STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

(SKKNI)

KLASTER
MEMANTAU KERJA DI DAPUR

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
10.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN APPETISER DAN SALAD
11.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
12.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP
13.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
14.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
15.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
16.	PAR.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN DESSERT YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN
17.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF
18.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
19.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA

KODE UNIT : **PAR.HT01.003.01**

JUDUL UNIT : **MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan. Unit ini berlaku untuk seluruh individu yang bekerja dalam industri pariwisata dan perhotelan. Unit ini tidak meliputi kebersihan atau pertolongan pertama yang didapatkan dalam unit-unit berbeda.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengikuti prosedur tempat kerja dan memberikan umpan balik tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan**	1.1 Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diikuti secara benar sesuai dengan kebijakan perusahaan dan hukum-hukum yang berkaitan serta persyaratan-persyaratan asuransi. 1.2 Pelanggaran prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diindentifikasi dan dilaporkan segera. 1.3 Setiap sikap atau kejadian yang mencurigakan dilaporkan segera kepada orang yang telah ditunjuk.
02	**Menangani situasi darurat**	2.1 Situasi darurat dan darurat yang potensial segera dikenali dan tindakan yang dibutuhkan ditentukan dan diambil dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Prosedur keadaan darurat diikuti secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Bantuan segera dicari dari kolega dan/atau penguasai lain bila perlu. 2.4 Rincian situasi darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
03	**Menjaga standar presentasi perorangan yang aman**	Presentasi personil mempertimbangkan lingkungan tempat kerja dan issue-issu kesehatan dan keselamatan yang meliputi: 3.1 menjaga kebersihan personil/grooming yang pantas 3.2 pakaian dan sepatu yang pantas 3.3 praktek-praktek yang pantas.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamaman meliputi namun tidak terbatas pada:
   - 2.1 keadaan darurat, kebakaran dan kecelakaan
   - 2.2 identifikasi dan kontrol bahaya
   - 2.3 penggunaan pakaian dan perlengkapan pelindung personil
   - 2.4 tempat duduk, pengangkat dan penanganan yang aman
   - 2.5 keamanan dokumen, uang tunai, perlengkapan dan orang
   - 2.6 sistem kontrol utama.
3. Situasi darurat meliputi namun tidak terbatas pada:
   - 3.1 ancaman bom
   - 3.2 pelanggan yang mengacau
   - 3.3 kecelakaan
   - 3.4 perampokan
   - 3.5 kebakaran
   - 3.6 perampokan bersenjata
   - 3.7 banjir
   - 3.8 gempa bumi

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 persyaratan industri/sektor asuransi dan pertanggungan sehubungan dengan tanggung jawab staff individu.
   1.2 hukum-hukum kesehatan dan keselamatan kerja nasional/propinsi sehubungan dengan kewajiban majikan dan karyawan.
   1.3 prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan umum di tempat kerja bidang pariwisata dan perhotelan.
   1.4 penyebab utama kecelakaan tempat kerja berkaitan dengan lingkungan kerja.
2. Konteks penilaian
   Unit ini harus dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja. Penilaian harus meliputi jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan dan keterampilan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib meliputi pemahaman pentingnya bekerja sesuai dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan yang didemonstrasikan, serta implikasi-implikasi potensial atas pelalaian prosedur-prosedur tersebut.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
   Ini adalah unit inti yang menopang kinerja efektif di seluruh unit-unit lain. Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai/dilatih sesuai dengan unit-unit layanan dan operasional lain.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	-

KODE UNIT : **PAR.HT03.001.01**
JUDUL UNIT : **MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk prosedur kebersihan utama yang diterapkan di banyak sektor industri perhotelan, dan dalam beberapa sektor pariwisata. Pada khususnya berkaitan dengan dapur, *housekeeping*, makanan & minuman dan beberapa perjalanan operasional.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Mengikuti prosedur kebersihan**	1.1	Prosedur kebersihan tempat kerja harus diikuti secara baik sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
		1.2	Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang dilengkapi sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
02	**Mengidentifikasi dan mencegah resiko kebersihan**	2.1	Resiko kebersihan harus diidentifikasi secepatnya.
		2.2	Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk berbagai sektor perhotelan dan pariwisata.
2. Prosedur kebersihan berkaitan dengan:
   - 2.1 makanan
   - 2.2 minuman
   - 2.3 linen
   - 2.4 penanganan sampah
   - 2.5 prosedur kebersihan
   - 2.6 aktifitas personil di tempat kerja.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   - 1.1 kewaspadaan dan pengetahuan faktor-faktor yang memberikan kontrobusi terhadap masalah kebersihan
   - 1.2 resiko umum dalam penanganan makanan, mencakup sebab-sebab utama racun makanan
   - 1.3 tinjauan hukum negara yang berkaitan sehubungan dengan kesehatan
   - 1.4 prosedur kontrol kesehatan dalam industri perhotelan /pariwisata.
2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang
3. Aspek penting penilaian
   Mencari:
   - 3.1 pemahaman akan pentingnya prosedur kebersihan berikut ini dan implikasi potensial tentang tidak berkenaannya prosedur tersebut
   - 3.2 pengetahuan tentang contoh-contoh tempat kerja praktek
   - 3.3 kemampuan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
   - 4.1 Ini adalah unit yang menopang kinerja efektif di *housekeeping*, dapur, makanan & minuman serta di area perjalanan operasional. Seperti telah diketahui hal ini harus dinilai / dilatih bersama dengan unit-unit dari bidang-bidang ini. Di area dapur, dibutuhkan unit-unit tambahan untuk memenuhi keselamatan dan kebersihan makanan.
   - 4.2 Perhatian wajib diberikan dalam pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan-persyaratan dari unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan

harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri ini sepenuhnya dengan tidak adanya basis kearahan sektor individu. Batasan Variabel ini akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	-
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.061.01**
JUDUL UNIT : **MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk membersihkan dan merawat lokasi yang menyiapkan dan/atau menyajikan secara efektif. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Membersihkan dan Merawat Perlengkapan dan Lokasi dan unit""Mempertahankan Praktek dan Standar Keselamatan dan Kesehatan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan**	1.1 Bahan kimia digunakan untuk pembersihan dan / atau sanitasi perlengkapan dapur secara benar. 1.2 Perlengkapan dibersihkan dan / atau disanitasikan sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan. 1.3 Perlengkapan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman. 1.4 Perlengkapan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman.
02	**Membersihkan dan sanitasi lokasi**	2.1 Jadwal pembersihan digunakan dan/atau diikuti. 2.2 Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman. 2.3 Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan/atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. 2.4 Prosedur pertolongan pertama digunakan dan/atau diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia.
03	**Menangani limbah dan *linen***	3.1 Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktek perusahaan. 3.2 *Linen* disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.
04	**Pelatihan**	Program dan jadwal pelatihan di diadakan and diikuti untuk memaksimumkan pengetahuan and praktek keselamatan bila terjadi.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 kebersihan
   1.2 kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
   1.3 janis bahan kimia yang digunakan untuk kebersihan dan sanitasi
   1.4 penggunaan dan penyimpanan sanitasi yang benar dan aman
   1.5 alur kerja yang logis dan hemat waktu.
2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikain dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Konteks penilaian

Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikain dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

4. Aspek penting penilaian

Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan seluruh persiapan makanan dan presentasi area termasuk jenis perlengkapan kecil dan besar secara efisien dan aman.

5. Kaitan dengan unit-unit lain

Unit ini memiliki kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Pembersihan lokasi dimana makanan disiapkan atau disajikan adalah tanggung jawab semua orang yang bekerja di sektor-sektor ini. Sebagaimana yang diketahui, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit-unit ini wajib dipilih untuk menyesuaikan dengan sektor industri dan tempat kerja tertentu.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.074.01**
JUDUL UNIT : **MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini mengacu pada pelaksanaan prosedur keamanan Makanan, dengan menggunakan metodeHACCP (Analisa Bahaya dan Point Kontrol Penting) sebagai suatu sistem keselamatan makanan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan**	Mengidentifikasikan seluruh bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi termasuk: 1.1 bakteri, jamur dan ragi 1.2 pecahan kaca atau logam 1.3 bahan pengawet 1.4 racun kimiawi dan alami.
02	**Mengidentifikasi point kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP**	Poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan diidentifikasi termasuk : 2.1 pembelian, pengiriman & penyimpanan 2.2 persiapan dan pemasakan 2.3 pendinginan & penyimpanan 2.4 penaganan atau penyajian 2.5 pemanasan kembali 2.6 pelayanan.
03	**Melaksanakan rencana HACCP perusahaan**	3.1 Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan perusahaan metode HACCP. 3.2 Mengikuti proses *flow chart*. 3.3 Menyimpan catatan yang sesuai. 3.4 Memonitor poin kontrol penting. 3.5 Mengambil tindakan koreksi. 3.6 Menyetujui validasi audit internal dan eksternal.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berkaitan dengan seluruh operasional dimana makanan dan pelayanan terkait diberikan dan termasuk usaha / operasional berikut:

1. lembaga pendidikan
2. kafeteria / kios / kantin / cafe / toko makanan / restoran / hotel
3 outlet makanan siap saji
4 usaha-usaha yang berhubungan dengan kesehatan
5 operasi pertambangan
6 unit pertahanan
7 dinas layanan korektif
8 jasa boga perumahan
9 jasa boga penerbangan
10 jasa boga transportasi
11 jasa boga perayaan/resepsi
12 jasa boga pribadi.

PANDUAN PENILAIAN

1. Petunjuk dibutuhkan atas pengetahuan dan pemahaman dari:
   1.1 prinsip-prinsip dan metode HACCP tentang produksi makanan
   1.2 peraturan kesehatan dan keamanan makanan
   1.3 peraturan setempat tentang produksi makanan dan pengemasan
   1.4 kelompok klien 'beresiko'
   1.5 bahaya mikrobiologi
   1.6 perencanaan alur proses
   1.7 peraturan pencatatan HACCP sesuai dengan standar perundang-undangan
   1.8 prosedur stadard operasional.

2. Unit ini wajib di ditempat kerja atau dikelas. Penilaian harus mencakup uji teori pemahaman atau pertanyaan, studi kasus dan/atau proyek agar dapat menilai pengetahuan penunjang.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	2

KODE UNIT : **PAR.HT02.060.01**
JUDUL UNIT : **MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan untuk menerima dan meyimpan persedian dalam bidang pariwisata dan perhotelan. Unit ini terfokus pada prosedur penanganan umum yang dibutuhkan di banyak konteks yang berbeda. Unit ini berkaitan erat dengan unit lama Australia "Menerima dan Menyimpan Barang".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengambil kiriman persediaan**	1.1 Persediaan yang masuk diperiksa secara seksama terhadap pemesanan pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Variasi-variasi didefinisikan secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat. 1.3 Barang-barang diperiksa atas kerusakan, kualitas, tanggal kadaluarsa, bocor atau ketidaksesuaian dan dicatat sesuai dengan kebijakan perusahaan. 1.4 Barang-barang yang segar (makanan) diperiksa atas kualitas, ukuran, kesegaran seuai dengan syarat perusahaan dan variasi-variasi disampaikan kepada staff yang berwenang.
02	**Menyimpan persediaan**	2.1 Seluruh persediaan dipindahkan dengan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan. 2.2 Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan seuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Tingkat persediaan dicatat secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.4 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
03	**Memutar dan menjaga persediaan**	3.1 Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. 3.3 Kulaitas persediaan diperiksa dan dilaporkan. 3.4 Kelebihan persediaan diletakkan di gudang atau disimpan sesuai dengan peraturan perusahaan dan/atau pemerintah, serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan. 3.5 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Unit ini dapat mengacu pada persediaan yang diterima baik dari pemasok internal maupun eksternal.
3. Sistem kontrol persediaan dapat berupa:
   - 3.1 manual
   - 3.2 komputerisasi.
4. Persediaan meliputi namun tidak terbatas pada:
   - 4.1 makanan
   - 4.2 minuman
   - 4.3 perlengkapan
   - 4.4 alat-alat tulis
   - 4.5 brosur
   - 4.6 vouchers dan tiket.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang:
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   - 1.1 contoh-contoh dokumentasi dan sistem prinsip kontrol persediaan
   - 1.2 contoh-contoh dokumentasi dan sistem kontrol persediaan

1.3 prosedur pengangkatan dan penanganan yang aman
1.4 pengetahuan dasar tentang persediaan
1.5 kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
1.6 kebersihan
1.7 alur kerja yang logis dan hemat waktu.

2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang memungkinkan untuk mendemonstrasikan penerimaan dan penyimpanan. Uni ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
3.1 Kemampuan untuk menerima dan meyimpan persediaan secara efisien dan aman dalam kontex industri yang sesuai.
3.2 Bagi mereka yang bekerja disuatu lingkungan yang berhubungan dengan penyimpanan makanan dan minuman, petunjuk juga harus meliputi pertimbangan-pertimbangan pemahaman isu-isu kesehatan dan keselamatan yang didemonstrasikan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
4.1 Unit ini memiliki kaitan yagn sangat kuat dengan banyak unit-unit operasional lain. Tanda terima dan penyimpanan persediaan disetujui oleh orang yang bekerja di seluruh sektor industri pariwisata dan perhotelan. Dengan demikian, penilaian/pelatihan yang dikombinasikan dengan jenis unit lain mungkin akan sesuai. Unit ini juga harus dipilih untuk di sesuaikan dengan sektor industri khusus dan tempat kerja.

4.2 Di lingkungan dapur, restoran atau bar, unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.062.01**
JUDUL UNIT : **MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan jenis memasak yang berbeda yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam menu. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menggunakan Metode Dasar Memasak"

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Memilih, menggunakan perlengkapan memasak**	1.1 Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak tertentu. 1.2 Perlengkapan digunakan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan.
02	**Menerapkan metode pengolahan makanan**	2.1 Menggunakan metode memasak yang berbeda dalam menyiapkan hidangan sebagaimana dikehendaki perusahaan. 2.2 Memasak dilaksanakan dengan rangkaian cara yang logis dan aman. 2.3 Istilah dasar tentang memasak digunakan secara benar ketika memilih suatu metode memasak. 2.4 Metode memasak didemonstrasikan sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Peralatan meliputi namun tidak terbatas pada:
   - 2.1 peralatan yang menggunakan listrik/gas, kompor, oven, panggangan, pengorengan salamander
   - 2.2 pengolah makanan, penghalus (*blender)*, *mixer*, pengiris.
3. Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal- hal berikut:
   - 3.1 merebus
   - 3.2 *poaching*
   - 3.3 *braising*
   - 3.4 *stewing*
   - 3.5 mengukus
   - 3.6 menggoreng dengan minyak banyak / sedikit
   - 3.7 memanggang dalam oven untuk daging *(roasting)*
   - 3.8 memanggang dalam oven untuk ikan, sayur dan roti *(baking)*
   - 3.9 memanggang langsung di api *(grilling)*.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   - 1.1 keterampilan organisasional dan kejasama tim
   - 1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat, dan menggunakan alat-alat pemotong
   - 1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
   - 1.4 istilah memasak yang umum digunakan di perusahaan.
   - 1.5 prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat perorangan dan profesional
   - 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
   - 1.7 pembiayaan, hasil tes pengawasan porsi
   - 1.8 pengetahuan mengenai efek memasak pasa pengurangan pada hasil masakan yang mungkin terjadi.

2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai melalu demonstrasi pada saat kerja atau tidak bekerja atau pada simulasi

lingkungan kerja dimana proses pembersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan secara efisien seluruh peralatan yang digunakan ketika menyiapkan makanan dan area penyajian termasuk keseluruhan jenis perlengkapan besar dan kecil.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
Ada kaitan erat dengan sejumlah unit-unit operasional lain. Metode memasak yang aktual digunajan oleh sebagian besar orang yang berkaitan dengan persiapan makanan dalam industri perhotelan. Karena itu, mengkombinasikan pelatihan/penilaian dengan unit-unit lain yang membahas kegiatan memasak mungkin akan sesuai.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.067.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Sayuran, Kentang, Buah-buahan, Nasi, Telur dan Makanan Yang Terbuat dari Tepung".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Menyiapkan hidangan sayuran**	1.1	Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah dan harga.
		1.2	Sayur-sayuran dan kentang dipilih untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu
		1.3	Jika diperlukan, saus dan bumbu penyerta dipilih yang sesuai untuk dihidangkan dengan sayur-sayuran.
		1.4	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
02	**Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung**	2.1	Beragam makanan yang terbuat dari tepung dipilih sesuai dengan resep standar.
		2.2	Saus dan makanan penyerta dipilih sesuai dengan makanan yang mengandung tepung.
		2.3	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
03	**Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur**	3.1	Beragam makanan dari telur disiapkan dan disajikan sesuai dengan resep perusahaan.
		3.2	Saus dan bumbu penyerta dipilih yang cocok untuk telur.
		3.3	Telur digunakan dalam berbagai istilah yang digunakan termasuk, mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan, mengkilatkan, mengklarifikasi, menghias dan mengentalkan.
		3.4	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
04	**Menyimpan sayur-sayuran, telur dan makanan yang mengandung pati**	4.1	Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran dan bahan makanan yang terbuat dari tepung disimpan secara benar sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Sayur-sayuran adalah suatu istilah yang didefinisikan secara luas mangandung arti tanaman yang dapat dimakan, khususnya, bagian-bagian khusus yang mencakup namun tidak terbatas pada yang berkaitan dengan rumput-rumputan, tanaman yang tumbuh setiap tahun, sekali dalam dua tahun atau tanaman yang tumbuh sepanjang tahun:
   - 2.1 buah-buahan
   - 2.2 biji-bijian
   - 2.3 akar-akaran
   - 2.4 umbi-umbian
   - 2.5 tumbuh-tumbuhan yang berakar umbi
   - 2.6 batang
   - 2.7 daun
   - 2.8 bunga.

3. Resep untuk hidangan telur menggunakan (kecuali dinyatakan secara khusus) telur ayam yang memiliki berat antara 55-65 gr.
4. Makanan yang mengandung tepung mencakup dari berbagai asal budaya yang terbuat dari tepung atau terigu, atau mengandung dan/atau zat tepung. Juga mencakup namun tidak terbatas pada pasta, nasi dan palenta.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   - 1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
   - 1.2 praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan.
   - 1.3 prinsip-prinsip dan praktek gizi
   - 1.4 alur kerja yang logis dan hemat waktu
   - 1.5 sistem inventori dan kontrol persediaan
   - 1.6 prosedur pembelian, penerimaan,penyimpanan,penahanan dan pengeluaran.
   - 1.7 penetapan biaya, pengujian hasil jadi, kontrol porsi
   - 1.8 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu
2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan sayur-sayuran, telur dan produk makanan yang mengandung tepung didemontrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman rinci tentang klasifikasi sayur-sayuran yang berbeda, telur dan produk makanan yang terbuat dari tepung.
4. Kaitan dengan unit lain
   Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
   - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
   - 4.2 Menyajikan Makanan
   - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
   - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.058.01**
JUDUL UNIT : **MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengelola dan menyiapkan bahan-bahan makanan untuk dapur. Unit ini juga terfokus pada teknik persiapan makanan secara umum dan serupa dengan unit lama Australia Mengatur *Mise en Place* dan Menyiapkan Makanan.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Menyiapkan perlengkapan yang digunakan**	Memastikan bahwa perlengkapan dalam keadaan bersih, jenis dan ukuran yang benar serta dikumpulkan dan siap digunakan.
02	**Mengumpulkan dan menyiapkan bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu**	2.1 Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar. 2.2 Jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai.
03	**Menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran**	Makanan disiapkan sesuai dengan berat, jumlah dan/atau jumlah porsi, termasuk: 3.1 sayur-sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/atau disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu 3.2. produk-produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu 3.2 bahan-bahan/hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu 3.3 persiapan makanan secara umum sebagaimana yang dibutuhkan jenis-jenis makan dalam menu. Hal ini mencakup namun tidak terbatas pada *sandwich*, penghias hidangan, lapisan dan adonan kue.
04	**Menyiapkan daging, *seafood* dan unggas**	Makanan disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan ukuran dan/atau berat dengan cara-cara berikut ini: 4.1 ikan dan *seafood* dibersihkan dan disiapkan dan/atau dibuang tulangnya 4.2 unggas dipotong dan disiapkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2 Istilah mengorganisir dan menyiapkan makanan juga mengacu pada dengan istilah Perancis yang memiliki makna yang sama "*Mise en place* (Persiapan makanan)" dan termasuk :
   2.1 persiapan utama sebelum menyajikan makanan. Melibatkan komponen-komponen memasak suatu hidangan, tidak mencakup presentasi aktual.
   2.2 tugas yang dibutuhkan adalah membuat sebuah bagian dari dapur yang siap digunakan untuk pelayanan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 produk-produk dasar dan jenis menu dibutuhkan
   1.2 kebersihan
   1.3 kesehatan dan keselamatan ditempat kerja
   1.4 alur kerja yang logis dan hemat waktu.

2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja, melalui suatu demonstrasi praktek di tempat kerja atau dalam lingkungan tempat kerja yang disimulasikan. Hal ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengatur dan menyiapkan serangkain makanan yang umum secara efisien. Fokus dari lingkup umum ini beragam sesuai dengan sektor yang megoperasikan dapur.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai kaitannya dengan:
4.1 Menyajikan Makanan
4.2 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.059.01**
JUDUL UNIT : **MENYAJIKAN MAKANAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyajikan makanan secara efektif dan profesional. Unit ini berkaitan dengan seluruh unit-unit yang melibatkan penyajian makanan. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyajikan Makanan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Menyiapkan makanan untuk disajikan**	1.1 1.2	Makanan diidentifikasi secara benar untuk item menu. Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan persyaratan perusahaan untuk hidangan khusus.
02	**Porsi dan hidangan makanan**	2.1 2.2 2.3 2.4	Dalam meyajikan makanan diperlukan persedian yang cukup bersih, tidak ada kerusakan dari memasak yang tersedia dalam temperatur yang tepat. Makanan ditentukan porsinya secara benar dengan resep standar. Makanan dihidangkan tanpa tetesan dan tumpahan dan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan peraturana perusahaan untuk hindangan tertentu. Makanan yang akan ditampilkan di area publik harus dihidangkan dibawah temperatur yang benar dengan sikap yang menarik tanpa tetesan dan tumpahan dan berikan perhatian pada warna makanan.
03	**Bekerja dalam sebuah tim**	3.1 3.2	Kerja tim antara seluruh staf pelayanan didemonstrasikan untukmemastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas. Kerja rutin dapur untuk layanan makanan didemonstrasikan untuk memaksimalkan mutu makanan dan meminimalkan penundaan.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
   1.2 kesehatan
   1.3 mengetahui produk makanan dasar
   1.4 alur kerja hemat waktu dan logis.

2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup jenis metode-metode untuk menilai baik keterampilan praktek maupun pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyajikan makanan pada tingkat yang profesional, yang konsisten dengan sektor dimana dapur beroperasi.

4. Jenis penilaian
Kompetensi harus didemonstrasikan bersama dengan unit kompetensi dimana makanan disiapkan dan disajikan.

5. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai bersama dengan :
5.1 "Mengelola dan Menyiapkan Makanan"
5.2 unit-unit lain, yang melibatkan penyajian makanan.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.063.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN *APPETISER* DAN SALAD**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan pembangkit selera makan dan salad. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan *Appetiser*, *Savouries*, Salad and *Sandwich"*.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Menyiapkan dan menyajikan salad dan *dressing***	1.1 Bahan-bahan untuk salad dan *dressing* dipilih secara benar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 1.2 Salad-salad yang telah dipilih disiapkan menggunkan bahan-bahan segar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 1.3 Saus dan *dressing* yang cocok disiapkan sebagai campuran maupun penyerta salad. 1.4 Salad dihias dengan benar dan disajikan dengan rapi untuk mendapatkan kepuasan dari pelanggan dan sesuai dengan standar perusahaan.
02	**Menyiapkan dan menyajikan jenis makanan pembangkit selera makan yang panas dan dingin**	2.1 Makanan pembangkit selera makan dibuat dengan mengggunakan bahan yang tepat sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 2.2 Jika dibutuhkan, bahan penghias dipilih dan disiapkan secara benar. 2.3 Perlengkapan yang benar dipilih untuk membantu dalam membuat makanan pembangkit selera makan. 2.4 Sisa dan potongan hiasan secara produktif dimanapun kapanpun diperlukan. 2.5 Pembangkit selera di hias dan disajikan dengan benar dan rapi sesuai temperatur yang tepat disertai pertimbangan dari pelanggan.
03	**Menerapkan keterampilan organisasional untuk perencanaan dan persiapan alur kerja**	3.1 Salad dan pembangkit selera makan disiapkan dan disajikan dengan serangkaian cara yang sehat, logis dan berurutan dalam jangka waktu yang dibutuhkan. 3.2 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan. 3.3 Pembangkit selera dipanaskan dengan serangkaian cara yang sehat dan pantas untuk memelihara mutu dan kesegaran.
04	**Menyimpan salad dan makanan pembangkit selera**	Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya.
05	**Pelatihan kebersihan**	Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh jenis usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Makanan pembangkit selera adalah makanan dengan definisi membangkitkan selera makan. Hal ini mencakup jenis hidangan panas dan dingin yang dapat berupa hidangan klasik maupun modern, beragam menurut asal suku dan budaya. Makanan pembangkit selera atau *appetiser* juga mengacu pada namun tidak terbatas pada istilah-istilah berikut ini:
   2.1 *horsd'oceurves*
   2.2 *canapes*
   2.3 *savouries*
3. Salad dapat berupa hidangan klasik atau kontemporer, disajikan baik dingin, hangat maupun panas serta menggunakan beragam bahan/ramuan yang berbeda.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibuthkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 Unit ini wajib keterampilan organisasional dan kerjasama tim
   1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukan, khususnya yang berkaitan dengan praktek memeasng dan memotong
   1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
   1.4 istilah memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
   1.5 prinsip dan praktek kesehatan
   1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
   1.7 sistem pengendalian persediaan dan inventori
   1.8 procesur pembelian, penerimaan, penyimpanan, pemrosesan dan pengeluaran
   1.9 penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
   1.10 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
   dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan makanan pembangkit selera dan salad dapat dipertunjukan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk harus mencakup kemampuan yang didemonstrasikan dalam menyiapkan dan penyajikan jenis-jenis makanan yang diperlukan dalam unit ini secara efisien dalam konteks yang tepat seuai dnegan tingkat yang dapat diterima perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
   4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dan Menyajikan Makanan.
   4.2 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
      4.2.1 Mengelola dan Menyiapkan Makanan
      4.2.2 Menyajikan Makanan
      4.2.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
      4.2.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.065.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan berbagai kaldu dan saus. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Bahan, Saus dan Sup" dan unit "Mengembangkan dan Menyiapkan Saus Panas dan Dingin".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Menyiapkan dan menyimpan kaldu, *glaze* dan sari yang dibutuhkan jenis makanan**	1.1 Bahan-bahan serta bahan penyedap rasa digunakan sesuai dengan resep standar dan standar perusahaan. 1.2 Kaldu, *glaze* dan sari diproduksi dan disimpan sesuai dengan standar perusahaan.
02	**Menyiapkan dan menyimpan saus yang dibutuhkan dalam janis makanan**	Berbagai saus panas dan dingin diproduksi termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini : 2.1 saus dikurangi kadar airnya 2.2 saus kental 2.3 saus larutan lemak (emulsi) panas dan dingin 2.4 turunan dari saus dasar 2.5 beragam pengental saus digunakan secara tepat.
03	**Menyimpan dan mengencerkan saus**	Saus disimpan secara benar dan diencerkan sesuai dengan konsistensi standar industri.
04	**Menyimpan dan menyusun saus**	Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya.
05	**Pelatihan kebersihan**	Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Kaldu dan saus dapat berasal dari berbagai jenis dari suku dan budaya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   - 1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
   - 1.2 praktek kerja yang aman, khususnya yang berkaitan dengan pengepakan dan pengangkatan
   - 1.3 istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
   - 1.4 prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat personal dan profesional
   - 1.5 alur kerja yang logis dan hemat waktu.
2. Konteks penilaian
   Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek.
3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien jenis makanan untuk unit ini dalam konteks yang sesuai, dan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

4.1 Terdapat kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Saus digunakan secara luas dalam beberapa unit. Dengan demikian, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit ini harus dipilih agar sesuai dengan perusahaan tertentu.

4.2 Unit ini wajib dinilai bersamaan dengan atau setelah unit-unit berikut ini :

4.2.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
4.2.2 Menyajikan Makanan
4.2.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
4.2.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.066.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN SUP**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan beraaneka ragam sup. Unit ini dianggap sama dengan Elemen Kompetensi unit yang lama Australia "Menyiapkan Kaldu, Saus."

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengidentifikasi dan menggolongkan jenis-jenis sup**	Berbagai jenis sup diidentifikasi dan digolongkan kedalam bentuk berikut ini : 1.1 jernih 1.2 kental 1.3 krim 1.4 bubur sup 1.5 lain-lain.
02	**Menyiapkan dan menyimpan sup yang dibutuhkan dalam hidangan menu**	2.1 Bahan/ramuan yang benar disediakan untuk membuat sup. Hal ini termasuk kaldu, dan penghias hidangan disiapkan. 2.2 Berbagai janis sup dibuat sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Bahan-bahan untuk menjernihkan dan meengentalkan digunakan bilama diperlukan. 2.4 Sup-sup disimpan secara benar tanpa merusak mutu.
03	**Pengenceran sup**	Sup diencerkan bilaman perlu sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Sup dapat mencakup jenis dari berbagai asal suku dan budaya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
- 1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
- 1.2 praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan
- 1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek memasak terhadap nilai gizi makanan
- 1.4 istilah masak-memasak yang umum digunakan di perusahaan
- 1.5 prinsip dan praktek kesehatan
- 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
- 1.7 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penanganan dan pengeluaran.

2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau pada sebuah lingkungan simulasi dimana persiapan sup dapat didemonstrasikan.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan jenis-jenis hidangan yang diinginkan untuk unit ini dalam konteks yang tepat, dan sesuai dengan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini :
4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
4.2 Menyajikan Makanan
4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi
4.5 Menyiapkan Kaldu dan Saus.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.070.01**
JUDUL UNIT : **MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan memilih, menyiapkan, menyajikan dan menyimpan daging. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Asustralia"Menyiapkan dan Memasak Daging".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengidentifikasi daging**	1.1 Potongan daging babi, domba, sapi dan sapi muda primer, skunder dan yang sesuai dengan porsi diidentifikasi sesuai dengan potongan daging standar Indonesia. 1.2 Sisa-sisa daging digunakan untuk meminimalkan pemborosan dan menjaga mutu. 1.3 Pemotongan dengan biaya murah dan produk daging dipilih bila dan dimana perlu.
02	**Memilih pemasok dan membeli daging**	2.1 Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga sesuai dengan persyaratan perusahaan dan kemampuannya untuk memenuhinya. 2.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
03	**Menyiapkan dan menyajikan potongan daging**	3.1 Potongan daging disajikan sesuai dengan porsi yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu. 3.2 Beragam porsi potongan daging primer dan sekunder disiapkan dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep standar. 3.3 Cairan bumbu rendaman yang tepat disiapkan jika perlu dan digunakan secara benar dengan berbagai potongan daging.
04	**Mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan isi perut**	Beragam janis organi perut yang dapat dimakan dan "bagian daging yang berbeda" disiapkan sesuai dengan resep standar.
05	**Menyimpan dan menuakan daging**	5.1 Daging segar dan daging *cryovac* disimpan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.2 Daging segar dan daging *cryovac* dituakan untuk menjaga mutu dan kesegaran. 5.3 Daging beku disegarkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Teknik persiapan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini:
   - 2.1 mambuang tulang, memotong, mengiris, mencincang
   - 2.2 menimbang, menentukan porsi
   - 2.3 memasukkan lemak dalam daging, melunakan, menggiling, mengikat sayap dan kaki
   - 2.4 mengisi, mengikat dan menusuk.
3. Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman prinsip dan praktek berikut ini:
   - 3.1 menuakan daging
   - 3.2 menyimpan dan menyegarkan daging
   - 3.3 teknik persiapan, pemasakan dan persiapan perendaman bumbu yang sesuai untuk jenis isi perut.
4. Petunjuk tentang pengetahuan komoditas dari jenis daging dan isi perut dibutuhkan, termasuk:
   - 4.1 karakterisitik janis daging dan isi perut. Jenis, potongan, mutu, kandungan lemak
   - 4.2 karakteristik potongan porsi utama dan kedua
   - 4.3 nama-nama merek dagang yang seuai dan istilah masak-memasak yang sesuai dengan potongan daging standar Indonesia

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
   1.2 praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitandengan praktek mengemas, mengangkat dan menggunakan alat-alat pemotong
   1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
   1.4 istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
   1.5 prinsip-prinsip dan praktek kebersihan
   1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
   1.7 sistem inventori dan kontrol persediaan
   1.8 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan serta penerbitan
   1.8 penetapan biaya, uji hasil, kontrol porsi.
2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang
3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan hidangan daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
   Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
   4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
   4.2 Menyajikan Makanan
   4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
   4.4 Membersihkan dan Merawat Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	2

KODE UNIT : **PAR.HT02.081.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang Terkontrol" dan "Menyiapkan Potongan Daging untuk Restoran".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Memilih pemasok dan membeli daging**	1.1	Pemasok dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan kebutuhan pelanggan perusahaan.
		1.2	Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
02	**Menyiapkan dan membuat beragam porsi daging yang terkontrol**	2.1	Bahan/ramuan ditentukan, dipilih dan ditimbang secara benar sesuai dengan resep standar.
		2.2	Daging dipotong sesuai dengan ukuran porsi yang benar.
		2.3	Beragam porsi produk daging yang terkontrol disiapkan.
03	**Menyimpan potongan daging dan produk daging**	3.1	Pembusukan makanan diminimalkan melalui teknik penyimpanan yang tepat sesuai dengan peraturan industri.
		3.2	Mutu setiap potongan dan produk dijaga melalui teknik penyimpanan yang tepat.
04	**Melaksanakan praktek keselamatan dan kesehatan**	4.1	Masalah potensial dalam hal kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko.
		4.2	Mesin yang digunakan dalam pembuatan dioperasikan secara aman dan sehat sesuai dengan instruksi pabrik.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.

2. Daging termasuk daging babi, sapi dan domba dan daging binatang buruan.

3. Produk daging mencakup produk daging mentah yang dibuat seperti sosis dll.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
   1.1 prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
   1.2 istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
   1.3 prinsip dan praktek kesehatan
   1.4 alur kerja yang logis dan hemat waktu
   1.5 stanndar pembelian daging dan binatang ternak
   1.6 idenntifikasi potongan daging utama dan sekunder sesuai dengan potongan daging standar Indonesia
   1.7 kontroltrol porsi
   1.8 pengetahuan dasar tentang daging dan teknik pengawetan daging
   1.9 prosedur penyimpanan

2. Konteks penilaian
Unit ini wajib melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan porsi daging terkontrol serta produk daging dapat didemonstrasikan. Unit ini didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan daging dan produk daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut:
4.1 Mengorganisir dan Menyipkan Makanan
4.2 Menyajikan Makanan
4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi
4.5 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.068.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pemilihan, penyajian dan penyimpanan daging unggas dan binatang buruan.
Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan**	1.1 1.2	Berbagai jenis daging unggas dan binatang buruan diidentifikasi secara benar. Daging unggas dan binatang buruan dipilih sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
02	**Menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan binatang buruan**	2.1 2.1.1 2.1.2 2.1.3 2.1.4 2.1.5 2.2 2.3 2.4	Teknik manyiapkan daging unggas didemonstrasikan dan digunakan secara benar, termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini: membuang tulang pengisian pemotongan sehingga tidak bertulang penggulungan dan pengikatan mengolesi minyak. Teknik persiapan daging binatang buruan (dimana berbeda dengan daging unggas) didemonstrasikan dan digunakan secara benar. Daging unggas dan binatang buruan disiapkan dan dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan. Penyajian daging unggas dan daging binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan dan mencakup namun tidak terbatas pada pemotongan, pengirisan secara keseluruhan.
03	**Menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan**	3.1 3.2 3.3 3.4	Kondisi penyimpanan dan temperatur optimum untuk daging unggas dan binatang buruan dimonitor. Daging unggas dan binatang buruan ditangani secara efisien untuk meminimalkan resiko pembusukan makanan dan kontaminasi. Jika beku, daging unggas dan/atau binatang buruan dilumerkan secara benar atau aman. Standar tinggi kesehatan dipraktek untuk meminimalkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Daging unggas dan binatang buruan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini:
   - 2.1 anak unggas, kalkun, bebek, angsa
   - 2.2 burung, puyuh, merpati/dara
   - 2.3 daging rusa, babi, kelinci, kelinci hutan (terwelu)
   - 2.4 kerbau, buaya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan d bidang berikut ini dibutuhkan:

- 1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
- 1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan.

1.3 prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
1.4 istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
1.5 prinsip dan praktek kesehatan
1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
1.7 sistem kontrol persediaan dan inventori
1.8 pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran prosedur
1.9 penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
1.10 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.

2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging ayam dan binatang buruan dapat didemonstrasikan. Hal ini harus didukung dengan penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien masakan daging unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang perbedaan daging unggas dan binatang buruan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut:
4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
4.2 Menyajikan Makanan
4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT02.071.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN MAKANAN *DESSERT* YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berlaku untuk persiapan jenis makanan penutup yang panas dan dingin dalam berbagai usaha. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia"Menyiapkan Makanan Pencuci Mulut/Dessert yang Panas dan Dingin", "Menyiapkan Makanan Penutup yang Panas dan Dingin dan Bentuk-bentuk "Elemen Kompetensi,"Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Penutup".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Menyiapkan dan membuat makanan penutup**	1.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan peraturan resep. 1.2 Makanan penutup dibuat sesuai dengan standar dan resep perusahaan dan cocok digunakan di beragam menu dan usaha jasa boga. 1.3 Beragam bahan/ramuan digunakan secara kreatif untuk membuat makanan penutup yang panas, dingin dan beku.
02	**Menghias, menentukan porsi dan menyajikan makanan penutup**	2.1 Makanan penutup dihias dengan tepat untuk meningkatkan penyajian. 2.2 Makanan penutup ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan.
03	**Menyiapkan saus manis**	3.1 Jenis saus manis dibuat sesuai dengan konsistensi yang diinginkan dan aroma yang tepat sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Berbagai bahan-bahan pengental yang cocok untuk saus manis sesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Saus disimpan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan.
04	**Menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi**	4.1 Aroma dan susunan penghias hidangan sesuai dengan pelengkap makanan penutup tertentu. 4.2 Makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi digunakan untuk meningkatkan rasa serta susunan dan keseimbangan.
05	**Menyimpan makanan penutup**	5.1 Makanan penutup disimpan dibawah temperatur yang tepat dan dibawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran dan ketertarikan pelanggan. 5.2 Kemasan harus sesuai untuk pengawetan rasa, penampilan dan karakteristik makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Istilah Manis (kadang-kadang mengacu pada "Makanan Penutup (*Desserts*)") mencakup namun tidak terbatas pada porsi yang disiapkan dari tipe-tipe makanan berikut ini:
   - 2.1 pudding, pastel, tart, *flans*, kue goreng berisi buah
   - 2.2 pudding *custard*, krim
   - 2.3 buah-buahan
   - 2.4 *charlotte*, *bavarois*, *mousse*, *souffle*, *sabayon*
   - 2.5 *meringues*, kue gulung, telur dadar
   - 2.6 es puter (sorbet), es krim, *bombe*, *parfait*.
3. Permen mencakup makanan dari berbagai asal budaya dan dapat diperoleh dari resep klasik dan modern.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini:
   1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
   1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan dan pengangkatan
   1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan tentang nilai makanan bergizi
   1.4 istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
   1.5 prinsip dan praktek kesehatan
   1.6 alur kerja hemat waktu dan logis
   1.7 sistem kontrol persediaan dan inventori
   1.8 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
   1.9 penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
   1.10 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.

2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai melalui demosntrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan permen dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan permen secara efesien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci dari tipe makanan penutup yang berbeda.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
   Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
   4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
   4.2 Menyajikan Makanan
   4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
   4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi
   4.5 Menyiapkan *Pastry*, kue dan Makanan yang Mangandung Ragi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT03.043.01**
JUDUL UNIT : **MEMANTAU KINERJA STAF**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memonitor kinerja staff dan mencakup keterampilan dalam menilai kinerja dan pemberian nasehat/saran.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Memberikan umpan balik kinerja kepada staf**	1.1	Kolega dikonsultasikan dan diinformasikan tentang standar kinerja yang diinginkan.
		1.2	Kinerja yang terus menerus dimonitor di tempat kerja.
		1.3	Umpan balik perbaikan dan konfirmasi diberikan pada kolega secara terus menerus.
		1.4	Kolega menerima bimbingan dan dukungan di tempat kerja.
		1.5	Prestasi dan kinerja yang menonjol diakui dan diberikan penghargaan.
		1.6	Kebutuhan untuk kepelatihan dan pelatihan lebih jauh diidentifikasi dan diorganisir sesuai dengan kebijakan perusahaan.
02	**Pengakuan dan pemecahan masalah**	2.1	Masalah kinerja diidentifikasi dan diselidiki segera.
		2.2	Umpan balik dan kepelatihan digunakan untuk menunjukan masalah kinerja.
		2.3	Solusi yang memungkinan dibicarakan dan disepakati dengan kolega atas masalah yang dipersoalkan.
		2.4	Hasil akhir ditindak lanjuti di tempat kerja.
		2.5	Dimana perlu waktu pemberian nasehat formal diorganisir.
03	**Melaksanakan sistem penilaian kinerja**	3.1	Penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.2	Penilaian kinerja individu dilaksanakan secara terbuka dan fair sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.3	Catatan penilaian dilengkapi dan disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan perindustrian.
		3.4	Cara tindakan disepakati dengan kolega dan ditindak lanjuti di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk berbagai staf di seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 teknik dan sistem penilaian kinerja
   1.2 hubungan pengetahuan industri dan masalah EEO yang berpengaruh pada pengawasan kinerja staf
   1.3 teknik kepelatihan satu satu.

2. Konteks penilaian
   Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Mencari:

3.1 kemampuan memberikan umpan balik dengan cara yang bersifat mendukung

3.2 kemampuan melaksanakan penilaian kinerja formal sesuai dengan kebijakan dan sistem yang sudah mapan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit lain yang mungkin atau tidak mungkin dilaksanakan oleh supervisor dan manajer ditempat kerja. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan gabungan dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada:

4.1.1 Memonitor Operasi Pekerjaan

4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional

4.1.2 Memimpin dan Menangani Orang.

4.2 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1

KODE UNIT : **PAR.HT03.039.01**
JUDUL UNIT : **MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proses perencanaan di tempat kerja. Unit ini terfokus pada keterampilan dan dibutuhkan oleh manajer frontline untuk mengembangkan dan melaksanakan jenis inisiatif perencanaan dan mendukung jenis unit kepemipinan lain.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengembangkan rencana operasional**	1.1 Mengembangkan rencana dan strategi berdasarkan pada kebutuhan tempat kerja dan identifikasi kesempatan untuk peningkatan dan inovasi. 1.2 Ruang lingkup dan tujuan inisiatif yang diinginkan dikembangkan berdasarkan pada: 1.2.1 tujuan perusahaan keseluruhan 1.2.2 umpan balik staf dan pelanggan 1.2.3 memonitor operasi tempat kerja. 1.3 Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal, yang berdampak pada perencanaan. 1.4 Konsultasi dengan kolega yang tepat selama pengembangan rencana. 1.5 Pengembangan strategi sumber daya. 1.6 Mengembangkan rangka kerja dan sistem administratif. 1.7 Mengidentifikasi & mengkomunikasikan secara jelas prioritas, tanggungjawab. 1.8 Mengembangkan sistem evaluasi dengan cara berkonsultasi dengan kolega yang tepat. 1.9 Mengembangkan strategi komunikasi internal dan eksternal untuk tetap memberikan informasi pada seluruh pengambil keputusan.
02	**Mengatur dan memonitor rencana operasional**	2.1 Tindakan yang diidentifikasi dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prioritas yang disepakati. 2.2 Memberikan dukungan dan bantuan kepada kolega yang terlibat dalam melaksanakan rencana. 2.3 Memberikan laporan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.4 Melaksanakan dan memonitor sistem kontrol keuangan. 2.5 Menilai peraturan tambahan dan menindaklanjuti sesuai dengan kebijakan perusahaan.
03	**Melaksanakan evaluasi terus menerus**	3.1 Menggunakan metode evaluasi yang telah disepakati untuk menilai keefektifan di tempat kerja. 3.2 Evaluasi melibatkan seluruh kolega yang tepat. 3.3 Mengidentifikasi masalah dan penyesuaian dilakukan. 3.4 Menggabungkan hasil evaluasi dengan manajemen perencanaan dan operasional.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Rencana operasional agak luas sifatnya dan banyak mencakup perencanaan-perencanaan untuk:
   - 2.1 departemen dalam perusahaan besar
   - 2.2 bisnis kecil
   - 2.3 proyek khusus
   - 2.4 pengenalan produk baru.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengatuhuan di bidang berikut ini:
   1.1 teknik perencanaan
   1.2 pemecahan masalah dan pembuatan keputusan dalam hubungan khusus dengan pengembangan dan pelaksanaan rencana operasional.
   1.3 keterampilan riset sehubungan dengan jenis informasi yang luas dari banyak sumber dan jenis masalah yang berkaitan.
2. Konteks penilaian
   Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
   Mencari:
   3.1 kemampuan untuk mengembangkan rencana realisits yang berkaitan dengan konteks periwisata dan/atau perhotelan khusus dan “riil”. rencana harus mengindentifikasi masalah perusahaan dan industri yang ada dan yang berkaitan serta mengidentifikasi secara jelas suatu program pelaksanaan
   3.2 kemampuan untuk menerapkan suatu pendekatan terpadu dengan masalah operasional
   3.3 pengetahuan dan pemahaman hal-hal berikut ini:
      3.3.1 masalah hukum yang mempengaruhi operasional umum dalam sektor tersebut
      3.3.2 masalah industri yang ada yang mempengaruhi operasi umum dalam sektor tersebut
      3.3.3 pelaksanaan khusus dan mengawasi masalah yang dapat mempengaruhi rencana.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
   4.1 Unit ini dapat dinilai dengan atau setelah unit berikut ini:
      4.1.1 Merencanakan dan Membangun Sistem dan Prosedur.
      4.1.2 Memonitor Operasi Pekerjaan
      4.1.2 Memimpin dan Menangani Orang.
   4.2 Unit ini berkaitan dengan perencanaan dan sebagaimana yang telah dketahuai penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan jenis unit kepamimpinan lain secara luas. Unit ini harus dipilih sesuai dengan kebutuhan sektor khusus dan tempat kerja.
   4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
   4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2

KODE UNIT : **PAR.HT03.043.01**
JUDUL UNIT : **MEMANTAU KEGIATAN KERJA**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengawasi dan memonitor kualitas operasi kerja dalam perusahaan pariwisata dan perhotelan. Unit ini dapat dilaksanakan oleh team leader, supervisor atau manajer

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Memonitor dan meningkatkan operasi/kegiatan di tempat kerja**	1.1	Tingkat efisiensi dan layanan dimonitor berdasarkan kegiatan yang sedang berjalan.
		1.2	Kegiatan di tempat kerja mendukung seluruh tujuan perusahaan dan persyaratan kepastian mutu.
		1.3	Masalah kualitas & hasilnya perlu segera diidentifikasi & dibuat penyesuaian jika diperlukan.
		1.4	Prosedur dan sistem diganti dengan berkonsultasi dengan kolega untuk meningkatkan efisiensi dan kefektifan.
		1.5	Mengkonsultasikan dengan kolega tentang cara-cara meningkatkan efisiensi dan tingkat layanan.
02	**Merencanakan dan menyusun alur kerja**	2.1	Beban kerja kolega dinilai secara akurat.
		2.2	Pekerjaan dijaddwalkan dengan cara yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan konsumen.
		2.3	Pekerjaan didelegasikan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip pendelegasian.
		2.4	Alur kerja dinilai berdasarkan tujuan dan garis waktu yang telah disepakati.
		2.5	Membantu kolega memprioritaskan beban kerja.
		2.6	Input memberikan manajemen yang tepat tentang kebutuhan staf.
03	**Menjaga catatan tempat kerja**	3.1	Melengkapi catatan di tempat kerja dengan akurat dan diserahkan dalam jangka waktu yang ditentukan.
		3.2	Dimana perlu penyelesaian catatan didelegasikan dan dimonitor sebelum penyerahan.
04	**Memecahkan masalah dan membuat keputusan**	4.1	Mengidentifikasi masalah di tempat kerja secara tepat dan dipertimbangkan dari sudut pandangan operasional dan layanan konsumen.
		4.2	Mengambil tindakan jangka pendek untuk memecahkan masalah yang ada dimana perlu.
		4.3	Menganalisa masalah untuk dampak jangka panjang dan solusi potensial dinilai dan ditindak lanjuti dengan berkonsultasi dengan kolega yang berkaitan.
		4.4	Apabila ada masalah timbul oleh anggota tim, mereka didukung untuk berpartisipasi dalam memecahkan masalah tersebut.
		4.5	Tindak lanjut dilaksanakan untuk memonitor keefektifan pemecahan masalah di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk berbagai staf dalam seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Masalah mencakup namun tidak terbatas pada:
   2.1 situasi sulit layanan konsumen
   2.2 perlengkapan yang rusak/kegagalan teknis
   2.3 penundaan dan kesulitan waktu.
3. Catatan tempat kerja mencakup namun tidak terbatas pada:
   3.1 catatan staf
   3.2 laporan kinerja reguler.

PEDOMAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidan berikut ini:
   1.1 peranan dan tanggungjawab orang-orang yang terlibat dalam pengawasan operasi kerja
   1.2 pandangan umum kepemimpinan dan tanggungjawab manajemen.
   1.3 prinsip-prinsip rencana kerja
   1.4 metode organisasi kerja khusus yang sesuai dengan sektor industrinya
   1.5 prinsip-prinsip kepastian mutu
   1.6 manajemen waktu
   1.7 prinsip-prinsip delegasi
   1.8 pemecahan masalah dan proses pembuatan keputusan
   1.9 masalah industri dan/atau legislatif, yang mempengaruhi organisasi kerja jangka pendek sesuai dengan sektor industri.
2. Konteks penilaian
   Penilaian unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
   Mencari:
   3.1 kemampuan untuk memonitor secara efektif dan merespon jenis operasional dan masalah layanan di tempat kerja
   3.2 pemahaman tentang peranan staff yang terlibat dalam pengawasan tempat kerja
   3.3 pengetahuan kepastian mutu, prinsip-prinsip rencana alur kerja, delegasi dan pemecahan masalah.
4. Kaitan dengan unit lain
   4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit lain. Yang tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai. Contoh, mencakup namun tidak terbatas pada:
      4.1.1 Merencanakan dan Membangun Sistem dan Prosedur
      4.1.2 Melaksanakan Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Tempat Kerja
      4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional.
   4.2 Catatan bahwa pemecahan masalah termasuk baik dalam unit ini maupun dalam unit Menangani Situasi Konflik. Harus diperhatikan penghindaran duplikasi dalam penilaian dan pelatihan.
   4.3 Juga harus diperhatikan penghindaran duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Menjaga Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
   4.4 Harus diperhatikan pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri ini dengan tanpa konteks kearah sektor individu. Batasan Variabell akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2