

# ***PATISserie***

## **DAFTAR ISI**

<b>KODE UNIT</b>	<b>JUDUL UNIT</b>
<b>ITHHBPAT01AIS</b>	<b>MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>PASTRY</i></b>
<b>ITHHBPAT02AIS</b>	<b>MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE</b>
<b>ITHHBPAT03AIS</b>	<b>MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI</b>
<b>ITHHAPAT01AIS</b>	<b>MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK PATISserie</b>
<b>ITHHAPAT02AIS</b>	<b>MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN <i>GATEAUX</i>, <i>TORTEN</i> DAN KUE</b>
<b>ITHHAPAT03AIS</b>	<b>MENYAJIKAN <i>DESSERT</i></b>
<b>ITHHAPAT04AIS</b>	<b>MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN <i>PETIT FOUR</i></b>
<b>ITHHAPAT05AIS</b>	<b>MENYIAPKAN DAN MEMBENTUK MARZIPAN</b>
<b>ITHHAPAT06AIS</b>	<b>MENYIAPKAN <i>DESSERT</i> UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN DIET KHUSUS</b>
<b>ITHHAPAT07AIS</b>	<b>MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN <i>SUGAR WORK</i></b>
<b>ITHHAPAT08AIS</b>	<b>MERENCANAKAN, MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN PERAGAAN <i>SWEET BUFFET</i></b>
<b>ITHHSPAT01AIS</b>	<b>MERENCANAKAN DAN MENGOPERASIKAN <i>COFFEE SHOP</i></b>
<b>JUMLAH UNIT</b>	<b>DUA BELAS</b>

## UNIT ITHHBPTA01AIS MENYIAPKAN DAN MEMBUAT PASTRY

**PENJELASAN UNIT** Unit ini menerapkan pada persiapan dan pembuatan jenis *pastry* dasar dalam bentuk banyak ragam usaha.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan, menghias dan menyajikan <i>pastry</i></b>	1.1	Beragam dan produk <i>pastry</i> dibuat sesuai dengan resep standar dan sesuai dengan kebijakan produk perusahaan.
02	<b>Menentukan porsi dan menyimpan <i>pastry</i></b>	2.1	Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan.
		2.2	Produk <i>patisserie</i> harus disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.

### LINGKUP VARIABEL

1. *Patisserie* dasar mencakup jenis produk yang dibuat dari:
  - 1.1 *short and sweet paste*
  - 1.2 adonan saus *mustard*
  - 1.3 adonan saus
  - 1.4 adonan *strudel*.
2. Usaha-usaha dimana adonan *strudel* pembuatan *pastry* dasar diperuntukkan:
  - 2.1 Toko *patisserie* dan toko *pastry*
  - 2.2 restoran
  - 2.3 hotel
  - 2.4 *coffee shop*
  - 2.5 *brasseries, bistros* dan *cafe*
  - 2.6 kafeteria
  - 2.7 operasional jasa boga komersial
  - 2.8 operasional kelembagaan jasa boga
  - 2.9 fasilitas pesta.

### PEDOMAN PETUNJUK

1. Pengetahuan dan pelaksanaannya yang dibutuhkan tentang prinsip dan peraturan berikut ini:
  - 1.1 prosedur kesehatan dan keselamatan kerja
  - 1.2 kebersihan.
2. Petunjuk tentang pengetahuan komoditi atas bahan/ramuan termasuk pengakuan mutu yang dibutuhkan.
3. Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau dalam suatu simulasi dimana perlengkapan yang tepat dan memadai disediakan.
4. Unit ini harus dinilai bersamaan dengan unit-unit *patisserie* lainnya
5. Petunjuk harus mencakup produksi susunan dasar makanan penutup panas dan dingin sebagaimana yang digarisbesarkan dalam lingkup variabel.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		



## UNIT ITHHBPAT02AIS MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE

**PENJELASAN UNIT** Unit ini menerapkan pada persiapan dan produksi jenis kue di berbagai bentuk.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan dan membuat kue</b>	1.1	Pemilihan kue dan <i>sponge</i> disiapkan dan dihias sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan.
02	<b>Menentukan porsi dan menyimpan kue</b>	2.1	Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan.
		2.2	Kue dan <i>sponge</i> disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.

### JENIS VARIABEL

1. Dasar kue dasar mencakup jenis produk yang dibuat dari:
  - 1.1 mentega
  - 1.2 *foam*
  - 1.3 *cheffon*
  - 1.4 adonan *strudel*
2. Usaha-usaha dimana pastri dasar diperuntukkan:
  - 2.1 toko *patisserie* dan *pastry*
  - 2.2 restoran
  - 2.3 hotel
  - 2.4 *coffee shop*
  - 2.5 *brasseries*, *biestrol* dan *cafe*
  - 2.6 kafeteria
  - 2.7 operasional jasa boga komersial
  - 2.8 operasional jasa boga kelembagaan
  - 2.9 fasilitas pesta.

### PEDOMAN PETUNJUK

0. Diturunkan dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - 1.2 kesehatan
  - 1.3 gizi.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
  - 2.2 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan dari faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
  - 2.3 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
  - 2.4 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur potongan harus sesuai dengan jenis khusus
  - 2.5 rasio bahan/ramuan yang dibutuhkan untuk membuat formula yang seimbang
  - 2.6 pengdefinisian dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan pengendalian mutu
  - 2.7 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan
  - 2.8 teknik yang sesuai istilah-istilah masak-memasak yang tepat
3. Demonstrasi tentang kompetensi harus mencakup produksi pemilihan produk roti

- secara luas dari beragam latar belakang suku dan budaya.
4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat tersedia.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		



**UNITITHHBPAT03AIS MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI**

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berlaku untuk persiapan dan produksi jenis makanan berskala kecil yang terbuat dari adonan dalam ragam bentuk.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi</b>	1.1	Pemilihan produk makanan ini disiapkan dan didekorasi sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan serta kebijakan produk.
02	<b>Menentukan porsi dan menyimpan makanan yang mengandung ragi</b>	2.1	Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan kemubaziran.
		2.2	Produk makanan yang terbuat dari adonan yang beragi disimpan untuk menjaga kesegaran.

**LINGKUP VARIABEL**

- 1 Usaha-usaha dimana barang-barang yang terbuat dari makanan mengandung ragi dapat disiapkan termasuk namun tidak terbatas pada:
  - 1.1 toko-toko patisserie dan pastry
  - 1.2 *coffee shop*
  - 1.3 hotel
  - 1.4 restoran
  - 1.5 operasional jasa boga komersial
  - 1.6 operasional kelembagaan jasa boga
  - 1.7 fasilitas pesta.
- 2 Barang-barang yang terbuat dari adonan yang beragi mencakup roti dan kue dengan kismis.
- 3 Jenis makanan ini mencakup *danish pastries, croissants, brioche, free and savarin.*

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - 1.2 kesehatan
  - 1.3 gizi.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
  - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan dari faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
  - 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
  - 2.3 sifat dan persyaratan dari ragi bahan dan tindakan kontrol dari reaksi ragi
  - 2.4 proses fermentasi dan perkembangan adonan
  - 2.5 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur potongan harus sesuai dengan jenis khusus
  - 2.6 rasio bahan/ramuan yang dibutuhkan untuk membuat formula yang seimbang
  - 2.7 pengdefinisian dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan pengendalian mutu
  - 2.8 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan
  - 2.9 teknik yang sesuai istilah-istilah masak-memasak yang tepat

- 2.10 pengaruh kontrol porsi yang tepat, hasil, berat dan ukuran pada kemampuan menghasilkan keuntungan suatu usaha.
3. Demonstrasi tentang kompetensi harus mencakup produksi pemilihan produk roti secara luas dari beragam latar belakang suku dan budaya.
  4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat tersedia.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

## UNIT ITHHAPAT01AIS MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK *PÂTISSERIE*

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berlaku untuk persiapan jenis produk roti dan kue yang khususnya sesuai dimana mutu, kesegaran, ukuran dan resep merupakan tambahan menu dan secara komersial tidak tersedia.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan produk roti</b>	1.1	Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang serta disimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep.
		1.2	Adonannya disiapkan sesuai dengan sesuai kepadatan, bentuk dan pemanggangan yang tepat sesuai dengan spesifikasi standar resep dan praktek perusahaan.
		1.3	Produk roti dibakar pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap.
		1.4	Jenis-jenis roti diselesaikan dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan.
02	<b>Menyimpan produk roti</b>	2.1	Produk roti dan kue disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan.
		2.2	Pengemasan sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan.

### JENIS VARIABEL

- 1 Produk roti untuk patisserie mencakup jenis pemilihan dari:
  - 1.1 jenis sarapan pagi dengan makanan yang gurih.
  - 1.2 sarapan pagi dengan roti berciri khas
  - 1.3 makan siang dengan roti bundar/ *dinner rolls*
  - 1.4 pemanggangan dari beragam latar belakang suku dan budaya.
  - 1.5 jenis makanan khusus untuk diet dan sehat, a.l., bebas lemak, dll.
- 2 Bentuk – bentuk yang membutuhkan produk roti yang dibuat oleh ahli pembuat *patisserie* mencakup:
  - 2.2 hotel
  - 2.3 restoran
  - 2.4 *brasseries, bistros and cafes*
  - 2.5 *coffee shop*
  - 2.6 toko *patisserie*
  - 2.7 operasional jasa boga komersial
  - 2.8 operasional jasa boga kelembagaan
  - 2.9 fasilitas pesta.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Petunjuk dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - 1.2 kesehatan
  - 1.3 gizi.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
  - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan dari faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
  - 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
  - 2.3 sifat dan persyaratan dari rasi bahan dan tindakan kontrol dari reaksi rasi
  - 2.4 proses fermentasi dan perkembangan adonan
  - 2.5 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur potongan harus sesuai dengan jenis khusus
  - 2.6 rasio bahan/ramuan yang dibutuhkan untuk membuat formula yang seimbang
  - 2.7 pengdefinisan dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan pengendalian mutu
  - 2.8 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan
  - 2.9 teknik yang sesuai istilah-istilah masak-memasak yang tepat
  - 2.10 pengaruh kontrol porsi yang tepat, hasil, berat dan ukuran pada kemampuan menghasilkan keuntungan suatu usaha.
5. Demonstrasi tentang kompetensi harus mencakup produksi pemilihan produk roti secara luas dari beragam latar belakang suku dan budaya.
6. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat tersedia.

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

**UNIT THHAPAT02AIS MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN GATEAUX, TORTEN DAN KUE**

**PENJELASAN UNIT** Unit ini menerapkan pada produksi dan penyelesaian dari jenis kue.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan adonan dan sponge</b>	1.1	Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang serta disimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan peraturan resep standar dan praktek perusahaan.
		1.2	<i>Sponge</i> dan kue disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan dibakar untuk mencapai warna, struktur potongan dan retensi kelembaban yang sesuai.
		1.3	<i>Sponge</i> dan kue didinginkan dan disimpan dibawah kondisi layak makan yang akan mendapatkan mutu dan kesegaran makan.
02	<b>Menyiapkan dan menggunakan bahan pengisi</b>	2.1	Pemilihan bahan pengisi disiapkan dengan aroma yang diinginkan dan kepadatan yang tepat serta diterapkan dalam jumlah yang tepat sesuai dengan spesifikasi resep standar dan praktek perusahaan.
		2.2	Kue ditumpuk dan bagian sisi dan atas ditutup, dilapisi untuk mencapai permukaan yang rata, lurus dan mulus atau sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep.
		2.3	Produk dan waktu yang tepat sesuai dengan praktek perusahaan.
03	<b>Menyajikan kue</b>	3.1	Perlengkapan yang tepat untuk tampilan dan layanan yang dipilih.
		3.2	Jenis kue disusun untuk tampilan dalam cara yang menarik dan untuk memenuhi pengharapan pelanggan dan sesuai dengan standar perusahaan.
04	<b>Menyimpan kue</b>	4.1	Kue disimpan dengan temperatur yang tepat dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Persiapan kue mencakup persiapan sponge, gateaux, torten, kue pasta manis adonan putih telur dan gula, bahan pengisi dan bahan penutup, serta keterampilan dan teknik dalam pembentukan dan penyelesaian.
2. Bentuk – bentuk dimana kue disiapkan dan dihidangkan mencakup:
  - 2.1 toko *patisserie* dan pastry
  - 2.2 *coffee shop*
  - 2.3 hotel
  - 2.4 restoran
  - 2.5 *coffee shop*
  - 2.6 *brasseries*, bistro dan kafe
  - 2.7 operasional jasa boga komersial

- 2.8 operasional jasa boga kelembagaan
- 2.9 fasilitas pesta
- 2.10 klub
- 2.11 kafetaria dan warung.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan termasuk:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - 1.2 kesehatan
  - 1.3 gizi.
2. Demonstrasi tentang kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman:
  - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
  - 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
  - 2.3 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur remah harus sesuai untuk jenis khusus
  - 2.4 pengaruh kontrol porsi yang tepat, hasil, berat dan ukuran pada kemampuan menghasilkan keuntungan
  - 2.5 pendefinisian dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan kendali mutu
  - 2.6 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan.
3. Demonstrasi kompetensi harus mencakup produksi jenis gateaux, torten and kue.
4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat dan memadai tersedia.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**UNIT ITHHAPAT03AIS MENYAJIKAN *DESSERT***

**PENJELASAN UNIT** Unit ini menerapkan pada penyajian *dessert* yang berbeda.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyajikan dan menghidangkan <i>dessert</i> pada piring</b>	1.1	<i>Dessert</i> ditetapkan porsi dan disajikan dengan cara yang penuh rasa dan menerbitkan selera sesuai dengan standar perusahaan.
		1.2	Penyajian <i>dessert</i> menunjukkan bakat alam artistik untuk kesempatan dan jenis yang disajikan.
		1.3	<i>Dessert</i> ditempatkan pada piring dan dihias dengan perhatian diberikan pada daya tarik mata dan praktis untuk pelayanan.
		1.4	Temperatur layanan <i>dessert</i> dan peralatan layanan dikontrol bila menyajikan <i>dessert</i> yang panas, dingin atau beku.
02	<b>Merencanakan, menyiapkan dan melaksanakan penyajian <i>dessert</i> dengan <i>trolley</i></b>	2.1	Bila digunakan, layanan dengan <i>trolley</i> pada <i>dessert</i> direncanakan dan juga tepat/sesuai dengan fasilitas dan perlengkapan yang tersedia dan persyaratan perusahaan.
		2.2	Beragam <i>dessert</i> disiapkan dan diatur untuk tampilan bersamaan dengan saus dan penghias hidangan.
03	<b>Menyimpan <i>dessert</i></b>	3.1	<i>Dessert</i> disimpan pada temperatur yang tepat dan dibawah kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, kesegaran dan ketertarikan pelanggan.
		3.2	Pengemasan harus sesuai untuk penyajian rasa, penampilan dan karakteristik makan.

**LINGKUP VARIABEL**

- 1 Unit ini berlaku untuk seluruh badan usaha dimana *dessert* disajikan.
- 2 Istilah *dessert* mencakup namun tidak terbatas pada porsi yang disiapkan dari jenis-jenis berikut ini:
  - 2.1 puding, pie, tart, *flans*, goreng - gorengan
  - 2.2 vla, krim
  - 2.3 menyiapkan buah-buahan
  - 2.4 *charlotte*, *bavarois*, *mousse*, *soufflé*, *sabayon*
  - 2.5 *meringues*, *crepes*, telur dadar
  - 2.6 sari buah, es krim, *bombe*, *parfait*.
- 3 Sweet mencakup makanan dari berbagai asal budaya dan dapat diperoleh dari resep klasik atau modern.

## PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
  - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
    - a. praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khusus nya pembalutan dan pengangkatan
    - b. istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
    - c. prinsip dan praktek kesehatan
    - d. alur kerja hemat waktu dan logis
    - e. sistem inventori dan kontrol persediaan
    - f. pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran prosedur
    - g. penentuan harga, uji hasil dan kontrol porsi.
2. Konteks penilaian
  - 2.1 Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau dilingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan makanan penutup dapat didemonstrasikan. Unit harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
  - 3.1 Petunjuk harus mencakup kemampuan untuk menyajikan *dessert* secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman rinci atas jenis *dessert* yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
  - 4.1 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan atau setelah unit ITHHBCMC10AIS Menyiapkan *Dessert* Panas dan Dingin.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		



**UNIT ITHHAPAT04AIS MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN *PETITS FOUR***

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berlaku untuk produksi, tampilan dan layanan jenis kue *petits four*, *petits four* berdasarkan marzipan dan buah-buahan yang dikaramelkan serta kacang, disajikan sebagai *petits four*, sampai pada tingkat dan kepadatan mutu tinggi.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan <i>petits four</i></b>	1.1	<i>Sponge</i> , dasar dan bahan pengisi disiapkan, dirakit dan dipotong sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan.
		1.2	Bahan pengisi berasal dari aroma dan kekentalan yang tepat sebelum digunakan.
		1.3	Gula-gula krim dengan es disimpan dibawah temperatur dan kekentalan yang tepat untuk mencapai ketebalan lapisan yang sesuai dengan permukaan yang mengkilat.
		1.4	Rancangan dan dekorasi pelengkap situasi dan memaksimalkan daya tarik mata.
02	<b>Menyiapkan <i>petits four</i></b>	2.1	Pemilihan bentuk berukuran kecil disalurkan dengan pipa, dibakar, diisi dan didekorasikan.
		2.2	Pasta bakar dengan tertutup disiapkan dalam cetakan kecil atau pembentuk dalam berbagai bentuk.
		2.3	Pengisian yang diterapkan adalah pengisian dari aroma yang baik dan kepadatan yang sesuai.
		2.4	Penghias hidangan yang tepat, dikilapkan dan dihias untuk meningkatkan daya tarik pandang.
03	<b>Menyiapkan <i>marzipan</i></b>	3.1	<i>Marzipan</i> berkualitas baik diberi aroma yang sesuai dan dibentuk menjadi buah-buahan berukuran mini dan dilapisi untuk mengawetkan karakteristik makan yang diinginkan; atau dilembutkan dengan putih telur dan disalurkan dengan pipa dan diwarnai sampai coklat dengan menggunakan panas sesuai dengan praktek perusahaan.
04	<b>Menyiapkan <i>petits four</i> yang berkaramel</b>	4.1	Buah-buahan segar atau segment buah-buahan dipilih dan dilapisi dengan karamel berwarna kuning sawo.
		4.2	Buah atau kacang kering, yang diisi dengan marzipan beraroma yang sesuai dilapisi dengan karamel berwarna kuning sawo sesuai dengan spesifikasi dan standar perusahaan.
05	<b>Menampilkan <i>petits four</i></b>	5.1	<i>Petits four</i> ditampilkan untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum.
06	<b>Menyimpan <i>petits four</i></b>	6.1	<i>Petits four</i> disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang sesuai untuk menjaga mutu makan yang maksimum.

### LINGKUP VARIABEL

1. *Petits four* yang dikilapkan mencakup adonan dasar yang dirakit dengan bahan pengisi beraroma yang dipotong menjadi beragam bentuk, dibekukan dan dihias.
2. *Petits four* berdasarkan *marzipan* bisa dibentuk model dengan tangan atau dibentuk dengan bantuan cetakan dan diberi aroma dan warna serta ditutup dengan mentega coklat diberi karamel.
3. *Petits four* yang dibakar mencakup buah-buahan atau kacang yang segar dan kering, diisi atau dikosongkan, dilapisi dengan karamel berwarna kuning terang.
4. Kue kecil berhiasan es yang segar mencakup bahan pokok yang disiapkan dari pasta manis atau *choux* dengan pengisian yang sesuai dan/atau lapisan dan dekorasi.
5. Bahan pengisi mencakup vla beraorma, krim atau *ganache*.
6. Penutup lapisan dan dekorasi mencakup berbagai buah-buahan segar, gula-gula berisi krem atau coklat. Bentuk – bentuk dimana *petits four* ini dihidangkan, ditampilkan dan disajikan termasuk namun tidak terbatas pada:
  - 6.1 hotel
  - 6.2 restoran
  - 6.3 *brasseries, bistros* dan *cafes*
  - 6.4 *coffee shop*
  - 6.5 toko patisserie
  - 6.6 operasional jasa boga komersial
  - 6.7 fasilitas pesta.

### PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman dari prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang relevan berkaitan dengan:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - 1.2 kesehatan.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
  - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
  - 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksinya serta perubahan selama proses
  - 2.3 rasa yang diharapkan, tekstur, struktur dan ukuran yang tepat sesuai dengan standar industri
  - 2.4 metode kerja yang sama yang digunakan dalam produksi dan tampilan
  - 2.5 pendefinisian dan penerapan langkah-langkah perbaikan untuk memastikan kendali mutu
  - 2.6 istilah teknis dan masak-memasak.
3. Keterampilan yang artistik dan kreatifitas harus didemonstrasikan.
4. Demonstrasi kompetensi harus mencakup produksi jenis *petits four* dengan kepadatan/konsistensi dalam ukuran, bentuk, mutu dan penyajian.
5. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat disediakan.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

## UNIT ITHHAPAT05AIS MENYIAPKAN DAN MEMBENTUK *MARZIPAN*

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berhubungan dengan persiapan, penanganan dan pembuatan *marzipan* dan dengan pendekorasian, pewarnaan dan penyajian jenis-jenis yang dibentuk model. Unit ini berlaku untuk berbagai usaha-usaha dimana *marzipan* disiapkan dan digunakan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Menyiapkan membentuk <i>marzipan</i></b>	1.1	Bahan/ramuan dipilih, ditimbang dan dikerjakan bersama untuk mencapai komposisi yang diinginkan dan karakteristik mutu pembentukan <i>marzipan</i> .
		1.2	Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan yang sesuai diambil untuk menjaga karakteristik yang diinginkan dan menghilangkan resiko yang berkaitan dengan kesehatan.
02	<b>Menyiapkan bentuk yang cetak dan dibuat model</b>	2.1	<i>Marzipan</i> dicetak untuk mencapai beragam bentuk dan bunga.
		2.2	Bahan perwarna, dekorasi dan lapisan digunakan untuk meningkatkan penyajian.
		2.3	Bentuk yang sudah selesai ditutup untuk menjaga kesegaran dan mutu makan.
03	<b>Menyimpan produk <i>marzipan</i></b>	3.1	Produk yang dibuat dari <i>marzipan</i> disimpan pada temperatur dan kondisi yang tepat untuk menghindari kelebihan formasi kulit yang mengeras dan pengeringan dan untuk menjaga mutu makan maksimum.
04	<b>Memanipulasi <i>marzipan</i> untuk menutup <i> kue, gateaux, torten dan petits four</i></b>	4.1	<i>Marzipan</i> digulung sesuai dengan ketebalan dan ukuran yang sudah ditentukan.
		4.2	Permukaan yang akan ditutup disiapkan menjadi rata dan halus.
		4.3	Teknik penutupan yang diterapkan untuk mendapatkan hasil akhir yang mulus.

### LINGKUP VARIABEL

1. Penyiapan *marzipan* mengacu pada penggabungan pasta *marzipan*, gula bubuk dan glukosa murni untuk kelembutan pasta dengan kepadatan yang tepat sesuai dengan tujuan yang diinginkan.
2. Penanganan *marzipan* mencakup:
  - 2.1 dibentuk menjadi bentuk yang diinginkan atau bentuk bunga
  - 2.2 penutup kue, *gateaux*, *torten* dan kue kecil berhiasan es dengan lapisan *marzipan* yang ditindihkan.
3. Badan – badan dengan menggunakan *marzipan* mencakup:
  - 3.1 toko *patisserie dan pastry*
  - 3.2 *coffee shop*
  - 3.3 hotel
  - 3.4 restoran
  - 3.5 *brasseries, bistros dan cafes*
  - 3.6 operasional jasa boga komersial
  - 3.7 fasilitas pesta.

### PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - 1.2 kesehatan.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
  - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan *marzipan* dan produk *marzipan* serta pengakuan faktor-faktor yang mempengaruhi mutu produk tersebut
  - 2.2 peraturan kesehatan yang berkaitan dengan kemungkinan terjadinya pembusukan oleh bakteri atau jamur selama persiapan, penanganan dan penyimpanan *marzipan*.
3. Keterampilan dan kreatifitas artistik harus didemonstrasikan.
4. Demonstrasi kompetensi harus mencakup produksi jenis produk *marzipan* dengan kepadatan dalam mutu dan penampilan.
5. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat dan memadai tersedia.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**UNIT ITHHAPAT06AIS MENYIAPKAN *DESSERT* UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN DIET KHUSUS**

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berlaku untuk persiapan jenis makanan pencuci mulut dimana aspek gizi, diet atau alergi mempengaruhi komposisinya dan bahan/ramuan yang boleh digunakan.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA
01	<b>Menyiapkan <i>dessert</i> yang sesuai dengan aturan makan/diet</b>	1.1 Bahan/ramuan dipilih untuk membatasi kriteria sebagai aturan makan tertentu. 1.2 Bahan/ramuan diukur dan ditimbang serta disimpan dibawah temperatur yang tepat sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Makanan pencuci mulut dibuat sesuai dengan resep diet khusus atau pedoman gizi.
02	<b>Menyiapkan saus <i>dessert</i></b>	2.1 Saus panas dan dingin dibuat sesuai dengan konsistensi yang diinginkan dan rasa yang sesuai dengan menggunakan bahan/ramuan sesuai dengan peraturan diet/aturan makan.
03	<b>Menyimpan <i>dessert</i> sesuai dengan aturan makan diet</b>	3.1 <i>Dessert</i> untuk orang yang sedang diet disimpan pada temperatur yang tepat dan dibawah kondisi temperatur yang tepat untuk kesegaran serta menambah daya tarik.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Peraturan diet/aturan makan khusus mengacu pada *dessert* dimana aspek gizi, diet atau alergi mempengaruhi komposisi dan bahan/ramuan yang dibolehkan untuk digunakan, a.l., lemak rendah, gula, ragi, zat perekat - atau bebas tepung.
2. Badan – badan dimana makanan pencuci mulut yang membutuhkan komposisi diet khusus disiapkan dan disajikan mencakup:
  - 2.1 operasional jasa boga kelembagaan
  - 2.2 operasional jasa boga komersial
  - 2.3 hotel
  - 2.4 restoran
  - 2.5 *coffee shop*
  - 2.6 *brasseries, bistros* dan *cafes*
  - 2.7 fasilitas pesta.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Petunjuk dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemamahan pedoman aturan makan/diet Indonesia dan prinsip-prinsip serta peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - 1.2 undang-undang makanan dan obat-obatan
  - 1.3 undang-undang kesehatan
  - 1.4 kesehatan
  - 1.5 gizi.
2. Peragaan kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:

2.1	makanan pencuci mulut dan resepnya yang sesuai untuk ragam peraturan aturan makan/diet
2.2	pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan faktor-faktor yang mempengaruhi mutu

2.3	sifat bahan/ramuan diet yang digunakan dalam jenis resep makanan pencuci mulut dan pengaruh dari setiap proses dan mutu produk
2.4	rasa, struktur yang diharapkan cocok untuk jenis khusus sesuai dengan standar industri
2.5	pengaruh kontrol porsi yang tepat, hasil dan ukuran tentang jumlah diet yang diperbolehkan dan tentang kemampuan menghasilkan keuntungan suatu usaha.
3.	Peragaan kompetensi harus mencakup produksi dari jenis makanan pencuci mulut yang cocok untuk beragam peraturan diet dan ketidak tahanan terhadap alergi.
4.	Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat dan memadai tersedia.

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	2	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**UNIT ITHHAP AT07AIS MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN SUGAR WORK**

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berlaku untuk persiapan *sugar work* dan perencanaan serta produksi bagian contoh untuk tampilan dalam ragam usaha.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Memasak gula</b>	1.1	Gula dan air digabung, dibersihkan dan dimasak dibawah temperatur yang diinginkan serta warna yang sesuai untuk kegunaan yang diinginkan.
		1.2	Cairan gula yang dimasak ditangani dengan aman dan digunakan sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan.
		1.3	Metode persiapan khusus diterapkan untuk sesuai dengan praktek industri standar.
		1.4	Perlengkapan untuk tujuan tertentu untuk memasak gula digunakan secara benar dan aman.
02	<b>Mengangkat gula yang telah dimasak</b>	2.1	Gula yang dimasak dimanipulasi untuk menghindari pembentukan pengerasan dan diangkat dalam temperatur dan cara yang benar.
03	<b>Menyimpan gula yang telah diangkat</b>	3.1	Gula yang telah diangkat ditentukan porsinya untuk kegunaan yang diinginkan.
		3.2	Metode pengemasan yang benar diterapkan untuk memastikan potongan gula yang ditarik ditutup dengan sempurna, lebih disukai dalam sebuah vacuum. Prosedur penyimpanan yang benar diterapkan untuk memastikan daya tahan yang lebih lama.
04	<b>Merencanakan penggunaan bahan gula</b>	4.1	Penggunaan bahan gula direncanakan dengan mempertimbangkan waktu yang tersedia untuk persiapan.
		4.2	Sketsa digambarkan dengan membentuk garis besar atas bentuk, warna, dan dekorasi.
		4.3	Pekerjaan pembentukan dan permukaan pekerjaan disiapkan dan jumlah kuantitas yang diinginkan dari gula berwarna yang berbeda dihitung.
		4.4	Perlengkapan dan material yang sesuai dipilih.
05	<b>Menyiapkan penggunaan bahan gula</b>	5.1	Gula dimasak, diberi warna dan temperatur tetap pada titik yang sesuai.
		5.2	Gula yang dimasak dibentuk menjadi bentuk yang diinginkan dengan menggunakan teknik dan keterampilan yang sesuai dengan memperhatikan ketebalan dan kerataan yang tepat.
		5.3	Pekerjaan pembentukan dipindahkan dari gula pada tahap pengerasan yang tepat. Bagian-bagiannya dipindahkan ke tempat yang lebih dingin untuk mempercepat pendinginan.
		5.4	Bagian tengah gula dirakit dengan memperhatikan keseimbangan, proporsi dan keregangan.
		5.5	Proses bahan gula dihias dengan selera seni, sesuai dengan situasi dan menciptakan daya tarik pelanggan.
06	<b>Menampilkan</b>	6.1	Proses bahan gula ditampilkan dengan cara yang

penggunaan bahan gula	6.2	menarik untuk meningkatkan tampilan makanan. Proses bahan gula melengkapi makanan yang ditampilkan dengan harmonis dan seimbang.
	6.3	Bahan gula yang diproses disimpan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan dan dilindungi dari kelembaban, debu dan panas.

#### LINGKUP VARIABEL

1. Persiapan gula mencakup perebusan pada berbagai tahap temperatur yang ditentukan sebelumnya yang sesuai untuk penarikan atau pencetakan.
2. Penarikan mengacu pada manipulasi gula yang dimasak setelah pendinginan awal untuk menyatukan udara dan untuk mencapai tingkat elastisitas dan kemilau.
3. Pencetakan mengacu pada penuangan gula yang dimasak kedalam kerangka atau cetakan atau kedalam bentuk alur bebas.
4. Persiapan pencetakan gula mencakup pencetakan segmen individu, perakitan, penghiasan dan persiapan untuk penyimpanan dan tampilan.
5. Usaha-usaha dimana proses bahan gula disiapkan mengacu:
  - 5.1 toko *patisserie*
  - 5.2 *coffee shop*
  - 5.3 restoran hotel
  - 5.4 *brasseries, bistros* dan *cafes*
  - 5.5 operasional jasa boga komersial
  - 5.6 fasilitas fungsi

#### PEDOMAN PETUNJUK

1. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman atas pemasakan gula dan teknik penanganan termasuk:
  - 1.1 penyebab kristalisasi lebih awal dari gula yang dimasak dan metode-metode untuk menghindarinya
  - 1.2 pengaruh kebersihan materi yang digunakan dalam proses pemasakan serta mutu hasil akhir
  - 1.3 peraturan keselamatan yang berkaitan dengan kemungkinan bahaya bila menangani gula yang dimasak dibawah temperatur tinggi
  - 1.4 pertolongan pertama untuk perawatan luka bakar jika terjadi kecelakaan.
2. Kompetensi dan keterampilan berbagai teknik termasuk menarik dan mencetak harus didemonstrasikan.
3. Keterampilan artistik dan kreatifitas harus didemonstrasikan.
4. Demonstrasi kompetensi harus mencakup produksi jenis proses bahan gula.
5. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau lingkungan yang disimulasikan dan perlengkapan serta materi yang tepat dan memadai tersedia.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		

**PENJELASAN UNIT**

Unit ini berlaku untuk perencanaan, persiapan dan penampilan jenis peragaan yang sesuai untuk tampilan *sweet buffet* dan disiapkan dari jenis materi yang sesuai.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Merencanakan peragaan <i>sweet buffet</i></b>	1.1	Produk peraga direncanakan dengan cara mempertimbangkan waktu yang tersedia untuk persiapan.
		1.2	Sketsa digambarkan dengan menggaris besarkan pada bentuk, warna dan dekorasi.
		1.3	Perlengkapan dan materi yang tepat dipilih.
02	<b>Menyiapkan <i>sweet buffet</i></b>	2.1	Beragam peragaan dibuat sesuai dengan standar industri.
		2.2	Bahan-bahan yang dipilih dibentuk menjadi bentuk yang diinginkan dengan menerapkan teknik dan menggunakan keterampilan dan bakat alam yang kreatif.
		2.3	Produk peraga dirakit dengan memperhatikan keseimbangan, proporsi dan kekuatan.
		2.4	Bagian-bagiannya yang akan diperagakan diselesaikan dan dihias dengan sentuhan artistic dan menarik pelanggan.
		2.5	Dekorasi harus cocok dengan materi yang digunakan dan tepat untuk kesempatan tersebut.
03	<b>Menampilkan peragaan <i>sweet buffet</i></b>	3.1	Produk peraga ditampilkan dengan cara yang menarik untuk meningkatkan tampilan <i>sweet buffet</i> yang segar.
		3.2	Bagian peragaan melengkapi makanan yang ditampilkan dengan harmonis dan seimbang.
		3.3	Bagian peragaan disimpan dengan benar sesuai dengan prosedur perusahaan dan dilindungi dari kelembaban, debu dan panas.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Peragaan prasmanan mencakup bagian yang dihias yang disiapkan dari gula utama, coklat, *pastry*, *croquant*, *marzipan* atau kombinasi diantaranya.
2. Usaha-usaha dimana peragaan prasmanan disiapkan dan/atau ditampilkan mencakup:
  - 2.1 hotel
  - 2.2 restoran
  - 2.3 toko *pastry*
  - 2.4 *coffee shop*
  - 2.5 *brasseries*, *bistros* dan *cafes*
  - 2.6 operasional jasa boga komersial
  - 2.7 fasilitas pesta.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Petunjuk dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemahaman perebusan gula dan teknik penanganan atas peraturan keselamatan yang berkaitan dengan kemungkinan bahaya bila bekerja dengan gula yang direbus dibawah temperatur tinggi.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang berbagai teknik dalam penanganan coklat, pastel, *croquant* dan *marzipan*.
3. Petunjuk dibutuhkan atas pengetahuan tentan Kesehatan dan Keselamatan Kerja bila menggunakan perlengkapan semprotan untuk pewarnaan dari bagian peragaan.
4. Pengetahuan dan prosedur yang benar untuk pertolongan pertama pada perawatan luka bakar harus didemonstrasikan.
5. Keterampilan artistik dan kreatifitas harus didemonstrasikan.
6. Demonstrasi kompetensi harus mencakup produksi beragam jenis peragaan *sweet buffet*.
7. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau dilingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan materi yang tepat dan memadai tersedia.

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	1	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2	Menggunakan teknologi	2
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		



**UNIT ITHHSPAT01AIS MERENCANAKAN DAN MENGOPERASIKAN COFFEE SHOP**

**PENJELASAN UNIT** Unit ini berhubungan dengan perencanaan dan operasi *coffee shop* yang menghadirkan jenis-jenis *patisserie*. Unit ini berhubungan dengan produksi, tampilan dan pelayanan produk roti dan kue serta minuman yang sesuai.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	<b>Merencanakan <i>coffee shop</i></b>	1.1	<i>Coffee shop</i> direncanakan sesuai dengan fasilitas dan perlengkapan yang tersedia dan kebutuhan pelanggan yang diharapkan.
		1.2	Ragam kue dan roti direncanakan dan menu yang tepat dirancang dan disiapkan.
		1.3	Rencana denah dengan susunan meja disiapkan dan ditatat dengan linen, barang pecah belah, peralatan makan/minum, bahan pecah belah dari tembikar dan dekorasi.
		1.4	Jadwal alur kerja disiapkan untuk kuantitas yang diharapkan dan ragam yang diinginkan serta dengan mempertimbangkan fasilitas yang tersedia, staf, waktu, perlengkapan dan sesuai dengan praktek perusahaan.
02	<b>Menyiapkan, menampilkan dan menghadirkan roti dan kue</b>	2.1	Ragam produk <i>pastry</i> , kue dan penganan kecil disiapkan sesuai dengan jadwal alur kerja dan kebutuhan menu dan dengan memperhatikan rasa, penampilan dan kontrol porsi.
		2.2	Jenis yang disiapkan ditampilkan dengan cara yang menarik dengan memperhatikan temperatur yang tepat untuk jenis tertentu.
		2.3	Praktek kesehatan yang baik diterapkan untuk tampilan dan layanan.
03	<b>Menyiapkan dan menyajikan kopi dan minuman-minuman</b>	3.1	Bahan dan perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan sesuai dengan praktek perusahaan.
		3.2	Minuman disiapkan dan dihidangkan sesuai dengan permintaan pelanggan.
04	<b>Menyimpan produk <i>coffee shop</i></b>	4.1	<i>Pastry</i> , kue dan produk penganan kecil disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang sesuai untuk menjaga mutu dan daya tahan.
		4.2	Pengemasan harus cocok untuk pengawetan dan kesegaran, rasa dan karakteristik makan.

**LINGKUP VARIABEL**

1. Perencanaan mencakup:
  - 1.1 memilih ragam makanan yang akan ditawarkan
  - 1.2 susunan rencana denah/meja
  - 1.3 memutuskan tentang gaya dan tananan untuk layanan
  - 1.4 rancangan dan persiapan menu.
2. Operasi mencakup persiapan, tampilan dan pelayanan roti, kue dan produk penganan kecil serta persiapan dan layanan minuman kopi, teh dan minuman-minuman lainnya.

**PEDOMAN PETUNJUK**

1. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan dengan:
  - 1.1 kesehatan dan keselamatan kerja
  - 1.2 kesehatan
  - 1.3 gizi
  - 1.4 peraturan perizinan
  - 1.5 peraturan kesehatan setempat.
2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahan tentang:
  - 2.1 keterampilan organisasional dan kerja tim
  - 2.2 perencanaan menu dan rancangan menu
  - 2.3 teknik dan istilah masak-memasak yang tepat
  - 2.4 persiapan roti, kue dan penganan kecil
  - 2.5 penepatan harga, uji hasil dan kontrol porsi
  - 2.6 penanganan, penetapan porsi dan penghidangan es krim
  - 2.7 penataan prasmana dan meja
  - 2.8 persiapan kopi dan teh serta layanan minuman-minuman
  - 2.9 perlengkapan kedai kopi, fungsinya dan perawatan rutin
  - 2.10 pendefinisian dan penerapan kendali mutu
  - 2.11 keterampilan manajemen waktu
  - 2.12 keterampilan komunikasi.
3. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau dalam simulasi dimana jenis peralatan, perlengkapan dan produk yang tepat tersedia.

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