**FR.APL.02. ASESMEN MANDIRI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | **Pimpinan Jasa Usaha Makanan** |
| Nomor | : | **SKM-020/LPSUAD/2019** |

|  |
| --- |
| **PANDUAN ASESMEN MANDIRI** |
| **Instruksi:**   * Baca setiap pertanyaan di kolom sebelah kiri * Beri tanda centang (√) pada kotak jika Anda yakin dapat melakukan tugas yang dijelaskan. * Isi kolom di sebelah kanan dengan mendaftar bukti yang Anda miliki untuk menunjukkan bahwa Anda melakukan tugas-tugas ini. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM01.002.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Melaksanakan pelayanan prima dalam berbagai usaha makanan** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Melakukan pelayanan di tempat kerja  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Komunikasi secara terbuka sopan dan professional dengan pelanggan dijelaskan dengan baik.   2. Bahasa yang digunakan sesuai dengan situasi dan kondisi pelanggan (dipahami pelanggan)   3. Bahasa tubuh digunakan dengan wajah tanpa dibuat-buat | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Memberi konsultasi pada pelanggan di lingkungan sendiri dan dilingkungan luar  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Kebutuhan pelanggan diidentifikasi secara tepat dan benar.  2.2. Konsultasi dilakukan dengan ramah, sopan sesuai karakter pelanggan.  2.3. Keluhan pelanggan ditanggapi dengan baik | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Melakukan pelayanan prima secara tim  * Kriteria Unjuk Kerja:   3.1 Diperhatikan standar kualitas tim kerja yang kompak kepada pelanggan  3.2 Diakomodasikan perbedaan budaya tim kerja untuk kepuasan pelanggan  3.3. Dipertimbangkan semua informasi dan tim untuk pelanggan | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM01.003.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Melaksanakan komunikasi dalam Bahasa Inggris di Bidang Jasa Usaha Makanan** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Menyebutkan istilah-istilah bahasa Inggris dalam bidang usaha makanan  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Istilah-istilah bahasa Inggris dalam bidang usaha makanan dengan baik dan benar diucapkan.   2. Istilah-istilah bahsa di bidang usaha makanan dijelaskan dengan benar. | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menggunakan bahasa Inggris dalam hal-hal yang berhubungan dengan usaha makanan  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Istilah-istilah bidang usaha makanan dilaporkan dalam bahasa Inggris secara umum.  2.2 Dengan bahasa Inggris dikomunikasikan berbagai makanan yang sedang populer dan tehnik mengolah makanan di bidang usaha makanan baik secara internal maupun eksternal | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM01.006.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan wawasan di Bidang Manajemen Jasa Usaha Makanan (Catering)** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Melaksanakan fungsi-fungsi manajemen.  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Dilaksanakan perencanaan   2. Dilaksanakan pengorganisasian   3. Dilaksanakan pengarahan   4. Dilaksanakan pengontrolan   5. Dilaksanakan evaluasi | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Mengembangkan tipe kepemimpinan.  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Diaplikasikan berdasarkan kondisi/karakter pekerja/karyawan.  2.2. Dapat memotivasi, mengarahkan dan membimbing pekerja/ karyawan. | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menguasai pengetahuan pengelolaan usaha jasa makanan  * Kriteria Unjuk Kerja:   3.1 Pengetahuan tentang bahan dan peralatan  3.2 Membuat standar resep  3.3 Membuat perencanaan menu  3.4 Melaksanakan pengendalian biaya  3.5 Melaksanakan pelaporan kegiatan usaha  3.6 Pengetahuan tentang food & beeverages service | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM01.007.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Melaksanakan dan mengenal lingkungan konsumen untuk masa depan secara kedisiplinan sebagai seorang pengusaha jasa usaha makanan** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Mengembangkan pengetahuan keterampilan dibidang produksi untuk dapat melayani para konsumen berdasarkan pesanan.  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Resep-resep perlu dimodifikasi sesuai pesanan.   2. Menu disusun berdasarkan gizi kerja sesuai pesanan dari konsumen.   3. Hasil produksi ditingkatkan dan dikemas berdasarkan pesanan konsumen. | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Mengembangkan pengetahuan dan wawasan dibidang pemasaran produksi.  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Pemasaran ditingkatkan melalui instansi/kantor yang berkaitan dengan kebutuhan jasa boga.  2.2. Seminar tentang pengetahuan dan wawasan dibidang pemasaran produksi.  2.3. Ditingkatkan dalam pengembangan usaha jasa makanan. | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Membersihkan dan menyiapkan ruang produksi dan ruang penyimpanan hasil produksi.  * Kriteria Unjuk Kerja:   3.1 Disiapkan ruang produksi dan hasil produksi dalam kondisi siap dipergunakan.  3.2 Dibersihakan dan dipelihara aneka peralatan produksi dan alat bantu dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur.  3.3 Aneka peralatan makan dan minum serta alat-alat tata hidangan dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur.  3.4 Ruang penyimpanan siap dipergunakan berdasarkan standar operasional prosedur. | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM02.017.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Mentraining dan mensosialisasikan standar perusahaan kepada seluruh karyawan** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Menyiapkan sarana kerja untuk mengontrol hasil kerja karyawan  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Dipersiapkan sarana kerja untuk masing – masing karyawan   2. Dilaksanakan pengolahan hasil produksi sesuai jumlah pesanan   3. Dilaksanakan pengontrolan produksi berdasarkan tugas masing – masing karyawan | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Mengecek kembali seluruh karyawan yang bertugas  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Dilaksanakan pendataan karyawan sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya  2.2. Dikumpulkan dan dikontrol semua hasil produksi yang telah dikerjakan masing – masing karyawan  2.3. Dilaksanakan pengamatan hasil produksi berdasarkan pesanan konsumen | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM02.018.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Memberi tugas kepada karyawan sesuai dengan bidang pekerjaannya** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Mengenali kekurangan dan kelebihan para karyawan.  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Dilaksanakan bimbingan lisan dengan dialog.   2. Disiapkan tes secara tertulis untuk mengetahui kemampuan karyawan.   3. Dilaksanakan bimbingan praktek berdasarkan tugas yang dipercayakan | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Mengevaluasi  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Dilaksanakan evaluasi berdasarkan laporan dari masing-masing karyawan.  2.2. Diberikan pengawasan berdasarkan dari hasil laporan.  2.3. Di arsipkan berdasarkan data dan tugas dari masing-masing karyawan. | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Membahas hasil laporan dari masing-masing sesuai tugas dan tanggung yang dikerjakan  * Kriteria Unjuk Kerja:   3.1 Dibahas hasil laporan yang telah terkumpul.  3.2 Diberikan pengarahan pengarahan dari hasil pekerjaan masing-masing sesuai tugas dan tanggungjawabnya. | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM02.019.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Mengontrol semua hasil produksi untuk segera dikirim sesuai dengan pesanan konsumen** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Mengarahkan persiapan aneka peralatan untuk berbagai makanan yang akan dikirimkan ketempat acara sesuai pesanan  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Dipersiapkan aneka peralatan sebagai tempat atau wadah aneka makanan sesuai pesanan   2. Dilaksanakan persiapan alat-alat untuk tata hidangan   3. Dipersiapkan mobil makanan sesuai dengan standar operasional prosedur (S.O.P) yang berlaku | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Melaksanakan penataan aneka makanan dan minuman untuk dikirim ketempat acara sesuai pesanan konsumen  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Ditempatkan aneka makanan dan minuman pada wadah yang telah ditentukan berdasarkan S.O.P  2.2. Dilaksanakan penataan aneka makanan dan minuman berdasarkan jenis makanan yang dipesan konsumen  2.3. Dimasukkan semua makanan kedalam mobil dengan kondisi hygiene dan sanitasinya terjaga berdasarkan S.O.P yang telah ditentukan | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM02.020.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Memonitor petugas lapangan dalam menghidangkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Mengarahkan dan menentukan tugas untuk memonitor petugas lapangan  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Dilaksanakan pengarahan kepada petugas yang bertanggung jawab di lapangan   2. Dilaksanakan pendelegasian tugas untuk memonitor berdasarkan tempat acar yang telah dipesan konsumen   3. Dimonitor ketempat pelaksanaan penyelenggaraan acara yang telah ditentukan | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Mengarahkan teknik menghidangkan susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1 Dipersiapkan peralatan tata hidangan sesuai kebutuhan dilapangan.  2.2 Ditentukan aneka peralatan tata hidangan berdasarkan kebutuhan.  2.3 Dibersihkan aneka peralatan tata hidangan berdasarkan standar operasional prosedur(SOP). | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menghidangkan seluruh susunan menu untuk berbagai acara berdasarkan pesanan konsumen.  * Kriteria Unjuk Kerja:   3.1 Dilaksanakan penataan aneka peralatan berdasarkan fungsinya.  3.2 Ditempatkan susunan menu pada tempat dan wadah yang telah ditentukan berdasarkan jenis dan karakteristik aneka makanan dan minuman berdasarkan SOP yang berlaku. | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM03.010.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Mendelegasikan tugas kepada semua petugas lapangan sesuai dengan tanggungjawab masing-masing dalam mengemas barang-barang sesudah selesai acara** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Mempersiapkan pendelegasian tugas kepada petugas lapangan  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Disiapkan semua data-data ptugas lapangan   2. Diidentifikasi petugas lapangan berdasarkan data- data karyawan / petugas lapangan yang ditugaskan   3. Dilaksanakan pendelegasian tugas sesuai kemampuan dan profesi karyawan sebagai petugas lapangan | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Mengemas barang-barang sesudah selesai acara  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1. Dipersiapkan aneka peralatan untuk mengemas barang-barang  2.2. Dipilih dan ditentukan aneka peralatan untuk mengemas barang-barang  2.3. Dilaksanakan pengemasan barang-barang sesudah selesai acara | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Unit** | **:** | **JUM UM03.011.01** | | | |
| **Judul Unit** | **:** | **Mengontrol pelaksanaan penyimpanan kembali barang-barang dalam keadaan siap dipergunakan dan berdasarkan standar operasional prosedur (SOP) yang berlaku** | | | |
| **Dapatkah Saya ................?** | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Melaksanakan pemberian tugas kepada yang bertanggung jawab semua pelaksana penyaimpanan kembali barang-barang yang telah selesai dipergunakan dalam suatu acara  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Dilaksanakan pembagian tugas   2. Dipersiapkan tempat atau ruangan untuk penyimpanan dalam kondisi sesuai S.O.P   3. Ditentukan kelompok-kelompok berdasarkan penggunaannya | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menyimpan kembali barang- barang yang dalam kondisi siap dipergunakan berdasarkan S.O.P yang berlaku  * Kriteria Unjuk Kerja:   2.1. Dikemas barang-barang berdasarkan kelompok yang telah ditentukan  2.2. Dilaksanakan dan diteliti kembali sesuai dengan pengelompokan yang beradasarkan penggunaannya  2.3. Disimpan kembali semua barang-barang pada tempat yang telah disiapkan dalam kondisi aman dan siap dipergunakan kembali | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Inventarisasi alat  * Kriteria Unjuk Kerja:   3.1 Inventarisasi barang/alat yang telah dipergunakan secara periodik. | | |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nama Asesi** | **Tanggal** | **Tanda Tangan Asesi** |
| **Ditinjau oleh Asesor** | | |
| **Nama Asesor** | **Rekomendasi**  Asesmen dapat **Dilanjutkan / Tidak Dapat Dilanjutkan** | **Tanda Tangan dan Tanggal** |

*Diadaptasi dari template yang disediakan di Departemen Pendidikan dan Pelatihan, Australia. Merancang instrumen asesmen dalam VET. 2008*