

## **UJIAN TENGAH SEMESTER**

**MATA KULIAH** : **Katering Pesta**  
**WAKTU** : **60 menit**  
**DOSEN/ASISTEN** : **Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd**

### **JAWABLAH PERTANYYAN BERIKUT INI DENGAN JELAS DAN TEPAT !**

1. Sebutkan Pengertian Katering Pesta menurut sumber yang pernah anda baca?
2. Tuliskan macam-macam kelompok Katering Pesta yang anda ketahui?
3. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi mutu produk dan jasa pelayanan adalah:
4. Alat dan Perlengkapan yang harus dimiliki oleh pengusaha Katering Pesta adalah
5. Apa Tugas dari setiap bagian dalam penerapan proses manajemen katering pesta?
6. Sebutkan Kiat dalam meraih pangsa pasar dalam mengelola Katering Pesta ?
7. Faktor apa yang harus dipertimbangkan dalam penyusunan menu dalam katering Pesta yang anda ketahui ?
8. Apa perbedaan dari sistem pesanan Paket dan sistem pesanan parsial yang pernah anda ketahui ?