

HAND OUT

PERTEMUAN KE : 5

MATA KULIAH : KATERING PESTA

POKOK MATERI : PENATAAN R. SEMINAR dan R. PESTA

1. Sistem Pelayanan
 2. Bentuk Penataan Meja
 3. Aspek yang harus diperhatikan dalam merancang ruang untuk seminar dan pesta
 4. Merancang dan membuat lay out ruang seminar
 5. Merancang dan membuat lay out ruang pesta
-

MATERI PERKULIAHAN:

Untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dalam bersosialisasi, manusia memerlukan sesuatu yang dapat menunjukkan eksistensinya, statusnya, pekerjaannya dan pengakuan dari masyarakat. Kebutuhan tersebut dapat ditunjukkan melalui sebuah pesta. Oleh karena itu, untuk menyelenggarakan pesta perlu direncanakan dengan matang mulai dari undangan, jamuan makan dan minum, acara pendukung dan tidak kalah pentingnya adalah merancang ruangan untuk pesta tersebut. Sebelum merancang ruangan pesta, perlu diketahui lebih dahulu sistem pelayanan dan bentuk penataan meja jamuan.

1. Sistem Pelayanan

Sistem pelayanan makan pada pesta, dapat menggunakan sistem pelayanan yang biasa dilakukan dalam pola kontinental, seperti cara dilayani atau melayani sendiri, atau gabungan keduanya. Pada umumnya, pesta yang bersifat sosial seperti pesta perkawinan, pelayanan makan dilakukan dengan cara melayani sendiri yang lebih dikenal dengan istilah prasmanan atau *buffet*. Penataan meja makan dalam prasmanan menjadi pusat perhatian dan menjadi daya tarik tersendiri sehingga memerlukan kreatifitas seni penataan dari pengelolanya. Para tamu yang makan, duduk di kursi yang telah disediakan atau dapat makan sambil berdiri, tergantung pada kondisi ruangan, sehingga kesan yang tampil nampak meriah namun santai serta tidak terpaksa pada peraturan tata cara makan dengan menganut pada pola atau budidaya tertentu.

Pelayanan jamuan makan untuk kenegaraan biasanya dilakukan dengan secara teratur dan resmi. Semua undangan datang dengan aturan protokoler yang telah ditentukan oleh pihak penyelenggara jamuan makan. Hal tersebut nampak mulai dari kartu undangan yang dikirim, cara berpakaian, penentuan tempat duduk dan aturan makan yang harus diikuti. Para undangan umumnya makan dengan dilayani mulai dari acara awal sampai akhir. Sebelum acara jamuan makan dimulai, biasanya dilakukan acara “*cocktail*” atau “*welcome drink*” selama ± setengah jam sambil menanti kedatangan tamu VIP. Setelah acara jamuan makan, disusul acara “*Toast*” yang menandakan jamuan makan sudah selesai atau menunjukkan janji kebersamaan atau kesepakatan tertentu. Apabila pembawa acara sudah mengumumkan acara toast artinya para undangan boleh merokok bagi yang ingin merokok.

2. Bentuk Penataan Meja

Selanjutnya beberapa bentuk penataan meja adalah sebagai berikut:

- a. Bentuk I: dipakai untuk ruangan yang tidak terlalu besar dan tamu tidak terlalu banyak, baik dengan sistem dilayani maupun tidak dilayani. Pada jamuan kenegaraan, tuan rumah dan tamu VIP masing-masing duduk dikepala meja, atau duduk berdampingan dibagian tengah.
- b. Bentuk Sejajar (II): dipakai untuk ruangan yang tidak terlalu besar namun mengundang tamu yang agak banyak
- c. Bentuk T: dipakai untuk ruangan yang agak besar dengan tamu yang cukup banyak dan dilayani. Pada jamuan kenegaraan, tuan rumah dan tamu VIP duduk berdampingan pada meja yang horisontal
- d. Bentuk E: dipakai untuk ruangan yang agak besar dengan tamu yang banyak dan dilayani
- e. Bentuk U dan Tapal Kuda (U terbalik): untuk ruangan besardan ditengah diadakan pertunjukan dengan tamu agak banyak.

3. Aspek-aspek yang harus diperhatikan dalam merancang ruangan untuk seminar dan pesta:

- Jenis pesta yang akan diselenggarakan
- Ukuran ruangan
- Perabot / *furniture* yang diperlukan
- Ukuran perabot yang akan dipakai
- Bentuk penataan meja yang direncanakan
- Alur lalu lintas dalam ruangan
- Dekorasi ruangan yang direncanakan

4 dan 5: Pemberian tugas merancang dan membuat lay out R.Seminar dan R.Pesta