



Kurikulum
Merdeka

MERDEKA
BELAJAR

Merdeka
Mengajar

PPG
PENDIDIKAN PROFESI GURU



LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK AKTIVITAS 1

Nama/No. Absen:.....

Tujuan Pembelajaran 1 : Menganalisis Jenjang Karir di Departemen F&B

Petunjuk belajar :

1. Perhatikan dan cermati LKPD berikut
2. Silahkan simak informasi mengenai jenis-jenis profesi di bidang kuliner yang terdapat di bahan ajar.
3. Perhatikan bagan jenjang karir di departemen F&B product yang tersedia
4. Sesuaikan bagian setiap section dengan bagan yang sudah disediakan berdasarkan stuktur organisasi yang tepat
5. Silahkan lengkapi LKPD berikut sesuai petunjuk yang diberikan oleh guru



Susunlah profesi-profesi berikut sesuai dengan jenjang karir di Food & Beverage Product pada Bagan yang telah disediakan.

Commis II	Executive Chef	Commis I	Main Kitchen Sous Chef
Chef de Partie	Demi Chef de Partie	Commis I	Commis II
Commis III	Gardemanger Sous Chef	Chef de Partie	Demi Chef de Partie
Commis I	Corporate Executive Chef	Commis III	Pastry and Bakery Sous Chef
Chef de Partie	Demi Chef de Partie	Assistant Executive Chef	Commis II
Steward	Chief Steward	Commis III	



Kurikulum
Merdeka

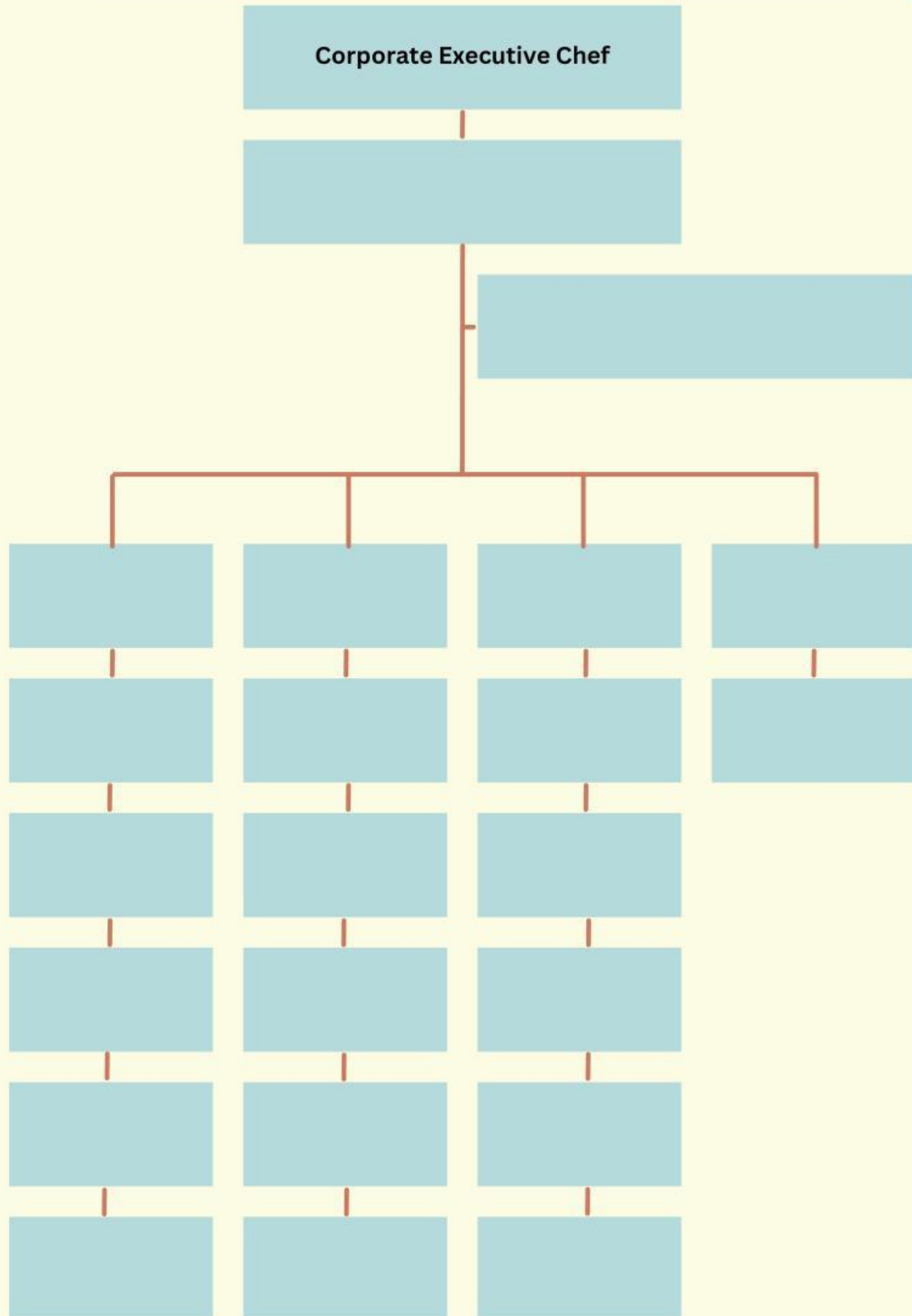
**MERDEKA
BELAJAR**

Merdeka
Mengajar

PPG
PENDIDIKAN PROFESI GURU



Jenjang Karir Departemen Food and Beverage Product di Hotel atau Restoran





LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK AKTIVITAS 2

Tujuan Pembelajaran 2 : Mengidentifikasi tugas dan tanggung jawab setiap section di Departemen F&B product

Petunjuk belajar :

1. Perhatikan dan cermati LKPD berikut
2. Silahkan simak informasi mengenai jenis-jenis profesi di bidang kuliner yang terdapat di bahan ajar.
3. Sesuaikan jenis profesi dengan tugas dan tanggung jawabnya di setiap section
4. Pasangkan antara kolom yang berwarna orange dan kuning dengan menarik garis penghubung antar keduanya.
5. Selesaikan challenge sesuai arahan dari guru



Kurikulum
Merdeka

**MERDEKA
BELAJAR**

Merdeka
Mengajar

PPG
PENDIDIKAN PROFESI GURU



Pasangkan antara nama pekerjaan dengan tugas dan tanggung jawabnya dengan tepat.

Chief Steward

Bertanggung jawab atas manajemen dapur dengan memastikan operasional dapur berjalan baik. Perperan dalam pengambilan keputusan pengadaan bahan, penyimpanan, penentuan harga jual, serta merancang menu atau resep baru.

Commis

Bertanggung jawab dan bertugas dalam mengelola kegiatan staf dapur yang tidak memasak (non-cooking kitchen staff), pembelian perlengkapan/peralatan dapur serta pengelolaan gudang persediaan.

Chef de Partie

Bertugas dalam menyiapkan makanan berupa pastry, roti, dan hidangan penutup.

Pastry Chef

Posisi awal seorang juru masak di suatu hotel atau restoran. Biasanya bekerja dalam membantu rekan atau atasan dalam penerimaan dan penyimpanan barang, menyiapkan bahan untuk dimasak seperti memotong, mencuci, serta membantu proses memasak.

Executive Chef

Bertugas dalam mengatur manajemen pada bagian yang menjadi tanggung jawabnya (section) di dapur, seperti cold kitchen, banquet, dan butcher.