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

LIVEWORKSHEETS

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

LIVEWORKSHEETS

PERALATAN DANFORMULIR 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 Servicee

Petunjuk Pengisian

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

LIVEWORKSHEETS

Peralatan

MEMBAWA ALAT HIDANG KOTOR

PEMBUNGKUS BILL

DAFTAR MAKANAN DAN MINUMAN

MESIN PENCETAK KARTU DEBIT\KREDIT

LEMARI MENYIMPAN ALAT HIDANG

LIVEWORKSHEETS

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 prosedure room service. peserta didik mampu mengevaluasi pencatatan room service

LIVEWORKSHEETS

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

LIVEWORKSHEETS