**2. MENU MAKANAN**

**1. Pengertian**

Kegiatan memberi variasi menu kepada tamu dan karyawan yang memesan makanan dan

minuman di kantin.

**2. Subyek**

1. Chef

2. Supervisor Cook

3. Cost Controller

4. Supervisor Kantin

5. Manager Kantin

**3. Kebijakan**

1. Menyiapkan dan menyediakan makanan dan minuman secara tepat dan tepat.

2. Manager Kantin bertanggung jawab penuh atas operasional kantin(F&B).

**4. Prosedur Menu Makanan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROSES** | **TANGGUNG JAWAB** | **KETERANGAN** |
| Begin  Menghitung dan membuat menu  Membuat PR  PR  Membuat PO  PO  End  Mendistribusikan bahan makanan dan minuman  Mencetak menu makanan dan minuman  Memesan dan menerima barang | Chef | * Menghitung dan membuat menu makanan dan minuman yang bervariasi kemudian menyerahkan menu ke SCO dan SKN. |
| Supervisor Kantin | * Membuat PR dan menyerahkannya ke CC untuk cek budget, ke MKN dan Direksi untuk persetujuan. |
| Pembelian | * Membuat PO dan menyerahkannya ke MKN dan Direksi untuk persetujuan. |
| Pembelian | * Memesan dan menerima barang dari Supplier. |
| Supervisor Kantin | * Mencetak menu makanan dan minuman. |
| Supervisor Kantin, Supervisor Cook, Chef, Store Keeper | * Setelah bahan makanan dan minuman tiba langsung mendistribusikan ke CH dan SCO yang kemudian mengolahnya untuk penjualan di kantin. |