

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Matakuliah	: Operasional Bar 2
Kode Matakuliah	: 3OBR12
Bobot SKS	: 2
Semester	: II (dua)
Hari Pertemuan	: Kamis dan Jumat 21:10 - 22:30
Tempat Pertemuan	: Ruang A302
Dosen Pengampu MK	: Natal Olotua Sipayung M.Tr.Par

Tata Tertib Mahasiswa dan Dosen

1. Perkuliahan dilaksanakan sesuai RPS dan standar operasional bar lanjutan.
2. Dosen dan mahasiswa wajib hadir tepat waktu dan siap mengikuti kegiatan teori serta praktikum.
3. Kehadiran mahasiswa minimal 75% dari total pertemuan.
4. Mahasiswa wajib menggunakan seragam praktikum bar dan perlengkapan keselamatan sesuai ketentuan.
5. Dosen dan mahasiswa wajib menjaga sikap profesional, disiplin, dan saling menghormati.
6. Mahasiswa wajib menerapkan teknik lanjutan bartending sesuai instruksi dosen.
7. Mahasiswa wajib menggunakan bahan, alat, dan minuman sesuai standar resep dan takaran.
8. Mahasiswa wajib menjaga kebersihan, kerapian, dan keselamatan area bar selama praktikum.

Kriteria dan Standar Penilaian

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

Mengikuti Pertemuan 70%

Materi Pertemuan

1. Craft Cocktail History and Method
2. history of tea
3. the type of tea
4. reation drinks to made
5. Apa itu Sake
6. History of Sake
7. Jenis-jenis Sake
8. Basic Spirit Cocktail & Creation Cocktail
9. Basic Liqueur (sweet spirit)
10. Flaming drink
11. Liqueur internasional cocktail (illusion)

Dosen Pengampu,



Natal Olotua Sipayung M.Tr.Par
NIDN. 1024128801

a.n. Mahasiswa



(Ahmad Purdavs.)
NIM.

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101