

GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PERKULIAHAN (GBPP)

Kode Mata Kuliah	: MKB-175-080
Mata Kuliah	: Bartending
Bobot	: 3 (Tiga) sks
Semester	: 5 (lima)
Tujuan Mata Kuliah	: Mahasiswa memiliki pengetahuan dasar tentang bartending Bar dan operasional kerja yang ada di dalamnya. Dengan pengetahuan ini mahasiswa diharapkan mampu melakukan operasional kerja yang ada di Bar section sebagai pendukung Food and Beverage department
Deskripsi Mata Kuliah	: Mata kuliah ini diselenggarakan melalui tatap muka berupa perkuliahan (K) dan praktika (PA) di dalam atau diluar kelas selama satu semester (14 kali tatap muka) ditambah dengan satu kali Ujian Tengah Semester (UTS) dan satu kali Ujian Akhir Semester (UAS). Adapun materi yang disajikan meliputi : pengertian bar, klasifikasi bar, fungsi bar, bagian-bagian bar, struktur organisasi kitchen, job description standar bartender, hygiene dan sanitation, pengenalan area kerja, pengenalan peralatan, fungsi berbagai macam gelas, tata cara kerja, barang dan bahan pendukung, pengetahuan dasar minuman, pengetahuan tentang anggur (wine), pengetahuan tentang brandy/cognac, pengetahuan tentang liquar/spirits, pengetahuan tentang liquer/ cordials, mixing drink, administrasi bar.

No	Kompetensi	Materi		Estimasi Waktu	Kepustakaan	Keterangan		
		Pokok Bahasan	Sub. Pokok Bahasan			K	PU	PA
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang hal-hal yang berkaitan dengan bar section	Bar section	1. Pengertian bar 2. Klasifikasi bar 3. Fungsi bar 4. Bagian-bagian dari bar 5. Struktur organisasi bar 6. Job deskripsi bar 7. Standar bartender 8. Hygiene dan sanitasi	1 kali	1. Faly Lumanauw, Bar & Minuman, 2001, Penerbit Gramedia, Jakarta 2. Sihite, Richard, S.Sos, Bar, edisi 6, 2006, Penerbit SIC, Surabaya 3. Sihite, Richard, S.Sos, Job Description, edisi 5, 2000, Penerbit SIC, Surabaya	3	-	-
2.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pendukung operasional bank	Pendukung operasional bank	1. Pengenalan area kerja 2. Pengenalan peralatan 3. Fungsi berbagai macam gelas 4. Tata cara kerja			3	-	-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan barang dan bahan pendukung operasional bar	Barang dan bahan pendukung operasional bar	1. Garnish 2. Groceries 3. Mixes 4. Mise en place	1 kali		3	-	-
4.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pengetahuan dasar minuman	Pengetahuan dasar minuman	1. Non alkohol beverages 2. Alkohol beverages	1 kali		3	-	-
5	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang hal-hal yang berkaitan dengan minuman wine (anggur)	Pengetahuan tentang anggur (wine)	1. Definisi wine (anggur) 2. Fungsi wine 3. Pembagian wine a. Menurut kadar alkoholnya b. Menurut warnanya c. Menurut rasanya d. Menurut aromanya 4. Pelayanan wine	1 kali		3	-	-
6.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang Brandy/cognac	Pengetahuan tentang Brandy/ cognac	1. Macam-macam brandy 2. Bahan dasar 3. Asal negara 4. Usia brandy	1 kali		3	-	-
7	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang Liquor/ spirit	Liquor/spirit	1. Definisi 2. Asal negara 3. Macam-macam Liquor/spirit a. Whisky b. Vodka c. Gin d. Rum e. Tequila, Absinthe f. Aquavit, Bitters	1 kali		3	-	-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang Liqueur/cordials	Liqueur/cordials	1. Definisi 2. Asal negara 3. Macam-macam liqueur/cordials a. Apple brandy b. Cherry brandy c. Cointreau d. Cordial e. Creme de f. Curacao g. Kahlua h. Maraschino i. Old jamaica j. Pernod k. Triple sec l. Tia maria m. vandermit	1 kali		3	-	-
9.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang mixing drinks	Mixing drink	1. definisi 2. metode pembuatan mixing drink a. straight method b. strirring method c. shaking method d. blendring method 3. standar pembuatan 4. macam-macam penghidangan minuman a. on the rock b. straight/ neat c. flammers d. frappe e. mist f. cube ice g. cracked ice h. crushed ice i. shaved ice j. mixed drink k. shake l. strirr m. mix direct in the glass	4 kali		3	9	-

			n. mix in a blender 5. Recipe mixing drink yang popular a. Martini b. Manhattan c. Old fashioned d. Daiquiri e. Side car f. Jack rose g. Alaska h. Alexander i. America beauty j. Americano k. Angel dream l. Bacardi m. Black russian n. Black velvet o. Bloody maria p. Blue devil q. Brandy egg nog r. Champagne cocktail s. Cherry blossom t. Collins u. Godfather v. Grasshopper w. Margarita x. Pink lady y. Singapore sling z. Seventh heaven aa. Tom collins ab. White lady ac. White russian ad. Zombie ae. Fruit punch af. Shirley temple 6. Praktika pembuatan mixing drink					
10	Mahasiswa mengetahui dan mampu melaksanakan administrasi bar	Administrasi bar	1. Fungsi administrasi bar 2. Dokumen yang dipergunakan 3. Inventory 4. Standar ukuran minuman	1 kali		3	-	-

	Jumlah	30	9	-
--	--------	----	---	---