



**JABATAN PEMBANGUNAN KEMAHIRAN
KEMENTERIAN SUMBER MANUSIA
ARAS 7 & 8 BLOK D4, PARCEL D
62530 PUTRAJAYA**

**KOD/NAMA
PB/SYARIKAT**

ACE SUCCESS VENTURES SDN. BHD.

PENILAIAN AMALI PPT

KOD/NAMA BIDANG

I563-001-2:2017 PERKHIDMATAN BARISTA

TAHAP/LEVEL

DUA (2)

NAMA CALON

NO KAD PENGENALAN

MASA PEPERIKSAAN

TARIKH PEPERIKSAAN

TEMPAT PEPERIKSAAN

PERATURAN PENILAIAN AMALI PPT (2 JAM)

Arahan kepada calon:

1. Tulis nama dan nombor kad pengenalan calon pada ruangan yang disediakan.
2. Calon tidak dibenarkan membuka kertas soalan sehingga dibenarkan.
3. Baca arahan soalan dengan teliti. Rujuk kepada Ketua Pengawas/ Pemeriksa/ PPL-PPT sekiranya terdapat kekeliruan.
4. Sebarang kerosakan peralatan/ bahan perlu dimaklumkan kepada Ketua Pengawas/ PPL-PPT.
5. Dilarang meniru semasa penilaian.
6. Dilarang membawa keluar kertas soalan dari bilik penilaian.

KERTAS PENILAIAN INI MENGANDUNGI 7 MUKASURAT BERCETAK.

A. TEMPOH : **2 JAM**

B. KETERAMPILAN : **BRU KOPI (ESPRESSO, CAPPUCCINO & CAMEL LATTE)**

C. TUGASAN

1. Anda dikehendaki membuat persediaan ruang kerja dengan mengambil kira kebersihan diri dan persekitaran serta langkah keselamatan yang ditetapkan.
2. Anda dikehendaki menyediakan minuman dengan mengikut cara kerja, penggunaan peralatan dan bahan yang ditetapkan. Minuman yang perlu disediakan adalah seperti berikut:
 - i. *Espresso*
 - ii. *Cappuccino*
 - iii. *Caramel Latte*
3. Hidangkan minuman anda,

D. SENARAI BAHAN

BIL	ALATAN	RATIO	KUANTITI (Bahan:Calon)
1.	Kopi	100 g	1:1
2.	Susu segar	600 ml	1:1
3.	<i>Caramel Syrup</i>	30 ml	1:1

E. PERALATAN DAN KELENGKAPAN

	PERALATAN	RATIO	KUANTITI
1.	Mesin Espresso (<i>Espresso Machine</i>)	1 unit	1:1
2.	Mesin Pengisar (<i>Espresso Grinder</i>)	1 unit	1:1
3.	Pemadat (<i>Tamper</i>)	1 unit	1:1
4.	Lapik Pematik (<i>Tamping Mat</i>)	1 unit	1:1
5.	Kain - berlainan warna	3 pcs	1:1
6.	Kendi Susu (<i>Pitcher</i>) (400ml & 600ml)	2 set	1:1
7.	Gelas Syot (<i>Espresso Shot Glass</i>)	2 set	1:1
8.	Alat Penimbang (<i>Weighing Scale</i>)	1 unit	1:1
9.	Thermometer	1 unit	1:1
10.	<i>Blind Filter</i>	1 unit	1:1
11.	Berus	1 unit	1:1
12.	Serbuk Pencuci Mesin Espresso	1 unit	1:1
13.	Gelas Jernih (200ml to 240ml)	6 set	1:1
14.	Gelas Tinggi & Jernih (300ml to 360ml)	6 set	1:1
15.	Cawan <i>Cappuccino</i> dan Piring	6 set	1:1
16.	Cawan <i>Espresso</i> dan Piring	6 set	1:1
17.	Sudu Kopi atau Teh	6 unit	1:1
18.	Jam Pemasa (<i>Timer</i>)	2 unit	1:1

F. KRITERIA PENILAIAN

Prestasi anda akan dinilai berdasarkan kriteria berikut:

1. Perkara Kritikal:

- a. Jenis minuman dihasilkan mengikut tugas yang ditetapkan.
- b. Parameter (isipadu, lapisan) espresso tepat.
- c. Pembuihan susu mengikut prosedur yang betul.

2. Proses Kerja

Proses kerja bermula dari persediaan ruang kerja sehingga minuman siap dihidang dengan mengambil kira aspek-aspek keselamatan.

3. Hasil Kerja

- a. Ketebalan buih.
- b. Tekstur susu.
- c. Kesesuaian suhu minuman.
- d. Keharmonian rasa.

4. Sikap / Keselamatan

- a. Peralatan
- b. Diri sendiri dan persekitaran.



**JABATAN PEMBANGUNAN KEMAHIRAN
KEMENTERIAN SUMBER MANUSIA
ARAS 7 & 8 BLOK D4, PARCEL D
62530 PUTRAJAYA**

**KOD/NAMA PB-PPT/
SYARIKAT**

ACE SUCCESS VENTURES SDN. BHD.

SKEMA PENILAIAN PRESTASI

KOD/NAMA BIDANG

I563-001-2:2017 PERKHIDMATAN BARISTA

TAHAP / LEVEL

DUA (2)

**SENARAI CU TERAS
(CORE) BERKAITAN**

**C01
C02
C03
C04**

**SENARAI CU ELEKTIF
(ELECTIVE)**

NAMA CALON

NO K/P

MASA MULA:

MASA TAMAT:

TARIKH:

SKALA PERMARKAHAN

0=Tidak dilakukan/ Salah; 1=Tidak Memuaskan; 2=Memuaskan; 3= Sangat Memuaskan

BHGN	KRITERIA PENILAIAN	KEPUTUSAN	
1.	Perkara Kritikal (Wajib Lulus)	TERAMPIL	TIDAK TERAMPIL
	1.1 Jenis minuman dihasilkan mengikut tugas yang ditetapkan.		
	1.2 Parameter (isipadu, lapisan) espresso tepat.		
	1.3 Pembuihan susu mengikut prosedur yang betul.		
BHGN	KRITERIA PENILAIAN	MARKAH	
2.	PROSES KERJA (60 %)		
	2.1 Bahan dan peralatan disediakan mengikut senarai bahan dan peralatan.		
	2.2 <i>Mise en place</i> dilaksanakan pada tempat yang betul.		
	2.3 Peralatan diperiksa dan diuji mengikut prosedur yang betul.		
	2.4 Pesanan pelanggan diambil dengan teliti.		
	2.5 Resipi minuman ditentukan berdasarkan pesanan pelanggan.		
	2.6 Peralatan ditentukan mengikut resipi minuman		
	2.7 Espresso dibru mengikut sukatan dan standard yang ditetapkan.		
	2.8 Susu dipanaskan dan dibuihkan mengikut sukatan dan standard yang ditetapkan.		
	2.9 Minuman dihidangkan mengikut protokol yang ditetapkan.		
	Jumlah markah diberi (x)		
	Jumlah markah penuh (y)		
3.	HASIL KERJA (10 %)		
	3.1 Ketebalan buih betul.		
	3.2 Tekstur susu berkilat, tiada buihan makro.		
	3.3 Suhu minuman sesuai.		
	3.4 Rasa minuman seimbang.		
	Jumlah markah diberi (x)		
	Jumlah markah penuh (y)		
	Jumlah Markah Bahagian 2 = (x/y) x 60%		
4.	SIKAP/KESELAMATAN – 10 %		
	4.1 Khidmat pelanggan diaplikasi sepanjang kerja dilaksanakan.		
	4.2 Peralatan dikendalikan mengikut teknik yang betul dan selamat serta disusun kemas selepas digunakan.		
	4.3 Berpakaian kemas mengikut prosedur keselamatan.		
	4.4 Persekitaran dan ruang kerja bersih dan kemas sebelum, semasa dan selepas kerja dilaksanakan.		
	Jumlah markah diberi (x)		
	Jumlah markah penuh (y)		

	Jumlah Markah Bahagian 4 = (x/y) x 10%	
--	---	--

BHGN	KRITERIA PENILAIAN	MARKAH
5. (Di isi oleh PPL- PPT)	SESI SOAL JAWAB 20% (Soalan disediakan oleh Penilai)	
	5.1. Namakan spesis kopi yang terdapat dalam pasaran.	
	5.2. Namakan negara pengeluar kopi <i>Arabica</i> terbesar di dunia.	
	5.3. Apakah parameter untuk menghasilkan <i>Espresso</i> ?	
	5.4. Apakah perkara yang perlu dielak untuk mengekalkan kesegaran kopi?	
	5.5. Terangkan perbezaan <i>Cappuccino</i> , <i>Café Latte</i> dan <i>Flat White</i> .	
	5.6. Mengapa susu tidak boleh dipanaskan melebihi 70 darjah Celsius?	
	5.7. Apakah perbezaan antara <i>Americano</i> dan <i>Long Black</i> ?	
	5.8. Apakah itu <i>Doppio</i> ?	
	5.9. Apakah yang perlu dilakukan sekiranya pelanggan mengadu minuman kurang panas?	
	5.10. Namakan komponen-komponen yang terdapat pada mesin and pengisar <i>Espresso</i> .	
	Jumlah markah diberi (x)	
	Jumlah markah penuh (y)	30
	Jumlah Markah Bahagian 5 = (x/y) x 20%	
	JUMLAH MARKAH KESELURUHAN (100%) (Bahagian 1 + Bahagian 2 + Bahagian 3 + Bahagian 4 + Bahagian 5)	

Keputusan: Terampil/ Tidak Terampil*
(Potong yang mana tidak berkenaan)

NAMA PPL-PPT	
TANDA TANGAN PPL-PPT	
TARIKH	
ULASAN (Jika ada)	