	UNIVERSITAS NUSA MANDIRI **FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS** **PROGRAM STUDI PERHOTELAN**	**Kode Dokumen** **AK/MKP/RPS-027**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
OPRASIONAL RESTAURAN DAN BAR 1	027	Mata Kuliah Program Studi	**T=1**	**P=3**	3	15 Juni 2022

OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Ketua PRODI
	 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M	 **Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M**	 **Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M**

Capaian Pembelajaran (CP)	**CPL-PRODI yang dibebankan pada MK**	
	CPL1 (S7)	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
	CPL2 (P4)	Melakukan komunikasi di tempat kerja
	CPL3 (KU2)	mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
	CPL4 (KK8)	Menyiapkan dokumen-dokumen kantor di hotel
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK1	Memahami dan menjelaskan ruang lingkup Resaturan dan Bar, diantaranya memahami peran, fungsi, dan tanggung jawab petugas waiter mengelola dan mengoperasikan peralatan Restauran Dan Bar, atribut yang dibutuhkan, dan karakteristik petugas restaurant Dan Bar.
	CPMK2	Mampu menjelaskan jenis Bar berikut peraatan yang di gunakan di restaurant dan Bar.
	CPMK3	Mampu melakukan teknik menata meja makan.
	CPMK4	Mampu dan memahami serta dapt melakukan pelayanan pada tamu secara baik dan benar
	CPMK5	Mampu dan memahami jenis –jenis minuman yang ada di bar
	CPMK6	Mampu menjelaskan dan menyajikan minuman Anggur.
	CPMK7	Mampu menyajikan dan melayani minuman alcohol dan non alcohol

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</td></tr>
<tr><td></td><td>Sub-CPMK1</td><td colspan="2">Memahami dan mampu menjelaskan ruang lingkup Restauran dan Bar, diantaranya memahami peran, fungsi, dan tanggung jawab petugas waiter mengelola dan mengoperasikan peralatan Restauran Dan Bar, atribut yang dibutuhkan, dan karakteristik petugas restaurant Dan Bar.</td></tr>
<tr><td></td><td>Sub-CPMK2</td><td colspan="2">Mampu dan memahami serta dapt membuat minuman beralkohol, Praktek Membuat minuman non alkohol</td></tr>
<tr><td></td><td>Sub-CPMK3</td><td colspan="2">Mampu menjelaskan dan menyajikan Cara Menyajikan Pesanan Ke meja Tamu
Sesuai standart Sevice yang Baik</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table>
<tr><th></th><th>Sub-CPMK1</th><th>Sub-CPMK2</th><th>Sub-CPMK3</th></tr>
<tr><td>CPMK1</td><td></td><td>V</td><td></td></tr>
<tr><td>CPMK2</td><td></td><td>V</td><td></td></tr>
<tr><td>CPMK3</td><td></td><td></td><td>V</td></tr>
<tr><td>CPMK4</td><td></td><td></td><td>V</td></tr>
<tr><td>CPMK5</td><td>V</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>CPMK6</td><td>V</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>CPMK7</td><td>V</td><td></td><td>V</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Deskripsi Singkat MK</td><td colspan="3">Operasional Restauran dan Bar 1 adalah sebuah mata kuliah yang mempelajari mengenai peran, fungsi dan struktur mengenai departemen Food and Beverage service di sebuah hotel. Selain itu, mata kuliah ini mengharuskan mahasiswa mempraktekan apa yang diperoleh selama penyampaian materi. Mulai dari kemampuan dasar yang harus dimiliki agar bisa menjadi seorang petugas Resaturan dan Bar. Serta mengerti dan memahami tugas dan tanggung jawabnya.</td></tr>
<tr><td>Bahan Kajian: Materi Pembelajaran</td><td colspan="3">
Ruang lingkup Food and Beverage service Departement
Jenis Dan Organisasi Bar
Jenis Bar Equitment, macam-macam glass wareSistem pelayanan tamu hotel, Peralatan Resatuaran
Perlengkapan Bar
Teknik dan jenis table set up
Peranan Bartender
konsep dasar penataan pelayanan makanan dan menu
UTS
Produk Bar
</td></tr>
</table>

	10. Keperluan restauran 11. Minuman Non alcohol dan pembagiannya 12. Tugas dan tanggung jawab waiters 13. Jenis Minuman Anggur 14. Menyajikan Pesanan Ke meja Tamu Sesuai standart Sevice yang Baik 15. prosedur pemesanan minuman di bar dan pelaksanaanya 16. UAS
Pustaka	**Utama :**
	1. Widjoyo Amodjo, Marsum, 2004. Bar, Minuman dan Pelayanannya. Andi, Yogyakarta 2. Ruffino, Bartono,2009. Hotel Snackbar panduan untuk uji kompetensi. Andi, Yogyakarta 3. Panggabean Edy, 2012. The Secret Of Barista. Gudang Penerbit. Jakarta 4. Widjoyo Amojo, Marsum, 2005. Banquet Table Manners & Napkin Folding. Andi, Yogyakarta 5. Abdul Rahman Arief,2005. Ilmu Perhotelan & Restoran. Graha Ilmu,Yogyakarta 6. Soekresno,2005. Table Manner. Graha Ilmu, Yogyakarta
	Pendukung :
	7. Standart Kompentensi Kerja Indonesia. 8. Puspita, Ratna. Strategi dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Operasional di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. Jurnal Jasdim 1 (1), Hal 36-42. Jakarta
Dosen Pengampu	
Matakuliah syarat	

Mg Ke-	**Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)**	**Penilaian**		**Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]**		**Materi Pembelajaran [Pustaka]**	**Bobot Penilaian (%)**
		Indikator	**Kriteria & Teknik**	**Luring (*offline*)**	**Daring (*online*)**		
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**	**(7)**	**(8)**
1	Memahami dan mampu menjelaskan ruang lingkup Restauran dan Bar, diantaranya	Memahami ruang lingkup Food and beverage	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk:	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Ruang lingkup Food and Beverage service Departement	**10%**

	memahami peran, fungsi, dan tanggung jawab petugas waiter mengelola dan mengoperasikan peralatan Restauran Dan Bar, atribut yang dibutuhkan, dan karakteristik petugas restaurant Dan Bar.	Departement di Hotel	Penugasan				
2	Memahami dan mampu menjelaskan ruang lingkup Restauran dan Bar, diantaranya memahami peran, fungsi, dan tanggung jawab petugas waiter mengelola dan mengoperasikan peralatan Restauran Dan Bar, atribut yang dibutuhkan, dan karakteristik petugas restaurant Dan Bar.	Memahami ruang lingkup Food and beverage Departement di Hotel	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Jenis Dan Organisasi Bar	**10%**
3	Mampu menjelaskan jenis Bar berikut peraatan yang di gunakan di restaurant dan Bar.	Menjelaskan bar equitment dan perlatan restauran	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		• Jenis Bar Equitment, macam-macam glass wareSistem pelayanan tamu hotel	**5%**

						• Peralatan Resatuaran	
4	Mampu menjelaskan jenis Bar berikut peraatan yang di gunakan di restaurant dan Bar.	Menjelaskan bar equitment dan perlatan restauran	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		• Perlengkapan Bar	**5%**
5	Mampu melakukan teknik menata meja makan.	Melaksanakan proses table set up dan pelaksanaan taking order	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		• Teknik dan jenis table set up • Standart set up • Basic set up • Ala borate set up • Melakukan taking order di restaurant.	**5%**
6	Mampu Mengetahui Peranan Bartender.	Melaksanakan proses table set up dan pelaksanaan taking order	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Peranan Bartender	**5%**
7	Mampu mengetahui dan memahami konsep dasar penataan pelayanan makanan dan menu	Melaksanakan proses table set up dan pelaksanaan taking order	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		konsep dasar penataan pelayanan makanan dan menu	**10%**
8	**Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengan Semester**						
9	Mampu dan memahami Produk Bar	Memahami Produk Bar	Kriteria: Struktural Prosedur	TM: 3x50 Menit TT: 3x60		Produk Bar	**10%**

			Bentuk: Penugasan	Menit BM: 3x60 Menit			
10	Mampu dan memahami keperluan restaurant	Memahami keperluan restaurant	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit		Keperluan restauran	**10%**
11	Mampu dan memahami serta dapt membuat minuman beralkohol, Praktek Membuat minuman non alkohol	memahami serta dapt membuat minuman beralkohol, Praktek Membuat minuman non alkohol	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit		• Minuman Non alcohol dan pembagiannya • Minuman alcohol dan pembagiannya • Cara pembuatan minuman. • Praktek membuat minuman	**5%**
12	Mampu dan memahami Tugas dan tanggung jawab waiters	memahami Tugas dan tanggung jawab waiters	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit		Tugas dan tanggung jawab waiters	**5%**
13	Mampu dan memahami Mampu menjelaskan dan menyajikan minuman Anggur.	Menidentifikasi jenis –jenis Anggur	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit		• Jenis Minuman Anggur • Cara penyimpanannya.	**5%**

14	Mampu menjelaskan dan menyajikan Cara Menyajikan Pesanan Ke meja Tamu Sesuai standart Sevice yang Baik	Cara Menyajikan Pesanan Ke meja Tamu Sesuai standart Sevice yang Baik	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit		Menyajikan Pesanan Ke meja Tamu Sesuai standart Sevice yang Baik	**5%**
15	Mampu menyajikan dan melayani minuman alcohol dan non alcohol	Memproses persiapan membuka minuman tamu	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit		prosedur pemesanan minuman di bar dan pelaksanaanya	**10%**
16	**Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester**						