

# Kursus Perkhidmatan Penyajian Makanan Untuk Mesyuarat

Oleh :

Md. Nizam Bin Mahat @ Ibrahim  
Pegawai Teknologi Makanan (C44)/Pengurus  
Pusat Usahawan,  
Fakulti Sains dan Teknologi Makanan

Dibantu oleh:

Muhammad Azfar Bin Ismail  
Pembantu Am Pejabat  
Kompleks Perkhidmatan Makanan  
Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan

# Objektif Kursus

1. Memahami asas dan kepentingan penyajian makanan yang profesional kepada pelanggan
2. Mempelajari jenis perkakasan, teknik susunatur dan persembahan sajian yang menarik
3. Mempraktik dan menambahbaik perkhidmatan penyajian makanan semasa mesyuarat

# Pengenalan Perkhidmatan Makanan

1. Institusi yang menawarkan khidmat penyajian makanan & minuman yang telah siap
2. Operasi Makanan & Minuman (F&B)
  - Restoran
  - Kafe
  - Deli
3. Terbahagi kepada 2 :-
  - a) Penyediaan Makanan (Bahagian belakang)
  - b) Penyajian Makanan (Bahagian depan)



# Perkakasan dan Kelengkapan Penyajian

1. Crockery (Bone China & Porcelain)
2. Tableware (Flatware, Cutlery & Hollow-ware)
3. Glassware
4. Other

# Jenis Acara/Majlis

## 1. Formal

- Protokol/Tatacara yang tetap
- Mesyuarat
- Seminar
- Majlis Makan Rasmi

## 2. Tidak Formal

- Tiada Protokol/Tatacara yang tetap
- Sambutan Ulangtahun
- Majlis Makan Tidak Rasmi

# Jenis Menu

1. A'la Carte
  - Banyak pilihan
  - Harga yang berasingan setiap hidangan
  - Masa lama
  
2. Table d'hote
  - Tetap jumlah hidangan
  - Harga yang tetap
  - Masa yang fleksibel
  
3. Specialised
  - Hidangan yang dikhaskan
  - Berdasarkan sesuatu sambutan



# Jenis Perkhidmatan

1. Fine Dining
  - Perkhidmatan tambahan
  - Restoran yang mempunyai kelas tersendiri
  - Suasana/persekitaran yang selesa
  - Harga tinggi
  
2. Banquet
  - Tetamu yang ramai
  - Dewan yang berkapasiti luas
  - Perkhidmatan yang pantas
  
3. Bistro
  - Tempat yang santai bersama iringan muzik
  - Perkhidmatan yang ringkas dan mudah
  - Menu A'la carte

# Kategori Perkhidmatan

1. Table Service
  - Staf kepada pelanggan
  - Plate service
  - Silver service
  
2. Assisted Service
  - Gabungan
  - Buffet
  - Perkhidmatan yang pantas
  
3. Self Service
  - Layan diri
  - Ambil dan bayar
  - Kafe atau vending machine



# Susunan Meja dan Turutan Perkhidmatan

1. Table service
  - Basic/bistro cover
  - Table d'hote cover
  - Dome
  
2. Assisted service
  - Buffet table

# Kesimpulan

1. Persepsi
2. Mutu Perkhidmatan
3. Imej
4. Personaliti
  - Minat
  - Ikhlas, jujur & amanah
  - Ilmu dan kemahiran
  - Contoh

[mdnizam@putra.upm.edu.my](mailto:mdnizam@putra.upm.edu.my)

**03-89471155**

**013-2107876**



**Sekian, terima kasih  
&  
Jumpa lagi**