

MEMBERSIHKAN PERALATAN RESTORAN



Kompetensi Dasar:

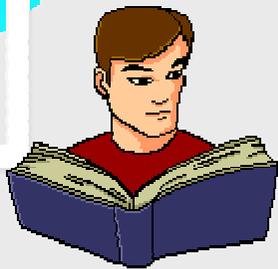
- . Memahami peralatan dan perlengkapan restoran**
- . Menggunakan peralatan dan perlengkapan restaurant**

Tujuan pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran dengan model problem based learning, mengerjakan tugas dan menyelesaikan evaluasi pada bab ini, peserta didik mampu menjelaskan langkah langkah perlengkapan dan peralatan Restaurant

Melalui kegiatan pembelajaran dengan model problem based learning, mengerjakan tugas dan menyelesaikan evaluasi pada bab ini, peserta didik mampu melakukan pembersihan perlengkapan dan peralatan Restaurant

PENGERTIAN DAN TUJUAN



Proses menghilangkan kotoran atau debu yang ada di peralatan-peralatan makan dan minum, agar bersih dan tidak menimbulkan penyakit.

- Tujuan polishing ini adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.

Indikator Pencapaian Kompetensi:

Menerapkan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant

MeMenjelaskan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant

Melakukan penerapan penggunaan Perlengkapan dan peralatan Restaurant

Menggunakan Perlengkapan dan peralatan Restaurant





**SIMAK VIDEO
BERIKUT**



SETELAH MENYAKSIKAN
VIDEO TERSEBUT,
SILAHKAN DISKUSIKAN
DENGAN KELOMPOK KALIAN
LANGKAH LANGKAH DALAM
MELAKUKAN POLISHING
PADA:

1. GLASSWARE
2. CHINAWARE
3. SILVERWARE



