

Pelajar mendengar penerangan chef mengenai pengurusan restoran.



Timba pengalaman urus restoran

“PENGURUSAN RESTORAN MEMBERI PELUANG KEPADA PELAJAR ASASI MEMANFAATKAN SEPELUHNYA 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

Pelajar Asasi Sains Pertanian Universiti Putra Malaysia (UPM) bukan saja berpanas di ladang tanaman dan ternakan dalam menjalani sesi praktikal, malah turut berpeluang menimba pengalaman menguruskan restoran berkonsep fine dining atau mewah dalam universiti itu.

Mereka mendapat pendedahan mengenai bidang kulinari dan pengurusan di Restoran L'apprenti yang terletak di Kompleks Perkhidmatan Makanan sebagai sebahagian silibus pembelajaran.

Pegawai Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan UPM, Normala Abu Bakar, berkata pelajar dibimbing dalam penyediaan makanan di dapur, pengurusan restoran serta melayan pelanggan.

“Selain mempelajari perkara asas termasuk pengenalan kutleri, etika serta penyediaan meja, pelajar diajar memasak hidangan tempatan dan antarabangsa serta melakukan promosi.

“Pengurusan restoran memberi peluang kepada pelajar asasi memanfaatkan sepenuhnya pengetahuan dipelajari dengan menguruskan keseluruhan operasi restoran sekali setahun termasuk memasak, melayan pelanggan dan melakukan pemasaran,” katanya.

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 bachelour bidang ternakan kepada sains makanan,” katanya.

Maisarah Matali, 18, pula ber-



Maisarah



Muhammad Syukree



Normala mengajar pelajar kaedah melipat napkin dengan betul.

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.



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

Pelajar mendalami ilmu seni lipatan napkin.