



පළාත් පාලන ආයතන සභාව
PEMERINTAH PROVINSI BALI
ශ්‍රී ලංකාවේ විද්‍යා සහ මහලාභ ක්‍රීඩා ක්‍රීඩා ක්‍රමාලය
DINAS PENDIDIKAN, KEMUDAAN DAN OLHRAGA
ශ්‍රී ලංකාවේ විද්‍යා සහ මහලාභ ක්‍රීඩා ක්‍රමාලය



SMK NEGERI 1 SERIRIT
ආසන්නතම විද්‍යාලය සහ මහලාභ ක්‍රීඩා ක්‍රමාලය
Jalan Kembang Tebel – Lokapaksa - Seririt, Buleleng - Bali 81153 Tlp. (0362) 3361040
e-mail: smkn1seririt@yahoo.co.id - website: www.smkn1seririt.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 1 SERIRIT
Kelas/Semester : XII Perhotelan /2
Mata Pelajaran : Food and Beverages
Materi Pokok : Layanan Makanan dan Minuman di restaurant
Alokasi Waktu : 3 JP @ 45 menit
Pertemuan Ke : 1

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 4 : Mencoba, mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaedah keilmuan dan melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
3.8 Menerapkan sequences of restaurant service	3.8.1 Menganalisis jenis Sequences of Restaurant service 3.8.2 Menjelaskan jenis Sequences of Restaurant service
4.8 Melakukan sequences of restaurant service	4.8.1. Menampilkan jenis Sequences of Restaurant service 4.8.2. Melakukan Sequences of Restaurant service

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui kegiatan diskusi daring dan setelah Mengamati Video Youtube tentang pelayanan di restoran, siswa diharapkan mampu menganalisis tentang jenis pelayanan yang dilakukan di restoran dengan baik

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Jenis-jenis pelayanan di restoran
2. Prosedur Pelayanan

E. PENDEKATAN MODEL DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : Saintifik
2. Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, penugasan
3. Model pembelajaran : Problem based learning

F. ALAT, MEDIA DAN SUMBER BELAJAR

1. Alat : Smart phone, Laptop
2. Media : Google Classroom, Whatsapp group.
3. Sumber belajar : Buku Paket Food and Beverage karangan Rina Kuntari, Video pembelajaran tentang American table set up <https://www.youtube.com/watch?v=dMkqEDbKNFA&t=15s>, Video pembelajaran tentang Russian table set up <https://www.youtube.com/watch?v=6NcWB4YYSB0&t=5s>.

G. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Tahapan	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memulai pembelajaran melalui google classroom dengan salam pembuka dan meminta seluruh peserta didik mengawali kegiatan dengan berdoa menurut agama masing-masing (Religius). 2. Guru memeriksa kehadiran peserta didik (disiplin) dengan cara mengingatkan peserta didik untuk	15 menit

	<p>melakukan presensi pada google classroom sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.</p> <p>3.Guru memastikan peserta didik secara fisik dan psikis siap memulai pembelajaran.</p> <p>4.Guru menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang berlangsung.</p> <p>5. Guru menyampaikan rencana pembelajaran kedepan.</p>	
Inti		100 menit
<p>Fase 1. Orientasi pada masalah</p> <p>Fase 2. Mengorganisasikan peserta didik</p> <p>Fase 3. Membimbing dan memecahkan masalah</p>	<p>1.Guru memberikan pengantar dengan mengupload tayangan tentang video table set up untuk mengantarkan peserta didik pada materi yang akan dibahas.</p> <p>2.Melalui google classroom, guru memberikan permasalahan yang dibuat pada kolom tugas yang berkaitan tentang video table set up yang telah ditonton. Dari kedua video tersebut, siswa diminta untuk menganalisis perbedaannya dari segi pelayanan dan penataan meja makannya.</p> <p>3.Peserta didik mengamati dan menuliskan hal-hal penting yang perlu dicatat untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. (critical and Problem solving, Creativity dan communication).</p> <p>4. Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok yang beranggotakan 5-6 orang melalui Whatsapp dan meminta mereka membuat Whatsapp group per kelompok.</p> <p>5. Peserta didik mencari informasi dengan literasi tentang table set up baik melalui membaca buku ataupun modul yang sudah dishare di google classroom ataupun pencarian di google.</p> <p>6. Guru berkolaborasi dengan peserta didik dengan melakukan bimbingan kepada kelompok kecil untuk menyelesaikan permasalahan melalui media whataspp (collaboration)</p> <p>7. Guru berkolaborasi dengan melakukan bimbingan melalui media whatsapp, peserta didik melakukan diskusi dalam kelompok kecil dan peserta didik bersama-sama dalam kelompoknya untuk menggunakan informasi yang mereka dapatkan untuk menyelesaikan menganalisis video tentang jenis table set up yang telah ditonton dan menemukan perbedaan dari segi pelayanan dan</p>	

<p>Fase 4. Mengembangkan dan menyajikan hasil karya</p> <p>Fase 5. Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah</p>	<p>penataan meja.</p> <p>8. Setelah peserta didik berdiskusi dengan kelompok kecil, siswa diminta untuk menyampaikan hasil analisisnya melalui google classroom dan anggota kelompok lain diminta untuk mencermati hasil analisis yang disampaikan (Communication)</p> <p>9. Kelompok lain diberikan bertanya atau memberikan tanggapannya.</p> <p>10. Peserta didik diberi kesempatan mengkritisi jawaban kelompok yang telah mengupload melalui google classroom (Critical thinking and problem solving)</p> <p>11. Peserta didik dipersilahkan untuk melengkapi dan menyempurnakan hasil penyelesaian masalah kelompok lain (Critical and problem solving dan creativity).</p> <p>12. Guru memberikan penguatan terhadap hasil pemecahan masalah oleh peserta didik.</p>	
<p>Penutup</p>	<p>13. Guru berkolaborasi dengan peserta didik dalam menyimpulkan pembelajaran yang telah dilaksanakan (Communication)</p> <p>14. Sebagai wujud orientasi critical dan problem solving dan communication pada aspek 4C, siswa menyusun dan menuliskan refleksi terhadap proses pembelajaran.</p> <p>15. Melalui media daring dengan menggunakan aplikasi google classroom, Guru memberikan ungkapan terima kasih kepada peserta didik yang tetap disiplin belajar selama keadaan pandemi ini.</p> <p>16. Guru memberikan informasi kegiatan pertemuan berikutnya melalui google classroom dan siswa ditugaskan untuk mencari literasi tentang materi yang akan disampaikan.</p> <p>17. sebagai wujud orientasi religious, melalui media daring dengan menggunakan aplikasi google classroom, siswa diarahkan untuk berdoa setelah proses belajar</p> <p>18. Guru menutup pembelajaran dengan salam.</p>	<p>20 menit</p>

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 1 Seririt

Seririt, September 2020
Guru Mata Pelajaran

I Ketut Sutaya, S.Pd
NIP. 19690405 199702 1 001

Ketut Sri Utami, SST.Par
NIP.

Bahan Ajar

Jenis-jenis Pelayanan



Jenis pelayanan makanan dan minuman dapat dibedakan menjadi 4 macam yaitu:

1. Table service

Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk dikursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan, table service ini umumnya dibedakan menjadi 4 kategori yaitu:

a. American service (sistem pelayanan ala Amerika)

American service mempunyai ciri-ciri antara lain sebagai berikut:

- Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi dan cepat
- Makanan sudah siap ditata dan diatur diatas piring
- Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri
- Piring kotor diangkat dari sebelah kanan

b. English service (sistem pelayanan ala Inggris)

Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris, makanan tersedia dimeja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut hostess, jadi service ini banyak digunakan dirumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

c. French service

French service adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi, awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu

bangsawan, sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan

satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang restaurant dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan “*range oven atau rechaud oven*” dan setelah matang. Ditata atau disusun diatas oval platter dengan menggunakan guerdion dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh waiter secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai. Kemudian dipotong oleh waiter yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan service serta dekorasi yang baik dan mahal.

d.Russian service

Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan **modified french service** karena dalam beberapa hal mempunyai

kesamaan dengan french service. Pelayanan ala rusia sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas, perbedaan yang menonjol antara rusian dengan french

adalah:

- *Russian service* memerlukan *seorang waiter*, sedangkan *french service* memerlukan *dua orang waiter*
- Makanan yang disajikan pada *russian service* disiapkan sepenuhnya di dapur sedangkan *french service* sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.



Table Service

2. Counter service

Suatu sistem pelayanan dimana para tamu datang lalu duduk di counter, apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas counter. Petugas yang menyajikan bisa waiter ataupun juru masaknya. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu.



Counter Service

3. Self service

Self service atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap(hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.



Self Service

4. Carry out service

Carry out service lebih dikenal dengan istilah *take out service* yaitu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi, jadi makanan tidak dinikmati di tempat.

PROSEDUR PELAYANAN

A. Penanganan pemesanan tempat

Pelayanan pemesanan tempat umumnya dilakukan oleh tamu dengan menelpon ke restoran. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi penuhnya tempat pada saat jam sibuk atau ramainya restoran. Adapun prosedur penanganan pemesanan tempat yaitu:

1. Menyapa tamu; menjawab telepon dengan segera sambil mengatakan “*Good afternoon, Oriental café, Dini speaking, how may I help you?*”, Berbicaralah dengan suara yang jelas, ramah, dan sopan.
2. Mencatat rincian pesan; dengarkan baik-baik permintaan tamu dan catat rinciannya. Kemudian pindahkan data pada buku pesanan, data tersebut antara lain: jumlah orang yang akan datang, nama pemesan, tanggal dan jam kedatangan, nomor kamar atau nomor yang bisa dihubungi, permintaan khusus seperti: area bebas asap rokok, area/tempat pribadi (*private room*), dsb.
3. Mengulang rincian data pemesanan.

B. Menerima tamu di ruang makan

1. Jika tamu memasuki ruangan, hendaknya diterima dengan cara yang sopan. Tanyakan apakah mereka telah membuat pesanan. Jika sudah, periksalah buku pesanan dan antarkanlah tamu tersebut pada meja yang telah disiapkan, tetapi jika tamu tersebut tidak membuat pesanan maka periksalah apakah masih terdapat meja yang kosong untuk mereka. Jika ada maka antarkanlah mereka untuk mendapatkannya. Dan bila tidak ada tempat duduk atau meja yang kosong, maka perkenankanlah mereka untuk

- menunggu beberapa saat di bar umpamanya dan catatlah nama ataupun nomor kamar mereka, dan segera ada meja yang disiapkan, panggilah mereka.
2. Setiap tamu yang datang ke ruang makan hendaknya diterima dan disapa dengan mengucapkan selamat pagi, selamat sore, ataupun selamat malam sesuai dengan waktu pada saat itu. Jangan sampai tamu dibiarkan masuk ke ruang makan kita tanpa disapa, dan berkeliling-keliling mencari tempat duduk sendiri. Hal semacam ini akan membawa kegagalan dan memberikan kesan yang kurang baik terhadap perusahaan.

C. Taking Order

Pesanan dari konsumen atau pelanggan akan terjadi apabila adanya usaha-usaha yang dilakukan oleh berbagai pihak yang saling berkaitan. Pemasaran produk yang dilakukan oleh salesman atau wiraniaga membantu mengawali dalam hal pemasaran produk. Adanya media massa yang sangat mendukung bagi kegiatan promosi produk, melalui periklanan, brosur, pamflet, dan bentuk promosi lainnya sangat mendukung bagi proses penjualan.

Untuk memudahkan dalam melayani kebutuhan konsumen atau pelanggan perlu dibuat catatan yang dapat digunakan sebagai alat kontrol. Selain kebutuhan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh konsumen telah disiapkan pula oleh penjual sesuai dengan nota atau catatan penjualan. Hal lain yang harus diperhatikan oleh penjual adalah identitas pelanggan untuk mempermudah pengiriman barang.

Setiap pesanan yang datang merupakan awal dari terjadinya transaksi penjualan, oleh sebab itu setiap pesanan harus mendapat perhatian yang maksimal sehingga tidak terjadi kekeliruan. Identitas lain yang ada kaitannya dengan pengiriman barang adalah tempat tujuan barang. Alamat harus jelas sehingga barang akan sampai pada tujuan secara tepat. Pengambilan pesanan yang dilaksanakan oleh waiter menggunakan sistem yang disebut "Triplacate" di mana pesanan baik untuk makanan ataupun minuman ditulis pada buku pesanan (*restaurant order*) yang dibuat rangkap tiga. Dalam pelaksanaannya dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Lembaran yang asli (*the top copy*) akan dikirim dan diserahkan kepada

petugas dapur untuk mendapatkan makanan.

2. Lembaran kedua (*the duplicate*) dikirim ke kasir untuk dipergunakan sebagai data dalam tamu (*guest's bill*).
3. Lembaran terakhir akan dibawa oleh pramusaji, sebagai petunjuk untuk menata peralatan di atas meja tamu dan keperluan service.

Bentuk restoran order dan keterangan-keterangan yang terdapat di dalamnya adalah:

1. Nama restoran/bar
2. Nomor meja/kamar
3. Jumlah tamu
4. Tanggal
5. Kode pramusaji
6. Nomor rekening

Tabel. Contoh buku pesanan

BUKU PESANAN				
HOTEL ARION				No.
Seksi				
Tanggal	Nomor Meja/Kamar	Jumlah Tamu	Pramusaji	Nomor Rekening
31-10-2009	315	5 Orang	1	3312345

Catatan:

No. 1 Untuk Dapur

No. 2 Untuk Kasir

No. 3 Untuk Waiter/File

Berikut langkah-langkah dalam mengambil pesanan tamu:

1. Berikanlah kesempatan kepada tamu untuk mempelajari menu, supaya tamu dapat menentukan pilihannya dengan tepat.
2. Jika tamu sukar ataupun agak lama menentukan pilihannya berikanlah saran

(suggestion). Tindakan ini amat menguntungkan baik bagi pramusaji dalam meningkatkan rekening yang akan dibayar oleh tamu.

- a. Selalu menyarankan minuman penarik selera.
- b. Sebelum tamu menikmati hidangan.
- c. Sarankan jenis makanan lalapan (salad) sebagai penyerta makanan pokok.
- d. Dalam memberikan saran pertanyaan yang mengkhusus selalu diajukan di antaranya:

- 1) Apakah minuman yang diperolehnya harus disertai es ataukah tidak atau apakah minuman tersebut diberikan hiasan (garnish) tertentu.
- 2) Jika tamu memesan salad, jenis bumbu (dressing) apa yang disukai.
- 3) Demikian pula jenis sayur-sayuran apa yang disenangi.
- 4) Jikalau memesan makanan yang terbuat dari daging (steak), harus ditanyakan tingkat kematangannya, apakah tamu ingin: matang, setengah matang atau pun mentah.
- 5) Saran hendaknya mengkhusus, jangan bersifat umum. **Contoh:** Apakah nyonya atau tuan ingin makanan penutup? Pertanyaan ini amat umum.

Contoh: Apakah nyonya atau tuan ingin menikmati "*Apple pine a'la mode*" sebagai makanan penutup (lebih khusus).

3. Dalam mengambil pesanan pramusaji harus berdiri tegak dan tidak terlalu dekat pada tamu.
4. Tidak boleh memotong, menyela pembicaraan tamu, tetapi dengarkanlah dengan teliti dan baik.
5. Berusaha mencari/mengenali tuan rumah (host) dalam pengambilan pesanan.
6. Untuk memastikan pesanan yang dibuat tamu, kita harus mengulangnya.
7. Jika pesanan tersebut untuk serombongan tamu, buatlah bagan (draft) untuk tidak terjadi kekeliruan pada saat penyajiannya.
8. Selalu menulis pesanan di dalam buku pesanan sesuai dengan urutan hidangan (Courses) yang benar.

D. Menyajikan makanan dan minuman

Membawa piring berisi makanan dengan tangan berarti kemampuan membawa satu sampai empat piring berisi makanan dari dapur. Dengan kata lain mengambil makanan (*picking-up area*) dari meja dengan selamat dan memenuhi syarat-syarat. Piring tersebut harus seimbang dan dipegang kuat-kuat. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam membawa piring tersebut, adalah:

1. Posisi dari semua jari dan ibu jari.
2. Cara memegang piring.
3. Ada dasarnya saat membawa piring tersebut harus seimbang, dipegang kuat-kuat dalam posisi baik, tidak boleh antara yang satu dengan yang lain ataupun jari tangan tidak boleh menyentuh makanan di piring serta tidak meninggalkan bekas/tanda pada piring.
4. Membawa piring berisi makanan dengan tangan harus dilengkapi dengan *service cloth*, apalagi jenis makanan yang panas.

Sebelum piring yang berisi makanan dibawa dari dapur ke tamu harus diperhatikan: 1). Apakah piring tersebut tidak cacat; 2). Jenis dan ukurannya sudah cocok.

Membawa satu piring berisi makanan

- a. Ambil piring (1) dengan tangan kanan.
- b. Ibu jari diletakkan pada tepi piring dan jari yang lain di bawah piring atau piring (1) ke tangan kiri.
- c. Telunjuk di bawah piring, ibu jari pada tepi piring searah dengan kelingking.
- d. Peganglah piring kuat-kuat dengan pangkal dari ibu jari dan telunjuk dibawahnya secara seimbang. Biarkan tangan kanan bebas.

Membawa dua piring berisi makanan

- a. Ambillah piring (1) dengan tangan kanan dan pindahkan ke tangan kiri (seperti cara di atas).
- b. Kaitkan kelingking dan mengarah ke atas.
- c. Jabarkan jari tengah dan jari manis sehingga membentuk suatu dataran untuk menerima piring (2).
- d. Ambillah piring (2) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari

yang lain di bawahnya.

- e. Pindahkan piring (2) ke tangan kiri dengan cara menyisipkannya di antara jari tengah dan jari manis dari tangan kiri, secara seimbang.
- f. Peganglah piring kuat-kuat dan bawa dengan seimbang setinggi pinggang, dan biarkan tangan kanan kosong.

Membawa tiga piring berisi makanan

Kerjakanlah seperti membawa dua piring berisi makanan dan lanjutkan dengan:

- a. Ambillah piring (3) dengan tangan kanan, ibu jari berada pada tepi piring dan jari yang lain di bawahnya.
- b. Pindahkan piring (3) ke tangan sebelah kiri dengan posisi kaki tiga yang dibentuk di tangan kiri dari bola dari ibu jari, pergelangan tangan, dan ujung dari pada kelingking.
- c. Peganglah piring kuat-kuat secara seimbang.

Seperti membawa tiga piring berisi makanan dan lanjutkan dengan mengambil piring (4) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari yang lain di bawahnya.

Membawa empat piring berisi makanan

Membawa platter berisi makanan dan piring dengan tangan berarti mengambil platter yang berisi makanan yang sudah tertutup, dengan piring yang telah diatur di atasnya

dan dibawa di atas telapak tangan sebelah kiri dengan jari tangan yang terbuka, dan biarkan tangan kanan kosong untuk keseimbangan. Alat-alat yang diperlukan adalah:

1. *Platter* dan tutupnya dengan berjenis-jenis ukurannya
2. *Gueridon*
3. *Side station*
4. *Service cloth*
5. *Plates* (piring)

Cara membawa platter berisi makanan dan piring dengan tangan adalah sebagai berikut:

1. Memilih tutup
Ambillah tutup yang mempunyai ukuran yang sama dengan platter, sehingga bisa tertutup dengan baik, dan yakinkan bahwa tutup itu benar-benar bersih dan kering.
2. Setelah platter dihias dan diperiksa oleh Aboyeur, tutuplah platter tersebut dengan baik.
3. Lipatlah service cloth secara memanjang.
4. Letakkanlah service cloth yang telah terlipat itu menyilang di atas tutup dari platter tersebut.
5. Taruhlah piring bersih di atas service cloth.
6. Angkatlah platter dan piring tersebut ke atas telapak tangan sebelah kiri, tepat pada pertemuan kedua ujung service cloth dan biarkan tangan kosong untuk keseimbangan. Kalau platter dan piring tersebut berat, bantulah memegangnya dengan tangan kanan untuk keseimbangan.
7. Taruhlah platter yang berisi makanan dan piring secara saksama di atas gueridon di hadapan tamu, atau di side station.
8. Jika platter terlalu besar dan sukar untuk dilingkari service cloth, lipatlah service cloth tersebut menjadi lipatan persegi empat dan taruh di atas platter.
9. Letakkanlah piring-piring di atas service cloth itu.
10. Taruhlah lipatan persegi empat service cloth yang lain di atas telapak tangan untuk menghindari panas.

E. Clear up

Clear up adalah proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai makan. Pada saat hidangan dessert akan dikeluarkan waiter mengambil peralatan yang tidak digunakan lagi seperti ashtray, B & B plate, wine glass.

Cara clear up adalah:

1. Dekatilah tamu dari kanannya, dengan kaki kanan agak maju ke depan.
2. Ambillah piring di atas meja tamu dengan cara memegang tepi piring sambil menjepit pisau/sendok dan garpu dengan ibu jari dan jari lain di bawah piring.

3. Angkatlah piring sambil melangkah mundur ke belakang.
4. Dengan posisi membelakangi tamu, pindahkan piring ke tangan kiri seperti posisi membawa satu piring, dan garpu dijepitkan pada ibu jari sedangkan pisau atau sendok diletakkan dengan cara dijepitkan pada garpu tersebut.
5. Peganglah piring kuat-kuat dengan pangkal dari ibu jari dan telunjuk dibawahnya secara seimbang. Biarkan tangan kanan bebas.
6. Untuk piring kedua dan berikutnya, letakkan dan susun pada tumpuan pergelangan tangan. Sisa makanan disisihkan pada piring (1), pisau/sendok dan garpu dijepitkan pada garpu (1).
7. Kerjakanlah untuk piring berikutnya dengan cara yang sama searah jarum jam, sehingga selesai semuanya.
8. Bawalah piring tersebut ke side board.
9. Letakkanlah piring tersebut ke restaurant tray dan bawalah ke tempat pencucian (dishwashing area).

Clearing-up glasses adalah memindahkan gelas yang telah terpakai dari atas meja tamu pada saat pelayanan (service). Gelas ini akan dibawa di atas sebuah baki (salver) ke side board sebelum dibawa ke tempat pencucian (dishwashing area).

Peralatan yang diperlukan untuk clear-up glass adalah Salver dengan clothnya, yang dipergunakan untuk membawa gelas dari meja tamu ke side board. *Restaurant tray* untuk membawa gelas dari side board ke tempat pencucian (*dishwashing area*). Kapan gelas yang telah terpakai tersebut bisa diambil dari meja tamu, harus diperhatikan beberapa ketentuan:

1. Semua jenis gelas terkecuali *Water goblet* dan *wine glass*, dapat di clearup pada saat tamu telah selesai memakainya atau gelas tersebut kosong.
2. *Water goblet* dapat diclear-up pada saat terakhir dimana tamu telah meninggalkan tempat duduknya.
3. *Wine glass* dapat diambil (clear-up) apabila tamu telah selesai memakainya atau menginginkan tambahan anggur atau wine dan gelas wine telah kosong).

Cara Clear up gelas adalah:

1. Ambil salver dan letakkanlah pada telapak tangan kiri dengan memperhatikan keseimbangannya.
2. Dekatilah tamu dari kanannya, dengan kaki kanan agak maju ke depan, dan perhatikan bahwa salver tidak menyentuh tamu dan keseimbangannya tetap terjaga.
3. Ambillah water goblet di atas meja tamu dengan cara memegang stem (tangka gelas). Jangan sekali-kali tangan dimasukkan ke mulut gelas pada saat mengambilnya.
4. Letakkanlah water goblet glass di atas salver.
5. Kerjakanlah untuk gelas yang lain dengan cara yang sama, sehingga selesai semuanya.
6. Bawalah gelas yang berada di atas salver tersebut ke side board.
7. Letakkanlah gelas tersebut satu demi satu ke restoran tray.

Beberapa pertimbangan jika bekerja dengan gelas, antara lain:

1. Bahwa gelas adalah barang yang mudah pecah, sehingga harus berhati-hati dalam penanganannya.
2. Membersihkan gelas dari meja tamu, harus dilakukan dari sebelah kanan tamu, terkecuali keadaan tidak mengijinkan.
3. Gelas yang kotor yang diclear-up dari meja tamu harus dipindahkan dan ditempatkan pada salver tidak akan pernah dibawa dengan tangan dari meja tamu side board.
4. Tidak akan pernah terjadi bahwa jari tangan dimasukkan ke mulut gelas pada saat mengambilnya.
5. Gelas harus diambil dengan tangan pada tangkainya (stem), dan untuk gelas yang tak bertangkai ambillah bagian bawahnya (alasnya), jangan dipegang permukaannya (rim of the glass).
6. Gelas harus diatur di atas tray (baki) sesuai dengan jenis dan ukurannya.

F. Crumbing Down

Membersihkan meja (*crumbing down*) berarti membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbs*) ataupun jenis kotoran yang lain di atas meja tamu, pada saat pelayanan. Biasanya hal ini dilaksanakan setelah piring makanan pokok (main course) dan piring roti (bread & butter plate) diambil (clear-up) dan sudah tentu sebelum makanan penutup (dessert) disuguhkan. Alat-alat perlengkapan yang diperlukan untuk crumbing down adalah dessert plate dan Service cloth.

Cara melakukan crumbing down

1. Lipatlah Service cloth menyerupai bantal (pad). Peganglah service cloth yang terlipat tersebut pada tangan kanan.
2. Peganglah dessert plate dengan tangan kiri.
3. Dekatilah tamu dari sebelah kirinya (mulai dari tamu putri dan lakukanlah berlawanan dengan arah jarum jam ke seluruh meja).
4. Pindahkan kotoran (crumbs) dari sebelah kiri samping.
5. Pindahkan dessert plate sejajar dengan permukaan meja.
6. Dengan mempergunakan tangan kanan yang dilengkapi dengan service cloth, pindahkan kotoran di atas meja ke dessert plate.
7. Pindahlah dessert fork ke sebelah kiri cover.
8. Pindahkan ke sebelah kanan tamu dan lakukanlah hal yang sama dan ambillah dessert spoon dan letakkan di sebelah kanan cover.
9. Lakukan crumbing down tersebut ke seluruh tamu, yang berada pada meja tersebut dengan gerakan yang berlawanan dengan arah jarum jam.
10. Karena keadaan tempat duduk tamu: maka kadang-kadang hanya dimungkinkan untuk mengadakan "Crumbing down" dari satu arah
11. saja sehingga walaupun demikian bersihkanlah kotoran yang terdapat di atas meja sebersih-bersihnya.
12. Crumbing down bukan saja dilakukan setelah clearing-up makanan pokok, tetapi bisa dilakukan setiap saat jika perlu.
13. Yakinkan tidak ada crumb yang jatuh ke lantai.

G. Changing the ashtray

Changing ashtray adalah menggantikan asbak yang telah penuh oleh puntung/abu rokok dengan asbak bersih, pada saat tamu makan. Asbak yang penuh dengan puntung/abu rokok adalah berbahaya bagi kesehatan, itulah sebabnya pada saat makan asbak harus diganti secepatnya tanpa mengganggu tamu. Mengganti asbak itu dapat dilakukan dengan dari arah mana pun, selama tamu tak terganggu, dengan cara yang benar sehingga tidak sampai ada abu rokok yang jatuh di atas meja tamu; apalagi pada makanan tamu. Alat atau perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan penggantian asbak adalah 2 ashtray dan round tray atau salver.

Cara mengganti asbak:

1. Bawalah dua asbak yang bersih di atas salver.
2. Ambillah satu yang bersih, peganglah kuat-kuat.
3. Letakkanlah yang bersih tersebut tepat di atas asbak yang kotor di atas meja, dan angkatlah kedua asbak tersebut dari atas meja dan taruhlah salver.
4. Letakkanlah kedua ashtray yang bersih di atas meja, maka yang satu menutupi yang lain dan angkatlah kembali asbak yang bersih yang berada di sebelah atas sebagai penutupnya.