

# Daftar Isi

Tinjauan Mata kuliah	vii
<b>Modul 01</b>	<b>1.1</b>
Perkembangan Industri Restoran dan Katering	
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Industri Restoran dan Katering	1.4
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Sejarah Restoran dan Jenis-Jenis Restoran	1.16
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Industri Katering di Indonesia	1.25
<b>Modul 02</b>	<b>2.1</b>
Tipe Layanan Operasional dan Konsumen Restoran dan Katering	
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Tipe-Tipe Konsumen	2.4
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Macam-Macam Restoran dan Katering	2.23
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Organisasi dan Penyelenggaraan Restoran dan Katering	2.33
<b>Modul 03</b>	<b>3.1</b>
Peralatan dan Kelengkapan Restoran dan Katering	
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Perencanaan Penyelenggaraan Kegiatan Restoran dan Katering	3.4

<b>Kegiatan Belajar 2</b> Perencanaan dan Pengadaan Kebutuhan Peralatan	3.16
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Sanitasi dan Keselamatan dalam Pelayanan Makanan dan Minuman	3.36
<b>Modul 04</b> Produk Makanan dan Minuman di Restoran dan Katering	<b>4.1</b>
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Produk Makanan dan Minuman	4.4
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Menu dalam Bisnis Restoran dan Katering	4.26
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Penyiapan Makanan dan Minuman	4.37
<b>Modul 05</b> Manajemen Sumber Daya Manusia Restoran dan Katering	<b>5.1</b>
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Legalitas Penyelenggaraan Restoran dan Katering	5.4
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Seleksi Karyawan Restoran dan Katering	5.25
<b>Modul 06</b> Manajemen Risiko Restoran dan Katering	<b>6.1</b>
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Manajemen Risiko dalam Penyelenggaraan Restoran dan Katering	6.4

Kegiatan Belajar 2 Membuat Kontrak Penyelenggaraan Restoran dan Katering	6.15
<b>Modul 07</b>	<b>7.1</b>
Pelayanan Prima Restoran dan Katering	
Kegiatan Belajar 1 Pelayanan Prima	7.4
Kegiatan Belajar 2 <i>Comment Card</i> dan <i>Feedback</i> Restoran dan Katering	7.18
<b>Modul 08</b>	<b>8.1</b>
Manajemen Keuangan Restoran dan Katering	
Kegiatan Belajar 1 Anggaran Untuk Pegawai Restoran dan Katering	8.4
Kegiatan Belajar 2 Rencana Anggaran Keuangan Penyelenggaraan Restoran dan Katering	8.13
Kegiatan Belajar 3 Komponen Biaya Penyelenggaraan Restoran dan Katering	8.22
<b>Modul 09</b>	<b>9.1</b>
Penjualan Sebagai Fungsi Pelayanan Restoran dan Katering	
Kegiatan Belajar 1 Target Pasar Konsumen	9.4
Kegiatan Belajar 2 Alat Pemasaran yang Sesuai Target Pasar Restoran dan Katering	9.18

<b>Kegiatan Belajar 3</b> Menyusun dan Melakukan Kegiatan Pemasaran Restoran dan Katering	9.29
<b>Riwayat Penulis</b>	9.46
<b>Panduan Praktik</b> Manajemen Restoran dan Katering	