

## Test 1

### • PERCAKAPAN SERVING TABLE DI RESTORAN

Ketika duduk di restoran, seorang waiters biasanya langsung siap berdiri untuk mencatat order dari pengunjung. Pengunjung restoran bisa menanyakan menu apa saja yang direkomendasikan, menu yang populer, dll. Nah berikut adalah beberapa contoh percakapan waiter ketika melayani order dari customer.

#### **Dialog 1 – A Table for Two**

- Waiters : Selamat datang di ..... Ada yang bisa saya bantu?  
Craig : Satu meja untuk dua orang  
Waiters : Baik pak. Mohon ikuti saya/ (Menunjukkan Meja) Silahkan duduk  
Craig : Terima Kasih  
Waiters : Apa ada menu yang ingin anda pesan?  
Craig : Apa anda punya saran?  
Waiters : Baik, kami punya yang best seller disini, yaitu ..... untuk non vegetarian dan ..... untuk vegetarian  
Craig : Oke. Kami ambil ..... Dan apa yang membuat ..... itu menjadi Best Seller ? Apa yang membuat berbeda?  
Waiters : ..... kami adalah.....  
.....  
Craig : Sepertinya itu cukup menjanjikan dan cocok dengan ..... Kami ambil itu juga  
Waiters : Baik, pak. Ada yang ingin anda pesan untuk minumannya?  
Craig : Kami pesan ..... dan .....  
Waiters : Baik pak. Mohon tunggu sebentar. Saya akan menyajikan makanan. Selamat datang berupa ..... yang cocok sebagai makanan pembuka anda  
Craig : Terima kasih banyak  
Waiters : Ini makanan pembuka anda. Silahkan dinikmati sambil menunggu menu utamanya  
Craig : Kami dengan senang hati menunggunya  
Waiters : Ini pesanan anda, pak. Silahkan dinikmati  
Craig : Kelihatannya enak sekali

#### **Dialog 2 – A Table for Four**

- Waiters : Selamat datang. Ada yang bisa dibantu?  
Indah : Ya, kami butuh satu meja untuk empat orang di ..... yang .....  
Waiters : Baik, Silahkan  
Indah : Terima kasih. Tempatnya nyaman sekali  
Waiters : Anda ingin memesan menu apa?

Indah : Oh ya. Kami ingin pesan beberapa menu ..... , ..... dan .....

Waiters : Baik. Bagaimana dengan minumannya?

Indah : Apa kami bisa melihat menunya? Kami harus memilih minumannya sendiri

Waiters : Silahkan. Saya akan kembali ketika anada sudah siap memesan

Indah : Baik

Waiters : Apa anda sudah siap dengan pesanannya?

Indah : Ya, kami pesan satu ..... , dua ..... , dua ..... , ..... , dan dua .....

Waiters : Baik, saya akan segera kembali membawa pesanan anda

Indah : Terima Kasih

Waiters : Ini minumannya, silahkan dinikmati sambil menunggu makanannya datang.

Indah : Sebelum pergi. Apa bisa kami dibawakan serbet dan tisu tambahan, karena anak-anak saya butuh banyak tisu

Waiters : Baik, apa ada yang lain?

Indah : Itu saja

Waiters : Ini makanan anda. Silahkan dinikmati

**Dialog 3 – Individual**

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

Waiters : .....

Customer : .....

## Test 2

### CARA MENYAJIKAN MAKANAN & MINUMAN SESUAI PROSEDUR

#### 1. Prosedur pelayanan makanan dan minuman di restoran

Sebelum para tamu datang di restoran, beberapa hal yang harus disiapkan oleh waiter/waitress meliputi:

##### a. *Menyiapkan meja makan*

Hal pertama yang akan dilakukan oleh *waiter/waitress* adalah menyiapkan atau memeriksa meja makan, apakah meja makan sudah terletak rapih, lengkap dan bersih sehingga siap untuk dipergunakan oleh tamu yang sudah memesan tempat ataupun yang belum. Pergunakan lap dan bahan pembersih untuk membersihkan meja makan. Gunakan *moulton* atau *under cloth* agar permukaan meja tidak cepat rusak bila meletakkan benda-benda panas di atasnya, dan agar permukaan meja makan menjadi lebih rapih serta tidak menimbulkan suara bila di atasnya diletakkan alat makan. Bentangkan taplak meja makan yang baik dengan cara meletakkan lipatan tengah taplak ditengah-tengah meja makan dan baru kemudian membuka lipatan-lipatan selanjutnya. Hindari kecerobohan agar jangan sampai ada lipatan atau permukaan yang menggelembung, kemudian tata meja makan secara tepat, rapi dan lengkap dengan *china ware*, *glass ware*, *silver ware* dan *napkin*. Lengkapi juga dengan asbak, tempat garam dan merica, vas bunga dan sebagainya.

##### b. *Mise en scene*

*Mise en scene* adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan persiapan ruangan kerja dan lingkungannya sehingga menjadi menyenangkan, nyaman, aman dan bersih. Kegiatan yang dilakukannya yaitu:

- Karpet telah dibersihkan baik dengan penyedot debu atau *vacuum cleaner*
- Semua meja dan kursi siap dipergunakan untuk melayani tamu
- Lampu meja dan dinding harus menyala
- Menu (*daftar makanan*) harus rapi, bersih dan menarik
- Pintu utama dibuka untuk beberapa saat agar udara dari luar masuk
- Tutup pintu, nyalakan air conditioning untuk mendapatkan suhu udara yang nyaman
- Taplak meja yang kotor kusut atau cacat harus diganti dengan yang baik dan bersih
- Bunga dalam vase yang telah layu diganti dengan yang segar

##### c. *Mise en place*

*Mise en place* adalah meletakkan alat makan yang sudah bersih siap dipakai, ditata, diatur dan di susun dengan rapih; dikelompokkan menurut jenisnya dan diletakkan di tempat tertentu terutama dalam *side stand* atau meja samping .

##### d. *Side board/side stand/dummy waiter*

*Side board* adalah sebuah perabot (furniture) yang terdiri dari lacilaci atau lemari yang cukup luas untuk menyimpan alat-alat seperti linen (*under cloth*, *napkin*, *table cloth*), *cutlery*(*macam pisau*, *sendok*, *garpu*), *crockery*(*macam cangkir dan piring*) untuk melayani sejumlah tamu dalam station. Sebelum restoran dibuka, *side stand* harus dilengkapi dengan:

- air es dalam water pitcher yang dialasi dengan piring yang diberi serbet makan
- saus yang digunakan seperti; *tabascho*, *tomato ketchup*, *chili*, *maggi sauce*, *mustard sauce*, *soya* dan lain-lain
- tusuk gigi/*toohpicks* diisi penuh

- tempat gula(*sugar bowl*) diisi penuh dan dilengkapi dengan sendoknya
- asbak(*ashtray*) yang sudah bersih dan dilap kering
- sendok dan garpu yang akan dipergunakan, sebaiknya jumlahnya 2,5 lipat dari jumlah yang pergunakan untuk menutup meja makan satu station
- baki, piring untuk alas, piring tadah remahan (*crumbing plate*), dessert plate, bread plate, dinner plate, gelas tersusun rapih.
- kertas tisu dan alas(*doyley napkin*)
- tempat garam, merica yang telah diisi dan dalam keadaan siap pakai.

## 2. Prosedur pelayanan makanan dan minuman ke kamar tamu

Segala sesuatu yang terjadi pada pelayanan ke kamar, akan banyak tergantung kepada apa yang terjadi dalam hubungan tamu dengan order taker melalui telepon, dan mencatat pesanan tamu melalui telepon. Orang yang bertugas di *room service* untuk mencatat pesanan tersebut dinamakan **order taker**. Mencatat pesanan tamu melalui telepon, biasanya dilaksanakan oleh bagian *room service* (*pelayanan kamar*), mencatat pesanan makanan/minuman melalui telepon agak sedikit lebih sulit jika dibandingkan secara langsung apalagi kalau tamu yang dihadapi adalah orang asing. Taking order yang melakukan pemesanan hidangan makanan untuk tamu yang ingin makan/minum memerlukan tehnik atau tata cara khusus selain kemampuan berbahasa yang baik, juga harus memiliki sopan santun serta kemampuan berkomunikasi, yang tidak kalah pentingnya kemampuan dalam menguasai bahan untuk menjadi salesman yang berhasil, pendengaran harus jelas dan mengerti akan pembicaraan tamu atau apa yang diminta oleh tamu melalui telepon tersebut. Beberapa hal yang akan dilakukan pada saat memberikan pelayanan makanan dan minuman yaitu:

- Siapkan kertas untuk mencatat pesanan tamu yang bisa berbentuk buku kecil
- Segera angkat telepon jika berdering dan jawablah secara sopan dengan mengucapkan salam seperti “*good morning, room service, Susan speaking, may I help you?*”
- Catat segera nomor kamar dari mana panggilan telepon itu datang
- Selalu berusaha memberikan informasi yang dapat meningkatkan penjualan.
- Setelah mencatat pesanan, *order taker* harus mengulangi pesanan tersebut dengan cara membacakan nomor kamar, jumlah, jenis makanan yang diinginkan, sekaligus memberikan perkiraan waktu pengantarannya
- Akhiri pembicaraan dengan menanyakan hal lain yang bisa dibantu dan mengucapkan salam
- Biarkan tamu, menutup telepon terlebih dahulu, dan mengucapkan terima kasih pada akhir pembicaraan
- Pindahkan semua pesanan yang sudah dicatat kedalam bon pesanan (*order slip*) dengan menyertakan keterangan yang diperlukan sehingga bagian pengolahan makanan atau bar tidak salah dalam menyiapkan pesanan tersebut, dan pesanan untuk makanan harus dipisahkan dari bon pesanan untuk makanan dan minuman sebab pegambilannya juga terpisah. Pesanan tamu (*food order*) diberi cap oleh order taker dengan *time stamp* sebagai tanda yang menunjukkan jam berapa pesanan tersebut diterima.
- Setiap bon pesanan harus dibuat rangkap tiga yaitu yang pertama/asli untuk bagian pengolahan makanan (*dapur atau bar*) salinan yang pertama untuk kasir guna dibuatkan *bill*, salinan yang kedua untuk *room service*
- Bon pesanan yang sudah dibuat kemudian diberikan kepada pramusaji yang akan diteruskan ke dapur

k. Selama menunggu makanan yang sedang disiapkan oleh bagian dapur pramusaji akan menyiapkan *baki/trolley* beserta peralatan makanannya sesuai dengan pesannya

- Setelah semuanya siap, pramusaji kemudian mengirimkan pesanan tersebut ke kamar tamu, setelah sebelumnya diperiksa oleh atasannya (*captain*), sambil membawa bon, hal penting yang harus selalu diingat oleh waiter adalah pada saat pesanan tersebut akan dikirim ke tamu harus membawa bon yang sudah disiapkan sebelumnya oleh kasir
- Sebelum memasuki kamar tamu, pramusaji harus mengetuk pintu dan memberitahu kedatangannya kepada tamu dengan mengatakan *room service*, sebelum ada jawaban dari tamu yang mempersilahkan, maka penyaji tidak boleh membuka pintu apalagi memasuki kamar tamu.
- Setelah masuk kamar, maka pramusaji memberi salam seramah mungkin kepada tamu serta langsung menyiapkan/meletakkan makanan dan minuman ditempat yang dikehendaki oleh tamu
- Setelah selesai menyiapkan makan dan minuman serahkan bon kepada tamu untuk ditandatangani, kemudian bawalah kembali bon tersebut ke *room service* dan serahkan ke kasir yang seterusnya akan mengirimkan bon tersebut ke bagian kantor depan, jangan menyimpan bon tamu untuk menghindari *late charges*
- Pada waktu akan meninggalkan kamar tamu jangan lupa untuk mengucapkan terima kasih dan selamat menikmati hidangan, kemudian menutup kembali pintu kamar tamu
- Nomor kamar dan waktu pelayanannya, serta apakah akan dipergunakan tray atau meja harus dicantumkan pada *clearing chart* yang diisi oleh waiter setelah mengantarkan hidangan tersebut ke kamar, sebagai tanda untuk dilakukan *clearing*.

## SOAL

I. Berikan tanda silang (x) huruf a,b,c,d atau e pada jawaban yang paling benar !

1. Cara menata/menyusun, menghias dan menyajikan makanan dengan menggunakan alat yang tepat serta memberikan layanan ketika pelanggan menikmati makanan di meja makan merupakan pengertian dari?

A. Perencanaan pelayanan makanan	D. Pengolahan makanan
B. Penataan dan pelayanan makanan	E. Penyajian makanan
C. Pelayanan makanan	

2. Tujuan dari penataan dan pelayanan makanan adalah, kecuali?

- Membangkitkan selera makan
- Memberikan kepuasan
- Memberikan kenyamanan
- Memberikan kesan rapi dan indah
- Mempererat hubungan kekeluargaan

3. Prinsip-prinsip Dasar Penataan dan Pelayanan Makanan adalah, kecuali?

A. Kebersihan	C. Ketepatan	E. Kemegahan
B. Keserasian	D. Keindahan	

4. Adapun hal-hal yang mendukung keberhasilan pelaksanaan penataan dan pelayanan makanan yang baik, meliputi:

- Pramusaji yang professional
- Tempat dan peralatan yang tepat
- Menu yang disediakan
- Kerjasama yang baik dengan bagian terkait
- Bermain handphone bersama

5. Bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan, membuat dan menyajikan minuman dengan atau tanpa makanan kepada tamu adalah?

A. Restaurant	C. Bar	E. Waiter
B. Kitchen	D. Banquet	

6. Bagian yang mempunyai tugas pokok yaitu menyiapkan, membersihkan dan menyimpan peralatan baik bagi keperluan *services* maupun *production* adalah?

A. Restaurant	C. Bar	E. Steward
B. Kitchen	D. Banquet	

7. Orang yang paling dekat dengan tamu di ruang makan/restaurant disebut ....

A. Penyaji	C. Penyanyi	E. Pelayan
B. Pramusaji	D. Pembantu	

8. Sebagai tempat penyimpanan alat-alat yang diperlukan pada waktu service dan ntuk mempermudah pekerjaan waiter adalah fungsi dari?

A. Gudang	C. Side board	E. Bar counter
B. Store room	D. Bar display	

9. Multon yaitu kain tebal lunak yang bersifat menyerap cairan yang berfungsi sebagai berikut?
- Untuk menyerap cairan yang tumpah diatas permukaan meja makan
  - Untuk melindungi permukaan meja makan dari benda-benda panas
  - Untuk meredam bunyi pada saat benda-benda berat diletakkan diatasnya
  - Untuk menambah kerapian permukaan meja makan.
  - Untuk menahan taplak meja supaya mudah meleset

10. Dinner plate, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama yang berdiameter?

A. 26 cm	C. 28 cm	E. 21 cm
B. 27 cm	D. 29 cm	

11. Soup plate, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari-hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup diameternya adalah?

A. 21 cm	C. 23 cm	E. 25 cm
B. 22 cm	D. 24 cm	

12. Diameter dessert plate adalah?

A. 15 cm	C. 17 cm	E. 19 cm
B. 16 cm	D. 18 cm	

13. Flatware/cutlery adalah alat makan ataupun alat hidang yang terdiri atas bermacam-macam sendok (spoon), garpu (fork) dan pisau (knife) terbuat dari bahan-bahan berikut kecuali?

A. Perak	C. Stainless steel	E. Melamin
B. Keramik	D. Kuningan	

14. Baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan adalah?

A. Biil Tray	C. Round Tray	E. Cash Bill
B. Square Tray	D. Oval Tray	

15. Adapun peralatan yang digolongkan ke dalam *table accessories* adalah kecuali?

A. Table number	C. Tray	E. Salt and pepper shaker
B. Flower vase	D. Ashtray	

16. Untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci adalah tujuan dari?

A. Washing	C. Sanitizing	E. Cleaning
B. Polishing	D. Rinsing	

17. Dibawah ini yang merupakan contoh Indonesian Breakfast (Makan Pagi) adalah?

- Fresh fruit and fruit juice, Cereal, Egg Dishes, Meat and Poultry, dan Hot Beverages
- Fresh Juiice/Fresh Fruit, Bread Pastry with Preserved, Cereal, Egg Dishes/Hot Cakes/Cold Meat & Fish, Hot Beverages
- Fresh juice/Fresh Fruit, Bread pastry with preserved, Cereal, Egg dishes/Hot cakes, dan hot Beverages



D. Fresh juice/Fresh Fruit, Bread Pastry with preserved, dan Hot Beverages

18. Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan adalah pengertian dari?

A. Table Setting	C. Table Cover	E. Table D'hote
B. Table Set-up	D. Table Cloth	

19. Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan. Kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan merupakan pengertian dari?

A. Buffet Service	C. Table Service	E. Cathering Service
B. Room Service	D. Banquet Service	

20. Cara memberikan menu kepada tamu agar terlihat lebih sopan, kecuali?

- a. Menu diberikan dalam keadaan terbuka
- b. Meletakkan menu diatas meja
- c. Memberikan daftar menu dari sebelah kanan
- d. Memberikan daftar menu dengan tangan kanan
- e. Memberikan menu secepatnya setelah tamu duduk

II. Jawablah pertanyaan berikut ini dengan singkat dan jelas

1. Yang harus diperhatikan dalam menyajikan makanan adalah?
2. Sebutkan syarat pramusaji. Minimal 5 syarat!
3. Sebutkan tugas pramusaji sebelum buka atau *pre-opening*!
4. Sebutkan tugas pramusaji selama restoran buka atau *during-operation*!
5. Sebutkan tugas pramusaji setelah tutup atau *after-closing*!

## KUNCI JAWABAN

I. Berikan tanda silang (x) huruf a,b,c,d atau e pada jawaban!

1	B	11	B
2	D	12	D
3	E	13	C
4	E	14	A
5	C	15	C
6	E	16	B
7	B	17	A
8	C	18	A
9	B	19	C
10	A	20	A

II. Jawablah pertanyaan berikut ini dengan singkat dan jelas

1. Dalam menyajikan makanan perlu diperhatikan :

- *Timing*, waktu penyajian, pagi, siang, malam, atau untuk waktu selingan.
- Acara tertentu yang mengharuskan kita menyajikan makana tertentu sebagai simbol dari suatu acara.
- Komposisi makanan yang memenuhi unsur gizi.
- Mutu organoleptik dari makanan yang dilihat dari bentuk, aroma, cita rasa, warna dan tekstur makanan.
- Variasi dari mutu organoleptik tersebut.
- Suhu makanan (panas atau dingin).
- Kecepatan dalam menyajikan.
- Kebersihat atau food hygiene dari makanan yang akan disajikan.
- Estetika dari makanan berupa daya tarik yang bisa diperoleh dari garnish.

2. **Syarat Pramusaji**

- Sehat rohani, tidak mengalami gangguan jiwa/kekacauan mental & emosional, tidak stress atau frustrasi
- Mampu berkomunikasi dengan bahasa yang dimengerti satu sama lain dan minimal 2 bahasa yaitu B. Indonesia dan Inggris.
- Bersikap ceria & murah senyum
- Sabar, jujur & disiplin dalam Situasi dan kondisi apapun.
- Tanggap, trampil cermat dalam bertindak.
- Mudah bergaul.
- Mampu dengan cepat memahami maksud orang lain.
- Menguasai teknik menjual dan bekerja sesuai petunjuk pelaksanaan yang telah ditetapkan management.
- Memiliki sifat suka menolong
- Percaya diri dan tidak sombong.
- Berpengalaman dan berpendidikan dibidangnya

3. **Tugas pramusaji sebelum Sebelum restoran buka atau pre-opening**

- Memeriksa tutup meja/ table setting secara keseluruhan. Apabila ada alat yang kurang, harus dilengkapi; yang cacat fisik, gempil atau retak, harus diganti; kalau belum rapi harus dirapikan.
- Memeriksa meja samping atau side stand, site stand merupakan tempat mice en place, yakni tempat persiapan alat-alat yang sudah siap pakai dan disusun secara rapi; juga tempat menaruh bumbu atau sedap-sedapan; sehingga dalam keadaan sibuk pun kelengkapan alat-alat maupun bumbu atau sedap-sedapan dapat diatasi dengan baik.
- Memberi petunjuk kepada Busboy cara membersihkan alat-alat, sedapsedapan; juga cara kerja yang lain setiap hari
- Mempersiapkan daftar makanan, minuman, serta daftar minuman anggur.
- Melengkapi tutup meja sesuai dengan makanan yang dipesan oleh tamu, apabila tamu itu telah pesan makanan terlebih dahulu; misalnya tamutamu rombongan; dan sebagainya.

#### **4. Tugas pramusaji selama restoran buka atau during operation**

- Membantu Captain atau Head Waiter dalam hal menyambut dan mengantar tamu ke tempat duduk yang sesuai atau ke meja yang sudah dipesannya.
- Mengambi pesanan minuman ke bar atau makanan ke dapur dengan dibantu Busboy kalau perlu, serta menghidangkannya kepada tamu yang memesannya. - Memeriksa apakah Busboy selama membantu tugasnya bertindak cukup teliti.
- Memeriksa apakah mungkin soup sudah dapat dihidangkan karena tamunya telah selesai dengan makanan pembuka; adakah pesanan makanan untuk anakanak yang perlu didahulukan, dan sebagainya.
- Melayani para tamu secara keseluruhan dengan baik.
- Dalam waktu-waktu tertentu mengadakan perhitungan atau inventory terhadap semua alat di restoran, termasuk juga taplak meja serbet makan, lap gelas, dan sebagainya.

#### **5. Sesudah restoran tutup atau after closing**

- Merapikan meja-kursi serta kereta yang tadi dipakai untuk melayani tamu; mengatur dan meyusunya di tempatnya masing-masing.
- Gantilah taplak meja yang perlu diganti.
- Membersihkan meja dan kursi dari remah-remah makanan.
- Membersihkan dan mengeringkan semua alat yang habis dicuci dari tempat pencucian; gelas untuk air es, pisau, sendok, garpu, pengoles mentega, piring roti, cangkir, tatakan, dan sebagainya.
- Menutup kembali meja makan dengan lengkap dan rapi; membersihkan tempat garam dan merica; mengisi kembali tempat gula yang hamper kosong.
- Menyimpan kembali daftar makanan, minuman dan anggur di tempatnya dengan rapi.
- Membersihkan mulut botol sedap-sedapan, seperti tomato catcup, maggi, Tabasco, chilli, A1, Lea & Perrins serta mint sauce dan kemudian menyusunnya kembali dengan rapi di atas meja samping atau side stand.
- Merapikan dan membersihkan side stand secara keseluruhan.
- Menyingkirkan semua sisa makanan dan minuman dari daerah restoran; selain demi kerapian dan kebersihan, juga untuk menghindari adanya tikus serta kecoa.
- Mengantarkan seluruh alat yang kotor ke tempat pencucian.
- Menghubungi Houseman untuk membersihkan karpet serta bak-bak sampah yang ada di dalam restoran.
- Menghubungi bagian Engineering untuk mematikan Air Conditioning (AC).

- Mematikan lampu; memutuskan atau mematikan hubungan consent yang sudah tidak dipakai lagi.
- Melaporkan kepada Captain atau Head Waiter apabila terjadi kesulitankesulitan, pernyataan tidak puas, komentar, atau saran-saran dari para tamu.
- Mengusahakan agar saat-saat berikutnya segala sesuatunya akan mejadi lebih baik dan lebih lancar atau smooth.
- Untuk itu, baik dengan mencatatnya dalam suatu buku maupun hanya dengan mengingatnya, seorang Waiter atau Waitress perlu mempunyai”memory”tentang tamu-tamu. Ia sebaiknya mengingat-ingat apa kesukaan tamu yang sering datang ke restoran itu karena tamu-tamu itu akan senang dan akan merasa mendapat kehormatan kalau namanya dihafal oleh Waiter, Captain, Head Waiter.
- Waktu meninggalkan restoran mau pulang, periksalah sekali lagi apakah semua laci dan pintu sudah dikunci semuanya dengan baik. Apakah semua sudah teratur rapi pada tempatnya? Dan sebagainya.

Nama :  
 Jabatan :  
 Tanggal/Waktu :

I. Berikan tanda silang (x) huruf a,b,c,d atau e pada jawaban!

1	a	b	c	d	e	11	a	b	c	d	e	21	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e	12	a	b	c	d	e	22	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e	13	a	b	c	d	e	23	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e	14	a	b	c	d	E						
5	A	b	c	d	e	15	a	b	c	d	E						
6	a	b	c	d	e	16	a	b	c	d	E						
7	a	b	c	d	e	17	a	b	c	d	E						
8	a	b	c	d	e	18	a	b	c	d	E						
9	a	b	c	d	e	19	a	b	c	d	E						
10	a	b	c	d	e	20	a	b	c	d	E						

II. Jawablah pertanyaan berikut ini dengan singkat dan jelas

1. ....  
 .....  
 .....
2. ....  
 .....  
 .....
3. ....  
 .....  
 .....
4. ....  
 .....  
 .....
5. ....  
 .....  
 .....

