



SMK TUN TIJAH MELAKA
PROGRAM PENDIDIKAN KHAS INTEGRASI
TEJASS CHALLENGE 1/2020

OPERASI PERKHIDMATAN
MAKANAN DAN MINUMAN (OP)

NAMA : _____

TINGKATAN : _____

TARIKH : _____

MASA : _____

BAHAGIAN A : ANEKA PILIHAN

ARAHAN : Tuliskan huruf jawapan yang betul (A, B, C atau D) di atas garisan.

1. Apakah definisi *French Service*? _____
 - A. Makanan dimasak dihadapan tetamu serta tetamu dapat memilih sendiri dengan menggunakan gueridon
 - B. Susunatur peralatan adalah berdasarkan jenis makanan atau hidangan yang terdapat pada menu
 - C. Kaedah di mana susunatur peralatan adalah berdasarkan jenis makanan yang diminta oleh pelanggan
 - D. Sistem ini lebih lambat tetapi beragensi tinggi kerana banyak peralatan yang dipakai serta mahal.

2. Berikut ialah peralatan yang terdapat pada set up *Ala Carte* kecuali: _____
 - A. Table fork
 - B. Soup spoon
 - C. Napkin
 - D. Table knife

3. Diantara berikut yang manakah **BUKAN** teknik-teknik untuk mengambil tempahan pelanggan? _____
 - A. Dudukkan tetamu. Setelah tetamu dijemput duduk oleh hostess, kad menu akan diberikan.
 - B. Sementara menunggu tetamu menentukan menu yang diigini, pelayan boleh menuang water goblet dengan minuman.
 - C. Ambil tempahan tidak mengikut pusingan jam
 - D. Pelayan juga boleh memberikan sedikit masa kepada tetamu untuk membuat keputusan terhadap pemilihan makanan.

4. Menurut kepercayaan kaum cina, Ikan yee bermaksud? _____
 - A. Mendapat perniagaan yang baik
 - B. Mendapat kecelakaan pada akhir usia
 - C. Mendapat musibah seumur hidup
 - D. Rezeki atau wang tidak akan putus ditangan

5. Berikut adalah peralatan set cover Chinese service kecuali? _____
- A. Lazy suzan
 - B. Chopstick stand
 - C. Water goblet
 - D. Bread and butter plate
6. Apakah kegunaan dinner plate? _____
- A. Untuk menyajikan hidangan makanan utama
 - B. Untuk hidangan pencuci mulut
 - C. Untuk hidangan salad
 - D. Untuk hidangan ikan
7. Berikut adalah jenis-jenis glassware kecuali: _____
- A. Water goblet
 - B. Show plate
 - C. Tall hi ball
 - D. Juice glass
8. Pernyataan manakah **TIDAK BENAR** tentang serviceware _____
- A. Semua jenis pisau atau alat-alat pemotong dikenali sebagai cutlery
 - B. Chinaware ataupun crockery ialah peralatan yang diperbuat daripada tembikar. Sering digunakan kerana ia mudah dikendalikan.
 - C. Gelas disukat dalam 2 keadaan iaitu fruit ounces dan centiliters
 - D. *Corkscrew* sentiasa dibawa atau diletakkan diside station untuk kegunaan penyalan lilin atau rokok dan curut jika diperlukan
9. Pilih contoh crockery yang betul. _____
- A. Coffee decanter, soup plate dan soup tureen
 - B. Oval plater, sugar container dan goblet
 - C. Creamer jar, champagne saucer dan table fork
 - D. Snail fork, lobster tongs dan pastry fork
10. Ketebalan salutan perak silverware sekurang-kurangnya dapat digunakan selama _____
- A. 5 tahun
 - B. 10 tahun
 - C. 15 tahun
 - D. 20 tahun

BAHAGIAN B : BETUL ATAU SALAH

ARAHAN : Isikan BETUL atau SALAH di atas garisan

1. *Table service* adalah sistem pesanan menu dimana tetamu duduk terlebih dahulu, kemudian memesan menu, memakan makanan yang dipesan dan membuat pembayaran.
2. Taklimat operasi staff food & beverage perlu disampaikan dalam bentuk lisan sahaja.
3. Contoh-contoh table setup termasuklah French service, American service, Ala carte service dan Banquet service.
4. French service memerlukan minima dua orang pramusaji untuk melayani tetamu di setiap meja.
5. *American service* juga dikenali sebagai *plate service*.
6. Menu masakan Cina yang lengkap, terdiri daripada sekurang-kurangnya 8 hidangan.
7. Penggunaan *chopstick* dan *chinese spoon* adalah peralatan penting dalam tata cara sajian Cina.
8. Tetamu dalam *fork buffet* cuma menggunakan tangan untuk makan dan kebanyakan hidangan yang kecil dan tidak berkuah serta tidak melekit ialah
9. Terdapat 4 jenis hidangan yang berperingkat di dalam sajian *table D'hote* iaitu pembuka selera, hidangan sup, hidangan utamadan pencuci mulut.
10. *Showplate* biasanya digunakan untuk meletakkan *food presentation*.
11. Contoh-contoh sos *dressing* ialah *black pepper sauce*, *barbeque sauce* dan *mushroom sauce*.
12. Peralatan yang diperbuat daripada perak dikenali sebagai *silverware*

13. *Chinaware* atau *crockery* ialah peralatan yang diperbuat daripada tembikar dan sering digunakan kerana ia mudah dikendalikan.

14. Glassware perlu disimpan di dalam *glass rack*, serta ditelangkupkan bagi mengelakkan habuk berkumpul dalam gelas.

15. Inventori melibatkan semua jenis peralatan, perkakasan dan pembersihan peralatan yang terdapat di restoran. Inventori perlu dikira sekurang-kurangnya seminggu sekali.

BAHAGIAN C : PADANAN

ARAHAN: Padankan jawapan yang betul.

i) Flatware



Fish fork
Soup spoon
Bread and butter knife
Snail tongs
Table spoon

ii) Chinaware / crockery



Chopstick and
chopstick stand



Soup plate / deep plate



Flower vase / bud vase



Creamer jar



Sugar container

Digunakan untuk
meletakkan krimmer atau
susu semasa
menghidangkan *coffee*
atau *tea*

Digunakan dalam
hidangan Cina

Digunakan untuk
meletakkan gula paket

Untuk hidangan sup krim
/ hidangan berkuah

Hiasan di atas meja cafe

iii) Glassware



Tall hi-ball

Goblet

Sundae glass

Beer mug

Pilsner glass