**SOAL UJIAN SEMESTER FOOD AND BEVERAGE KELAS XI APH**

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

Ans : c

1. jenis pisau yang digunakan untuk menyantap hidangan utama adalah….
2. dinner knife
3. fish knife
4. steak knife
5. chease knife
6. dessert knife

Ans : A

1. Berikut hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memyambut tamu adalah …..
2. Melakukan kegitan lainnya
3. Ramah dan tidak membedakan tamu berdasarkan status social
4. Mengobrol dengan rekan kerja
5. Kurangnya sopan santun
6. Membicarakan keburukan tamu

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
6. Greeting

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
6. Terorganisir

Ans : c

1. Gelas yang berfungsi untuk menyajikan air putih (mineral water) adalah…..
2. water goblet
3. brandy snifter
4. cocktail glass
5. high ball glass
6. old fashion glass

Ans : C

1. Glassware yaitu peralatan yang digunakan untuk menyajikan minuman, seperti dibawa ini kecuali ……
2. Table cloth and guest napkins
3. Goblet
4. Brandy glass
5. Red wine glass
6. White wine glass

Ans : a

1. Yang berfungsi agar permukaan meja tidak rusak akibat hidangan yang disajikan dalam keadaan panas, yaitu fungsi dari ….
2. Moulton/ silencer
3. Linen
4. French service
5. Engineering department
6. Chief steward

Ans : a

1. Penggunaan skirt cloth dalam penataan meja berfungsi sebagai …..
2. Menutup kaki meja
3. Meredam bunyi
4. Menutup meja makan
5. Menutup table cloth
6. Melindungi meja dari panas

Ans : a

1. Makanan yang berfungsi untuk menggantikan minyak zaitun adalah …..
2. Fritter
3. Rempah
4. Butter
5. Salt
6. Aperitif

Ans : c

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

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
6. Front office

Ans : c

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

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
6. Terorganisir

Ans : b

1. Hewan yang tahan lama setelah melalui proses pengasinan adalah ….
2. Sturgeon
3. Salmon
4. Tuna
5. Herring
6. Cod

Ans : c

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

Ans : b

1. Topik pembicaraan yang dilakukan seseorang yang bekerja didunia hospitality adalah …..
2. Suku
3. Uang
4. Menu
5. Agama
6. Antargolongan

Ans : c

1. Standar penampilan diri secara fisik seseorang disebut ……
2. Attitude
3. Skill
4. Grooming
5. Knowledge
6. Manners

Ans : a

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

Ans : e

1. Berikut bahan yang berfungsi untuk menahan bunyi dari peralatan yang diletakkan di atas meja adalah ……
2. Table cloth
3. Napkin
4. Skirting
5. Molton
6. Paper napkin

Ans : d

1. Berikut yang bukan merupakan ciri-ciri dari chinaware adalah …….
2. Tidak mudah pecah
3. Harga relatif mahal
4. Terbuat dari bahan tembaga
5. Digunakan untuk menghidangkan
6. Memiliki permukaan yang kasar

Ans : c

1. Berikut yang termasuk dalam kategori hollowware adalah ……
2. Goblet
3. Ice bucket
4. Table
5. Dinner knife
6. Side table

Ans : d

1. sendok yang berukuran paling kecil adalah ……
2. dessert spoon
3. serving spoon
4. demitasse spoon
5. cake tong
6. dinner spoon

Ans : E

1. berikut ini adalah beberapa fungsi dari napkin, kecuali …
2. hiasan meja makan
3. memastikan makanan tidak jatuh dipakaian
4. untuk mengelap sebelum dan sesudah makan
5. mengeringkan tangan
6. menambah selera makan

Ans : E

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

Ans : C