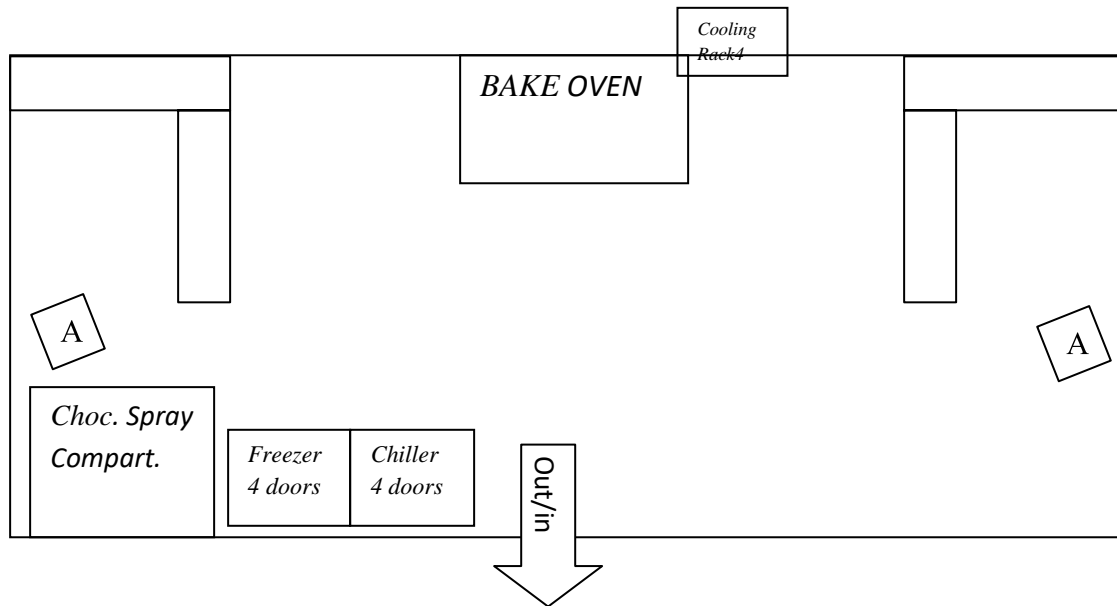
7. LAYOUT DAN BAHAN LAYOUT

Layout Meja per peserta



TATA LETAK RUANGAN LOMBA CONFECTIONARY/PASTRY COOK





Layout ini disesuaikan dengan kondisi ruang praktek di sekolah masing masing. Dimana seluruh ruangan dapat terlihat di kamera.

8. JADWAL BIDANG LOMBA

Waktu		Kegiatan
Hari ke-1		
07.00	12.00	<i>Basic preparation/Mise en Place</i> dan memproduksi untuk <i>figurine, Pralines dan Sugar showpiece</i>
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)
13.00	17.00	Melanjutkan lomba Presentasi <i>figurine, Pralines dan Sugar showpiece</i> . Dilanjutkan penilaian oleh tim juri
Hari ke-2		

7.00	13.00	Melanjutkan lomba, Presentasi <i>Entremets, Plated Dessert</i> dan Chocolate Showpiece. Dilanjutkan penilaian oleh tim juri
------	-------	---

9. KEBUTUHAN LAIN dan SPESIFIKASINYA

9.1 Kebutuhan Juri untuk menilai:

No	Peralatan	Jumlah	Satuan
1	Printer warna	1	pcs
2	ATK (pensil, penggaris, pena, eraser, tip-ex)	3	set
3	Kertas A4	1	rim
4	meja kerja 120x60x75cm	4	pcs

9.2 Kapasitas listrik yang dibutuhkan:

Daya untuk masing masing peserta:

No.	Nama Alat	Daya
1	<i>Fan/hairdryer</i>	600 watt
2	<i>Refrigerator Up right Freezer</i>	200V
3	<i>Refrigerator Up right Chiller</i>	530 watt
4	<i>Sugar Heating Lamp 500watts</i>	500 watt
5	<i>Microwave</i>	1000watt
6	<i>Gun Sprayer</i>	400 watt
7	<i>Air Brush</i>	550watt
9	<i>Blast Freezer</i>	220 volt
10	<i>printer</i>	600 watt
11	<i>Portable mixer</i>	190 watt

	TOTAL	1500 watt
--	--------------	------------------

10. Rekomendasi Juri

Lampiran Rekomendasi juri

PETUNJUK K3

KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA

LOMBA KOMPETENSI SISWA NASIONAL

TAHUN 2024

PEDOMAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA

1. Pada pelaksanaan pengolahan produk pastry semua peserta wajib mengenakan seragam kerja (Pakaian Chef) yang terdiri dari :
 - a. Celana Panjang warna hitam
 - b. Pakaian Chef warna putih (lengan panjang)
 - c. Dasi Chef (warna disesuaikan dengan yang biasa digunakan di Sekolah)
 - d. Apron dapur
 - e. Topi Chef (Chef Toque) warna putih
 - f. Sepatu karet (safety shoes) warna hitam
 - g. Kaos kaki warna hitam
 - h. Kitchen towel (digantung pada bagian pinggang sebelah kanan)
2. Peserta perempuan yang berambut panjang harus diikat dan mengenakan hair net, untuk peserta laki – laki tidak boleh berambut gondrong melebihi kerah baju dan tidak boleh memelihara kumis dan janggut
3. Menggunakan sarung tangan anti panas ketika akan mengeluarkan produk setelah dipanggang dalam oven ataupun ketika mengeluarkan produk dari dalam blast freezer
4. Menggunakan sarung tangan khusus sewaktu mengolah sugar showpiece atau sugar modelling
5. Paring knife harap disimpan dalam tempat yang aman , dekat jangkauan. Tidak boleh disimpan dalam saku baju

6. Pada saat makan siang semua kegiatan harus dihentikan, semua kompor dan oven harus dimatikan
7. Selama dan setelah selesai perlombaan, ruangan / area dapur harus dalam keadaan bersih dan tidak ada cairan yang tumpah dilantai
8. Seluruh peserta diharuskan memahami dan mematuhi peraturan tersebut diatas



BALAI PENGEMBANGAN TALENTA INDONESIA
PUSAT PRESTASI NASIONAL
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

Jalan Gardu Rt. 10 Rw. 02, Srengseng Sawah, Kec. Jagakarsa, Kota Jakarta Selatan,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12640