

TOPIK 1: PENYEDIAAN MAJLIS BANKUET (*SET UP BANQUET EVENT*)

1. **Apakah definisi yang paling tepat bagi majlis bankuet?**
 - A. Majlis makan secara santai di warung atau kedai kopi
 - B. Majlis jamuan makan bagi sesuatu keraian rasmi atau khas dengan bilangan tetamu yang ramai
 - C. Perkhidmatan penghantaran makanan terus ke bilik kediaman
 - D. Kaunter perkhidmatan minuman ringan di ruang legar hotel
2. **Antara berikut, yang manakah BUKAN jenis tatasajian atau susun atur makanan dalam majlis bankuet?**
 - A. *Dome set* (Set kubah)
 - B. *Buffet* (Bufet)
 - C. *Drive-thru* (Pandu lalu)
 - D. *Tea / Coffee break*
3. **Berapakah anggaran saiz bilangan tetamu yang sesuai bagi satu *Dome Set* (Set Kubah)?**
 - A. 2 hingga 4 orang tetamu
 - B. 4 hingga 6 orang tetamu
 - C. 8 hingga 10 orang tetamu
 - D. 15 hingga 20 orang tetamu
4. **Apakah fungsi utama Pengurus Makanan dan Minuman (*Food and Beverage Manager*) dalam bahagian bankuet?**
 - A. Mencuci semua pinggan mangkuk yang kotor di dapur
 - B. Mengurus, mentadbir keseluruhan bahagian F&B serta merancang keraian majlis
 - C. Menghantar pesanan makanan dari meja ke meja
 - D. Menyusun kerusi dan meja sebelum majlis bermula sahaja
5. **Antara tugas berikut, yang manakah merupakan tanggungjawab seorang *Busboy / Busgirl*?**

- A. Menetapkan menu dan harga untuk majlis
 - B. Menyambut VVIP di pintu masuk utama
 - C. Mengemas meja, menuang air sejuk, dan membawa pinggan kotor ke tempat mencuci
 - D. Menyediakan jadual kerja pengurus bankuet
6. **Bekas pemanas hidangan yang digunakan untuk mengekalkan kepanasan makanan semasa tatasajian bufet dikenali sebagai:**
- A. *Tureen*
 - B. *Chafing dish*
 - C. *Sauce boat*
 - D. *Lazy susan*
7. **Dalam perkhidmatan bufet, di manakah kedudukan pinggan makan dan sudu/garpu sepatutnya diletakkan di meja bufet?**
- A. Pinggan di awal meja bufet, sudu dan garpu di akhir meja bufet
 - B. Sudu dan garpu di awal meja bufet, pinggan di akhir meja bufet
 - C. Pinggan, sudu, dan garpu semuanya diletakkan di luar dewan
 - D. Pinggan diletakkan di bawah meja bufet
8. **Papan pemusing bulat yang diletakkan di tengah meja bulat bagi tatasajian *Chinese Set* dikenali sebagai:**
- A. *Side board*
 - B. *Chafing dish*
 - C. *Lazy susan*
 - D. *Plate warmer*
9. **Apakah fungsi utama *Silent Cloth* (kain alas senyap) yang diletakkan di bawah alas meja (*table cloth*)?**
- A. Untuk mengelap pinggan mangkuk yang basah
 - B. Mengurangkan bunyi bising peralatan dan mengelakkan alas meja melurut jatuh

- C. Menutup kerusi supaya kelihatan kemas
 - D. Sebagai hiasan di bahagian tepi meja
10. **Linen yang digunakan khusus untuk menutup bahagian tepi dan kaki meja bankuet supaya kelihatan kemas dinamakan:**
- A. *Napkin*
 - B. *Table runner*
 - C. *Skirting*
 - D. *Place mat*
11. **Peralatan seperti pisau, sudu, dan garpu yang diperbuat daripada keluli tahan karat atau disadur perak dikategorikan di bawah:**
- A. *Chinaware*
 - B. *Glassware*
 - C. *Silverware*
 - D. *Hollowware*
12. **Mangkuk sup (*tureen*), teko air, dan bekas krimer yang diperbuat daripada logam atau keluli tahan karat dikategorikan sebagai:**
- A. *Hollowware*
 - B. *Flatware*
 - C. *Chinaware*
 - D. *Linen*
13. **Antara berikut, susun atur meja mesyuarat (*Meeting Room Set-Up*) yang manakah berbentuk huruf 'U'?**
- A. *Classroom style*
 - B. *Theatre style*
 - C. *U-Shape / Horse shoe*
 - D. *Boardroom style*
14. **Berapakah jarak minimum yang disyorkan di antara dua belakang kerusi untuk ruang laluan di meja bankuet?**

- A. 0.10 meter
 - B. 0.65 meter (anggaran 2 kaki)
 - C. 2.50 meter
 - D. 5.00 meter
15. **Apakah dokumen rasmi yang mengandungi semua maklumat terperinci mengenai tempahan sesuatu majlis bankuet (seperti tarikh, menu, jumlah paks, dan jenis tatasajian)?**
- A. *Banquet Event Order (B.E.O)*
 - B. *Purchase Order (P.O)*
 - C. *Delivery Order (D.O)*
 - D. *Guest Receipt*

TOPIK 2: PENYEDIAAN OPERASI RESTORAN (SET UP RESTAURANT OPERATION)

16. **Istilah *Mise-en-place* dalam pengoperasian restoran bermaksud:**
- A. Kerja-kerja memasak di dapur sahaja
 - B. Persediaan awal sebelum servis atau restoran mula beroperasi
 - C. Proses mengira keuntungan di kaunter bayaran
 - D. Aktiviti mengemas meja selepas pelanggan pulang
17. **Siapakah yang bertanggungjawab menyediakan lakaran pelan lantai restoran sebelum operasi bermula?**
- A. Pramusaji
 - B. Tukang masak
 - C. Penyelia Restoran (*Restaurant Supervisor*)
 - D. Pelanggan
18. **Apakah yang dimaksudkan dengan istilah *Aisle* dalam pelan lantai restoran?**
- A. Ruang untuk menyimpan makanan di dapur

- B. Ruang laluan di antara kerusi meja untuk memudahkan staf dan pelanggan berjalan
 - C. Ruang tandas restoran
 - D. Kaunter juruwang
19. **Berapakah labuh alas meja (*table cloth*) yang ideal menutupi sekeliling meja makan restoran?**
- A. 5 cm hingga 10 cm
 - B. 30 cm hingga 40 cm
 - C. 80 cm hingga 90 cm
 - D. Menyapu ke atas lantai
20. **Dalam istilah teknikal industri katering, istilah *Cover* merujuk kepada:**
- A. Penutup cerek air sahaja
 - B. Kain pembersih tingkap
 - C. Perunggu meja lengkap dengan peralatan menghidang untuk seorang tetamu
 - D. Pintu pagar utama restoran
21. **Berapakah jarak susunan *flatware* dan kutleri dari tepi meja makan semasa menyediakan perunggu meja?**
- A. 0.5 cm
 - B. 2.5 cm
 - C. 10 cm
 - D. 15 cm
22. **Mata pisau makan (*dinner knife*) pada perunggu meja hendaklah menghala ke arah mana?**
- A. Menghala ke atas
 - B. Menghala ke kanan
 - C. Menghala ke kiri (ke arah pinggan makan)
 - D. Menghala ke luar meja

23. **Gelas minuman (*goblet*) diletakkan di atas perunggu meja pada kedudukan:**
- A. 2.5 cm dari hujung pisau makan
 - B. Di sebelah kiri garpu makan
 - C. Di atas piring layan
 - D. Di bawah kerusi
24. **Ciri utama Perunggu Meja *Table D'hote* ialah:**
- A. Tiada sebarang peralatan diletakkan di atas meja
 - B. Peralatan disusun mengikut set menu dan harga yang telah ditetapkan
 - C. Pelanggan membawa sudu dan garpu sendiri
 - D. Peralatan diletakkan di dalam bakul plastik
25. **Perunggu perisa (*cruet set*) biasanya mengandungi garam dan lada sulah. Berapakah jumlah lubang pada bekas garam?**
- A. Tiga atau lebih lubang
 - B. Satu lubang sahaja
 - C. Sepuluh lubang
 - D. Tiada lubang langsung
26. **Di manakah perunggu perisa (*cruet set*) sepatutnya diletakkan di atas meja makan?**
- A. Di atas kerusi tetamu
 - B. Di tengah-tengah meja makan
 - C. Di atas piring layan
 - D. Di lantai bawah meja
27. **Perabot khas di restoran yang digunakan untuk menyimpan dan menyusun peralatan penyajian seperti kutleri, chinaware, dan linen dinamakan:**
- A. *Sideboard / Side station* (Hentian sajian)
 - B. *Kitchen cabinet*

C. *Bar counter*

D. *Display showcase*

28. **Jenis gubahan bunga yang sesuai diletakkan di tengah meja makan untuk 4–6 orang supaya tidak melindungi muka tetamu ialah:**

A. Gubahan besar dan tinggi

B. Gubahan bulat dan rendah

C. Gubahan bertingkat-tingkat

D. Gubahan gantung di syiling

29. **Kawasan khas berhampiran restoran yang berfungsi sebagai tempat menyediakan minuman, snek ringan, dan persediaan peralatan dinamakan:**

A. *Kitchen hot line*

B. *Stillroom* (Kawasan pick up)

C. *Laundry room*

D. *Reception desk*

30. **Apakah alat khas yang digunakan oleh pramusaji di *stillroom* untuk membentuk mentega sebelum dihidangkan kepada pelanggan?**

A. *Butter knife*

B. *Butter curler*

C. *Ice scoop*

D. *Peeler*