

TABLE SET UP/ COVER

1. Pengertian

Table set-up merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.

Tujuan table set-up adalah untuk **meningkatkan efisiensi kerja para pramusaji**. Adapun **pedoman dasar** table set-up dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. **Peralatan jenis fork diletakkan disebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan di sebelah kanan.**
(contoh: shrimp fork, oyster fork, yang digunakan untuk hidangan pembuka).
- b. **Peralatan jenis cutlery diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali butter spreader.**
- c. **Semua silver ware diletakkan di meja dengan jarak $\pm 1,5$ cm dari tepi meja.**
- d. **Jarak peralatan makan antara dinner fork dengan dinner knife ± 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.**

2. Tahapan Table set-up

Langkah-langkah dalam melakukan table set-up adalah sebagai berikut:

Sebelum mulai melakukan pemasangan taplak meja di restoran, perlu diperhatikan ha-hal berikut ini:

- a. meja harus berada pada tempat dan posisi yang benar-benar sesuai dengan lay-outnya.
- b. Permukaan meja harus rata secara horizontal dan tidak miring.
- c. Meja harus bersih dan tidak goyah.

Setelah ketiga factor tersebut di atas terpenuhi, pasanglah pelapis tebal atau moulton. Usahakan moulton dipasang dengan ketat dan rata sehingga tidak ada bagian yang menggelembung.

Persiapan meja makan selanjutnya adalah pemasangan taplak meja makan (lying cover). Adapun langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

1. Pilih taplak meja makan sesuai ukuran meja. Taplak meja harus bersih, licin dan tidak berkerut. Ambil posisi yang tepat untuk mempermudah kegiatan ini.
2. Letakkan taplak meja yang masih terlipat empat, ditaruh di atas meja dengan posisi garis pinggir taplak meja di bagian atas.
3. Kontrol kedua sisi taplak meja yang menjuntai, harus seimbang baik sisi kiri maupun sisi kanan.
4. Jepit lipatan taplak meja bagian paling atas dengan mempergunakan ibu jari dan jari telunjuk pada kedua tangan dan jari-jari lain menjepit bagian lipatan kain yang disisi bawahnya.
5. Angkat dan hentakkan lipatan paling atas ke seberang sisi meja arah berlawanan dengan posisi anda berdiri, sampai bagian taplak meja tersebut menjuntai ke bawah di salah satu sisi meja.
6. Pegang lipatan taplak meja bagian lipatan kedua dengan ibu jari dan telunjuk kedua tangan, tarik perlahan dengan sedikit diangkat ke arah badan dimana anda berdiri sehingga bagian taplak meja menjuntai ke bawah.
7. Setelah meja tertutup taplak, ratakan permukaannya dengan kedua tangan, untuk meratakan bagian yang menggelembung sehingga taplak meja benar-benar rata dan rapi.

Langkah awal setelah persiapan meja makan (lying cover) adalah meletakkan table accessories yang terdiri dari flower vase, table number, menu, salt and pepper, ashtray bisa ditambahkan candle holder, dengan urutan peletakan sebagai berikut:

1. Letakkan flower vase tepat di titik tengah meja makan.
2. Letakkan salt & pepper, ashtray, table number, menu dan candle holder diletakkan di sekeliling flower vase dengan table number menghadap ke pintu utama.

Langkah selanjutnya adalah meletakkan Show plate di tengah sisi meja dengan jarak ± 2 cm dari tepi meja.

Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar dengan jarak ± 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.

Letakkan silver ware sesuai dengan hidangan yang akan disajikan.

Letakkan water goblet ± 2 cm tepat di atas dinner knife.

Letakkan B & B plate \pm 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).

Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.

2. Jenis Table Set-Up

Dasar-dasar table cover yang akan dijelaskan di sini, meliputi:

1. Basic cover
2. Standart Ala carte cover
3. Variasi table cover

TABLE SET-UP BASIC COVER

Table set-up, untuk basic cover dapat dijelaskan sebagai berikut:

Susunan peralatan basic cover, meliputi:

Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, water goblet, B & B plate, butter spreader, tempat jam dan napkin.

Tahapan table set-up, sama seperti uraian sebelumnya. Untuk memperjelas dapat ditampilkan sebagai berikut:

1. Letakkan table accessories secara seimbang.
2. Letakkan show plate di tengah sisi meja.
3. Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar, dengan jarak \pm 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.
4. Letakkan water goblet \pm 2 cm tepat di atas dinner knife.
5. Letakkan B & B plate, butter spreader, dan tempat jam \pm 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
6. Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.

TABLE SET-UP STANDART ALA CARTE COVER

Table set-up, untuk Standart Ala carte cover dapat dijelaskan seperti di bawah ini:

Tahapan table set-up, sama seperti uraian sebelumnya. Spesifikasi untuk standart cover, susunan peralatan meliputi:

Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, water goblet, B&B plate, butter spreader dan napkin.

Perbedaan table set-up standart dan basic cover adalah penambahan soup spoon pada standart cover.

TABLE SET-UP VARIASI TABLE COVER

Susunan peralatan disesuaikan dengan susunan menu yang dapat meliputi: Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, dessert knife & dessert fork, water goblet, B&B plate, butter spreader, demitasse cup & saucer, demitasse spoon dan napkin.

Tahapan/urutan table set-up, dijelaskan sebagai berikut:

1. Letakkan table accessories secara seimbang.
2. Letakkan show plate di tengah sisi meja.
3. Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar, dengan jarak ± 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.
4. Letakkan dessert fork dan dessert knife disebelah kiri dan kanan dinner fork dan dinner knife.
5. Letakkan water goblet ± 2 cm tepat di atas dinner knife. Dilanjutkan dengan meletakkan wine glass sebagai penyerta main course.
6. Letakkan B & B plate, butter spreader, dan tempat jam ± 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
7. Letakkan demitasse cup & saucer, demitasse spoon di sebelah kanan cutlery paling luar, 2 cm dari tepi meja.
8. Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.

SISTEM PELAYANAN AMERIKA (AMERICAN SERVICE)

1. Prosedur Pelayanan

Cara penghidangan ***American Service*** atau ***ready plate*** merupakan salah cara penghidangan di ruang makan, makanan siap diracik di dapur untuk disuguhkan kepada tamu. Adapun prosedur/kriteria pelayanan secara Amerika dapat dijelaskan sebagai berikut:

Makanan solid food (padat) dan liquid food (minuman) dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan tangan kanan, bergerak sesuai arah jarum jam.

Pengambilan barang kotor dilaksanakan dari sebelah kanan tamu baik untuk makanan ataupun minuman. Penyajian makanan dan minuman searah dengan arah jarum jam. Kecuali penyajian salad, roti, mentega dilakukan dari sebelah kiri tamu.

Makanan diambil dari dapur dengan menggunakan tray lalu diletakkan di meja sideboard / meja persediaan. Makanan disajikan kepada tamu *tanpa* mempergunakan tray dan bergerak searah putaran jarum jam.

2. Tahapan secara Lengkap American Service

Pramusaji/waiter mempersilakan tamu menempati meja makan yang disediakan, membantu tamu menggunakan napkin bila tamu belum mengetahui penggunaannya. Setelah tamu duduk dengan nyaman, Pramusaji menawarkan pilihan menu kepada tamunya.

Sebagai awal dari penyajian, Pramusaji menuangkan air putih ke dalam water goblet dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.

Langkah selanjutnya, Pramusaji menyajikan dinner roll dan mentega dari sebelah kiri tamu, dan berjalan searah jarum jam.

Sambil menunggu giliran hidangan yang disajikan tamu dapat menikmati dinner roll sedikit demi sedikit (roti dipotong dengan tangan seenggangan lalu dioles mentega/jam dengan butter spreader) ataupun menikmati air putih.

Pramusaji menyajikan hidangan pembuka/appetizer dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. Penyajian hidangan pembuka menggunakan dessert plate atau disesuaikan dengan jenis menu yang akan dihidangkan. Setelah selesai disajikan tamu bias menikmati hidangan dengan menggunakan peralatan makan yang terletak di sebelah kanan luar. Jika menggunakan pasangan pisau dan garpu, posisi kanan adalah pisau sedangkan garpu ada di sebelah kiri luar.

Setelah tamu selesai menikmati hidangan yaitu bila tamu sudah memposisikan alat makan secara terbuka disebelah kanan atas piring, berarti makanan telah selesai dinikmati. Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.

Pramusaji menyajikan giliran hidangan selanjutnya, yaitu soup dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. Setelah selesai menikmati hidangan pramusaji mengambil barang kotor dilakukan dari sebelah kanan juga searah jarum jam.

Giliran selanjutnya adalah menyajikan main course yang dihidangkan dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Penyajian main course disertai dengan penyajian wine atau anggur sesuai dengan jenis main course yang disajikan. Untuk red wine digunakan sebagai pendamping hidangan pokok dengan bahan utama daging merah, sedangkan ikan dan jenis daging putih disertai anggur putih (white wine). Anggur disajikan dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Setelah disajikan main course, langkah selanjutnya pramusaji melakukan **clear-up**, yakni mengambil peralatan yang sudah tidak terpakai sebelum penyajian dessert. Adapun peralatan tersebut meliputi: dinner plate, salt & pepper, ashtray, wine glass, B & B plate dan butter spreader.

Video Langkah kerja sesuai teks	Selanjutnya melakukan crumbing down, yaitu membersihkan meja dari kotoran sisa-sisa makanan dengan menggunakan napkin dan dessert plate, serta memindahkan alat makan untuk dessert di sebelah kanan tamu.
---------------------------------------	--

Video Langkah kerja sesuai teks	Giliran selanjutnya adalah menyajikan dessert, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
---------------------------------------	--

Video Langkah kerja sesuai teks	Setelah tamu selesai menikmati hidangan dessert, pramusaji mengambil barang kotor dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
---------------------------------------	---

Video Langkah kerja sesuai teks	Terakhir pramusaji menyajikan minuman tea/coffee, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
---------------------------------------	---

Video Langkah kerja sesuai teks	Pramusaji bertugas melayani tamu, sampai tamu meninggalkan restoran. Terakhir kali pramusaji menyajikan bill yaitu kartu bon pembayaran di restoran tersebut.
---------------------------------------	---

	Keuntungan Pelayanan Cara Amerika: a. Pelayanan cepat, mudah dan praktis b. Tidak memerlukan banyak peralatan
--	--

Tulisan Teks	c. Tidak diperlukan kemampuan tinggi bagi seorang pramusaji d. Pelayanan bersifat sederhana
--------------	--

SISTEM PELAYANAN RUSIA (RUSSIAN SERVICE)

<p>Prinsip utama Model Russian Service</p>	<p>Cara pelayanan Russia yang sering disebut Platter Service adalah cara penghidangan makanan sepenuhnya telah diracik, disiapkan dan dipotong-potong kemudian diatur rapi dalam piring/platter. Platter dibawa ke ruang makan oleh pramusaji dan makanan disajikan kepada tamu dengan mempergunakan serving spoon and fork.</p>
<p>Kriteria Pelayanan 1</p>	<p>Makanan disiapkan, diracik, dihias pada sebuah platter dari dapur dengan rapi dan menarik dibawa ke ruang makan/diletakkan di atas side board.</p>
<p>Kriteria Pelayanan 2</p>	<p>Piring kosong diletakkan dihadapan tamu, dari sebelah kanan tamu, dengan mempergunakan tangan kanan dan berjalan searah dengan jarum jam.</p>
<p>Kriteria Pelayanan 3</p>	<p>Makanan diperlihatkan kepada tamu sebelum disajikan. Hal ini harus dilakukan sebelum disajikan kepada tamu yang bertujuan untuk membangkitkan selera makan, disamping memberikan keleluasaan tamu untuk menerima atau menolak hidangan yang disajikan.</p>
<p>Kriteria Pelayanan 4</p>	<p>Penyajian makanan dari platter kepada tamu, dilakukan dari sebelah kiri tamu, dengan mempergunakan tangan kanan dan berjalan berlawanan jarum jam.</p>

Tahapan secara Lengkap Russian Service

Tahapan pelayanan mulai dari tamu datang	Pramusaji / waiter mempersilakan tamu menempati meja yang disediakan, dan membantu tamu menggunakan napkin, bila tamu belum mengetahui penggunaannya.
--	--

Pramusaji menuangkan air putih ke dalam water goblet dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.

Pramusaji menyajikan dinner roll dan mentega dari sebelah kiri tamu, dan berjalan berlawanan jarum jam.

Sambil menunggu hidangan selanjutnya, tamu dapat menikmati dinner roll ataupun air putih yang telah dihidangkan. Taking order

Pramusaji menyajikan hidangan pembuka/appetizer, didahului dengan meletakkan piring kosong dari sebelah kanan tamu dan bergerak searah jarum jam. Baru kemudian menyajikan hidangan menggunakan platter dari sebelah kiri tamu, sebelum hidangan disajikan harus dipresentasikan terlebih dahulu kepada tamu. dan berjalan berlawanan jarum jam.

Setelah tamu selesai menikmati hidangan, pramusaji mengambil barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.

Pramusaji menyajikan giliran hidangan selanjutnya, yaitu soup dengan tahapan meletakkan piring kosong/Soup cup and saucer dan dilakukan dari sebelah kanan tamu. Selanjutnya menyajikan soup menggunakan soup ladle dari sebelah kiri tamu yang sebelumnya diperlihatkan dulu kepada tamu kemudian berjalan berlawanan jarum jam. Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu.

Giliran selanjutnya adalah menyajikan wine sesuai jenis main course yang disajikan. Kemudian main course, dari sebelah kiri yang sebelumnya diperlihatkan pada tamu, bergerak berlawanan putaran jarum jam. Didahului dengan meletakkan piring kosong dihadapan tamu.

Setelah disajikan main course, langkah selanjutnya adalah melakukan clear-up, yakni mengambil peralatan yang sudah tidak terpakai sebelum penyajian dessert. **Adapun peralatan tersebut meliputi: dinner plate, salt & pepper, ashtray, wine glass, B & B plate dan butter spreader.**

Selanjutnya melakukan **crumbing down**, yaitu membersihkan meja dari kotoran sisa-sisa makanan dengan menggunakan napkin dan dessert plate, serta memindahkan alat makan untuk dessert di sebelah kanan tamu.

Giliran selanjutnya adalah menyajikan dessert, diawali dengan meletakkan piring dessert kosong dari sebelah kanan tamu. Makanan disajikan dari sebelah kiri dan bergerak berlawanan putaran jarum jam. Sekaligus mengambil barang kotor setelah tamu selesai makan dari sebelah kanan.

Terakhir pramusaji menyajikan minuman tea/coffee, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

Pramusaji bertugas melayani tamu, sampai tamu meninggalkan restoran. Terakhir kali pramusaji menyajikan bill yaitu kartu bon pembayaran di restoran tersebut.

KEUNTUNGAN RUSSIAN SERVICE	a. Hanya memerlukan satu orang pramusaji untuk satu meja. b. Merupakan cara pelayanan yang cepat c. Porsi makanan dapat dipertanggungjawabkan karena telah disiapkan terlebih dahulu. d. Memberikan perhatian khusus kepada tamu.
----------------------------------	--

NARASI TABLE SET UP/ COVER

Langkah kerja dalam melakukan table set-up diawali dengan pedoman table set- up, adapun pedoman tersebut adalah:

1. Pedoman Table setting

<p>Petunjuk dalam table setting (gambar table setting tampilkan salah satu sebagai contoh</p>	<p>Table setting merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.</p> <p>Tujuan table setting ini untuk meningkatkan efisiensi kerja para pramusaji. Adapun pedoman dasar table setting dapat dijelaskan sebagai berikut:</p>
---	--

<p>Cuplikan video peletakan alat yang dimaksud</p>	<p>Peralatan jenis fork diletakkan disebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan di sebelah kanan (contoh: shrimp fork, oyster fork, yang digunakan untuk hidangan pembuka.</p>
--	--

<p>Cuplikan video peletakan alat yang dimaksud</p>	<p>Peralatan jenis cutlery diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali butter spreader.</p>
--	--

<p>Cuplikan video peletakan alat yang dimaksud</p>	<p>Semua silver ware diletakkan di meja dengan jarak $\pm 1,5$ cm dari tepi meja.</p>
--	--

<p>Cuplikan video peletakan alat yang dimaksud</p>	<p>Jarak peralatan makan antara dinner fork dengan dinner knife ± 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.</p>
--	---

2. Tahapan Table setting

<p>Gambar set-up table setting secara lengkap sebagai demo</p>	<p>Langkah-langkah dalam melakukan table setting adalah sebagai berikut:</p>
--	--

<p>Gambar persiapan dan pemasangan lying cover</p>	<p>Sebelum mulai melakukan pemasangan taplak meja di restoran, perlu diperhatikan ha-hal berikut ini:</p> <ul style="list-style-type: none"> d. meja harus berada pada tempat dan posisi yang benar-benar sesuai dengan lay-outnya. e. Permukaan meja harus rata secara horizontal dan tidak miring. f. Meja harus bersih dan tidak goyah. <p>Setelah ketiga factor tersebut di atas terpenuhi, pasanglah pelapis tebal atau moulton. Usahakan moulton dipasang dengan ketat dan rata sehingga tidak ada bagian yang menggelembung.</p>
--	--

<p>Efek animasi urutan table setting dengan video</p>	<p>Persiapan meja makan selanjutnya adalah pemasangan taplak meja makan (lying cover). Adapun langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> 8. Pilih taplak meja makan sesuai ukuran meja. Taplak meja harus bersih, licin dan tidak berkerut. Ambil posisi yang tepat untuk mempermudah kegiatan ini. 9. Letakkan taplak meja yang masih terlipat empat, ditaruh di atas meja dengan posisi garis pinggir taplak meja di bagian atas. 10. Kontrol kedua sisi taplak meja yang menjuntai, harus seimbang baik sisi kiri maupun sisi kanan. 11. Jepit lipatan taplak meja bagian paling atas dengan mempergunakan ibu jari dan jari telunjuk pada kedua tangan dan jari-jari lain menjepit bagian lipatan kain yang disisi bawahnya. 12. Angkat dan hentakkan lipatan paling atas ke seberang sisi meja arah berlawanan dengan posisi anda berdiri, sampai bagian taplak meja tersebut menjuntai ke bawah di salah satu sisi meja. 13. Pegang lipatan taplak meja bagian lipatan kedua dengan ibu jari dan telunjuk kedua tangan, tarik perlahan dengan sedikit diangkat kea rah badan dimana anda berdiri sehingga bagian taplak meja menjuntai ke bawah.
---	---

	14. Setelah meja tertutup taplak, ratakan permukaannya dengan kedua tangan, untuk meratakan bagian yang tidak menggelembung sehingga taplak meja benar-benar rata dan rapi.
--	---

Efek animasi urutan table setting dengan video atau diambil dari foto Sesuaikan dengan teks	Langkah awal setelah persiapan meja makan (lying cover) adalah meletakkan table accessories yang terdiri dari flower vase, table number, menu, salt and pepper, ashtray bisa ditambahkan candle holder, dengan urutan peletakan sebagai berikut: 3. Letakkan flower vase tepat di titik tengah meja makan. 4. Letakkan salt & pepper, ashtray, table number, menu dan candle holder diletakkan di sekeliling flower vase dengan table number menghadap ke pintu utama.
--	--

Tunjukkan gambar, video yang diawali dari tahapan tersebut, makin lama makin bertambah kelengkapan meja	Langkah selanjutnya adalah meletakkan Show plate di tengah sisi meja dengan jarak ± 2 cm dari tepi meja.
---	--

Efek animasi urutan table setting, tunjukkan gambar yang diawali dari tahapan tersebut, makin lama makin bertambah kelengkapan meja	Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar dengan jarak ± 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.
---	--

Urutan tata letak bisa gambar atau video	Letakkan silver ware sesuai dengan hidangan yang akan disajikan.
--	--

Urutan tata letak bisa gambar atau video	Letakkan water goblet ± 2 cm tepat di atas dinner knife.
Urutan tata letak bisa gambar atau video	Letakkan B & B plate ± 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
Urutan tata letak bisa gambar atau video	Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.
Gambar Secara lengkap/utuh	Inilah gambar table set-up dengan langkah-langkah-langkahnya.

3. Jenis table set-up

JENIS TABLE SET-UP/ COVER	<p>Dasar-dasar table cover yang akan dijelaskan di sini, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Basic cover 2. Standart Ala carte cover 3. Variasi table cover
--------------------------------------	--

<p>JENIS TABLE SETTING</p> <p>Gambar Basic cover</p> <p>Disertai efek animasi, urutan penataan sampai gambar lengkap</p>	<p>Table setting, untuk basic cover dapat dijelaskan seperti di bawah ini:</p> <p>Susunan peralatan basic cover, meliputi:</p> <p>Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, water goblet, B & B plate, butter spreader, tempat jam dan napkin.</p> <p>Tahapan table setting, sama seperti uraian sebelumnya. Untuk memperjelas dapat ditampilkan sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Letakkan table accessories secara seimbang. 8. Letakkan show plate di tengah sisi meja. 9. Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar, dengan jarak ± 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate. 10. Letakkan water goblet ± 2 cm tepat di atas dinner knife. 11. Letakkan B & B plate, butter spreader, dan tempat jam ± 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar). 12. Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.
--	---

<p>JENIS TABLE SET-UP</p> <p>Gambar Standart ala carte cover</p> <p>Disertai efek animasi, urutan penataan sampai gambar lengkap</p> <p>Gambar ditambah soup spoon</p>	<p>Table setting, untuk Standart Ala carte cover dapat dijelaskan seperti di bawah ini:</p> <p>Tahapan table setting, sama seperti uraian sebelumnya. Spesifikasi untuk standart cover, susunan peralatan meliputi:</p> <p>Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, water goblet, B&B plate, butter spreader dan napkin.</p> <p>Perbedaan table set-up standart dan basic cover adalah penambahan soup spoon pada standart cover.</p>
--	---

JENIS TABLE SET-UP

Gambar Variasi table cover

Disertai efek animasi, urutan penataan sampai gambar lengkap

Table setting, untuk Standart Ala carte cover dapat dijelaskan seperti di bawah ini:

Susunan peralatan disesuaikan dengan susunan menu yang dapat meliputi:

Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, dessert knife & dessert fork, water goblet, B&B plate, butter spreader, demitasse cup & saucer, demitasse spoon dan napkin.

Tahapan/urutan table setting, dijelaskan sebagai berikut:

9. Letakkan table accessories secara seimbang.
10. Letakkan show plate di tengah sisi meja.
11. Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar, dengan jarak ± 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.
12. Letakkan dessert fork dan dessert knife disebelah kiri dan kanan dinner fork dan dinner knife.
13. Letakkan water goblet ± 2 cm tepat di atas dinner knife. Dilanjutkan dengan meletakkan wine glass sebagai penyerta main course.
14. Letakkan B & B plate, butter spreader, dan tempat jam ± 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
15. Letakkan demitasse cup & saucer, demitasse spoon di sebelah kanan cutlery paling luar, 2 cm dari tepi meja.
16. Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.

--	--

Appetizer	Karakteristik hidangan	Alat hidang	Alat makan	
Kroket potatoes	Tekstur agak keras, ukuran besar	Dessert plate	Dessert fork dan dessert knife	