

PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN

DAFTAR ISI

KODE UNIT	JUDUL UNIT
ITHHBFBS01AIS	MEMBERSIHKAN DAN MERAPIKAN AREA BAR
ITHHBFBS02AIS	MENGOPERASIKAN BAR
ITHHBFBS03AIS	MENYEDIAKAN LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN
ITHHBFBS04AIS	MENYEDIAKAN LAYANAN MEJA UNTUK MINUMAN BERALKOHOL
ITHHBFBS05AIS	MENGOPERASIKAN SISTEM PENYIMPANAN ANGGUR
ITHHBFBS06AIS	MELENGKAPI PENJUALAN ECERAN MINUMAN KERAS
ITHHBFBS08AIS	MENYEDIAKAN <i>ROOM SERVICE</i>
ITHHBFBS09AIS	MENYEDIAKAN PELAYANAN YANG BERTANGGUNG JAWAB TERHADAP MINUMAN BERALKOHOL
ITHHBFBS10AIS	MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN MINUMAN NON - ALKOHOL
ITHHBFBS11AIS	MENGEMBANGKAN DAN MEMPERBAHARUI PENGETAHUAN TENTANG MAKANAN DAN MINUMAN
ITHHBFBS12AIS	MENYEDIAKAN PENGHUBUNG ANTARA DAPUR DAN AREA PELAYANAN
ITHHAFBS01AIS	MENYEDIAKAN SARAN AHLI TENTANG MAKANAN
ITHHAFBS02AIS	MENYEDIAKAN LAYANAN MINUMAN ANGGUR
ITHHAFBS03AIS	MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN <i>COCKTAIL</i>
ITHHAFBS04AIS	MENYEDIAKAN LAYANAN <i>GUERIDON</i>
ITHHAFBS07AIS	MENYEDIAKAN <i>SILVER SERVICE</i>
JUMLAH UNIT	ENAM BELAS

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memberikan bantuan umum di area bar.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Membersihkan bar dan perlengkapan	1.1 Permukaan bar dan perlengkapan dibersihkan sesuai dengan peraturan kesehatan/kebersihan standard perusahaan. 1.2 Perlengkapan dioperasikan sesuai dengan instruksi pabrik. 1.3 Kondisi peralatan dan <i>glassware</i> diperiksa selama proses pembersihan dan barang-barang yang pecah serta retak dibuang sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Pembersihan bar dan perlengkapan dilakukan dengan berkonsultasi dengan operator bar lainnya dan dengan gangguan minimum terhadap operasi bar.
02	Membersihkan dan menjaga area publik	2.1 Area publik yang memerlukan perhatian harus diidentifikasi segera dan melakukan tindakan yang layak. 2.2 Gelas-gelas yang kosong dan tidak diperlukan dibersihkan berdasarkan pada basis reguler dengan gangguan minimum terhadap pelanggan. 2.3 Meja dan area publik dibersihkan secara baik dan disiapkan sesuai dengan persyaratan perusahaan. 2.4 Bila perlu, kesempatan untuk berintegrasi dengan pelanggan dilakukan sesuai dengan standar layanan pelanggan. 2.5 Perilaku yang tidak biasanya, mencurigakan atau melanggar peraturan diselidiki dan dilaporkan pada petugas yang berwenang.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol disajikan.
2. Permukaan bar dan perlengkapan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 layanan pelanggan
 - 2.2 lokasi pelayanan dari bir dan anggur
 - 2.3 perkakas
 - 2.4 peralatan gelas/mesin pencuci gelas.
3. Area publik bisa didalam ruangan atau diluar ruangan dan termasuk namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 area bar
 - 3.2 area restoran
 - 3.3 area pesta
 - 3.4 area hiburan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. persyaratan peraturan minuman beralkohol yang berkaitan sesuai dengan persyaratan umum izin penggunaan dan tanggung jawab anggota staf individu
 - b. persyaratan peraturan lain terhadap persyaratan kesehatan/kebersihan dasar di area bar.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana bar yang dilengkapi sepenuhnya tersedia. Hal ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus meliputi pemahaman yang didemonstrasikan atas pentingnya menjaga kebersihan dan kerapian area bar serta kemampun untuk mengikuti prosedur keselamatan dan kesehatan bar dalam rangka waktu yang layak.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit ITHHGH01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.
 - 4.2 Ada kaitan yang sangat erat antara unit ini dan ITHHBFBS01AIS Mengoperasikan Bar. Yang tergantung pada sektor industrinya dan pelatihan/penilaian tempat kerja gabungan mungkin cocok.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan Menganalisa Informasi	1	Menggunakan ide-ide dan Teknik Matematika	-
Mengkomunikasikan Ide-ide dan Informasi	1	Memecahkan Masalah	1
Merencanakan dan Mengorganisir Aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan Teknologi	1
Bekerja dengan Orang lain dan Kelompok	1		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melaksanakan operasi dalam jenis perusahaan perhotelan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mempersiapkan bar untuk layanan	1.1	Tampilan bar dan area kerja diatur sesuai dengan persyaratan perusahaan.
		1.2	Produk dan material bar diperiksa dan di simpan kembali dimana perlu menggunakan dokumentasi yang benar.
		1.3	Seluruh item disimpan di tempat yang tepat dibawah suhu yang tepat.
		1.4	Jenis dekorasi yang cocok, tatakan gelas dan penghias hidangan yang dapat dimakan maupun yang tidak dapat dimakan disiapkan dan disimpan sesuai dengan persyaratan perusahaan.
02	Mengambil pesanan minuman	2.1	Pesanan diambil dan baik dicatat maupun diingat secara benar.
		2.2	Produk dan merek yang disukai diperiksa dengan pelanggan dengan cara yang sopan.
		2.3	Rekomendasi atau saran yang jelas dan membantu diberikan kepada pelanggan atas pemilihan minuman.
03	Menyiapkan dan menyajikan minuman	3.1	Minuman disajikan secepatnya dan dengan cara yang sopan sesuai dengan kesukaan pelanggan.
		3.2	Minuman disiapkan sesuai dengan standar perusahaan dan standar peraturan, dengan menggunakan perlengkapan, ramuan dan ukuran yang benar.
		3.3	Perlengkapan gelas dan penghias hidangan standar ditangani dan digunakan secara benar.
		3.4	Kebocoran dan tumpahan diminimalkan.
		3.5	Kualitas minuman diperiksa selama layanan dan tindakan bersifat koreksi diambil bila diperlukan.
		3.6	Bila perlu, issue-issue kualitas minuman secepatnya dilaporkan pada orang yang tepat.
		3.7	Bila perlu layanan nampun diberikan sesuai dengan standar perusahaan.
		3.8	Setiap kecelakaan selama layanan diperhatikan secepatnya rekening disiapkan dan diberikan pada pelanggan atas permintaan.
04	Menutup operasi bar	4.1	Bila perlu, perlengkapan disimpan sesuai dengan prosedur keselamatan perusahaan dan instruksi pabrik.
		4.2	Area bar dibersihkan, dicuci dan dipisah-pisahkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		4.3	Penghias hidangan yang tersisa, cocok untuk disimpan, disimpan secara sehat dan bersih serta dibawah temperatur yang tepat.
		4.4	Persediaan diperiksa dan disusun kembali sesuai dengan prosedur perusahaan.
		4.5	Bar ditata secara benar untuk layanan berikutnya
		4.6	Bila perlu, penyerahan dilakukan kepada staff bar yang masuk dan informasi yang berkaitan diberikan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk sektor operasi bar dan seluruh sektor perhotelan.
2. Bar dapat bersifat:
 - 2.1 permanen
 - 2.2 temporer
 - 2.3 *dry till*.
3. Produk bar, materi dan perlengkapan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 seluruh jenis minuman
 - 3.2 penghias hidangan
 - 3.3 peralatan kebersihan
 - 3.4 alat pendingin
 - 3.5 peralatan
 - 3.6 serbet pengering alat-alat bar
 - 3.7 barang-barang pajangan.
4. Informasi yang berkaitan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 4.1 informasi pelanggan yang ada (kesukaan, masalah apapun dll)
 - 4.2 issue-issue yang berkaitan dengan kualitas minuman
 - 4.3 persyaratan persediaan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini dibutuhkan:
 - a. persyaratan peraturan minuman beralkohol yang berkaitan dengan layanan alkohol. Catat bahwa hal ini tidak diliputi dengan penyelesaian unit unit ITHHBFBS09IS Menyediakan Layanan yang Bertanggung Jawab Terhadap Minuman Beralkohol
 - b. issue-issue kesehatan/kebersihan tentang layanan minuman yang berkaitan secara khusus
 - c. jenis-jenis bar yang berbeda
 - d. jenis-jenis perlengkapan bar
 - e. jenis-jenis utama minuman beralkohol
 - f. minuman standar termasuk persiapan dan teknik penyajian
 - g. persiapan minuman kopi dan teh
 - h. pabrik minuman utama.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana bar yang dilengkapi sepenuhnya disediakan. Penilaian ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengatur dan mengoperasikan perlengkapan bar sesuai dengan prosedur dan sistem yang sudah ditetapkan. Persiapan yang benar dari minuman standard harus didemonstrasikan dalam jenis jangka waktu yang dapat diterima perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBFBS01AIS Membersihkan dan Merapikan Area Bar
 - b. ITHHBFBS09AIS Menyediakan Layanan yang Bertanggung jawab Terhadap Minuman Beralkohol
 - c. ITHHBFBS10AIS Menyiapkan dan Menyajikan Minuman non-alkohol
 - 4.2 Juga ada kaitan erat antara unit ini dengan unit ITHHAFBS03AIS Menyiapkan dan Menyajikan Cocktail, dimana penilaian/pelatihan gabungan mungkin cocok.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan minuman dan makanan untuk pelanggan dalam konteks jenis industri yang berbeda.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Menyiapkan hidangan / area restoan untuk layanan	1.1 Area makan/restoran dibersihkan dan/atau diperiksa kebersihannya sebelum pelayanan pada pelanggan sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Fasilitas pelanggan diperiksa dan dibersihkan sebelum pelayanan. 1.3 Area yang nyaman disiapkan secara rapih untuk pelayanan termasuk penyesuaian penerangan dan musik bila perlu. 1.4 Meja dan kursi ditata sesuai dengan persyaratan perusahaan dan/atau permintaan pelanggan. 1.5 Rancangan perabotan memastikan kenyamanan dan keselamatan staf dan pelanggan. 1.6 Perlengkapan diperiksa dan disiapkan untuk pelayanan. 1.7 Kontak dilakukan dengan staf dapur dan informasi dicari tentang variasi menu.
02	Menyiapkan dan mengatur meja	2.1 Meja disusun dengan benar sesuai dengan standar perusahaan, sesuai dengan waktu yang ditetapkan dan/atau sesuai dengan permintaan tamu. 2.2 Bila perlu, menggunakan secara tepat teknik pemasangan kain berdasarkan standar industri. 2.3 Kebersihan dan kondisi meja dan seluruh jenis-jenis meja diperiksa sebelum pelayanan. 2.4 Item-item yang tidak memenuhi standar perusahaan diidentifikasi dan dipindahkan dari area layanan. 2.5 Masalah yang timbul diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang berwenang.
03	Menyambut pelanggan	3.1 Pelanggan disambut kedatangannya sesuai dengan standar pelayanan perusahaan. 3.2 Pengenalan yang sopan dilakukan dan reservasi diperiksa dimana perlu. 3.3 Pelanggan dipersilahkan duduk. 3.4 Menu dan minuman disajikan segera kepada pelanggan sesuai dengan standar perusahaan. 3.5 Bila menu dan daftar minuman diberikan secara lisan, sampaikan dengan keterangan yang jelas dan dapat dimengerti.
04	Mengambil dan Memproses Pesanan	4.1 Pesanan diambil secepatnya dan secara akurat dengan meminimalkan gangguan terhadap tamu 4.2 Dimana perlu, pesanan dicatat jelas dengan menggunakan dokumentasi yang benar dan secepatnya disampaikan ke bagian dapur dan/atau bar. 4.3 Rekomendasi dibuat untuk tamu untuk membantu mereka dalam pemilihan minuman dan hidangan. 4.4 Pertanyaan-pertanyaan pelanggan tentang item-item menu dijawab secara sopan dan benar. 4.5 Bila jawaban tidak diketahui, informasi dicari dari dapur atau dari supervisor yang tepat.

		4.6 Sistem pemesanan dioperasikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.7 <i>Glassware</i> dan alat makan (sendok, pisau, garpu) untuk menyesuaikan pilihan hidangan disediakan dan disesuaikan menurut prosedur perusahaan.
05	Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan	5.1 Minuman dan makanan dikumpulkan dengan segera dari area pelayanan, diperiksa penyajiannya dan dibawa ke tamu dengan aman. 5.2 Alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi. 5.3 Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera diidentifikasi dan ditindak lanjuti dengan dapur. 5.4 Tamu diberitahu dan dipastikan kembali mengenai adanya penundaan. 5.5 Makanan dan minuman disajikan dengan sopan diatas meja sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan kesehatan/kebersihan. 5.6 Hidangan disajikan kepada orang yang tepat. 5.7 Kepuasan tamu diperiksa pada waktu yang tepat. 5.8 Makanan dan minuman tambahan ditawarkan pada waktu yang tepat lalu dipesan atau disajikan sesuai dengan pesanannya. 5.9 Membersihkan meja dari sisa-sisa makanan, alat makan dan piring-piring kotor pada waktu yang tepat dengan kesalahan yang minimum pada tamu. 5.10 Rekening disiapkan dan diberikan pada tamu sesuai dengan permintaan. 5.11 Rekening diproses sesuai dengan prosedur perusahaan. 5.12 Tamu-tamu disapa dengan ramah ketika keluar dari area restoran/ruang makan.
06	Menutup area restoran / ruang makan	6.1 Perlengkapan disimpan dan/atau disiapkan untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan. 6.2 Area dibersihkan, dirapikan atau dibongkar sesuai dengan prosedur perusahaan. 6.3 Area ditata secara benar untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan. 6.4 Dimana perlu, pelayanan ditinjau kembali dan dievaluasi dengan kolega untuk tujuan kemungkinan perbaikan dimasa yang akan datang 6.5 Dimana perlu, penyerahan dilakukan kepada kolega yang masuk dan informasi yang berkaitan diberikan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana makanan dan minuman disajikan
2. Perlengkapan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 *glassware*
 - 2.2 *crockery*
 - 2.3 *cutlery*
 - 2.4 *linen*
 - 2.5 *condiments*
 - 2.6 fasilitas pembuatan minuman kopi dan teh
 - 2.7 kursi
 - 2.8 meja
 - 2.9 daftar menu dan anggur
 - 2.10 materi tampilan.

3. Model pelayanan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 *table d'hote*
 - 3.2 *a la carte* (harga terpisah menurut menu)
 - 3.3 *buffet*
 - 3.4 pesta
 - 3.5 layanan sarapan pagi atau minuman kopi dan teh.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk memperagakan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. alur pelayanan dalam lingkungan pelayanan makanan dan minuman
 - b. prosedur pemesanan dan pelayanan
 - c. style layanan makanan dan minuman yang khas dan tipe-tipe menu
 - d. pengaturan meja yang khas untuk jenis-jenis layanan berbeda
 - e. jenis dan penggunaan standar perlengkapan restoran
 - f. pengetahuan menu yang sesuai bagi perusahaan
 - g. issue-issue kesehatan/kebersihan dari hal-hal khusus yang berkaitan dengan layanan makanan dan minuman.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau lingkungan restoran/ruang makan yang disimulasikan. Penilaian ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk memberikan layanan lengkap dalam area restoran/ruang makan sesuai dengan sistem dan prosedur yang sudah ditetapkan. Penilaian terfokus pada pengaturan yang benar dan lengkap, proses pesanan yang akurat, kemampuan berinteraksi dengan pelanggan dan memonitor proses pelayanan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHGH01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan/kebersihan Tempat Kerja
 - b. ITHHBFB012AIS Menyediakan Penghubung antara Area dapur dan Area Layanan
 - c. ITHHBFB011AIS Mengembangkan dan Meningkatkan Pengetahuan Makanan dan Minuman.
 - 4.2 Juga ada kaitan erat antara unit ini dan unit-unit layanan makanan dan minuman lain. Yang tergantung pada sektor industri dan penilaian/pelatihan tempat kerja gabungan mungkin cocok. Contoh-contoh meliputi namun tidak terbatas pada:
 - a. ITHHBFB04AIS Menyediakan Layanan Meja untuk Minuman Beralkohol
 - b. ITHHBFB010AIS Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non-Alkohol
 - c. ITHHAFB07AIS Menyediakan Silver Service.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memberi saran dan menyajikan jenis minuman beralkohol dalam botol dalam penataan ruang makan atau restoran.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Memberi saran pelanggan tentang minuman beralkohol	1.1	Jika memang diperlukan, dengan sopan dapat memberikan saran dan rekomendasi tentang minuman.
		1.2	Menawarkan produk-produk minuman kepada pelanggan.
02	Menyajikan minuman beralkohol	2.1	<i>Glassware</i> dan peralatan lain untuk pelayanan minuman dipilih, disiapkan dan ditempatkan sesuai dengan standar perusahaan dan atau industri.
		2.2	Minuman dipilih dan baik temperatur dan kondisi botol diperiksa sebelum penyajian.
		2.3	Minuman yang dipilih, diperiksa oleh tamu sebelum dibuka.
		2.4	Minuman dibuka dan dituangkan secara benar dan aman.
		2.5	Selama pelayanan mengisi gelas ulang, minimalkan gangguan terhadap tamu.
		2.6	Gelas-gelas yang sudah dan belum digunakan dipindahkan dari meja pada saat yang tepat dan dengan cara yang benar.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol disajikan diatas meja.
2. Minuman beralkohol meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 anggur (*still, sparkling* dan *fortified*)
 - 2.2 bir
 - 2.3 spirits.
3. Peralatan yang digunakan untuk pelayanan minuman meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 termos es
 - 3.2 meja
 - 3.3 serbet.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut ini:
 - a. pengetahuan umum tentang anggur yang berkaitan dengan ciri-ciri anggur utama, negara/daerah penghasil, rasa dan aroma.
 - b. kesesuaian style anggur dengan tipe-tipe makanan yang berbeda.
 - c. pengetahuan tentang peralatan minuman yang dibutuhkan.

	d. pengetahuan umum tentang bir dan minuman keras berkaitan dengan: • aroma/ciri khas • perbedaan antara produk lokal dan produk import • pengetahuan tentang peralatan minuman yang dibutuhkan untuk tipe-tipe minuman yang berbeda. e. teknik penyajian minuman untuk jenis yang sesuai meliputi: • bir botol • anggur • <i>spirits</i> • <i>liqueurs</i>. f. issue-issue keselamatan berkaitan dengan layanan meja minuman.
2.	Konteks penilaian
2.1	Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau lingkungan layanan yang disimulasikan dimana perlengkapan layanan minuman disediakan. Penilaian ini harus didukung oleh penilaian tentang pengetahuan penunjang.
3.	Aspek penting penilaian
3.1	Petunjuk harus meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyajikan jenis minuman beralkohol secara benar dalam rangka waktu yang dapat diterima perusahaan dan menyediakan saran yang baik tentang minuman-minuman tersebut kepada pelanggan.
4.	Kaitan dengan unit-unit lain
4.1	Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit ITHBFBS09AIS Menyediakan Tanggungjawab terhadap Pelayanan Minuman Beralkohol.
4.2	Juga ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit-unit layanan makanan dan minuman lain. Yang tergantung kepada sektor industri dan pelatihan/penilaian tempat kerja gabungan mungkin cocok. Contoh-contoh meliputi namun tidak terbatas pada:
	a. ITHBFBS03AIS Menyediakan Layanan Minuman & Makanan b. ITHBFBS10AIS Menyiapkan dan Menghidangkan Minuman non- alkohol c. ITHBFBS11AIS Mengembangkan dan Meningkatkan/Menyesuaikan Pengetahuan Makanan dan Minuman.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengoperasikan sistem pembagian dan sistem kendali mutu dalam penyimpanan anggur.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengoperasikan dan menjaga sistem pembagian dalam jumlah besar	1.1	Sistem pembagian dalam jumlah besar dioperasikan secara benar sesuai dengan instruksi pabrik dan persyaratan keselamatan.
		1.2	Temperatur, karbonasi (pembersihan dengan karbon dioksida dan tekanan pompa dimonitor.
		1.3	<i>Connector, extractor</i> dan <i>head</i> dibersihkan.
		1.4	Nitrogen dan sistem terpadu dipasang dengan aman dan secara benar menurut spesifikasi pabrik.
		1.5	Produk yang rusak dan masalah pengantaran produk diidentifikasi secepatnya dan akurat.
		1.6	Produk yang rusak dibenarkan segera atau dilaporkan kepada orang yang tepat.
02	Mengoperasikan dan merawat sistem jaringan bir	2.1	Sistem jaringan bir dioperasikan secara benar dan dibersihkan sesuai dengan instruksi pabrik.
		2.2	Prosedur yang aman tentang penanganan, penyambungan dan penyimpanan gas diikuti secara ketat.
03	Menggunakan dan merawat sistem pendingin	3.1	Temperatur pendingin diukur secara akurat dan disesuaikan menurut persyaratan produk.
		3.2	Segel dan kaitan pendingin dirawat sesuai dengan spesifikasi pabrik.
		3.3	Ventilasi, kawat dan filter pendingin dibersihkan sesuai dengan standard pabrik.
		3.4	Alarm ruang pendingin di atur dan di reset bila dibutuhkan dan sesuai dengan spesifikasi pabrik.
		3.5	Kerusakan mekanis dasar dikenali dan segera diperbaiki atau dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
04	Memonitor mutu produk anggur yang disimpan	4.1	Mutu produk anggur yang disimpan diuji secara reguler dan kerusakan diidentifikasi.
		4.2	Penyesuaian dilakukan dalam ruang lingkup tanggungjawab individu atau kerusakan dilaporkan kepada orang yang tepat.
		4.3	Tindakan tindak lanjut diambil untuk memastikan kerusakan diperbaiki.
		4.4	Sistem pencatatan pada <i>Bin card</i> dan <i>Key card</i> harus digunakan untuk membantu memonitor mutu produk dan kontrol persediaan.
		4.5	Tempat penyimpanan anggur tetap dijaga rapi, bersih dan bebas dari sampah/kotoran.
		4.6	Temperatur tempat penyimpanan anggur dimonitor.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan yang merawat penyimpanan anggur.
2. Sistem pembagian dalam jumlah besar (bulk dispensing) meliputi sistem untuk:
 - 2.1 bir
 - 2.2 *spirits*
 - 2.3 anggur
 - 2.4 minuman keras (*post-mix spirits*).
3. Produk penyimpanan anggur meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 bir (dalam jumlah besar and paket)
 - 3.2 anggur
 - 3.3 *spirits*
 - 3.4 *liqueurs*
 - 3.5 air mineral
 - 3.6 *post-mix*
 - 3.7 jus dan sirup.
4. Sistem pendingin meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 4.1 *temprite portable*
 - 4.2 ruangan dingin
 - 4.3 kabinet
 - 4.4 pendingin instan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti pengetahuan dan keterampilan dalam produk penyimpanan anggur sebagaimana didefinisikan diatas dan karakteristiknya meliputi:
 - a. kerusakan potensial
 - b. daya tahan rak
 - c. penanganan dan penyimpanan yang benar
 - d. resiko potensial bekerja menggunakan gas dan tekanan (*pressure*)
 - e. persyaratan tertentu keselamatan penyimpanan anggur.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui dem onstrasi praktek di tempat kerja atau dalam lingkungan layanan yang disimulasikan dimana perlengkapan yang berkaitan tersedia. Penilaian ini harus didukung oleh penilaian tentang pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus meliputi pengetahuan dan pemahaman yang didemonstrasikan tentang persyaratan keselamatan untuk pengoperasian perlengkapan tempat penyimpanan anggur dan tentang masalah mutu yang mempengaruhi minuman. Juga meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengoperasikan perlengkapan dalam persyaratan-persyaratan keselamatan tersebut.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit ITHHGGA06AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan.
 - 4.2 Di beberapa konteks industri unit ini terkait dengan unit ITHHBFS01AIS Mengoperasikan Bar dan penilaian/pelatihan gabungan mungkin cocok.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melengkapi penjualan dalam toko eceran minuman keras.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Melengkapi penjualan minuman keras	1.1	Pelanggan disarankan tentang jenis produk-produk berbeda yang tersedia.
		1.2	Penjualan minuman keras diproses secara cepat.
		1.3	Bentuk, faktur dan tanda terima pesanan pelanggan dilengkapi secara akurat.
		1.4	Lokasi perlengkapan penjualan dioperasikan sesuai dengan spesifikasi rancangan.
		1.5	Keperluan pengantaran pelanggan diidentifikasi dan diproses secara akurat.
		1.6	Daftar persediaan yang memadai, <i>voucher</i> dan lokasi dokumen penjualan harus tetap tersedia.
02	Membungkus dan mengemas barang-barang	2.1	Tetap menjaga tersedianya persediaan bahan-bahan untuk membungkus atau tas.
		2.2	Jika diminta, barang-barang dibungkus dengan rapi dan efektif.
		2.3	Jenis barang dikemas dengan aman untuk menghindari kerusakan jika dibawa pulang.
		2.4	Pemindahan barang-barang untuk pengangkutan parsel atau metode pengantaran lain diatur jika diperlukan.
03	Meminimalkan pencurian	3.1	Tindakan yang tepat diambil untuk meminimalkan pencurian dengan menerapkan prosedur keamanan perusahaan.
		3.2	Barang-barang disesuaikan dengan bandrol harga yang benar.
		3.3	Pengawasan barang-barang tetap dilakukan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.4	Keamanan persediaan, uang tunai dan perlengkapan yang berhubungan dengan pelanggan, staf dan kontraktor luar tetap diperhatikan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.5	Sikap mencurigakan oleh pelanggan diamati dan ditangani sesuai dengan kebijakan perusahaan.
04	Barang-barang dagangan	4.1	Barang-barang tidak dikemas dan ditempatkan di lokasi yang tepat.
		4.2	Barang-barang ditampilkan untuk menunjukkan bahwa persediaan masih lengkap dan juga untuk mempromosikan penjualan, hal ini sesuai dengan prosedur dan persyaratan keselamatan perusahaan.
		4.3	Area promosi khusus dipasang kembali dan dibongkar pada waktu yang tepat.
		4.4	Area pameran harus tetap bersih dan rapi.
		4.5	Persediaan di rotasikan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		4.6	Label-label dan tiket disiapkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		4.7	Perlengkapan pemberian tiket digunakan, dijaga dan disimpan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		4.8	Penentuan harga dan informasi yang tepat dijaga tentang barang-barang.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk operasi penjualan eceran minuman keras dalam perusahaan perhotelan.
2. Lokasi-lokasi perlengkapan penjualan bisa secara manual atau elektronik.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. undang-undang dan peraturan yang berkaitan dengan memperhatikan tanggungjawab dalam penjualan alkohol
 - b. undang-undang yang berkaitan dengan pemberian harga dan ticketing dari barang-barang eceran
 - c. tipe-tipe minuman beralkohol dan ciri-cirinya sesuai dengan jenis perusahaan
 - d. prinsip-prinsip pameran
 - e. prosedur keamanan untuk operasi toko yang menjual minuman botol.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek dalam lingkungan penjualan eceran minuman botol yang dilengkapi sepenuhnya. Hal ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengoperasikan secara benar perlengkapan lokasi penjualan dan menerapkan prosedur keamanan dalam lingkungan toko yang menjual minuman botol. Pengetahuan tentang jenis produk juga harus didemonstrasikan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHGFA01AIS Proses Transaksi Keuangan
 - b. ITHHGGA06AIS Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - c. ITHHGGA07AIS Mengontrol dan Memesan Persediaan
 - 4.2 Pelatihan gabungan mungkin cocok.

Catatan: bahwa dalam pengembangan pelatihan, harus diperhatikan penghindaran duplikasi kandungan pengetahuan produk jika unit minuman lain sedang dipelajari.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menyediakan *room service* dalam perusahaan akomodasi komersial.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengambil dan memproses pesanan <i>room service</i>	1.1	Telepon dijawab dengan cepat dan sopan sesuai dengan prosedur perusahaan dan standar pelayanan tamu.
		1.2	Nama pelanggan diperiksa dan digunakan dalam berinteraksi.
		1.3	Rincian pesanan dijelaskan, diulangi dan diperiksa dengan tamu.
		1.4	Teknik penjualan yang bersifat menyarankan harus digunakan.
		1.5	Perkiraan waktu untuk pengantaran diinformasikan kepada tamu.
		1.6	Pesanan dicatat secara akurat dan diperiksa kembali.
		1.7	<i>Doorknob menu</i> diinterpretasikan secara benar.
		1.8	Dimana perlu, pesanan dibawa secepatnya ke lokasi yang tepat untuk persiapan.
02	Menata nampan dan <i>Trolley</i>	2.1	Jenis-jenis minuman dan makanan disiapkan secara benar selama periode layanan.
		2.2	Perlengkapan layanan kamar disiapkan untuk digunakan.
		2.3	Nampan dan <i>trolley</i> ditata sesuai dengan standard perusahaan untuk jenis makanan termasuk: • sarapan pagi • makan siang • makan malam • pemberian secara cuma-cuma • permintaan khusus.
		2.4	Perlengkapan pelayanan yang memadai dan tepat dipilih dan diperiksa kebersihan dan kerusakannya.
		2.5	Nampan dan <i>trolley</i> ditata/susun sehingga seimbang, aman dan disajikan secara menarik.
		2.6	Seluruh item-item makanan dan minuman dikumpulkan segera dan dalam susunan yang benar.
		2.7	Pesanan dan nampan diperiksa sebelum meninggalkan dapur dan sebelum memasuki kamar tamu.
03	Menyajikan <i>room service</i> untuk hidangan makanan dan minuman	3.1	Kamar diketuk lalu tamu diberi salam sesuai dengan standar pelayanan perusahaan.
		3.2	Tamu dikonsultasikan tentang dimana nampan dan <i>trolley</i> harus ditempatkan dalam kamar dan disarankan resiko-resiko potensialnya.
		3.3	Nampan dan <i>trolley</i> ditempatkan secara aman dan menyenangkan.
		3.4	Perabotan ditempatkan secara benar sesuai permintaan.
		3.5	Makanan dan minuman dihidangkan secara benar dan ditempatkan jika diminta oleh tamu dan sesuai dengan prosedur perusahaan.
04	Menyajikan tagihan <i>room service</i>	4.1	Tagihan tamu diperiksa keakuratannya dan diberikan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		4.2	Pembayaran tunai diterima dan diberikan kepada kasir
		4.3	Tagihan diberikan kepada tamu untuk ditandatangani kemudian dapat melakukan pembayaran.

05	Membersihkan area room service	5.1 Alat-alat yang ada di kamar yang sudah digunakan diperiksa dan segera dibersihkan dari nampan dan <i>trolley</i> yang sudah digunakan. 5.2 Nampan dan <i>trolley</i> dikembalikan ke area pelayanan kamar dan dibongkar/dibersihkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 5.3 Perlengkapan dan jenis-jenis makanan dan minuman disimpan kembali sesuai dengan prosedur perusahaan.
----	---------------------------------------	--

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. prosedur *room service*
 - b. pengaturan khas untuk nampan dan/atau *trolley* pada *room service*
 - c. keamanan dan masalah keamanan sehubungan dengan layana kamar.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana perlengkapan layanan kamar disediakan. Hal ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek pening penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengatur secara benar dan menyajikan jenis hidangan layanan kamar yang sesuai dengan tempat kerja. Pengetahuan prosedur layanan kamar dan persyaratan kesehatan/kebersihan juga harus didemonstrasikan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHGH01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan/kebersihan Tempat Kerja
 - b. ITHHBFS03AIS Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman.
 - 4.2 Juga ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit pelayanan makanan dan minuman lain. Yang tergantung kepada sektor industri dan penilaian/pelatihan tempat kerja gabungan mungkin cocok.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

UNIT ITHHBFS09AIS MENYEDIKAN PELAYANAN YANG BERTANGGUNG JAWAB TERHADAP MINUMAN BERALKOHOL

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memuaskan persyaratan-persyaratan untuk layanan tanggungjawab minuman beralkohol. Seluruh staf yang terlibat dalam layanan minuman beralkohol ini harus melengkapi unit ini.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengidentifikasi pelanggan yang mungkin pelayanan tidak diberikan	1.1	Tamu yang mungkin pelayanan tidak diberikan harus diidentifikasi dan diambil tindakan yang tepat.
		1.2	Sebelum layanan diberikan, harus ada pembuktian umur terlebih dahulu.
02	Menyiapkan dan menyajikan layanan minuman beralkohol	2.1	Minuman standar disiapkan dan disajikan
		2.2	Permintaan akan minuman yang melebihi batas standard dikurangi secara sopan dan pelanggan diberi saran atas alasan-alasan penolakan.
		2.3	Bila perlu, saran yang akurat di berikan kepada pelanggan tentang minuman beralkohol sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan pemerintah, yang meliputi: • tipe • kekuatan • minuman standar • pembatasan penggunaan • efek/dampak.
		2.4	Layanan kepada pelanggan yang mabuk ditolak dengan cara yang sesuai dan konsisten, yang meminimalkan konfrontasi dan argumentasi.
03	Membantu pelanggan minum dalam batas yang tepat	3.1	Pelanggan didukung secara sopan dan diplomatis untuk meminum dalam batas-batas yang sesuai.
		3.2	Makanan dan minuman non-alkohol ditawarkan bila perlu.
04	Membantu pelanggan yang sudah terpengaruh alkohol	4.1	Tingkat mabuk pelanggan dinilai dengan menggunakan sejumlah metode termasuk: • pengamatan atas perubahan dalam sikap • mengawasi tingkat suara • mengawasi pesanan minuman.
		4.2	Menawarkan bantuan dilakukan secara sopan kepada pelanggan yang sudah mabuk termasuk: • mengorganisir transpor bagi pelanggan yang ingin meninggalkan tempat • menawarkan minuman non-alkohol • membantu pelanggan meninggalkan tempat.
		4.3	Situasi yang sulit diacu pada orang yang tepat.
		4.4	Situasi dimana menampakkan adanya ancaman terhadap keselamatan atau keamanan kolega, pelanggan atau property diidentifikasi segera dan bantuan dicari dari kolega yang tepat.

LINGKUP VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol disajikan. Merupakan unit yang dibutuhkan untuk seluruh staff yang menghadirkan minuman beralkohol.
- Tindakan diambil, sehubungan dengan pelanggan yang mabuk atau yang menentang kebijakan, yang tergantung pada:
 - prosedur perusahaan.
 - tingkat tanggungjawab anggota staf individu.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dibidang ini:
 - a. peraturan utama tentang undang-undang minuman keras termasuk:
 - peranan pemerintah dan industri yang memberlakukan undang-undang minuman kerjas
 - peraturan perizinan secara umum
 - tanggungjawab anggota staf yang menyajikan minuman beralkohol.
 - b. alasan melaksanakan layanan tanggungjawab minuman beralkohol termasuk :
 - minum berlebih-lebihan dan kejahatan
 - kekerasan dan sifat anti-sifat sosial yang berkaitan dengan penggunaan minuman beralkohol berlebihan
 - biaya-biaya untuk stakeholder atas penggunaan alkohol yang berlebih-lebihan.
 - c. keuntungan pelayanan tanggungjawab terhadap minuman beralkohol.
 - d. keuntungan dan kemampuan menghasilkan keuntungan dari pelayanan makanan dan minuman non-alkohol.
 - e. masalah yang berkaitan dengan layanan minuman beralkohol untuk kelompok tertentu.
 - f. pengetahuan minuman standard, termasuk:
 - alasan utama untuk minuman standar
 - kontribusi tingkat alkohol darah dan persentase jenis frekuensi layanan
 - minuman
 - waktu -waktu pengaruh alkohol untuk didaftarkan
 - tingkat minuman yang aman
 - minuman yang dibolehkan dan batas mengemudi.
 - g. pengaruh alkohol atas:
 - keadaan emosi
 - kesehatan
 - kehamilan
 - kewaspadaan fisik.
 - h. faktor-faktor yang mempengaruhi respon individu terhadap alkohol termasuk:
 - jenis kelamin
 - berat
 - tingkat metabolis
 - siklus hormon
 - obat-obatan lain yang diminum.
 - i. cara-cara menilai kemabukan pelanggan.
 - j. ketentuan-ketentuan untuk meminta seseorang meninggalkan lokasi.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus mencakup pemahaman tentang undang-undang yang berkaitan dan prinsip layanan tanggungjawab minuman beralkohol. Pemahaman tentang akibat penolakan pada perusahaan dan anggota staf individu harus didemonstrasikan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit layanan minuman lain. Pelatihan/penilaian dianggap sesuai, penentuan kompetensi untuk unit ini harus terfokus pada pemahaman dan pelaksanaan peraturan pelayanan tanggungjawab terhadap minuman beralkohol.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	-
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

UNIT ITHBFBFS10AIS

MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN MINUMAN NON- ALKOHOL

PENJELASAN UNIT	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyajikan jenis minuman teh, kopi dan minuman tidak beralkohol lain.
------------------------	--

ELEMEN	KRITERIA KINERJA
--------	------------------

01	Menyiapkan dan menyajikan jenis minuman teh dan kopi	1.1 Mengidentifikasi nama dan jenis kopi dan teh yang dipesan pelanggan. 1.2 Bahan/ramuan dan perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan sesuai dengan spesifikasi pabrik dan praktek perusahaan. 1.3 Minuman disiapkan secara benar disiapkan sesuai dengan permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan. 1.4 Kekuatan, rasa, temperatur dan penampilan dipertimbangkan. 1.5 Minuman disajikan secara efektif dalam gelas/barang pecah belah sesuai dengan standar perusahaan.
02	Menyiapkan dan menyajikan minuman dingin	2.1 Bahan/ramuan dipilih secara benar. 2.2 Mesin dan perlengkapan dipilih dan digunakan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik 2.3 Minuman disiapkan secara tepat sesuai dengan resep standar, permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan 2.4 Minuman diberi hiasan dan disajikan dengan cara yang menarik.
03	Menggunakan, membersihkan dan merawat perlengkapan dan mesin untuk minuman non-alkohol	3.1 Mesin dan perlengkapan digunakan secara aman sesuai dengan spesifikasi pabrik dan peraturan kesehatan/keselamatan. 3.2 Mesin dan perlengkapan dibersihkan dan dirawat secara teratur sesuai dengan spesifikasi pabrik dan jadwal pembersihan dan perawatan perusahaan 3.3 Masalah segera diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang tepat.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana kopi, teh dan minuman non-alkohol disajikan.
2. Perlengkapan mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 mesin espresso
 - 2.2 gilingan (*grinders*)
 - 2.3 mesin pembuat kopi (*percolators/urns*)
 - 2.4 sistem saringan (*drip filter systems*)
 - 2.5 teko teh (*tea pots*)
 - 2.6 pencilup (*plunger*).
3. Metode kopi mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 *filter*
 - 3.2 *greek/turkish*
 - 3.3 *plunger*
 - 3.4 *iced*
 - 3.5 *espresso*.
4. Teh mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 4.1 tradisional
 - 4.2 ciri khas.

5.	Minuman dingin mencakup namun tidak terbatas pada:
5.1	minuman yang dikocok (<i>shakes</i>)
5.2	susu beraroma
5.3	<i>smoothes</i>
5.4	coklat es/panas
5.5	jus
5.6	anggur manis (<i>cordials</i>) dan sirup
5.7	air
5.8	minuman non-alkohol
5.9	cocktail non-alkohol.

PEDOMAN PETUNJUK	
1.	Keterampilan dan pengetahuan penunjang
1.1	Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini: a. asal dan karakteristik jenis tipe kopi dan teh yang berbeda b. proses yang terlibat dalam produksi dan persiapan teh dan kopi c. karakteristik, dan bahan/ramuan yang digunakan, dalam minuman beralkohol yang pada umumnya tersedia di pasar yang ada d. penyimpanan dan penanganan produk untuk membuat minuman.
2.	Konteks penilaian
2.1	Unit ini harus dinilai di kelas atau di lingkungan yang disimulasikan, dimana perlengkapan persiapan minuman tersedia. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3.	Aspek penting penilaian
3.1	Petunjuk harus mencakup kemampuna untuk menyiapkan dan menyajikan jenis minuman kopi, teh dan minuman tidak beralkohol sesuai dengan rangka waktu yang dapat diterima perusahaan. Tingkat dan sifat jenisnya beragam sesuai dengan kebutuhan tempat kerja. Pengetahuan tentang produk minuman, peraturan kesehatan dan penggunaan perlengkapan harus didemonstrasikan.
4.	Kaitan dengan unit-unit lain
4.1	Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit ITHHGH01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.
4.2	Juga ada kaitan antara unit ini dengan unit layanan makanan dan minuman lain. Tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, gabungan dari pelatihan/ penilaian dapat dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada unit ITHHBF03AIS Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT	Unit ini berhubungan dengan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengembangkan dan menjaga pengetahuan di bidang makanan dan minuman. Unit ini menerangkan tentang pengetahuan produk yang mendukung kinerja pekerjaan yang efektif dalam jenis peranan layanan makanan. Unit ini juga terfokus pada kebutuhan peningkatan pengetahuan oleh seluruh staf makanan dan minuman. Catatan bahwa pengetahuan produk khusus yang berlaku untuk staf bar didapatkan dalam unit lain.
------------------------	---

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Riset informasi tentang makanan dan minuman	1.1 Informasi individu yang membantu dalam memenuhi tugas sehari-hari diidentifikasi dan ditindak lanjuti 1.2 Sumber informasi tentang makanan dan minuman diidentifikasi dan dinilai secara benar 1.3 Jenis metode digunakan untuk meningkatkan pengetahuan sesuai dengan trend pasar dan peraturan perusahaan.
02	Berbagi informasi dengan Pelanggan	2.1 Bantuan diberikan kepada pelanggan dalam memilih item makanan dan minuman. 2.2 Saran ditawarkan tentang kombinasi makanan dan minuman bila diperlukan. 2.3 Pertanyaan pelanggan tentang menu dan daftar minuman dijawab secara sopan dan benar.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional makanan dan minuman.
2. Sumber informasi tentang makanan dan minuman mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 kepala koki dan koki
 - 2.2 produk dan pemasok
 - 2.3 media umum dan dagang, cetakan dan elektronik
 - 2.4 buku referensi makanan dan minuman
 - 2.5 internet.
3. Tipe makanan untuk dimana pengetahuan dibutuhkan mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 makanan penambah selera makan
 - 3.2 sup
 - 3.3 daging dan ikan
 - 3.4 sayur-sayuran
 - 3.5 makanan pencuci mulut
 - 3.6 penganan kecil
 - 3.7 keju
 - 3.8 buah-buahan
 - 3.9 salad
 - 3.10 pra-pengemasan.

4.	Jenis minuman dimana pengetahuan dibutuhkan mencakup namun tidak terbatas pada:
4.1	anggur
4.2	minuman bersoda
4.3	minuman keras
4.4	bir
4.5	minuman non-alkohol.

PEDOMAN PETUNJUK	
1.	Keterampilan dan pengetahuan penunjang
1.1	Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut: a. hidangan yang disiapkan secara umum sesuai dengan sektor industri b. iringan/penyertaan tradisional c. style layanan untuk tipe makanan yang berbeda d. kesesuaian item makanan dan minuman umum e. masalah keselamatan makanan khas untuk tipe yang berbeda.
2.	Konteks penilaian
2.1	Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktek baik ditempat kerja maupun melalui simulasi.. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3.	Aspek penting penilaian
3.1	Petunjuk harus mencakup pengetahuan minuman dan makanan yang sesuai dengan sektor industri dan tempat kerja. Pengetahuan ini beragam namun harus mencakup seluruh bidang yang disebutkan dalam Pedoman Petunjuk. Petunjuk kemampuan untuk meningkatkan dan menjaga pengetahuan yang terkait dan penerapannya di tempat kerja juga harus didemonstrasikan.
4.	Kaitan dengan unit-unit lain
4.1.	Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini: a. ITHHGH01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat kerja b. ITHHBFBS12AIS Menyediakan Hubungan Antara Dapur dan Area Layanan c. ITHHBFBS03AIS Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman d. ITHHBFBS04AIS Menyediakan Layanan Meja Minuman Beralkohol.
4.2	Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, pelatihan/penilaian gabungan dianggap sesuai.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	-
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	-		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memberikan bantuan umum dalam operasi layanan makanan dan minuman. Dirancang untuk mencerminkan peranan 'pembawa makanan' dalam pengoperasian minuman dan makanan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Kaitan antara area dapur dan area layanan	1.1 Lokasi pelayanan dapur dilayani dan diawasi untuk memastikan pengambilan makanan dengan segera. 1.2 Makanan diperiksa sesuai dengan standar perusahaan. 1.3 Makanan diperiksa atas noda, tumpahan dan tetesan. 1.4 Makanan segera dipindahkan dan ditempatkan secara benar pada lokasi layanan yang tepat sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan. 1.5 Kolega yang tepat disarankan tentang kesiapan barang-barang untuk layanan 1.6 Barang-barang tambahan yang dibutuhkan dari dapur diidentifikasi melalui pengawasan area layanan dan konsultasi dengan kolega layanan lain. 1.7 Permintaan dibuat untuk staf dapur berdasarkan kebutuhan yang sudah diidentifikasi.
02	Membersihkan area layanan makanan	2.1 Barang-barang yang sudah digunakan dipindahkan segera dari area pelayanan dan dipindahkan dengan aman pada lokasi yang tepat untuk dibersihkan. 2.2 Sisa-sisa makanan ditangani sesuai dengan peraturan kesehatan/kebersihan perusahaan. 2.3 Perlengkapan dibersihkan dan disimpan sesuai dengan peraturan kesehatan/kebersihan serta prosedur perusahaan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan perhotelan dimana minuman dan makanan disajikan. Area layanan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.1 tempat tunggu
 - 1.2 area buffet
 - 1.3 area pelayanan dapur
 - 1.4 *room service collection*.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. alur layanan dalam lingkungan area minuman dan makanan
 - b. prosedur pemesanan dan layanan.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau dalam lingkungan pelayanan makanan yang disimulasikan. Penilaian ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3.	Aspek penting penilaian
3.1	Petunjuk harus meliputi pemahaman yang didemonstrasikan tentang alur pelayanan dalam lingkungan pelayanan makanan dan minuman dan peranan mereka yang memberikan kontribusi terhadap proses pelayanan ini. Kemampuan untuk mengikuti peraturan yang sudah ditetapkan dan prosedur kesehatan dalam penanganan perlengkapan pelayanan makanan dan minuman harus didemonstrasikan.
4.	Kaitan dengan unit-unit lain
4.1	Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit ITHHGHS01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan/kebersihan Tempat Kerja
4.2	Juga ada kaitan yang erat antara unit ini dan unit-unit makanan dan minuman lainnya. Yang tergantung kepada sektor industri penilaian/pelatihan gabungan tempat kerja mungkin cocok. Contoh-contoh meliputi namun tidak terbatas pada: a. ITHHBFBS03AIS Menyediakan Layanan Minuman dan Makanan b. ITHHBFBS04AIS Menyediakan Layanan Meja Minuman Beralkohol c. ITHHBFBS10AIS Menyediakan dan Meyajikan Minuman non-alkohol.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengembangkan dan menjaga pengetahuan tentang makanan dan menerapkan pengetahuan tersebut pada operasional pelayanan makanan.
------------------------	--

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Saran tentang jenis menu	1.1 Bantuan pemilihan makanan ditawarkan kepada pelanggan dengan sopan. 1.2 Pilihan dan kemungkinan variasi ditawarkan kepada pelanggan dimana perlu. 1.3 Metode memasak dan jenis masak-memasak yang berbeda dibicarakan dengan pelanggan dengan menggunakan bahasa yang jelas dan sederhana.
02	Kontribusi pada perkembangan menu	2.1 Isi/susunan menu direncanakan dengan berkonsultasi dengan staf dapur yang tepat. 2.2 Saran menu diimbangi sehubungan dengan biaya dan ragam margin keuntungan dan mencerminkan dalam dan lokasi sekitarnya. 2.3 Umpan balik dan kesukaan pelanggan dipertimbangkan dalam proses perkembangan menu. 2.4 Dimana konsultasi yang tepat dilaksanakan dengan orang yang bertanggung jawab atas perkembangan daftar minuman anggur. 2.5 Menu-menu dikembangkan untuk memastikan bahwa profit margin yang diinginkan tercapai bagi perusahaan. 2.6 Format dan desain menu harus jelas, akurat dan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
03	Meningkatkan pengetahuan makanan	3.1 Riset informal dan formal digunakan untuk mengakses informasi yang akurat dan terkait mengenai makanan. 3.2 Trend kebutuhan pelanggan diidentifikasi berdasarkan pada kontak langsung dan pengalaman tempat kerja. 3.3 Trend umum di pasar makanan diidentifikasi dan informasi diterapkan di tempat kerja.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional dimana pengetahuan ahli makanan dibutuhkan.
2. Riset informal dan formal mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 berbicara kepada kepala koki dan koki
 - 2.2 bicara pada pemasok produk
 - 2.3 membaca media umum dan media bisnis
 - 2.4 menghadiri peragaan dagang / bisnis
 - 2.5 membaca buku-buku referensi makanan
 - 2.6 internet.
3. Tipe-tipe makanan untuk dimana pengetahuan dibutuhkan mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 pembangkit selera makan
 - 3.2 sup
 - 3.3 daging dan ikan

- | | |
|------|-----------------------------|
| 3.4 | sayur-sayuran |
| 3.5 | makanan pencuci mulut |
| 3.6 | snack |
| 3.7 | keju |
| 3.8 | buah-buahan |
| 3.9 | salad |
| 3.10 | saus |
| 3.11 | jenis makanan yang dikemas. |

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang ini:
 - a. untuk seluruh item makanan yang tercatat dalam lingkup variabel:
 - metode persiapan/masak/produksi
 - masalah budaya dan aturan makan serta pilihan
 - kesesuaian untuk pelanggan yang berbeda
 - pemasok utama
 - makanan penyerta dan penghias hidangan
 - asal dan bahan/ramuan
 - gaya penyajian
 - gaya layanan
 - kesesuaian dengan anggur dan minuman lain.
 - b. keterampilan riset industri.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus mencakup pengetahuan rinci tentang tipe makanan sebagaimana yang tercatat dalam lingkup variabel dengan cakupan pengetahuan yang meliputi seluruh bidang-bidang yang disebutkan dalam Pedoman Petunjuk. Petunjuk tentang kemampuan dalam meningkatkan dan menjaga pengetahuan makanan yang terkait dan penerapan pengetahuan tersebut untuk tempat kerja juga harus didemonstrasikan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - b. ITHHGHS01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja
 - c. ITHHBFB12AIS Menyediakan Hubungan Antara Dapur dan Area Layanan
 - d. ITHHBFB03AIS Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman
 - e. ITHHBFB04AIS Menyediakan Layanan Meja Minuman Beralkohol
 - f. ITHHBFB11AIS Mengembangkan dan Meningkatkan Pengetahuan Makanan dan Minuman
 - g. ITHHGCS03AIS Mempromosikan Produk dan Layanan untuk Pelanggan
 - h. ITHHHCO07AIS Mengembangkan dan Meningkatkan Pengetahuan Industri Perhotelan.

- 4.2 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit berikut ini:
- ITHHAFBS07AIS Menyediakan Silver Service
 - ITHHAFBS04AIS Menyediakan Layanan Gueridon
 - Yang tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, pelatihan/penilaian gabungan dianggap sesuai.

Catatan: bahwa dalam perkembangan pelatihan, perhatian tidak terfokus pada penduplikasian pengetahuan yang tercakup dalam unit lain.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2	Menggunakan teknologi	-
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan saran ahli tentang minuman anggur dan mengevaluasi dan mengembangkan daftar minuman anggur dalam usaha dibidang perhotelan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	Memberi saran pelanggan tentang anggur import dan lokal	1.1 Bantuan dalam pemilihan ditawarkan secara sopan kepada pelanggan. 1.2 Saran tertentu ditawarkan sesuai dengan minuman anggur yang berbeda untuk item menu. 1.3 Informasi yang benar dan terbaru tentang pilihan anggur yang berbeda disediakan. 1.4 Dimana perlu, gaya dan metode produksi dibicarakan dengan pelanggan dalam bahasa yang jelas dan sederhana.
02	Mengevaluasi minuman anggur	2.1 Minuman anggur dievaluasi dengan menggunakan teknik evaluasi yang dapat diterima termasuk: • warna, tampilan dan variabel pandangan lainnya • aroma, bentuk karangan bunga • rasa dan rasa dimulut. 2.2 Evaluasi minuman anggur digunakan untuk meningkatkan mutu informasi yang diberikan untuk pelanggan dan memberitahu tentang pemilihan minuman anggur. 2.3 Mutu anggur yang kurang segera dikenali dan tindakan yang tepat diambil.
03	Mengembangkan daftar minuman anggur	3.1 Diskusi diadakan dengan staf dapur yang tepat untuk memperoleh informasi tentang item menu. 3.2 Minuman anggur dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian dengan item menu. 3.3 Daftar minuman anggur harus seimbang untuk memastikan pemilihan yang tepat sehubungan dengan biaya, ukuran yang ditetapkan perusahaan. 3.4 Daftar minuman anggur dikembangkan untuk memastikan margin keuntungan yang dibutuhkan harus diperoleh. 3.5 Format dan rancangan daftar minuman anggur harus jelas, akurat dan kebutuhan perusahaan.
04	Menyimpan dan menangani minuman anggur	4.1 Minuman anggur disimpan secara benar pada temperatur dan kelembaban yang benar 4.2 Endapan dikontrol dalam penyimpanan dan transportasi minuman anggur. 4.3 Masalah penyimpanan minuman anggur diidentifikasi secara benar dan ditindak lanjutan.
05	Meningkatkan pengetahuan minuman anggur	5.1 Riset informal dan formal digunakan untuk mengakses informasi yang akurat, terbaru dan relevan tentang anggur. 5.2 Trend dalam kebutuhan pelanggan diidentifikasi. 5.3 Trend umum dalam pasar anggur diidentifikasi.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh operasional dimana pengetahuan minuman anggur khusus dibutuhkan.
2. Riset informal dan formal mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 diskusi dengan pemasok produk
 - 2.2 membaca informasi umum dan bisnis
 - 2.3 membaca buku-buku referensi makanan
 - 2.4 menghadiri peragaan dagang/bisnis
 - 2.5 menghadiri pengujian minuman anggur
 - 2.6 internet.
3. Anggur yang diimport mencakup minuman anggur dari Perancis, Itali, Spanyol, Portugis, dan negara-negara Eropa lain, Amerika Utara, Amerika Selatan, Selandia Baru, dll.
4. Minuman anggur lokal mencakup Minuman Anggur Bali dll.

PEDOMAN PENUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. kesesuaian minuman anggur yang berbeda terhadap berbagai jenis makanan
 - b. teknik evaluasi untuk minuman anggur
 - c. struktur sejarah dan trend sehubungan dengan industri minuman anggur
 - d. karakteristik minuman anggur import dan lokal
 - e. keawasan style minuman anggur yang berbeda dan metode produksi
 - f. variasi minuman anggur utama
 - g. keterampilan riset industri.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus mencakup pengetahuan terperinci tentang minuman anggur termasuk seluruh bidang yang tercakup dalam pedoman petunjuk. Petunjuk kemampuan untuk meningkatkan pengetahuan yang relevant dan terbaru tentang minuman anggur dan untuk penerapan pengetahuan tersebut di tempat kerja juga harus didemonstrasikan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHGHS01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja
 - b. ITHHBFB12AIS Menyediakan hubungan Antara Dapur dan Area Layanan
 - c. ITHHBFB03AIS Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman
 - d. ITHHBFB04AIS Menyediakan Layanan Meja Minuman Beralkohol
 - e. ITHHBFB11AIS Mengembangkan dan Meningkatkan Pengetahuan Makanan dan Minuman
 - f. ITHHGCS03AIS Mempromosikan Produk dan Layanan kepada Pelanggan.
 - 4.2 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHAFBS07AIS Menyediakan Layanan Silver
 - b. ITHHAFBS04AIS Menyediakan Layanan Gueridon
 - 4.3 Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, pelatihan/penilaian gabungan dianggap sesuai.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan menghidangkan *cocktail* dalam jenis usaha perhotelan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Promosi <i>cocktails</i> kepada pelanggan	1.1	Strategi pemasaran digunakan untuk mempromosikan <i>cocktails</i> untuk pelanggan.
		1.2	Material tampilan digunakan untuk mempromosikan <i>cocktails</i> .
		1.3	Pelanggan ditawarkan informasi akurat secara sopan tentang jenis gaya <i>cocktails</i> yang tersedia.
02	Menyiapkan <i>cocktails</i>	2.1	Perlengkapan minuman <i>cocktail</i> dipilih dan digunakan sesuai dengan standard industri
		2.2	Cocktail dibuat secara benar dan efisien sesuai dengan resep termasuk resep-resep yang: • dicampur (<i>blended</i>) • dikocok (<i>shaken</i>) • diaduk (<i>stirred</i>) • dikembangkan (<i>built</i>) • diambangkan (<i>floated</i>).
		2.3	Daya tarik mata, struktur, aroma dan temperatur yang dibutuhkan dipertimbangkan dalam menyiapkan <i>cocktails</i> .
		2.4	Pilihan untuk resep <i>cocktails</i> baru dipertimbangkan dan dikembangkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
03	Menyajikan <i>cocktails</i>	3.1	Penghias hidangan disiapkan
		3.2	<i>Cocktails</i> disajikan secara menarik dan daya tarik mata dimaksimalkan
		3.3	Pemborosan dan pembusukan dihindari selama layanan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha dimana *cocktail* dihidangkan.
2. Perlengkapan *cocktail* mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 pengocok (*shakers*)
 - 2.2 gelas campuran (*jugs*)
 - 2.3 pengaduk (*stirrers and swizzles*)
 - 2.4 mesin pencampur (*blenders*)
 - 2.5 pemecah es (*ice crushers*)
 - 2.6 gelas pendingin (*glass chillers*)
 - 2.7 perlengkapan kebersihan
 - 2.8 serbet bar.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini:
 - a. jenis resep tradisional yang paling populer
 - b. bahan/ramuan alkohol khusus dari cocktail
 - c. bahan/ramuan non-alkohol khusus cocktail
 - d. jenis ragam perlengkapan cocktail
 - e. jenis ragam perlengkapan pembuatan cocktail
 - f. jenis dan ragam metode penyajian
 - g. asal, siat dan karakteristik dari :
 - minuman keras
 - anggur putih, campuran dengan rasa pahit.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan cocktail standar secara benar.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBFBS09AIS Menyediakan Layanan Tanggung jawab Minuman Beralkohol
 - b. ITHHBFBS01AIS Mengoperasikan Bar.
 - 4.2 Dalam banyak situasi industri unit ini juga harus dinilai bersamaan dengan unit ITHHBFBS01AIS Memproses Transaksi Keuangan. Pelatihan/penilaian gabungan juga dianggap sesuai.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan ahli yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan *gueridon*.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menyiapkan dan menjaga <i>trolley</i> dan perlengkapan <i>gueridon</i>	1.1	<i>Trolley</i> disimpan dan ditampilkan secara benar dengan perlengkapan dan linen yang tepat.
		1.2	Perlengkapan digosok dan dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan dan peraturan kesehatan.
		1.3	Bahan/ramuan makanan dan alkohol dipilih sesuai dengan menu dan peraturan layanan.
		1.4	Bahan/ramuan diuji atas mutu dan kondisinya sebelum tampilan pada <i>trolley</i> .
		1.5	Makanan disajikan dan ditampilkan secara efektif dengan menggunakan warnanya, ragam dan bentuk untuk menarik perhatian pelanggan.
		1.6	Materi promosi digunakan secara tepat untuk dapat dilihat pelanggan.
		1.7	<i>Trolley</i> ditempatkan secara tepat untuk dapat terlihat oleh pelanggan.
		1.8	<i>Trolley</i> dibersihkan secara sehat dan pada waktu yang tepat.
02	Merekomendasikan dan menjual jenis menu <i>gueridon</i> kepada pelanggan	2.1	Nama hidangan diterangkan secara tepat kepada pelanggan, dengan menggunakan bahasa dan istilah yang tepat, untuk membantu mereka dalam pemilihan makanan.
		2.2	Sifat dan bentuk layanan <i>gueridon</i> diterangkan kepada pelanggan dalam bahasa yang jelas dan sederhana.
		2.3	Bahan/ramuan item menu dan metode persiapan diberi nama secara benar, diterangkan dan diperlihatkan kepada pelanggan untuk membantu mereka dalam melakukan pemilihan.
03	Menyiapkan dan menghidangkan makanan	3.1	Item menu <i>gueridon</i> disiapkan secara benar dengan resep standard sesuai dengan prosedur kesehatan dan keselamatan.
		3.2	Bahan/ramuan penyerta dan yang sudah siap disiapkan secara benar.
		3.3	Kesukaan pelanggan dipertimbangkan bila sedang mempersiapkan item menu <i>gueridon</i> .

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana layanan *gueridon* ditawarkan.
2. Item makanan beralkohol mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 daging
 - 2.2 ikan
 - 2.3 *hors d'oeuvres*
 - 2.4 makanan pencuci mulut
 - 2.5 bumbu masak/penyedap hidangan
 - 2.6 penghias hidangan
 - 2.7 produk dairy
 - 2.8 buah-buahan
 - 2.9 salad.

2.10	saus
2.11	anggur
2.12	minuman keras.
3.	Perlengkapan gueridon mencakup namun tidak terbatas pada:
3.1	peralatan makan
3.2	alat bantu/talenan untuk carving
3.3	alat-alat makan/masak (memasak dan menghidangkan)
3.4	linen
3.5	barang pecah belah dari tanah liat
3.6	bahan bakar
3.7	handuk untuk membersihkan tangan
3.8	korek api
3.9	kompot
3.10	trolley.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. asal dan tujuan layanan gueridon
 - b. jenis dan style layanan yang tersedia
 - c. menggunakan dan memfungsikan trolley dan perlengkapan
 - d. teknik memasak gueridon untuk seluruh kelompok makanan utama dan item-item menu
 - e. teknik tampilan
 - f. masalah kesehatan dan keselamatan khusus untuk layanan gueridon.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja dan saat tidak bekerja atau dilingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana perlengkapan memasak *gueridon* tersedia. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Petunjuk harus mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan jenis makanan dari *trolley gueridon*. Jenis ini akan tergantung pada tempat kerja namun harus mencakup persiapan hidangan utama, hidangan penyerta, makanan pencuci mulut, keju dan minuman. Perlengkapan harus digunakan secara aman, sehat dan sesuai dengan instruksi pabrik dan tampilan dan tatanan *trolley* harus memenuhi peraturan industri.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHGHS01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja
 - b. ITHHBFBFS12AIS Menyediakan hubungan Antara Dapur dan Area Layanan
 - c. ITHHBFBFS03AIS Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman
 - d. ITHHBFBFS04AIS Menyediakan Layanan Meja Minuman Beralkohol
 - e. ITHHBFBFS11AIS Mengembangkan dan Meningkatkan Pengetahuan Makanan & Minuman
 - f. ITHHAFBS07AIS Menyediakan Silver Service.
 - 4.2 Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, pelatihan gabungan dianggap sesuai.
 - 4.3 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHAFBS01AIS Menyediakan Saran Ahli tentang Makanan
 - b. ITHHAFBS02AIS Menyediakan Layanan Ahli Minuman Anggur.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2	Menggunakan teknologi	2
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan ahli yang dibutuhkan untuk menyediakan *silver service* sepenuhnya.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menggunakan teknik <i>silver service</i> untuk menghidangkan makanan	1.1	Alat-alat dan perlengkapan dipilih secara tepat untuk <i>silver service</i> .
		1.2	Piring layanan harus seimbang secara tepat dan ditempatkan secara tepat pada meja untuk <i>silver service</i> .
		1.3	Item makanan termasuk hidangan khusus, disajikan dengan menggunakan teknik <i>silver service</i> yang tepat.
		1.4	Makanan dan bumbu masak ditempatkan secara benar berdasarkan saran dari dapur atau kepala pelayan.
		1.5	Makanan panas ditangani secara hati-hati dan saran diberikan pada pelanggan.
02	Bekerja sama dengan staf dapur	2.1	Penghubung dengan staf dapur diadakan untuk memastikan persiapan yang tepat, penyajian dan waktu penghidangan.
		2.2	Hubungan kepala koki dan staf penyajian dibina untuk memastikan <i>silver service</i> antara dapur dan ruang makan dijaga secara efektif.
03	Menyediakan meja untuk <i>silver service</i>	3.1	Meja-meja disiapkan untuk standar pelayanan <i>silver</i> , dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat untuk menu yang diberikan.
		3.2	Meja-meja disiapkan untuk standar pelayanan <i>silver</i> dengan menggunakan <i>crockery</i> , <i>cutlery</i> , <i>glassware</i> yang tepat.
		3.3	<i>Cutlery</i> yang telah disediakan di meja diubah pada saat <i>silver service</i> dan pada waktu yang tepat, untuk menyesuaikan dengan pilihan makanan tamu.

LINGKUP VARIABEL

Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana *service service* sepenuhnya tersedia.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - a. pengetahuan produk sehubungan dengan penawaran *service service* sesuai dengan praktek perusahaan
 - b. masalah khusus yang mempengaruhi pengiriman dan koordinasi *silver service* sepenuhnya
 - c. perlengkapan *silver service* dan penataannya
 - d. keselamatan dan kesehatan dalam hubungan khusus dengan *silver service*.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau di kelas atau di lingkungan ruang makan *silver service*. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3.	Aspek penting penilaian
3.1	Petunjuk harus mencakup kemampuan dan penataan teknik <i>silver service</i> untuk menghadirkan jenis makanan. Jenis ini akan beragam sesuai dengan tempat kerja namun harus mencakup layanan hidangan utama, makanan penyerta, makanan pencuci mulut, dan keju. Pengetahuan tentang pentingnya waktu dalam <i>silver service</i> harus didemonstrasikan.
4.	Kaitan dengan unit-unit lain
4.1	Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini: a. ITHHGHS01AIS Mengikuti Prosedur Tempat Kerja b. ITHHBFBS03AIS Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman c. ITHHBFBS11AIS Mengembangkan dan Menjaga Pengetahuan Makanan dan Minuman.
4.2	Juga ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit layanan makanan dan minuman lain. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada unit-unit berikut ini: a. ITHHAFBS04AIS Menyediakan Layanan <i>Gueridon</i> b. ITHHAFBS01AIS Menyediakan Saran Ahli tentang Makanan c. ITHHAFBS02AIS Menyediakan Ahli Minuman Anggur.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2	Menggunakan teknologi	-
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		