

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Matakuliah	: Bahasa Inggris Pramusaji dan Bartender
Kode Matakuliah	: 2BIPB1
Bobot SKS	: 2
Semester	: IV (empat)
Hari Pertemuan	: Monday and Wednesday, 21:10 - 22:30
Tempat Pertemuan	: Ruang A302
Dosen Pengampu MK	: Malda Junidin Siska Amelia Maldin, M.Pd

Tata Tertib Mahasiswa dan Dosen

1. Perkuliahan dilaksanakan sesuai RPS dan kontrak perkuliahan yang telah disepakati.
2. Dosen dan mahasiswa wajib hadir tepat waktu dan siap mengikuti kegiatan teori serta praktik.
3. Kehadiran mahasiswa minimal 75% dari total pertemuan.
4. Mahasiswa wajib menggunakan bahasa Inggris dalam kegiatan pembelajaran dan praktik sesuai arahan dosen.
5. Dosen dan mahasiswa wajib menjaga sikap profesional, sopan, dan saling menghormati.
6. Mahasiswa wajib berpartisipasi aktif dalam dialog, role play, dan simulasi pelayanan.
7. Mahasiswa wajib menggunakan istilah dan ungkapan bahasa Inggris yang tepat dalam konteks pelayanan pramusaji dan bartender

Kriteria dan Standar Penilaian

- a. Tugas & Keaktifan : 30%
- b. UTS : 30%
- c. UAS : 40%

Mengikuti Pertemuan 70%

Materi Pertemuan

1. Mampu menjelaskan berbagai jenis restoran dalam bahasa Inggris, termasuk ciri khas dan layanan yang ditawarkan oleh restoran cepat saji, fine dining, dan restoran etnik.
2. Mampu menyebutkan dan menjelaskan peran masing-masing anggota staf hotel dan restoran dalam bahasa Inggris, serta pentingnya komunikasi yang efektif di dalam tim.
3. Mampu memberikan informasi layanan restoran, seperti menu dan spesial hari itu, dalam bahasa Inggris yang jelas dan ramah kepada tamu.
4. Mampu menjelaskan cara menangani reservasi khusus dalam bahasa Inggris, termasuk permintaan untuk acara pribadi atau kebutuhan diet, dengan sikap profesional.
5. Mampu mengatur tempat duduk tamu dan mengambil pesanan dalam bahasa Inggris
Mampu mengatur tempat duduk tamu dan mengambil pesanan dalam bahasa Inggris dengan akurat, serta memberikan rekomendasi menu yang sesuai.
6. Mampu menyajikan makanan dengan cara yang menarik dan sesuai standar restoran dalam bahasa Inggris, serta memahami terminologi yang tepat untuk meningkatkan pengalaman tamu.
7. Mampu menjelaskan proses menyiapkan meja sarapan atau nampan dalam bahasa Inggris, termasuk pemilihan peralatan dan penyajian makanan yang tepat.
8. Mampu menyiapkan meja makan malam dengan tata letak yang elegan dalam bahasa Inggris, serta memahami penggunaan alat makan yang sesuai untuk berbagai hidangan.
9. Mampu menjelaskan hidangan utama dan pencuci mulut dalam bahasa Inggris dengan cara yang menarik, termasuk bahan-bahan dan cara penyajian.
10. Mampu merekomendasikan aperitif dan anggur yang sesuai dengan menu dalam bahasa Inggris, serta memahami dasar-dasar pairing makanan dan minuman.
11. Mampu menangani keluhan tamu dalam bahasa Inggris dengan empati dan profesionalisme, serta mencari solusi yang memuaskan
12. Mampu memberikan layanan di bar dalam bahasa Inggris, termasuk membuat dan menyajikan minuman, serta memahami istilah-istilah bartending yang umum.
13. Mampu merencanakan dan melaksanakan acara banquet dalam bahasa Inggris, termasuk pengaturan tempat duduk, menu, dan layanan tamu.
14. Mampu melakukan wawancara dalam bahasa Inggris dengan calon karyawan secara efektif, serta menilai keterampilan dan kesesuaian mereka dengan budaya kerja restoran atau hotel.

Dosen Pengampu,

a.n. Mahasiswa



Siska Amelia Maldin, M.Pd
NIDN. 1002089002

(**Monalisa Lubis**)
NIM. **2023020030**

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101