



FORMULIR

Hlm. 1/4

Penilaian Lokasi Dapur Catering

No. : FUM 09	Revisi : 00	Tanggal Berlaku: 5 1 1 1 0	Paraf : <i>af</i>
--------------	-------------	----------------------------	-------------------

Nama Perusahaan	:	
Alamat	:	
Tanggal Penilaian	:	
Personil Catering yang memberikan keterangan		
NAMA		JABATAN

I. INFORMASI UMUM

Tanyakan besarnya kapasitas catering, waktu pelayanan (berapa shift), sarana transportasi, jumlah Karyawan (terutama yang akan dialokasikan di customer), daftar customer

II. PENILAIAN

1. Lingkungan – Nilai 10

Amati lingkungan sekeliling dapur apakah ada kemungkinan kontaminasi dan polusi yang mengenai Produk ? Tanyakan apakah ada produk lain /bahan lain yang berbahaya disekeliling fasilitas dapur?

Kerapihan dan kebersihan dapur – Nilai 10

Sambil inspeksi fasilitas, amati kebersihan dan kerapihan langit-langit, dinding, lantai, alat-alat masak .Periksa toilet dan cek bau serta kebersihannya.

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

2. Kerapihan dan Kebersihan dapur – Nilai 10

Sambil inspeksi fasilitas, amati kebersihan dan kerapihan langit-langit, dinding, lantai, alat-alat masak. Periksa toilet dan cek bau serta kebersihannya.

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2



FORMULIR

Hlm. 2/4

Penilaian Lokasi Dapur Catering

No. : FUM 09	Revisi : 00	Tanggal Berlaku 151110	Paraf: <i>ap</i>
--------------	-------------	------------------------	------------------

3. Kualitas Bahan Baku – Nilai 10

- Cek tempat penyimpanan bahan baku, lama penyimpanan sebelum digunakan .
- Cek kualitas bahan baku yang digunakan, apakah diperiksa kesegarannya, warna dan bau .

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

4. Proses – Nilai 10

- Amati mulai dari proses pembersihan / pencucian bahan dan selama proses memasak .
- Amati kerapihan dan kebersihan bahan , peralatan dan personil selama memasak .

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

5. Penyajian, penyimpanan dan pengiriman – Nilai 10

- Amati cara penyajian, apakah makanan ditempatkan dalam wadah yang sesuai ?
- Apakah kondisi penyimpanan makanan sebelum dikirim baik ?
- Perhatikan cara pengirimannya ke customer .

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

6. Kualitas Masakan – Nilai 10

- Bagaimana cara memeriksa kualitas masakan ?
- Bagaimana menjaga konsistensi kualitas, rasa, ukuran dan tingkat kebersihannya .

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2



FORMULIR

Hlm. 3/4

Penilaian Lokasi Dapur Catering			
No. : FUM 09	Revisi : 00	Tanggal Berlaku: 15 11 10	Paraf : <i>AP</i>

7. Pelulusan – Nilai 10

- Siapa yang bertanggung jawab terhadap mutu, ketepatan waktu pengiriman /penyediaan masakan.

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

8. Knowledge – Nilai 10

- Bagaimana pemahaman karyawan terhadap tugasnya ? Lihat keterampilan dan kecepatan bekerja .

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

9. Sikap / Disiplin – Nilai 10

- Perhatikan sikap dari personil terhadap tanggung jawab dan pekerjaannya ? apakah mereka mengerti tentang pelanggan ? apakah mereka sadar bahwa produk mereka harus memenuhi kepuasan pelanggan ?

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

10. Penampilan / Komunikasi – Nilai 10

- Perhatikan cara berpakaian dan penampilan personil, apakah mereka memakai pakaian yang pantas, bersih dan sopan ? apakah kelihatan ada hubungan baik antara pekerja dan pimpinannya ?

SB	B	C	K	J
<input type="checkbox"/>				
10	8	6	4	2

KETERANGAN :

- 0 s/d 20 = Jelek (J)
- 21 s/d 40 = Kurang (K)
- 41 s/d 60 = Cukup (C)
- 61 s/d 80 = Baik (B)
- 81 s/d 100 = Sangat Baik (SB)

