

**CAPAIAN PEMBELAJARAN KULINER FASE F (KELAS XI & XII)
SMK TRI SUKSES LAMPUNG**

Pada akhir fase F, peserta didik mampu menerapkan prosedur K3, menganalisis resep masakan, mengoperasikan jenis alat memasak, mengidentifikasi jenis bahan makanan, menerapkan cara penggunaan alat memasak, mengaplikasikan cara penanganan bahan makanan, menerapkan cara penyimpanan alat dan bahan, mempraktikkan hidangan bahan dasar hewani, membuat kue tradisional Indonesia, membuat produk *pastry* dan *bakery*, serta menerapkan cara penyajian dan pengemasan. *Soft skills* di akhir fase F, peserta didik diharapkan dapat berkomunikasi dengan baik, bekerja sama dan berkolaborasi dalam tim, beretika, bermoral, dan santun.

Capaian Pembelajaran setiap elemen adalah sebagai berikut.

Elemen	Capaian Pembelajaran
K3LH	Peserta didik mampu menerapkan prosedur K3, prosedur penggunaan alat pemadam api ringan (APAR) dan Alat Pelindung Diri (APD), tata cara menggunakan alat P3K, serta prosedur kebersihan makanan, kebersihan dapur, dan kebersihan pribadi.
Persiapan alat memasak dan bahan makanan	Peserta didik mampu menerapkan penyiapan, penghitungan, membersihkan, inventarisasi alat dan bahan sesuai prosedur, serta penyimpanan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai.
Pengolahan makanan dan minuman	Peserta didik mampu memahami isi resep standar serta menerapkan proses pembuatan hidangan kontinental, oriental, dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani, pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>), pengolahan kue tradisional Indonesia, serta pengolahan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.
Penyajian makanan dan minuman	Peserta didik mampu menerapkan penggunaan dan penataan alat hidang yang tepat, menerapkan penataan, pemorsian, penyajian, dan/atau pengemasan hidangan, serta pembuatan hiasan berdasarkan kreativitas yang mengacu kepada perkembangan industri.
Pelayanan makanan dan minuman	Peserta didik mampu menerapkan pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur, berkomunikasi dengan baik, dan menerapkan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.