



OPERASIONAL RESTAURANT BAR PERTEMUAN KE 2

Peralatan, Perlengkapan Restoran dan Bar

Keberhasilan dalam melaksanakan suatu usaha restoran sangat ditentukan oleh adanya kelengkapan peralatan restoran. Untuk menciptakan suasana restoran yang baik tersebut diperlukan kreativitas dan daya seni dari semua staff dalam memberikan penampilan restoran yang di inginkan.

Perbedaan peralatan (*material*) dan perlengkapan (*equipment*) :

Peralatan : biasanya bersifat sebagai alat utama (*Primary*), berada di area tamu mudah di gunakan dan bersifat fleksibel.

Perlengkapan : biasanya bersifat sebagai alat penunjang (*secondary*) dan keberadaannya sangat di butuhkan untuk menunjang kelancaran oprasional, berada di belakang serta membutuhkan penanganan khusus.

Dalam *food and beverage service* peralatan dan perlengkapan restoran dan bar dapat dibagi menjadi beberapa diantaranya :

1. *Glassware*
2. *Cutlery*
3. *Chinaware*
4. *Peralatan penyajian lainnya*
5. *Linen & stationary*

Peralatan dan Perlengkapan Restoran

1. *Glassware*

Glassware adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan berbagai jenis peralatan minum yang terbuat dari kaca. *Glassware* mencakup berbagai macam gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman, baik alkohol maupun non-alkohol, di restoran, bar, atau rumah.

Peralatan dan Perlengkapan Restoran

Beberapa jenis gelas adalah sebagai berikut :



White wine glass



Red wine glass



Water glass

Peralatan dan Perlengkapan Restoran

Beberapa jenis gelas adalah sebagai berikut :



Burgundy glass



Bordeaux glass



Rhine wine glass

Peralatan dan Perlengkapan Restoran



***Irish Coffee
Glass***



**Champagne
Saucer**



**Champagne
Tulip Glass**



Cordial Glass

Peralatan dan Perlengkapan Restoran



Sherry Glass



Cocktail Glass



Sour Glass



Brandy Glass

Peralatan dan Perlengkapan Restoran



Straight Glass



**Old-Fashioned
Glass**



Juice Glass



Highball Glass

Peralatan dan Perlengkapan Restoran



Collins Glass



Zombie Glass



Parfait Glass



Tea Glass with Stand

Peralatan dan Perlengkapan Restoran



Pint Glass



Pilsner Glass



Beer Mug



Wine Carafe

Peralatan dan Perlengkapan Restoran

2. Cutlery

Cutlery adalah istilah yang digunakan untuk menyebut peralatan makan, khususnya alat-alat yang digunakan untuk memotong, menyuap, atau mengolah makanan saat makan. Biasanya cutlery mencakup pisau, garpu, dan sendok.



***Knife, Spoon, Fork
(dinner/dessert)***



Tea/coffee Spoon



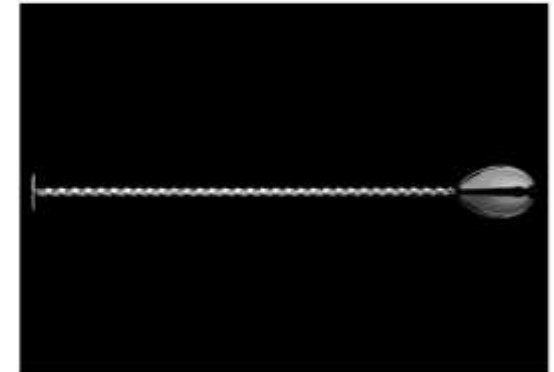
Demi-tasse spoon



Fish Fork & knife



Serving Fork & Spoon



Long Tea Spoon



Soup/Bouillon Spoon



Fruit Spoon



Ice cream spoon



Sugar spoon



Jam/honey spoon



Shrimp fork



Oyster Fork



Steak Knife



Bread & Butter knife



Sauce/Gravy ladle



Pastry/cake server



Snail Tongs&fork



Lobster tongs&pick



Grape scissors



Nutmeg cracker



Cheese knife



Corn on the cob holder



Cake tongs



Sugar cube tongs



Soup ladle



Lemon presser



Spaghetti tongs



Salad serving set

Tegak lurus



1. istilah yang digunakan untuk menggambarkan berbagai jenis peralatan minum yang terbuat dari kaca
2. istilah alat-alat yang digunakan untuk memotong
4. perlengkapan (inggris)
5. Digunakan untuk menyajikan sour cocktails

Secara horizontal

3. gula batu (inggris)
6. Rhine wine di produksi oleh negara
7. film seekor tikus yang bercita-cita menjadi koki terkenal di Perancis
8. Penjepit Siput (inggris)
9. Alat makan

Tegak lurus



			¹ G															
			L					² C										
³ S	U	G	A	R	C	U	B	⁴ E										
			S					T			Q							
			S					L			U							
			W					E			I							
			A					R			P							
			R					Y			M							
			E								⁵ S							
						⁶ J	E	R	M	A	N	B	A	R	A	T		
								N				G						
			⁷ R	A	T	A	T	O	U	I	L	L	E					
											A							
			⁸ S	N	A	I	L	T	O	N	G	S						
											⁹ S	E	N	D	O	K		

1. istilah yang digunakan untuk menggambarkan berbagai jenis peralatan minum yang terbuat dari kaca
2. istilah alat-alat yang digunakan untuk memotong
4. perlengkapan (inggris)
5. Digunakan untuk menyajikan sour cocktails

Secara horizontal

3. gula batu (inggris)
6. Rhine wine di produksi oleh negara
7. film seekor tikus yang bercita-cita menjadi koki terkenal di Perancis
8. Penjepit Siput (inggris)
9. Alat makan

Peralatan dan Perlengkapan Restoran

3. Chinaware

Chinaware adalah istilah yang digunakan untuk merujuk pada peralatan makan atau peralatan saji yang terbuat dari porselen atau keramik berkualitas tinggi.

Chinaware sering digunakan dalam situasi formal atau mewah, serta menjadi bagian dari etiket penyajian makanan yang elegan.

Karakteristik Chinaware:

Bahan: Terbuat dari porselen, yang dikenal karena daya tahan, kilau, dan kehalusannya. Porselen atau keramik dibuat dari tanah liat kaolin yang dibakar pada suhu tinggi.

Kegunaan: Digunakan sebagai piring, mangkuk, cangkir, dan alat-alat makan lainnya dalam penyajian makanan, terutama dalam acara formal atau di restoran mewah.

Desain: Chinaware sering dihiasi dengan pola atau gambar dekoratif, dan beberapa jenis bisa sangat halus dan eksklusif, tergantung pada kualitas pembuatan dan dekorasinya.



Bread & Butter Plate



Dessert Plate



Dinner Plate



Show Plate



Soup Plate



Egg Cup & Saucer



Soup Cup & Saucer



Turtle Soup Cup & Saucer



Bouillon Cup & Saucer



Compote Dish



Cereal Dish



Hors d'Oeuvrier



Demi-tasse Cup & Saucer



Cappuccino Cup & Saucer



Coffee Cup & Saucer



Tea Cup & Saucer



Sizzling Plate

Peralatan dan Perlengkapan Restoran

4. Peralatan Penyajian Lainnya

Peralatan-peralatan yang tidak termasuk jenis *glassware*, *cutlery*, *chinaware*, *linen* atau *stationary*. Umumnya digunakan sebagai tempat penyajian makanan dan minuman.



Pepper Mill



Salt & Pepper Shaker



Flower Vase



Ashtray



Check Tray



Table Number



Standing Ashtray



Wine Tester



Napkin Holder



Sugar Bowl



Water Pitcher



Grated Cheese Bowl



Mustard Pot & Stand



Finger Bowl



Oil & Vinegar Bottles & Stand



Bread Basket



Tray



Creamer



Milk Pot



Coffee Pot



Tea Pot



Sauce Boat



Supreme Bowl



Vegetable Bowl



Platter



Plate Cover



Lemon Scrapper



Soup Tureen



Salad Bowl



Tempat Sayur



Thermos



Fruit Bowl



Rice Bowl Stainless



Table Lamp



Snail Dish



Carving Board



Flambé Pan



Wine Stand



Wine Basket



Wine Cooler



Rechaud for Butter



Fondue Set



Chafing Dish (Chaffer)



Flambé Stove



Rechaud



Marmalade & Butter Holde



Side Stand



Plate Warmer



Tea Strainer



Coffee Plunger



Self-Leveling Dispenser

Tegak lurus

1. Mangkuk kecil dengan alas kaki pendek atau tinggi untuk hidangan buah/puding
2. sup kura-kura (inggris)
3. Istilah peralatan saji yang terbuat dari porselen atau keramik berkualitas tinggi



Secara horizontal

4. dibuat dari tanah liat kaolin yang dibakar pada suhu tinggi
5. Piring utama dalam set peralatan makan, berukuran sekitar 25-30 cm
6. Alat pemanas meja kecil yang biasanya memiliki burner di bawahnya
7. Piring besi atau baja berbentuk oval dengan alas kayu yang digunakan untuk menyajikan makanan panas/steak
8. asbak (inggris)

Peralatan dan Perlengkapan Restoran

5. Linen & Stationary

Linen

•**Deskripsi:** Linen dalam konteks perhotelan atau restoran merujuk pada semua jenis kain yang digunakan untuk operasional, seperti taplak meja (table cloth), serbet (napkin), kain penutup tempat tidur, handuk, atau perlengkapan kain lainnya.

Stationary

•**Deskripsi:** Stationary merujuk pada perlengkapan tulis-menulis dan alat-alat kertas yang digunakan untuk keperluan administrasi dan operasional, baik di restoran, hotel, maupun tempat pelayanan lainnya. Ini mencakup barang-barang seperti buku pesanan (order book), faktur, pulpen, kertas, amplop, dan bahan cetakan lain.



Table Cloth



Guest Napkin



Service Napkin



Dishtowel



Moulton/Silencer



Table Cloth Clip

Order Form

DATE: _____ ORDER NUMBER: _____

NAME: _____ PHONE: _____

ADDRESS: _____ EMAIL: _____

PAYMENT: CASH CREDITCARD CHECK OTHER

NOTES: _____

CITY	DESCRIPTION	PRICE	AMOUNT
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

SIGNED/SEALED: _____

TOTAL: _____

Order Book

Peralatan dan Perlengkapan Bar

1. Peralatan Bar

Peralatan Bar merujuk pada berbagai alat dan perlengkapan yang digunakan di bar untuk menyajikan minuman, baik alkohol maupun non-alkohol, serta mendukung operasional bar. Peralatan ini terdiri dari berbagai alat yang diperlukan oleh bartender untuk mencampur, menyajikan, dan menghias minuman dengan profesional.



Shaker



Mixing Glass



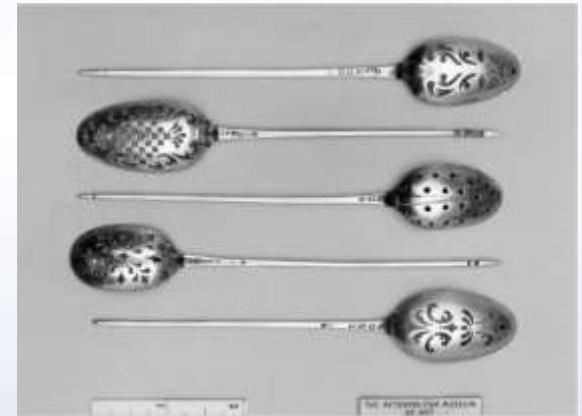
Stirrer



Opener



Spring Strainer



Spoon Strainer



Long Bar Spoon



Ice Hammer



Measuring Jug



Jigger



Ice Bucket & ice tongs



Nutmeg Grater



Lemon Squeezer



Automatic Jigger



Funnel



Fruit Knife



Bitter Bottle



Blender



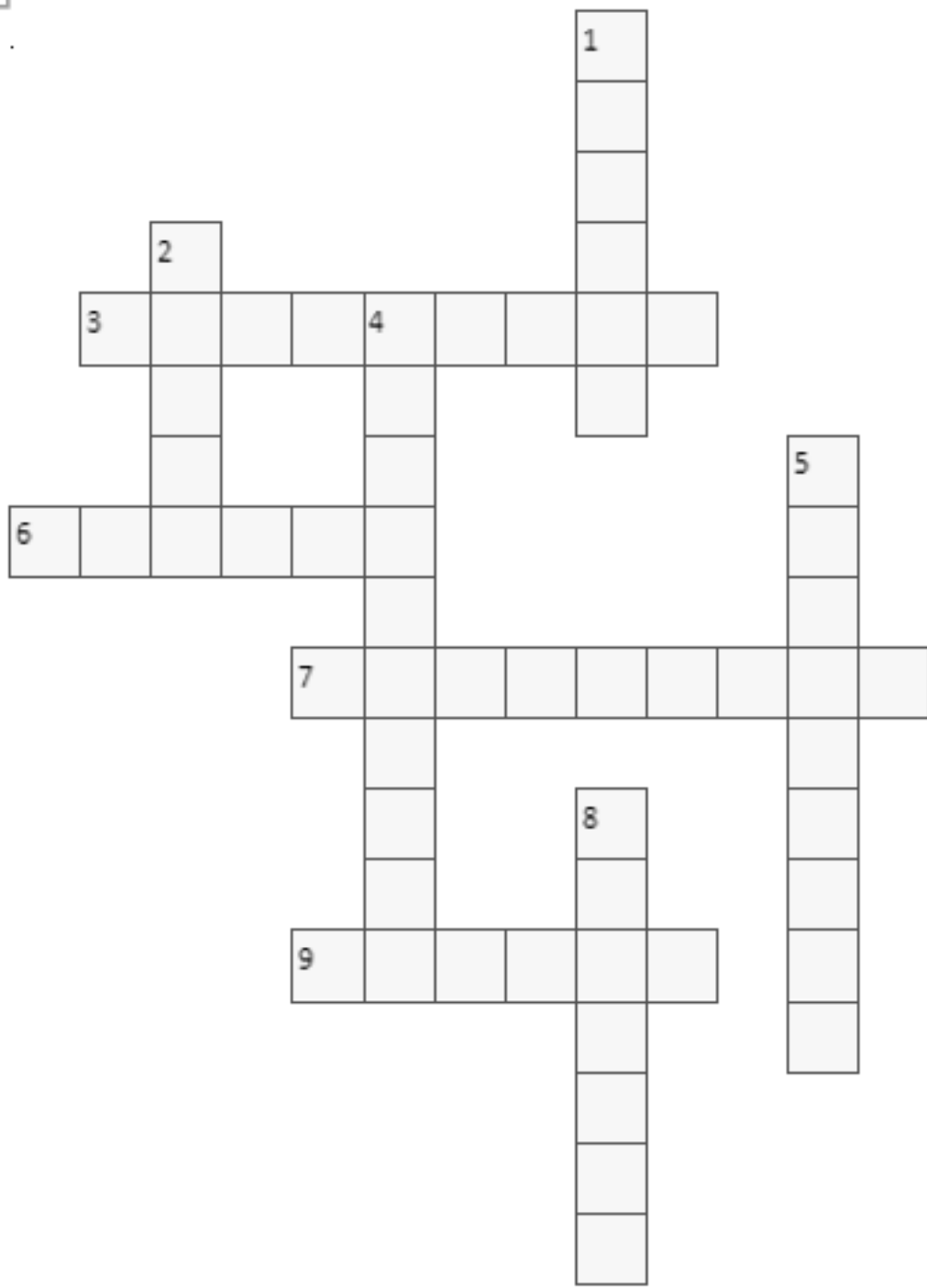
Espresso Coffee Machine



Automatic Coffee Urn



Beverage Dispenser

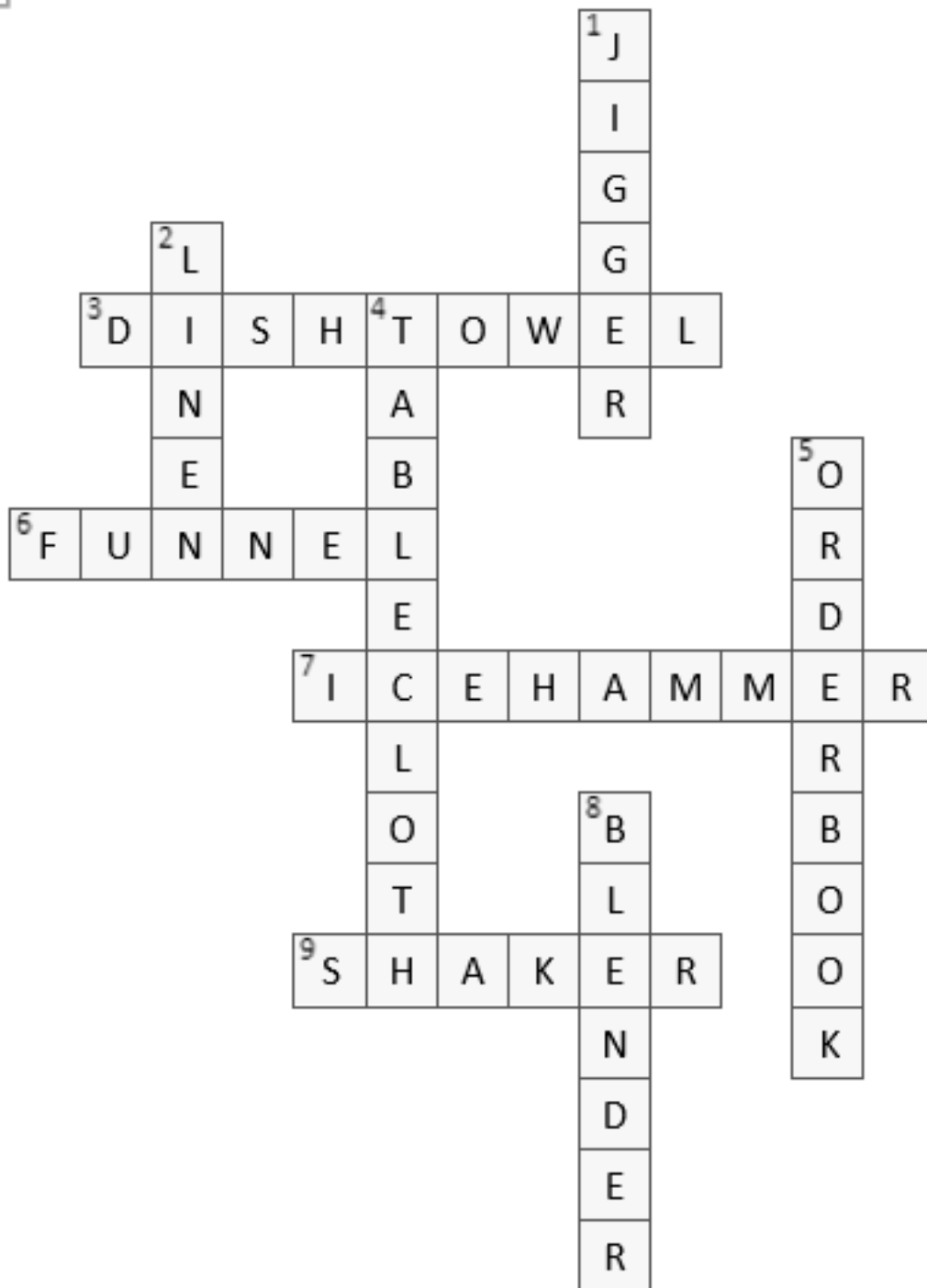


Tegak lurus

1. Alat pengukur kecil berbentuk kerucut untuk menakar alkohol
2. merujuk pada semua jenis kain yang digunakan untuk operasional restoran
4. talak meja (inggris)
5. Buku kecil yang digunakan oleh pelayan untuk mencatat pesanan tamu.
8. untuk membuat smoothie atau frozen cocktails

Secara horizontal

3. Digunakan untuk mengeringkan piring, gelas, atau peralatan makan setelah dicuci
6. Corong yang digunakan untuk menuangkan cairan dari satu wadah ke wadah lain
7. Palu Es (inggris)
9. Alat untuk mencampur bahan-bahan minuman (koktail) dengan cara mengguncang



Tegak lurus

1. Alat pengukur kecil berbentuk kerucut untuk menakar alkohol
2. merujuk pada semua jenis kain yang digunakan untuk operasional restoran
4. talak meja (inggris)
5. Buku kecil yang digunakan oleh pelayan untuk mencatat pesanan tamu.
8. untuk membuat smoothie atau frozen cocktails

Secara horizontal

3. Digunakan untuk mengeringkan piring, gelas, atau peralatan makan setelah dicuci
6. Corong yang digunakan untuk menuangkan cairan dari satu wadah ke wadah lain
7. Palu Es (inggris)
9. Alat untuk mencampur bahan-bahan minuman (koktail) dengan cara mengguncang

😊 **END** 😊

Thanks for attention

See you next week

