

HAND OUT

PERTEMUAN KE : 3

MATA KULIAH : KATERING PESTA

POKOK MATERI : ALAT dan PERLENGKAPAN yang harus dimiliki

1. Alat perlengkapan persiapan mengolah
 2. Alat perlengkapan pengolahan
 3. Alat perlengkapan persiapan penyajian
 4. Alat perlengkapan penyajian pesanan
 5. Alat perlengkapan pengangkutan
-

MATERI PERKULIAHAN:

Alat dan Perlengkapan yang harus dimiliki Katering Pesta:

1. Alat dan perlengkapan persiapan mengolah

Diantaranya: meja kerja, rak penyimpanan alat, lemari penyimpanan bahan makanan kering, lemari es, berbagai jenis pisau, talenan, blender, mixer, waskom, tampah, parutan dan sebagainya.

2. Alat dan perlengkapan mengolah

Diantaranya: kompor, oven, wajan, panci, risopan, sendok kayu, serok, sutil dan sebagainya.

3. Alat dan perlengkapan persiapan penyajian

Diantaranya: meja saji, linen ware, hiasan meja dan ruangan dan sebagainya.

4. Alat dan perlengkapan penyajian

Diantaranya: piring, sendok dan garpu makan, *chafing dish*, dan sebagainya.

5. Alat dan perlengkapan pengangkutan

Diantaranya: mobil boks, panci dan waskom berukuran besar, wadah plastik, dus ataupun kotak kayu dan sebagainya.

Teknik pengangkutan harus disesuaikan dengan waktu makan yang sudah ditentukan. Minimal, satu jam sebelumnya makanan harus sudah siap ditempat penyelenggaraan pesta, dengan suhu yang seharusnya. Bila memungkinkan, kendaraan pengangkut dilengkapi dengan tempat pemanas dan pendingin.

Distribusi makanan pada katering pelayanan pesta pada umumnya dengan sistem buffet atau perasmanan. Dalam hal ini, pelayanan perlu mengawasi sehingga hidangan yang sudah hampir habis segera harus diganti dengan hidangan baru.