

TABLE MANNER



TABLE MANNER

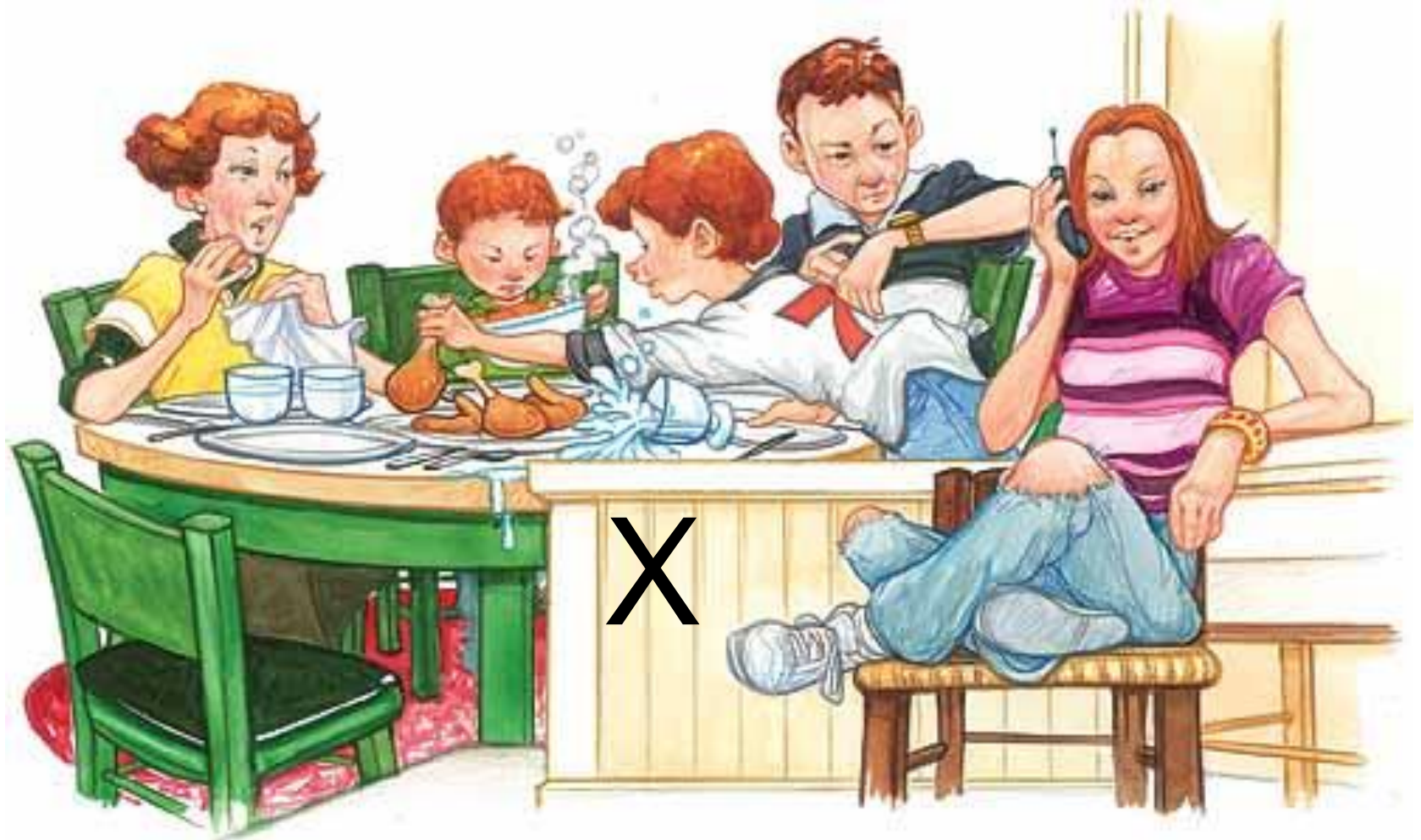


Tata cara /Etika kita pada waktu makan secara formal di Restaurant atau di Fine Dinning Room

MENGAPA TABLE MANNER ITU PENTING?



Karena dapat melambangkan
intelektual atau profesionalisme
seseorang pada saat jamuan makan
formal



Apakah Table Set-Up Itu?



- Pengaturan peralatan makan dimeja yang disesuaikan dengan jenis makanannya



Apakah Hubungan antara Table Manner dan Table Setup?



**Sikap Seseorang dalam
mempergunakan peralatan makan
yang disertai tata tertib
penggunaannya**

Peralatan Makan



- Peralatan makan disiapkan disesuaikan dengan jenis makanan yang akan dihidangkan.
- Penggunaan peralatan makanan selalu dimulai dari sisi yang paling luar, kecuali B&B knife disebelah kiri posisi duduk yang biasanya digunakan untuk memoles mentega untuk roti.

Contoh-contoh Peralatan Makan (Cutleries)



- Dinner Knife
- Steak Knife
- B&B Knife
- Dessert Knife
- Dinner Spoon
- Dessert Spoon
- Tea Spoon
- Dinner Fork
- Dessert Fork
- Soup Spoon



Contoh-contoh Peralatan Makan Lainnya (Chinaware)



- Dinner Plate
- Dessert Plate
- B&B Plate
- Oval Plate
- Soup Cup
- Soup Bowl
- Ashtray
- Flower Vas
- Sugar Bowl
- Salt & Pepper Shaker
- Coffee Cup
- Napkin

Contoh-contoh Peralatan Makan Lainnya (Glassware)



- Water Goblet
- Red Wine Glass
- White wine glass
- Champagne glass
- Old fashioned glass
- Cocktail glass

TRADITIONAL FORMAL Place Setting





JENIS-JENIS PENATAAN MEJA

• Basic Table setting



Dinner Knife
Dinner Plate, Guest Napkin
Dinner Fork
B & B Plate and Knife
Water Goblet

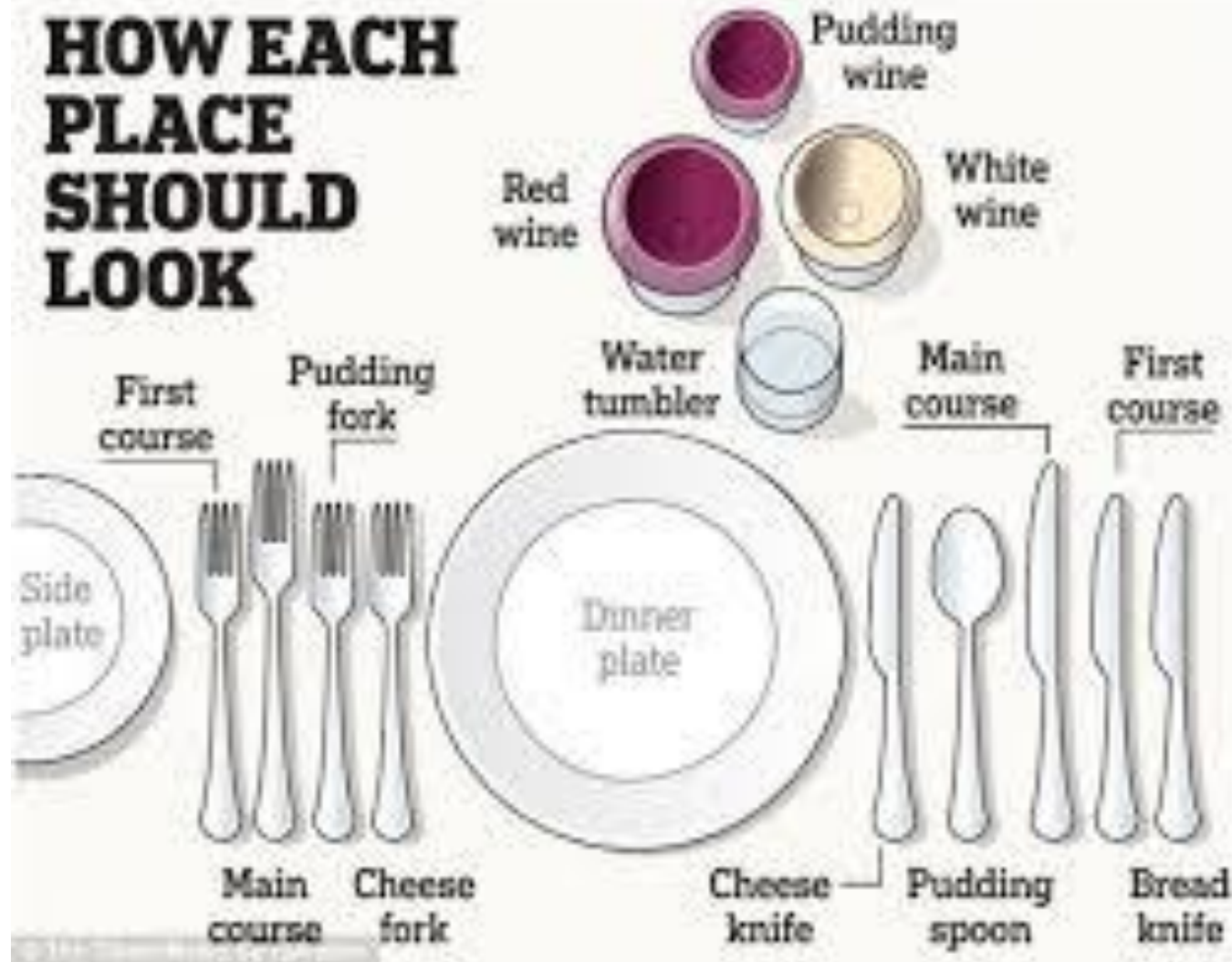
• Standart Table setting



Soup Spoon
Dinner Knife
Show Plate, Guest
Napkin
Dinner Fork
B & B Plate and Knife
Water Goblet



HOW EACH PLACE SHOULD LOOK





Keterangan :	
<p>g f e a d c b</p>	a Show Plate, Guest Napkin
	b Dessert Knife
	c Soup Spoon
	d Dinner Knife
	e Dinner Fork
	f Dessert Fork
	g B&B Plate and knife
	h Dessert Spoon,
	i Dessert Fork
	j Water Goblet
	k Red Wine Glass
	l White Wine Glass

THE PROPER WAY TO SET A TABLE



Breakfast



Lunch



Dinner



European



Formal



Banquet or Brunch



Menggunakan Peralatan Makan



- Peralatan makan harus digunakan dengan benar agar mempermudah makan dan menghindari sentuhan siku dengan teman sebelah.
- Pisau harus diposisi yang tepat yaitu tangan sebelah kanan dengan posisi telunjuk diatas handle dan menekan, sedangkan ibu jari dan jari-jari lainnya memegang pisau.
- Pisau hanya digunakan untuk memotong makanan dan jangan digunakan untuk membawa makanan kemulut.
- Garpu harus diposisi tangan kiri dengan telunjuk menekan diatas sedangkan jari yang lainnya memegang handlenya. Jangan menggunakan garpu untuk menyendok, kecuali untuk nasi dan kacang-kacangan



- Saat kita makan soup, usahakan sendok soup jangan terlalu dekat dengan badan dan sendok yang dibawa kemulut, tetapi bukan mulut yang mendekati sendok.
- Soup harus dimakan dari pinggir sendok, jangan memasukkan sendok kedalam mulut.
- Setelah selesai, jauhkan piring dari badan kita, sedangkan cutleries diletakkan disebelah kanan dengan posisi terbuka.
- Sendok/pisau dan garpu yang kedua digunakan pada saat menyantap makanan penutup.
- Makanan penutup yang disediakan dalam piring kecil atau gelas biasanya dimakan dengan menggunakansendok teh.



- Saat kita memotong /menyuap makanan, posisi siku tidak boleh menyentuh meja.
- Posisi Cutleries terbuka dengan ujung saling bertemu untuk menandakan makan kita belum selesai.
- Pada akhir makan, letakkan alat-alat makan (Cutleries) dibagian sebelah kanan.

Contoh Table Manner



Jika kita bersama teman wanita /anak kecil /nenek-kakek, Kita harus mempersilahkan sambil membantu mendudukkan nenek-kakek /anak kecil /teman wanita tersebut dengan menarik kursi pada saat orang tersebut akan duduk

HAL-HAL YANG TIDAK BOLEH DILAKUKAN PADA SAAT PERJAMUAN



- Apabila kita harus batuk /bersin usahakan untuk berputar sambil menutupi dengan sapu tangan dan menekan suara serendah mungkin. Bila perlu sambil meminta maaf.
- Secara umum kita harus mencoba untuk tidak meninggalkan meja selama jamuan dalam waktu lama. Tapi kalau terpaksa, kita harus meminta ijin kepada tamu-tamu yang lain dan cepat kembali ke meja perjamuan.
- Jangan makan terburu-buru, jangan sampai kita selesai makan lebih dulu dari tuan rumah.



- Tidak boleh mengunyah makanan sampai mengeluarkan suara.
- Tidak boleh makan menggunakan tangan langsung dan jangan sekali-kali menjilat jari jemari.
- Apabila kita harus menggunakan tangan, maka akan disediakan mangkok cuci tangan.
- Celupkan Jari kedalam mangkok dan keringkan dulu dengan lap makan (Napkin)



- Bila melihat seseorang datang dengan botol wine, Janganlah anda cepat-cepat menyodorkan gelas untuk memintanya dan biarkan waiter menentukan banyaknya isi gelas anda. Kecuali kopi/teh.
- Apabila kita telah selesai makan dan ingin merokok, sebaiknya mintalah persetujuan terlebih dahulu dengan orang disekitar meja kita duduk.

Cara Duduk



- Tarik Kursi
- Tamu tidak boleh duduk sampai tuan rumah mempersilahkan duduk.
- Usahakan tidak duduk dengan berpangku tangan atau meletakkan siku diatas meja.
- Jangan mempermainkan Napkin atau merubah posisi alat makan kecuali dilakukan oleh waiter.

SAAT MEMULAI MAKAN



- Tuan rumah /Host harus mempersilahkan tamunya makan segera setelah makanan disiapkan.
- Tunggu sampai satu atau dua orang teman untuk siap makan pada waktu yang bersamaan.
- Biasanya tuan rumah selalu makan duluan.

Etiket dan Table Manner



- Bentuk Table Manner yang baik dilihat dari sudut pandang etiket.
- Hal ini dilihat dari: Bagaimana cara kita duduk, Mulai makan, Meninggalkan meja makan dan pada saat selesai makan.



Burton

Menu of Today



ASSORTED GREEN SALAD WITH CHILLI HONEY DRESSING

SEAFOOD CLEAR SOUP

CHICKEN BREAST WITH BBQ AND PEPPER SAUCE

BROWNIES WITH RED & WHITE SAUCE

contoh



TABLE MANNER PACKAGE

Rp. **175.000** nett/pax

TERMASUK :

- Tour in the Hotel
- Live cooking
- Demo making bed
- Fruit carving
- Set up menu
- Ruangan Presentasi
- Sertifikat
- Pelatihan oleh instruktur profesional

GRAND INNA MUARA

Hotel Convention & Exhibition
Jln. Gereja No. 34 Padang, West Sumatera - Indonesia
T : +62 751 35 600 F : +62 751 38 266
sm@grandinnamuara.com
www.grandinnamuara.com

Diskusi



1. Jelaskan yg dimaksud dg table manner
2. Apa kah pentingnya dilakukan table manner
3. Jelaskan hal2 yg boleh dilakukan saat table manner
4. Jelaskan hal2 yg tidak boleh dilakukan saat table manner
5. Jelaskan cara penggunaan peralatan makan dalam table manner