



# OPERASIONAL RESTAURANT BAR PERTEMUAN KE 2



## 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.





# 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**







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



**Tea/coffee Spoon**



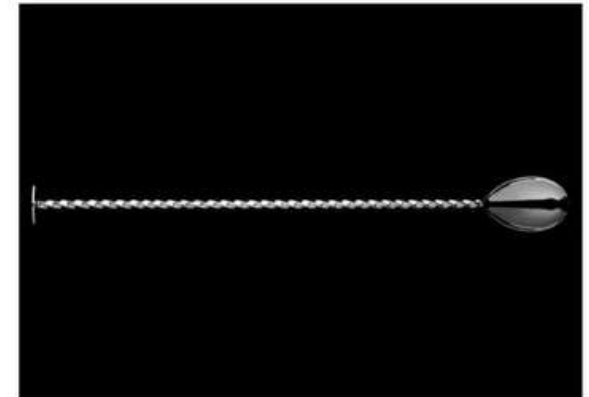
**Demi-tasse spoon**



***Fish Fork & knife***



***Serving Fork & Spoon***



***Long Tea Spoon***



***Soup/Bouillon Spoon***



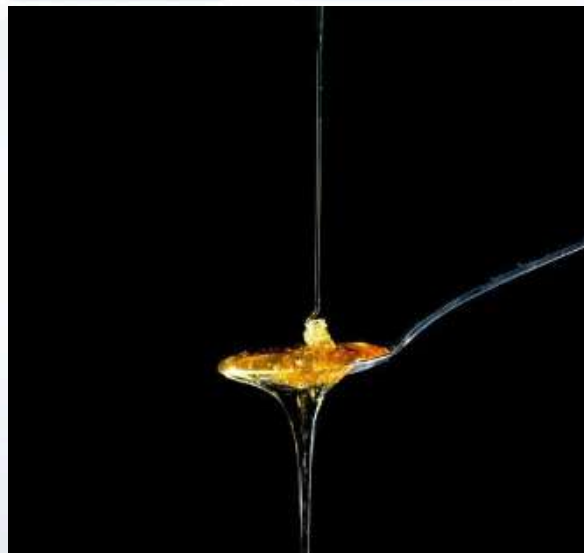
**Fruit Spoon**



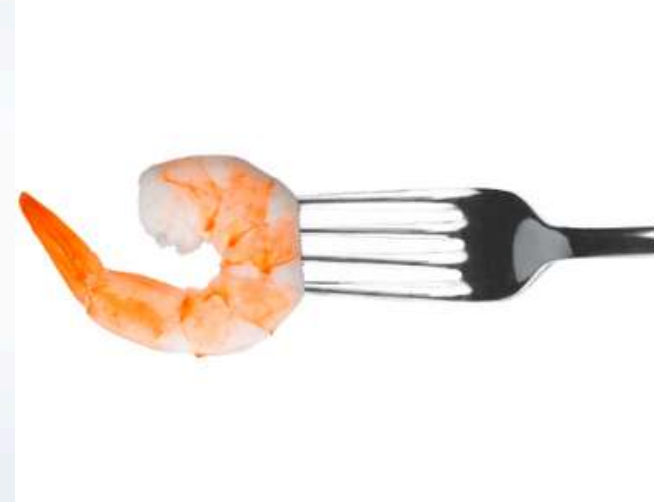
**Ice cream spoon**



***Sugar spoon***



***Jam/honey spoon***



***Shrimp fork***



***Oyester Fork***



**Steak Knife**



**Breand & 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***



## ***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**



# 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**



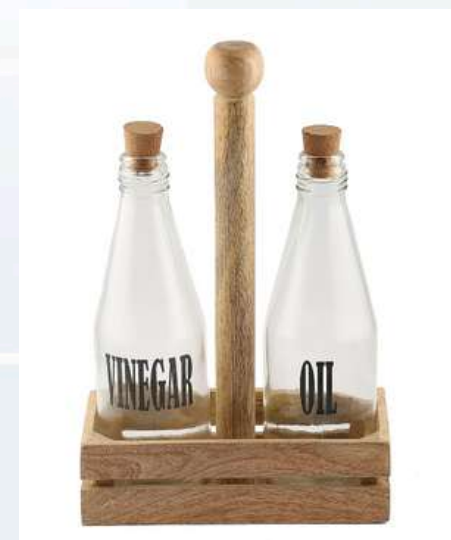
**Grated Cheese Bowl**



**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**

# 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**

An order form titled "Order Form". It includes fields for DATE, NAME, PHONE, EMAIL, ADDRESS, and PAYMENT (CASH, CREDIT CARD, CHECK, OTHER). There is a NOTES section and a table with columns for QTY, DESCRIPTION, PRICE, and AMOUNT. The table has 12 rows. A "SIGNED/SEALED" field is at the bottom left, and a "TOTAL" field is at the bottom right. The form is partially covered by a yellow sticky note.

**Order Book**





**Shaker**



**Mixing Glass**



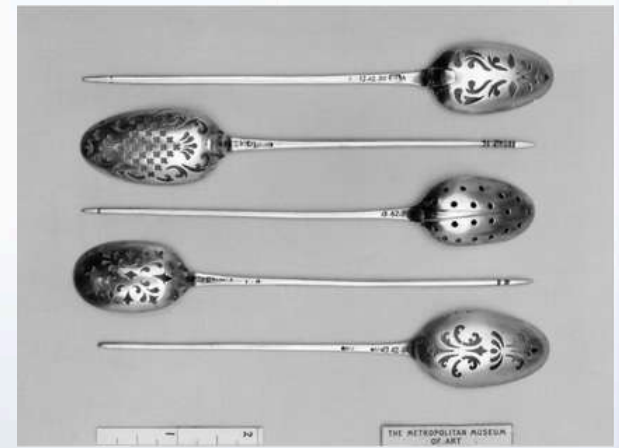
**Stirrer**



**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**



**END ☒**

**Thanks for attention  
See you next week**

