

## Sequence Of Service



Sequence of Service adalah urutan langkah-langkah yang harus diikuti dalam melayani pelanggan dengan baik. Dalam industri layanan, Sequence of Service membantu memastikan bahwa setiap pelanggan menerima pengalaman yang konsisten dan memuaskan. Mulai dari menyambut tamu, mengambil pesanan, menyajikan hidangan, hingga memberikan tagihan, setiap langkah harus dilakukan dengan cermat dan ramah. Dengan mengikuti Sequence of Service dengan baik, pelanggan akan merasa dihargai dan terlayani dengan baik, sehingga meningkatkan kepuasan mereka dan menciptakan hubungan positif antara pelanggan dan penyedia layanan.

Di dunia perhotelan dikenal beberapa service diantaranya

1. American service
2. English service
3. French Service
4. Russian Service



### Capaian Pembelajaran

Peserta didik mampu menganalisis Bagian Room Service

### Tujuan Pembelajaran

Dari hasil diskusi dan Kajian Literature peserta didik mampu menganalisis Jenis Service

### Petunjuk Pengisian

Disajikan ciri-ciri dari section yang ada di hotel  
Anda diminta untuk menjodohkan Jenis Service





## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

### AMERICAN SERVICE

Merupakan teknik penyajian yang juga kerap dikenal dengan sebutan Platter Service hidangan disiapkan sepenuhnya di dapur. setidaknya memerlukan satu orang waiter

### ENGLISH SERVICE

salah satu jenis pelayanan dimana semua menu akan dihidangkan, dimasak, pengaturan porsi, dan di sajikan di depan tamunya langsung

### FRENCH SERVICE

Istilah yang sering digunakan untuk menggambarkan standar pelayanan tinggi table service dengan gaya cepat dan ready on the plate

### RUSSIAN SERVICE

Jenis layanan keluarga di mana pelayan mengantarkan makanan ke meja, kemudian tuan rumah akan berkontribusi untuk menyiapkan dan membagikan hidangan ke tamu lainnya







## PERALATAN DAN FORMULIR ROOM SERVICE



Pada dasarnya penggunaan Peralatan Dan Bahan Keperluan sama dengan outlet yang berada dibawah bagian tata hidang

Berikut merupakan beberapa peralatan dan Formulir

1. Daftar menu
2. Note pad
3. Menu
4. Tray and stand
5. Side Stand
6. Restaurant Trolley
7. Bill Holder
8. EDC
9. Printer
10. PC



### **Capaian Pembelajaran**

Peserta didik mampu menganalisis peralatan pada layanan Restaurant



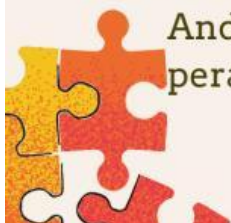
### **Tujuan Pembelajaran**

Dari hasil diskusi dan Kajian Literature peserta didik mampu menganalisis Fungsi Peralatan dalam operasional Sequence of Service



### **Petunjuk Pengisian**

Disajikan deskripsi fungsi dari peralatan room service secara acak Anda diminta untuk menjodohkan deskripsi fungsi dengan gambar peralatannya





## Peralatan



**MEMBAWA ALAT  
HIDANG KOTOR**



**PEMBUNGKUS BILL**



**DAFTAR MAKANAN DAN  
MINUMAN**



**MESIN PENCETAK  
KARTU DEBIT\KREDIT**



**LEMARI MENYIMPAN  
ALAT HIDANG**



## SOP ROOM SERVICE MENCATAT PESANAN

Urutan pelayanan di restaurant di hotel melibatkan serangkaian langkah yang harus diambil oleh berbagai peran dalam tim untuk memberikan layanan yang berkualitas kepada tamu

Seorang pramusaji yang baik harus memiliki keterampilan komunikasi yang baik, ramah, dan sopan kepada semua pelanggan. Mereka harus mampu memberikan pelayanan dengan cepat dan efisien, serta selalu siap membantu jika ada kebutuhan tambahan. Selain itu, pramusaji yang baik juga harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang menu yang ditawarkan sehingga dapat memberikan rekomendasi yang sesuai dengan selera pelanggan. Dengan sikap profesional dan penuh perhatian, pramusaji yang baik dapat menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan dan memuaskan bagi setiap pelanggan.



### **Capaian Pembelajaran**

Peserta didik mampu mengevaluasi pencatatan room service



### **Tujuan Pembelajaran**

Dari hasil diskusi dan Kajian Literature peserta didik mampu mengevaluasi SOP pencatatan pemesanan room service



### **Petunjuk Pengisian**

Disajikan beberapa informasi mengenai standar operating procedure room service. peserta didik mampu mengevaluasi pencatatan room service

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



PRESENTING MENU  
TAKING ORDER  
REPEATING

☐☐

4

SERVING DESSERT  
OFFERING TEA  
BILLING

☐☐

3

WELCOMING  
ESCORTING  
SITTING

☐☐

2

SERVING  
CLEAR UP  
CRUMBING

☐☐

5

DELIVERING CO  
TAKE DISHES  
CHECK DISHES

☐☐

6

UNFOLDING  
PURING  
INTRODUCING

☐☐

1