

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Matakuliah	: Operasional Restoran 2
Kode Matakuliah	: 2RAKR1
Bobot SKS	: 2
Semester	: 2 (dua)
Hari Pertemuan	: selasa 18:00 - 19:20
Tempat Pertemuan	: Ruang A302
Dosen Pengampu MK	: Abd. Rahman Yusuf, S.Tr. Par Tito Pratama, M.Par

Tata Tertib Mahasiswa dan Dosen

1. Perkuliahan dilaksanakan sesuai RPS dan standar operasional restoran 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 restoran sesuai ketentuan yang ditetapkan.
5. Dosen dan mahasiswa wajib menjaga sikap profesional, disiplin, dan saling menghormati.
6. Mahasiswa wajib menerapkan prosedur pelayanan lanjutan sesuai instruksi dosen.
7. Mahasiswa wajib menerapkan standar pelayanan tamu secara konsisten dan bertanggung jawab.
8. Mahasiswa wajib menggunakan peralatan, linen, dan bahan sesuai standar operasional.
9. Mahasiswa wajib menjaga kebersihan, kerapian, dan keselamatan kerja di area restoran.
10. Mahasiswa wajib melaksanakan tugas praktik dan teori secara jujur dan bertanggung jawab.
11. Dosen wajib menyampaikan metode pembelajaran dan sistem penilaian secara transparan.
12. Setiap bentuk kecurangan akademik dan pelanggaran prosedur kerja tidak diperkenankan.
13. Setiap pelanggaran terhadap tata tertib dikenakan sanksi sesuai ketentuan akademik dan laboratorium

Kriteria dan Standar Penilaian

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

Mengikuti Pertemuan 70%

Materi Pertemuan

1. Pengenalan organisasi restoran, Hygiene, Sanitation and Cleaning Procedure
2. Job descriptions of restaurant personel, grooming and personal hygiene
3. Tools and Utensils of the trade in the Service
4. Mise and Place of a restaurant
5. Different Kind of Napkin Foldingss
6. Restaurant Procedures
7. Service Sequences
8. Introduction to types of Restaurant, Bars and type of service
9. Basic Service Skills and Competencies to work in FB industries
10. Understanding Guest's Service and Hospitality

Dosen Pengampu,

a.n. Mahasiswa



Tito Pratama, M.Par
NIDN. 1030059001



(Ahmad Pradaus)
NIM. 2023020023

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Dr. Rezki Ahamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101