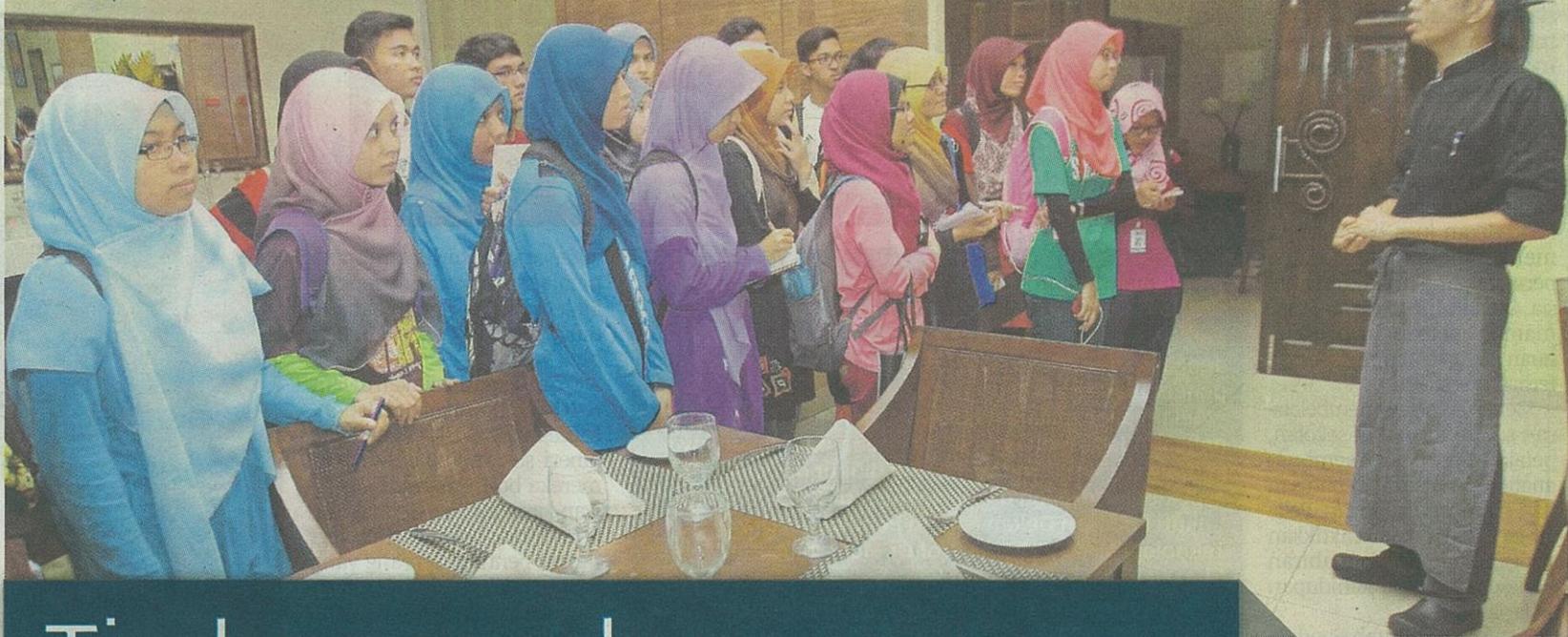


Pelajar mendengar penerangan chef mengenai pengurusan restoran.



## Timba pengalaman urus restoran



Maisarah



Normala mengajar pelajar kaedah melipat napkin dengan betul.



Muhammad Syukree

kata sesi praktikal di restoran itu memberi dimensi baharu tanggapannya terhadap bidang sains makanan.

“Sebelum ini, kami berpanas di ladang kelapa sawit

bagi menjalani sesi praktikal, sesi di L'apprenti pengalaman cukup berbeza dan suasana yang menarik.

“Saya menyedari peluang besar meneroka inovasi maka-

nan di sini kerana kami diberi peluang mencuba penyediaan hidangan masakan pelbagai tema dengan menggunakan teknologi dan pengetahuan sains makanan,” katanya.

“**PENGURUSAN RESTORAN MEMBERI PELUANG KEPADA PELAJAR ASASI MEMANFAATKAN SEPUHNYA PENGETAHUAN DIPELAJARI DENGAN MENGURUSKAN KESELURUHAN OPERASI RESTORAN SEKALI SETAHUN TERMASUK MEMASAK, MELAYAN PELANGGAN DAN MELAKUKAN PEMASARAN”**

**Normala Abu Bakar,**  
Pegawai Teknologi Makanan,  
Fakulti Sains dan Teknologi

### Sesi praktikal

Sementara itu, Muhammad Syukree Nordin, 18, berkata pengalaman menjalani sesi praktikal di restoran itu menimbulkan minatnya untuk meneroka bidang kulinari.

“Saya kagum dengan peralatan serba lengkap dan teratur di bahagian dapur restoran serta penerangan chef yang kelihatan seronok dengan tugasnya.

“Siapa tahu mungkin saya akan beralih arah daripada hasrat asal melanjutkan pengajian bacelor bidang ternakan kepada sains makanan,” kataanya.

Maisarah Matali, 18, pula ber-



Pelajar Asasi Sains Pertanian UPM mempelajari kaedah penyediaan meja dan melayan pelanggan.

Pelajar mendalamai ilmu seni lipatan napkin.