Subjek : Operasi Servis Makanan dan Minuman (Tingkatan 3)

Tajuk : Table Seating & Peralatan F&B

Arahan : Jawab soalan yang berikut dengan betul.

1. Tandakan (/) bagi susun atur peralatan ***A'LA CARTE***.

Table Fork	
Dessert Spoon	
Napkin	
Water Goblet	
Table Knife	

2. Pilih (/) 4 jenis hidangan dalam sajian ***Table D'hote***.

Hidangan utama (main course)	
Hidangan sup (soup)	
Hidangan Ikan (fish)	
Pembuka selera (appetizer)	
Pencuci mulut (dessert)	

3. Susun langkah yang berikut dengan turutan nombor (1-4) yang betul.

	Keadaan meja mestilah bersih, dilap dengan air suam dan biarkan kering.
	Peralatan mestilah dicuci dengan bersih dan selamat digunakan.
	Kaki meja berada di dalam keadaan yang stabil dan selamat digunakan.
	Kain alas meja berkeadaan baik dan bersih.

4. Tuliskan nama peralatan dengan kegunaan yang betul.

	untuk hidangan utama
	untuk hidangan ikan
	untuk hidangan *sauce*
	untuk hidangan buah-buahan (*dessert*)
	untuk hidangan daging atau ayam

LIVEWORKSHEETS