



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

**MERDEKA
BELAJAR**



SMK

Deskripsi Teknis

Lomba Kompetensi Siswa Nasional 2024

Pelayanan Restoran
(Restaurant Service)



32

MERDEKA BERPRESTASI
Talenta **Vokasi** Menginspirasi

KATA PENGANTAR

Kegiatan ajang talenta merupakan wahana aktualisasi unjuk prestasi peserta didik, yang juga menjadi momentum untuk menemukan 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/Pusprenas 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

Daftar isi	2
1. Pendahuluan.....	5
2. Spesifikasi Kompetensi.....	6
3. Strategi Asesmen dan Spesifikasi	7
4. Skema Penilaian.....	8
5. Proyek Uji LKS SMK – Bidang <i>Restaurant Service</i>	10
6. Keterampilan Manajemen dan Komunikasi.....	12
7. Persyaratan Keamanan	15
8. Alat.....	16
9. Bahan	19
10. Layout Lomba.....	20
11. Pengunjung dan Media yang disediakan.....	21
12. Keberlanjutan/Sustainability	22

Ketua Penyelenggara LKS SMK Tingkat Nasional XXXI

.....

1. Pendahuluan

1.1. Nama dan Deskripsi Lomba

1.1.1. Nama Lomba : *RESTAURANT SERVICE*

1.1.2. Deskripsi Lomba

Kegiatan Lomba ini hanya diikuti oleh Siswa/i SMK Bidang Keahlian Tata Boga, Program Studi Restoran, Bidang Mata Lomba Pelayanan Restoran pada **38** 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 juara harapan 1 dan 2 untuk Bidang Keahlian Tata Boga dan Perhotelan pada Mata Lomba tersebut.

MATA LOMBA YANG DIUJIKAN :

- a. Menutup Meja Buffet (*Buffet Table Clothing*)
- b. Melipat Serbet (*Folding Napkin*)
- c. Menata Potongan Buah (*Fruit cutting*)
- d. Meramu Minuman Campuran (*Mocktail Mixing*)
- e. Menyajikan dan Membuat Hidangan Penutup (*Signature Caramelization Dessert*)
- f. Membuat Minuman Campuran Kopi (*Signature Coffee*)
- g. Persiapan Pelayanan Restoran (*Mise En Place & Table Set Up*)
- h. Membuat Minuman Klasik Kopi (*Classic Coffee*)
- i. Penyajian *Sparkling* (*Sparkling Fruit Juice*)
- j. Pelayanan Restoran (*Restaurant Service*)

1.2. 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.

1.3. Dokumen Terkait

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

- Lembar Informasi Lomba
- Lembar Soal Praktik
- Lembar Kriteria Penilaian Lomba
- Kebutuhan Bahan dan Alat yang diperlukan dalam perlombaan
- Dan lain-lain terkait Pelaksanaan Lomba

2. Spesifikasi Kompetensi

2.1. 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.

2.2. Spesifikasi Kompetensi LKS-SMK bidang RESTAURANT SERVICE

No.	Kriteria Penilaian	Bobot
A	<i>Food Service Skill</i> (keterampilan melayani pesanan makanan)	30 %
B	<i>Beverages & Coffee Service Skill</i> (keterampilan melayani pesanan minuman)	25 %
C	<i>Special Task at Tableside</i> (persiapan meja persediaan/ <i>Side Board</i>)	30 %
D	<i>Social and Commercial Skill</i> (mampu menawarkan menu dan komunikasi efektif dengan tamu)	10 %
E	<i>Personal Presentation</i> (penampilan diri)	5 %
	TOTAL PENILAIAN	100 %

2.3. Petunjuk Umum

Penilaian LKS-SMK Tingkat Nasional menggunakan ketentuan yang telah ditetapkan, yaitu mengikuti standard *World Skills Competition* (WSC). Penilaian LKS-SMK menggunakan dua jenis, yaitu *Judgement* dengan jumlah bobot sebanyak 55% dan *Measurement* dengan jumlah bobot sebanyak 45%. 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.

3. Strategi Asesmen dan Spesifikasi

3.1 Keseluruhan Asesmen Keterampilan

Keseluruhan asesmen keterampilan mengacu kepada standar kompetensi serta kompetisi tingkat Nasional dan International yaitu *WorldSkills ASEAN Competition* dan *World Skills ASIA*, dan *World Skills Competition*.

3.2 Prosedur Asesmen Keterampilan bidang *Restaurant Service*

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 menjual jenis menu gueridon kepada pelanggan
13. Menyiapkan dan menghidangkan makanan

4 Skema Penilaian

4.1 Petunjuk Umum

Skema penilaian menjelaskan tentang aturan dan bagian yang akan dinilai dalam lomba melalui proyek uji yang dikerjakan peserta serta proses penilaian.

1. Setiap peserta wajib bekerja sendiri-sendiri
2. Peserta yang datang tidak sesuai dengan jadwal, tidak akan dinilai
3. Untuk seragam lomba pada modul individual tasks, peserta wajib menggunakan atasan kemeja putih dan bawahan hitam, untuk dasi merah panjang akan disediakan oleh panitia. Untuk seragam pada modul Pelayanan Restaurant peserta dapat menggunakan uniform masing-masing yang sesuai dengan standard industri restaurant/hotel restaurant pada umumnya.
4. Peralatan yang hilang atau rusak menjadi tanggung jawab peserta
5. Peserta wajib menggunakan tanda pengenal dari panitia dan membawa pas foto berwarna ukuran 4 x 6 = 1 lbr
6. Peserta yang tidak mengikuti tata tertib, akan mendapatkan sanksi berupa diskualifikasi.
7. Pada hari terakhir lomba, peserta tidak diperkenankan mengemasi peralatannya sebelum waktu yang ditentukan.
8. Panitia berhak merubah, menambah, mengganti tata tertib sesuai dengan pertimbangan.

4.2 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.

4.3 Sub Kriteria

Sub kriteria adalah uraian lebih lengkap tentang aspek yang akan dinilai terkait dengan proyek uji.

4.4 Aspek

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

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

4.5 Penilaian *Judgement*

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

Skala Justifikasi:

- 0: Tidak melakukan
- 1: dibawah rata-rata performa industri
- 2: diatas rata-rata performa industri
- 3: Sempurna

4.6 Penilaian *Measurement*

Penilaian *measurement* dilakukan oleh minimal 3 juri dengan melibatkan guru pembimbing dalam 1 atau 2 soal yang akan dilombakan, penentuan soal yang akan dinilai oleh guru pembimbing tersebut di informasikan pada saat *Technical Meeting*. Penilaian hanya memberikan angka 1 bila sesuai ukuran dan toleransi dan 0 bila tidak sesuai.

4.7 Komposisi Penilaian *Judgement* dan *Measurement*

		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 Type O = Obj S = Sub	Aspect - Description	For Objective Assessment Only		Max Mark							
				Requireme nt or Nominal Size	Add - (Extra Aspect Information)		1	2	3	4	5		
Food Service Skills													
A1	Table Setting	O	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				0	0	0	0	0		

*) jumlah item yang dinilai

5 Proyek Uji LKS SMK – Bidang *Restaurant Service*

5.1 Ketentuan Umum

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

5.2 Format dan Struktur Proyek Uji

Modul proyek uji berjumlah 3 modul besar yang terdiri dari :

MODUL 1 : INDIVIDUAL TASK

MODUL 2 : SPECIAL TASK IN TABLE SIDE

MODUL 3 : RESTAURANT SERVICE

5.3 Persyaratan Proyek Uji

Test project yang dibuat mengacu pada beberapa point soal yang terdapat pada *World Skills* bidang *Restaurant Service*.

5.4 Pengembangan Proyek Uji

Pengembangan proyek uji dikoordinasi oleh BPTI (Pusat Prestasi Nasional).

5.4.1 Pengembang Proyek Uji

Proyek uji dikembangkan oleh Tim yang dibentuk oleh BPTI (Pusat Prestasi Nasional) yang terdiri dari *Expert World Skills Competition* dan Juri LKS SMK Tingkat Nasional.

5.4.2 Tempat Pengembangan Proyek Uji

Tempat pengembangan proyek uji adalah lembaga/institusi yang ditunjuk oleh BPTI Pusat Prestasi Nasional Kemendikbud RI dalam bidang *Restaurant Service* yaitu Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, Jakarta yang juga ditunjuk menjadi tempat pemusatan pelatihan/training center bagi Juara LKS Nasional bidang *Restaurant Service* yang akan bertanding pada *World Skills Competition* (WSC).

5.4.3 Jadwal Pengembangan

Jadwal pengembangan proyek uji

Waktu	Kegiatan
-8 bulan	Penyusunan draft
-6 bulan	Validasi dan Uji Coba
-4 bulan	Penyempurnaan
-3 bulan	Penetapan

5.5 Validasi Proyek Uji

Validasi proyek uji dilakukan oleh *Expert World Skills* dan dilakukan minimal 3 (tiga) bulan sebelum pelaksanaan lomba dengan juga melampirkan berita acara pelaksanaan validasi.

5.6 Penetapan Proyek Uji

Penetapan proyek uji dilakukan oleh Expert WSC Indonesia yang dibentuk oleh Balai Pengembangan Talenta Indonesia - Pusat Prestasi Nasional, Kemdikbud RI.

5.7 Distribusi Proyek Uji

Distibusi proyek uji dilakukan oleh Balai Pengembangan Talenta Indonesia - Pusat Prestasi Nasional, Kemdikbud RI.

5.8 Koordinasi Proyek Uji

Proyek uji dikoordinasi oleh Balai Pengembangan Talenta Indonesia - Pusat Prestasi Nasional, Kemdikbud RI.

5.9 Perubahan Proyek Uji

Perubahan proyek uji dapat dilakukan dengan mengikuti perubahan yang mengacu pada *World Skills Competition* dan juga memperhatikan kurikulum yang berlaku di SMK seluruh Indonesia.

5.10 Bahan dan Perakitan

Bahan dan perakitan menyesuaikan proyek uji yang akan dilaksanakan berdasar waktu yang telah ditentukan.

6. Keterampilan Manajemen dan Komunikasi

a. Forum Diskusi

Diskusi terkait pelaksanaan lomba dilaksanakan melalui kegiatan:

1. Koordinasi Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten/Kota
2. *Technical meeting* pembimbing dan peserta sebelum pelaksanaan lomba.

b. Informasi bagi Peserta

Semua peserta mendapatkan informasi terkait dengan lomba yang meliputi:

- Pedoman Lomba
- Deskripsi Teknis Lomba
- Skema Penilaian
- Proyek Uji
- Daftar alat yang dipergunakan
- Informasi lainnya

c. Proyek Uji (termasuk skema penilaian)

Terlampir.

d. Jadwal Lomba

Jadwal lomba diatur sebagai berikut:

Hari ke – (-1) Hari, Tanggal : 19 Agustus 2024

Waktu	Aktifitas	Durasi	Ket.
08.00 – 10.00	Pembukaan	120 mnt.	
13.00 – 14.00	Registrasi dan Koordinasi	60 mnt.	
14.00 – 17.00	Introduction + Technical Meeting Juri & Peserta (cek lokasi)	180 mnt.	Grouping

Hari ke – (1) Hari, Tanggal : 20 Agustus 2024

Waktu	Aktifitas	Durasi	Ket.
08.00 – 08.15	Briefing antara Juri dengan Peserta	15 mnt.	
08.15 – 08.30	<u>Task – 1.1 :</u> <i>“Clothing Buffet Table”</i> - Menutup Meja Buffet dengan <i>Table Cloth</i> dan tanpa menggunakan jarum atau alat bantu lainnya. - <i>Table Clothes/ linen</i> disediakan oleh peserta Wajib menyesuaikan ukuran yang telah ditentukan.	10 mnt	All competitors
08.30 – 08.50	<u>Task – 1.2 :</u> <i>“Folding Napkin”</i> - Membuat lipatan napkin, dengan keterangan sebagai berikut : 12 macam lipatan pilihan peserta/ bebas (standing) dengan jumlah 12 napkin. - Napkin linen disediakan oleh peserta dengan ukuran.	12 mnt/ group	Group B Group A
09.00 – 09.25	<u>Task – 1.3 :</u> <i>“Fruit Cutting”</i> - Peserta diminta untuk membuat kreasi potongan buah di atas 2 Dinner Plate dengan porsi dan kreasi disesuaikan dengan buah yang telah ditentukan - Peralatan dan bahan disediakan oleh panitia.	25 mnt	All Competitors
09.30 – 10.10	<u>Task – 1.4 :</u> <i>“Signature Caramelization Dessert”</i> - Peserta diminta untuk Membuat Hidangan Penutup)	20 mnt	All Competitors
10.15 – 10.30	Coffee Break	15 mnt	All Competitors
10.30 - 11.15	<u>Task – 1.5 :</u> <i>“Signature Coffee”</i> Peserta diminta untuk Membuat <i>Minuman Campuran Kopi</i> dengan jumlah 2 porsi.	15 mnt /group	Group A Group B Group C
11.30 – 12.30	ISHOMA		All Competitors
12.30-13.30	<u>Task – 1.6 :</u> <i>“Classic Coffee “</i> - Peserta menggunakan <i>Coffee Machine</i> yang tersedia dan membuat <i>Cappuccino (Latte Art)</i> sebanyak 2 porsi dengan waktu 5 menit	5 mnt /competitor	Group A Group B Group C
14.10-16.00	<u>Task – 1.7 :</u> <i>“Making Mocktail”</i> - Peserta diminta dapat mempersiapkan peralatan yang diperlukan untuk (2) jenis minuman ke dalam 2 gelas dari bahan-bahan yang telah disediakan oleh panitia di atas meja kerja.	15 mnt /group	Group A Group B Group C

Hari ke – (2& 3) Hari, Tanggal : 21 - 22 Agustus 2024

Waktu	Aktifitas	Durasi	Ket.
08.00 – 08.30	Briefing antara Juri dengan Peserta	30 mnt.	
08.30 – 09.30	<u>Task – 1.8 :</u> <i>“Sparkling Fruit Juice</i> - Presentation - Prosedure membuka sparkling fruit juice - Prosedure menuangkan sparkling fruit juice	60 mnt in total	Group A Day 1 Group B Day 2
09.45 – 10.45	<u>Task – 2.1 :</u> <i>“Mise en place & Table Set –Up”</i> - Peserta diminta untuk mempersiapkan semua peralatan pelayanan yang diperlukan untuk 1 (satu) <i>Guest Table</i> di atas meja kerja/ <i>Side Board</i> . - Peserta diminta untuk melakukan <i>polishing</i> semua peralatan pelayanan yang diperlukan. - Peserta diminta untuk Set-up Table untuk 6 orang - Peralatan dan bahan disediakan oleh panitia.	60 mnt.	Group B Day 1 Group A Day 2
11.00 – 12.30	<u>ISHOMA</u>	90 mnt	
12.30 – 12.45	<u>Task – 2.2 :</u> <i>“ Final Mise en Place ”</i> Peserta mempersiapkan bahan2 untuk persiapan pelayanan Restaurant Service.	15 mnt	Group B Day 1 Group A Day 2
13.00 – 15.00	<u>Task – 2.3 & 2.4 :</u> <i>“Restaurant Service”</i> -Melayani tamu menggunakan <i>General Service Rules</i> , mulai dari <i>Welcoming the Guest</i> sampai dengan Farewell. - Serving Apperitif - Amuse Bouche - Appetizer - Soup - <i>Main Course</i> - <i>Sauce</i> - <i>Dessert</i> - Menyajikan Coffee or Tea - Peralatan dan bahan disediakan oleh panitia.	120 mnt.	Group B Day 1 Group A Day 2
15.30 – 16.30	Briefing antara Juri dengan Peserta	60 mnt.	
16.00	Lomba hari ke – 1 & 2 selesai. Lomba Berakhir		

7. Persyaratan Keamanan

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

Pemanfaatan peralatan keamana kerja meliputi:

- a. Pakaian yang sesuai dengan Pelayanan Restaurant
- b. Alas kaki tertutup (sepatu kerja 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.

8. Alat

a. Ketentuan Umum

1. Alat dan yang telah disediakan oleh panitia tidak dapat digantikan dengan alat dan bahan yang dibawa oleh peserta.
2. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai.
3. Penetapan alat yang digunakan dilakukan secara undian atau secara random.

b. Daftar Sarana Prasarana

Alat dan bahan yang harus disiapkan oleh panitia meliputi:

NO	NAMA PERALATAN	SPESIFIKASI
A	LINEN	
1	Table Cloth	Damas
2	Polishing Cloth	Damas
3	Service Cloth	Damas
4	Guest Napkin	Damas
5	Moulton @ 2 m,	Flanel
6	Table cloth @ 2 x 1.5 m	katun jepang
7	Moulton @ 150 x 75 cm	Flanel
8	Wine Cloth	Damas
9	Serbet/ Kitchen Cloth	katun
10	SeatCover	satin
11	Kain skriting	satin
B	PERABOT/ FURNITURE	
1	Meja Gueridon	Kayu
2	Round Dinning Table (D 150cm)	Kayu
3	Meja buffet (sesuai ukuran soal)	Kayu
5	Resepion Table	Kayu
6	Chairs (Armless)	Kayu
C	GLASSWARE	
1	Water Goblet	Kaca
2	Sparkling Glass	Kaca
3	Highball glass	Kaca
4	rice bowl	Kaca
D	HOLLOWARE/ ALAT SERVICE	
1	Wine cooler + Stand	Stainless Steel
2	Rectangular Tray Small	Ruber anti slip
3	Rectangular Tray Large	Ruber anti slip
4	Round Tray Anti Slip	Ruber anti slip
5	Portable stove up	Metal

6	Tabung gas (Refill spare)	Kaleng
7	Bowl (M)	Stainless Steel
8	Teflon Fry Pan	teflon
9	Oval Platter	Stainless Steel
10	Food Cover	Stainless Steel
11	Bread Basket	Rotan
12	Cutting Board Medium	Kayu
13	Soup Toureen	Porcelain
14	Wooden Spatula (utk flambee)	Kayu
16	Rack for plate	plastic
17	Rack for glass	plastic
E	RESTORAN EQUIPMENT/ MESIN	
1	Espresso Coffee Machine	2 Group
2	Dispenser	Elektrik
3	cest freezer	electric
4	Soup Tureen	Porcelain
5	Microwave	elektronik
6	Coffee Maker/ Coffee Urn Electric	elektronik
7	LCD + Proyektor	elektronik
8	Sound system	elektronik
9	Standing AC (2PK)	elektronik

Alat dan yang telah disediakan oleh panitia tidak dapat digantikan dengan alat dan bahan yang dibawa oleh peserta. Peserta diberikan waktu familiarisasi fasilitas lomba sebelum lomba dimulai. Penetapan alat yang digunakan dilakukan secara undian.

c. Daftar Alat dan Bahan yang dibawa oleh masing-masing Peserta

Alat dan bahan harus dikemas dalam tempat khusus sehingga tidak mengganggu jalannya lomba:

1. Jigger
2. Shaker
3. Stirer
4. Coster
5. Set Knife

*specific knife will be inform during technical meeting

d. Alat dan bahan yang dilarang digunakan

Alat yang tidak boleh dipergunakan dalam arena lomba meliputi:

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

Peserta tidak diperkenankan menambah dan atau membawa bahan selain yang telah disediakan oleh panitia.

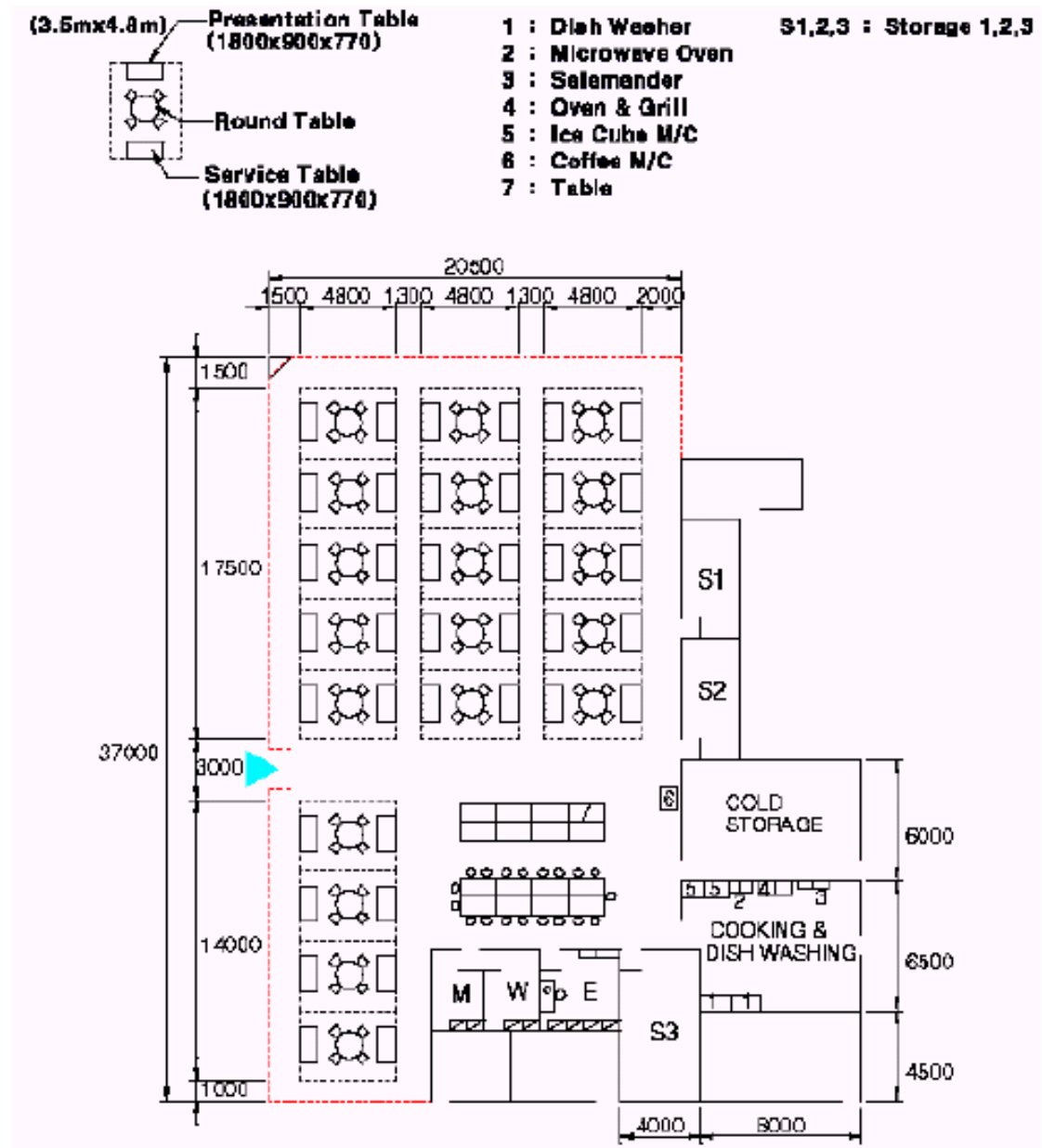
9. Bahan

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

BAHAN	SPESIFIKASI BAHAN	JUMLAH	SATUAN
Sparkling Fruit Juice	Keror / J&W / Chateau Premier	30	buah
Ice Cube / Batu Es	small pieces	30	buah
Strawberry	Fresh, Super	30	buah
Banana	Fresh, Super	30	buah
Pineapple	Fresh, Super	60	buah
Melon Hijau	Fresh, Super	10	buah
Papaya	Fresh, Super	10	buah
Orange/Sunkist	Fresh, Super	30	set
Red Grape	Fresh	2	kg
Lime cordial	Liquid	2	liter
Orange juice	Liquid	2	liter
Apple juice	Liquid	2	liter
Lemon juice	Liquid	2	liter
Lime juice	Liquid	2	liter
Pineapple juice	Liquid	2	liter
Lemon Juice	Liquid	2	liter
Grenadine syrup	Liquid	2	liter
Simple Syrup	Liquid	2	liter
Soda Water	Liquid	30	kaleng
Cream/Evaporated Milk	Liquid	2	liter
Almond Syrup	Liquid	2	liter
Orange/Sunkist Fruit	Fresh, Garnish	30	pcs
Red Cherry	Fresh, Garnish	30	pcs
Lemon Fruit	Fresh, Garnish	15	pcs
Banana Fruit	Fresh, Super	5	pack
Butter	pack kecil /sachet	5	gulung
Sugar	Cristal sugar	2	kg
Orange juice	Liquid	5	pack
Lemon Juice	Liquid	40	buah
Lemon Fruit	Fresh, Super	30	buah
Red Cherry	Fresh, Garnish	30	buah
Coffee Bean	Whole / Utuh, Fresh	1	unit
Fresh Milk	Greenfields	2	carton
Brown Sugar	Granulate, Accompaniment	50	pcs
Sugar Syrup	Granulate, Accompaniment	2	liter
Low Calorie Sugar	Granulate, Accompaniment	30	buah
Heavy Cream	Liquid	30	buah

10. Layout Lomba

Lay out lomba dapat dilihat dibawah ini :



Catatan : lay out dapat berubah dengan menyesuaikan kondisi luas lahan/tempat yang tersedia.

11. Pengunjung dan Media yang disediakan

Dalam rangka memberikan informasi kepada pengunjung, yang perlu dipersiapkan di arena lomba adalah:

- **Deskripsi Lomba**
- **Gambar Proyek Uji**
- ***Video Live***

(hanya dapat diliput oleh *petugas peliputan atau panitia yang telah ditunjuk*)

- ***Documentation/Photography***

(hanya diambil oleh *petugas peliputan atau panitia yang telah ditunjuk*)

Pengunjung yang dapat hadir dalam kompetisi bidang Restaurant Service ialah Akademisi, Dunia Usaha, Dunia Industri, para Siswa/i SMK seluruh Indonesia dan seluruh lapisan masyarakat.

12. Keberlanjutan/Sustainability

Dalam rangka menjaga kelestarian lingkungan, hal yang diperhatikan dalam proyek uji adalah:

- a. Memanfaatkan bahan-bahan yang ramah lingkungan.
- b. Meminimalisir adanya bahan-bahan praktek yang terbuang dalam kegiatan perlombaan.
- c. Menggunakan bahan yang tersedia di pasar dalam negeri yaitu pasar tradisional dan menggunakan bahan-bahan produk lokal yang juga setara dengan produk luar negeri.



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