

SULIT



UTHM

Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER II
SESI 2015/2016**

NAMA KURSUS : KEMAHIRAN DAN ETKA PENYAJIAN
KOD KURSUS : BBK 27103
PROGRAM : BBC
TARIKH PEPERIKSAAN : JUN-JULAI 2016
MASA : 2 JAM 30 MINIT
ARAHAN : JAWAB EMPAT SOALAN SAHAJA

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI **EMPAT (4)** MUKA SURAT

SULIT

S1 Atribut *Good Memory, Salesmanship, Punctuality, Honesty, Observation* akan membantu seseorang pramusaji memberi tahap perkhidmatan yang profesional. Jelaskan kelima-lima atribut tersebut dari segi maksudnya, ciri-cirinya, kepentingan kepada organisasi dan kepentingan kepada diri pramusaji.

(25 markah)

S2 Anda diminta menjelaskan

(a) *table setting* untuk A la Carte dan Table d'Hote.

(15 markah)

(b) terangkan perbezaan dari segi servis diantara A la Carte dan Table d'Hote

(10 markah)

S3 *Plated Service* merupakan sejenis perkhidmatan makanan dan minuman yang sering diamalkan di restoran sekarang.

(a) Terangkan *Plated Service*

(5 markah)

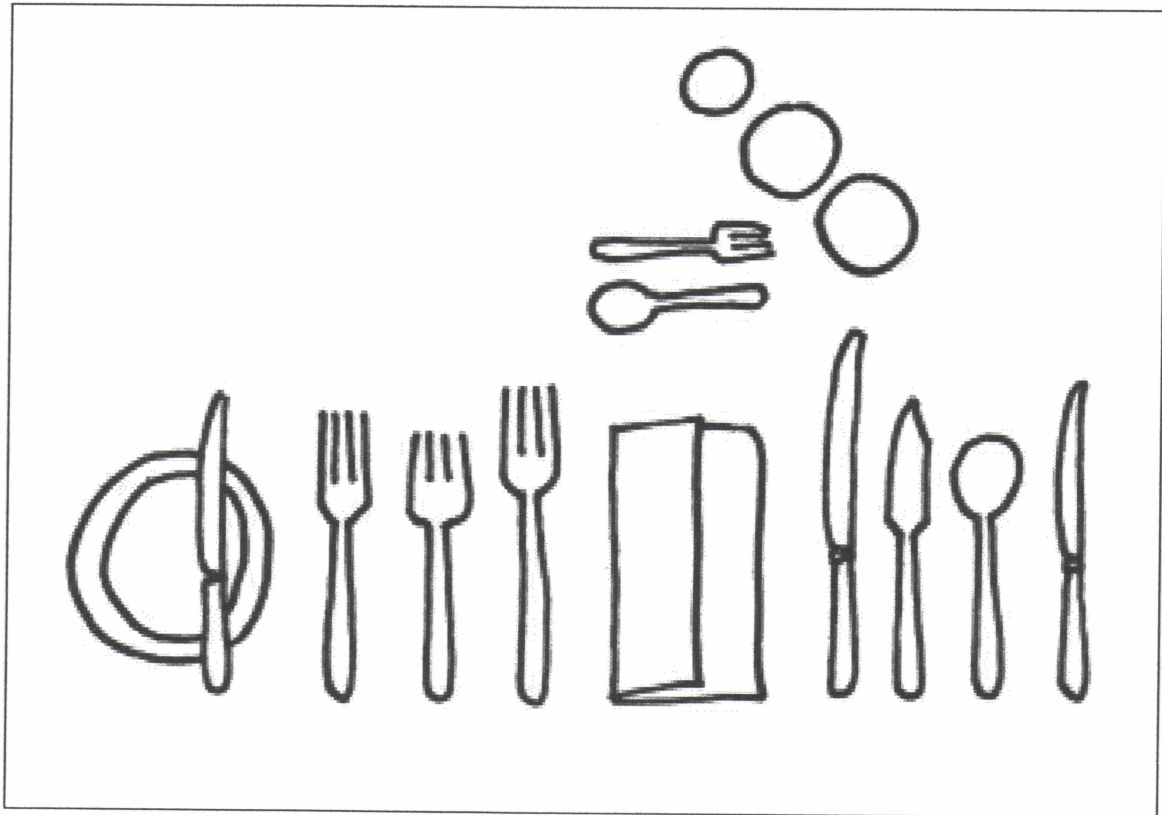
(b) Terangkan prosedur menghidang dan membersihkan hidangan melalui *Plated Service*.

(10 markah)

(c) Cadangkan langkah-langkah yang dapat menjamin kualiti penyajian melalui *Plated Service* untuk sebuah restoran yang mendudukkan 100 orang.

(10 markah)

- S4** Napkin merupakan alat yang penting untuk *fine dining*. Anda diminta,
- (a) Jelaskan dua kegunaan napkin dalam perkhidmatan makanan dan minuman (6 markah)
 - (b) Senaraikan lima jenis lipatan napkin (5 markah)
 - (c) Huraikan tiga tatacara penggunaan napkin dalam majlis jamuan makan yang formal. (14 markah)
- S5** Anda ialah seorang pensyarah Penyajian Makanan dan Minuman di Kolej Vokasional Parit Raja. Terangkan bagaimana anda ingin melaksanakan pengajaran dan pembelajaran subjek ini untuk satu semester supaya selepas kursus ini pelajar akan dilengkapi kemahiran memberi servis makanan dan minuman yang profesional. (25 markah)
- S6** Gambarajah S6 adalah satu *table setting* untuk menu hidangan *table d'Hote*. Anda diminta menerangkan
- (a) Prosedur *mise-en-place* (10 markah)
 - (b) Prosedur hidangan dan penggunaan (15 markah)



Gambarajah S6

SOALAN TAMAT