**Soal Food and Beverage kelas XI Perhotelan**

1. Yang merupakan tanggung jawab departemen food and beverage adalah…

a. Kantor depan

b. Kamar

c. Makanan minuman

d. Kebersihan area umum

Ans : C

2. Departemen food and beverage sangat erat hubungannya dengan …..

a. Laundry tamu

b. Area parkir

c. Room service

d. kitchen

Ans : D

3. Kata restoran berasal dari Bahasa….

a. Prancis

b. Inggris

c. Indonesia

d. Arab

Ans : B

4. Berikut yang merupakan pimpinan food and beverage departemen pada hotel adalah…..

a. Supervisor

b. Manajer

c. Director

d. Captain

Ans : C

5. Yang bertugas melayani pada restoran adalah….

a. Waiter

b. Manajer

c. Supervisor

d. Director

Ans : A

6. Bentuk potongan sayur yang menyerupai bentuk korek api, merupak bentuk….

a. Dice

b. Julienne

c. Chopped

d. Minced

Ans : B

7. Brunoise merupan bentuk potongan sayur ……

a. Berbentuk korek api

b. Dicincang halus

c. Bentuk kotak dengan ukuran 2cm x 2cm

d. Bentuk kotak dengan ukuran 1mm x 1mm

Ans : D

8. Berikut yang bertugas memperbaiki kerusakan pada mesin-mesin pelayanan dioulet restoran hotel adalah ….

a. Gardener

b. Waiter

c. Engineering

d. Public area attenden

Ans : C

9. Berikut ini adalah tehnik memotong sayur, kecuali….

a. Dice

b. Minced

c. Julienne

d. Captain

Ans : D

10. Berikut yang tidak termasuk front service dalam food and beverage departemen adalah…

a. Room service

b. Restoran

c. Bar

d. Café

Ans : A

11. Hiasan pada makanan untuk memperindah tampilan makanan tersebut, adalah….

a. Platting

b. Garnish

c. Coking

d. Citkhen

Ans : B

12. Hidangan pembuka sebelum hidangan utama adalah….

a. Soup

b. Appetizer

c. Main Courze

d. Dessert

Ans : B

13. Main Course adalah hidangan…..

a. Pembuka

b. Utama

c. Penutup

d. Snack

Ans : B

14. Contoh makanan yang disajikan pada hidangan penutup (dessert) adalah….

a. Roti

b. Nasi

c. Kentang

d. Es krim

Ans : D

15. Minuman yang cocock pada saat menyajikan makanan pembuka (Appetizer) adalah……

a. Teh, kopi

b. Air mineral

c. Minuman ,bersoda

d. Jus Buah

Ans : A

16. Pada saat menyajikan hidangan utama, makanan yang biasa disajikan porsinya banyak dan lebih lengkap, contoh makanan yang dimaksud adalah….

a. Pudding

b. Kentang

c. Gorengan

d. Roti

Ans : B

17. Berikut yang merupakan cara penyajian makanan pada restoran grill room adalah….

a. Kukus

b. Panggang

c. Bakar

d. Rebus

Ans : C

18. Syarat-syarat garnish adalah kecuali….

a. Bahan yang bisa dimakan

b. Segar tidak berulat

c. Warnanya Menarik

d. Berbau tajam

Ans : D

19. Berikut hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memyambut tamu adalah …..

a. Melakukan kegitan lainnya

b. Ramah dan tidak membedakan tamu berdasarkan status social

c. Mengobrol dengan rekan kerja

d. Kurangnya sopan santun

Ans : B

1. Selamat datang kembali, selamat menikmati hidangan, selamat beraktivitas merupakan bagian dari ……
2. Menyambut tamu
3. Menangani keluhan
4. Mempersilahkan tamu duduk
5. Basa basi

Ans : A

1. Selamat datang kembali, selamat menikmati hidangan, selamat beraktivitas merupakan bagian dari ……
2. Menyambut tamu
3. Menangani keluhan
4. Mempersilahkan tamu duduk
5. Basa basi

Ans : A

1. Pramusaji harus menghindari penggunaan pakaian yang tidak rapi saat bertugas di restoran merupakan bagian prinsip …….
2. Bekerja sama
3. Professional
4. Etika
5. Teliti

Ans : C

1. Jenis usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen disebut…..
2. Hotel
3. Room service
4. Restaurant
5. Dapur

Ans : C

1. Berikut yang bertugas membersihkan smua fasilitas umum seperti lobby , toilet yang digunakan oleh tamu saat menikmati makan dan minum direstoran adalah…..
2. Marketing
3. Finance
4. Public area
5. Laundry

Ans : C

1. Benda yang tidak dibawa pramusaji saat bekerja adalah …..
2. Order pad
3. Wine opener
4. Pulpen
5. Korek api

Ans : D

1. Pramusaji harus menghindari penggunaan pakaian yang tidak rapi saat bertugas direstoran merupakan bagian prinsip ……
2. Bekerja sama
3. Professional
4. Etika
5. Teliti

Ans : B

1. Berikut yang termasuk hidangan appatizer adalah ….
2. Cake
3. Canapé
4. French fries
5. Cream soup

Ans : B

1. Salah satu departemen dikitchen yang memproduksi makanan penutup untuk disajikan kepada pelanggan adalah …….
2. Hot kitchen
3. Pantry
4. Dishwashing
5. Laundry

Ans : A

1. berikut yang merupakan bahan linen adalah …..
2. spoon
3. knife
4. napkin
5. fork

Ans : C

1. Minuman yang terdiri atas campuran gula, perisa buah-buahan, karbin dioksida, serta air adalah….
2. Teh
3. Susu
4. Jus
5. Kopi

Ans : C

1. Tehnik memasak dalam air yang sudah mendidih meruapakan tehnik …..
   1. Stuffing
   2. Boiling
   3. Blancing
   4. Poaching

Ans : B

1. Tehnik blancing-seduh merupakan tehnik memasak dengan……
2. Disiram air mendidih
3. Dimasak sampai mendidih
4. Direbus sampai masak
5. Digoreng hingga matang

Ans : A

1. Memasak dengan uap air panas atau disenut juga mengukus adalah …..
2. Braising
3. Poaching
4. Steaming
5. Boiling

Ans : C

1. Tehnik memasak dengan cara panas kering (Dry heat cooking) kecuali ……
2. Bakar
3. Panggang
4. Goreng
5. Rebus

Ans : D

1. Deep fat fraying adalah tehnik memasak panas kering yang biasa juga disebut….
2. Menggoreng
3. Membakar
4. Memanggang
5. Mengukus

Ans : A

1. Istilah baking adalah tehnik memasak dengan cara …..
2. Menggoreng dengan minyak yang banyak
3. Membakar dengan api yang kecil
4. Memanggang dengan oven
5. Membakar dengan bara api

Ans : C

1. Yang termasuk hidangan oriental adalah …..
2. Nasi putih
3. Pizza
4. Fried chicken
5. Pudding caramel

Ans : A

1. Makanan khas indonesia termasuk dalam hidangan ……
2. Continental
3. Oriental
4. Appetizer
5. Main course

Ans : B

1. Pengertian dari resep baku adalah …..
2. Resep yang harus sesuai dengan standar dan ukuran
3. Resep yang hanya memperkirakan saja
4. Resep yang tidak menggunakan ukuran
5. Resep yang menggunakan tidak menggunakan takaran

Ans : A

1. Menata hidangan beserta garnish dalam suatu wadah atau tempat disebut…..
2. Platting
3. Clear up
4. Service
5. Set up

Ans : A