

CONFIDENTIAL



UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**FINAL EXAMINATION
SEMESTER II
SESSION 2016/2017**

COURSE NAME : CATERING MENU DESIGN
COURSE CODE : BBK 27303
PROGRAMME CODE : BBC
EXAMINATION DATE : JUNE 2017
DURATION : 2 HOUR 30 MINUTES
INSTRUCTION : ANSWER ALL QUESTIONS

TERBUKA

THIS QUESTION PAPER CONSISTS OF **THREE (3)** PAGES

CONFIDENTIAL

- Q1** Categorize five (5) varieties of menu available in foodservice industry. Example: Brunch menu. Provide reasonable example to support your answers. (20 marks)
- Q2** Discuss five (5) elements to consider before a menu is submitted for printing. (20 marks)
- Q3** Discuss five (5) advantages in using menu design software. (10 marks)
- Q4** Explain in details three (3) styles of service, American, French and Russian service. Provide reasonable example to support your answers. (12 marks)
- Q5** Recognize five (5) information's that can be obtained from a Production Sheet. (10 marks)
- Q6** a. Define each terminology provided below. Support of each terminology with an example from your own experience of the hospitality industry (either as a customer or as an employee). (24 marks)
1. Appetizer
 2. Soups
 3. Salads
 4. Sandwiches
 5. Meats
 6. Poultry
 7. Fish & Seafood
 8. Pastas & Pizza
 9. Accompaniments
 10. Desserts
 11. Beverages
 12. Coffee / Teas Menu
- b. Convince why "Menu Planning" which has a significant impact towards foodservice industry. (4 marks)



TERBUKA

-END OF QUESTIONS-

- S1 Kategorikan lima (5) jenis menu yang ada dalam industri perkhidmatan makanan. Contoh: *Menu Brunch*. Beri contoh yang munasabah untuk menyokong jawapan anda (20 markah)
- S2 Bincangkan lima (5) elemen yang perlu dipertimbangkan sebelum sesebuah menu dihantar untuk dicetak (20 markah)
- S3 Bincangkan lima (5) kelebihan dalam menggunakan perisian reka bentuk menu. (10 markah)
- S4 Terangkan dengan terperinci tiga (3) gaya penyampaian, perkhidmatan Amerika, Perancis dan Rusia. Beri contoh yang munasabah untuk menyokong jawapan anda. (12 markah)
- S5 Kenalpastikan lima (5) maklumat yang boleh diperolehi daripada Lembaran Pengeluaran. (10 markah)
- S6 a. Nyatakan definisi bagi terminology berikut. Sokong setiap terminologi daripada yang anda berikan dengan contoh daripada pengalaman yang anda alami dalam industri hospitaliti (sama ada sebagai seorang pelanggan atau pekerja).
1. *Appetizer*
 2. *Soups*
 3. *Salads*
 4. *Sandwiches*
 5. *Meats*
 6. *Poultry*
 7. *Fish & Seafood*
 8. *Pastas & Pizza*
 9. *Accompaniments*
 10. *Desserts*
 11. *Beverages*
 12. *Coffee / Teas Menu*
- (24 markah)
- b. Bagaimana anda boleh meyakinkan bahawa "*Menu Planning*" yang mempunyai impak yang besar terhadap industri perkhidmatan makanan. (4 markah)

TERBUKA

- SOALAN TAMAT -