

SULIT



UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER II
SESI 2013/2014**

NAMA KURSUS : REKA BENTUK MENU KATERING
KOD KURSUS : BBK 27303
PROGRAM : 2 BBC
TARIKH PEPERIKSAAN : JUN 2014
JANGKA MASA : 3 JAM
ARAHAN : JAWAB EMPAT SOALAN SAHAJA

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI TIGA (3) MUKA SURAT

SULIT

- S1 (a) Berikan definisi standard kos? (1 markah)
- (b) Jelaskan dengan terperinci kos standard saiz porsi. (6 markah)
- (c) Nyatakan enam (6) fungsi menu dalam restoran dan perkhidmatan catering. (6 markah)
- (d) Nyatakan enam (6) perbezaan di antara kedua-dua jenis menu tersebut. (a) markah)
- S2 (a) Apakah itu 'harga' dalam reka bentuk catering? (1 markah)
- (b) Dalam mekanik menu terdapat lima (5) aspek yang digunakan untuk merancang menu. Nyatakan kelima-lima (5) aspek tersebut. (5 markah)
- (c) Terdapat lima (5) prinsip dalam membuat paparan (*lay out*) pada kad menu. Jelaskan setiap satu. (10 markah)
- (d) Nyatakan 3 kriteria penetapan harga menu. (3 markah)
- (e) Sekiranya kos bahan mentah sekeping steak ialah RM3.25 dan *mark-up rate* ialah $\frac{2}{3}$, cari penetapan harga jualan menu tersebut dengan menggunakan kaedah '*mark-up pricing technique*'. (6 markah)
- S3 Rancang satu set menu majlis kenduri untuk 100 orang tetamu, yang mengandungi satu set lengkap dengan makanan utama, *dessert* dan minuman. Kira kos hidangan untuk satu *pax* dan kira harga jualan sekiranya *marked-up price* adalah 30 peratus. (25 markah)

- S4 (a) Huraikan maksud kos? (1 markah)
- (b) Berikan definisi dan huraian setiap satu berikut:
 i. Kawalan
 ii. kawalan kos
 iii standard (6 markah)
- (c) Jelaskan empat (4) tujuan pengawalan kos dalam perkhidmatan catering. (8 markah)
- (d) Senaraikan serta huraikan lima (5) komponen dalam kawalan kos. (10 markah)
- S5 (a) Berdasarkan analisa *popularity & profitability*, menu boleh diklasifikasikan kepada empat (4) kategori. Nyatakan keempat-empat (4) kategori tersebut. (4 markah)
- (b) Jelaskan setiap satu kategori tersebut. (8 markah)
- (c) Berikan cadangan bagi penambahbaikan bagi keempat-empat kategori supaya dapat meningkatkan lagi jualan menu tersebut. (8 markah)
- (d) Berikan juga cadangan bagaimana anda boleh menilai sesuatu menu dalam perkhidmatan catering. (5 markah)
- S6 (a) Huraikan maksud resepi standard. (3 markah)
- (b) Nyatakan lapan (8) perincian yang perlu ada dalam senarai pembelian. (8 markah)
- (c) i. Lakarkan dan labelkan kitaran kawalan kos makanan.
 ii. Perincikan setiap satu elemen dalam kitaran kawalan kos makanan (14 markah)

SOALAN TAMAT