

SECTION A : 20 MARKS***BAHAGIAN A : 20 MARKAH*****INSTRUCTION:**

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN :

*Bahagian ini mengandungi **DUA PULUH (20)** soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.*

SECTION B : 80 MARKS
BAHAGIAN B : 80 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi EMPAT (4) soalan berstruktur. Jawab SEMUA soalan.

QUESTION 1
SOALAN 1

CLO1
C1

- (a) List **FIVE (5)** examples of commercial foodservice operation.

Senaraikan LIMA (5) contoh bagi operasi perkhidmatan makanan komersial

[5 marks]
[5 markah]

CLO1
C1

- (b) Give **FIVE (5)** examples of non-commercial foodservice operation.

Berikan LIMA (5) contoh bagi operasi perkhidmatan makanan bukan komersial

[5 marks]
[5 markah]

CLO3
C3

- (c) Skills required for food production personnel vary not only with the job level but also with the establishment and the kind of food preparation.

Kemahiran yang diperlukan untuk personel penghasilan makanan berbeza bukan sahaja pada aras pekerjaan tetapi juga pada pengurusan dan jenis makanan yang disediakan.

- i. Based on the above statement, determine **TWO (2)** general categories of skills required in foodservice operations.

Berdasarkan kenyataan di atas, kenalpasti DUA (2) kategori umum bagi kemahiran yang diperlukan di dalam operasi perkhidmatan makanan.

[4 marks]
[4 markah]

CLO3
C4

- ii. Identify **THREE (3)** “classical kitchen brigade”
Kenalpasti TIGA (3) “classical kitchen brigade”

[6 marks]

[6 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**CLO2
C2

- (a) Explain **TWO (2)** classifications and market form for poultry.
Terangkan **DUA (2)** klasifikasi dan keadaan pasaran bagi ‘poultry’.

[4 marks]

[4 markah]

CLO2
C2

- (b) Stock is a clear, unthicken liquid flavored by soluble substances extracted from its main ingredients depending on what type of stock been produced. Stock is essential in making soups and sauces. Good stock will produce good soups and sauces. Stock can be produced whether white stocks or brown stocks Identify the terms below:

Stok adalah air rebusan jernih berperisa yang dihasilkan daripada bahan utama mengikut jenis stok yang ingin dihasilkan. Stok adalah penting bagi menghasilkan sup dan juga sos. Stok yang baik akan menghasilkan sup dan sos yang berkualiti. Stok juga boleh dihasilkan samada stok putih atau stok perang. Kenalpasti istilah di bawah:

- i. *Bouquet Garni*
Bouquet garni
- ii. *Oignon Pique*
Bawang pique
- iii. *Oignon Brule*
Bawang brule

[6 marks]

[6 markah]

CLO3
C3

- (c) i. Determine the usage of the knives below:
Kenalpasti kegunaan untuk pisau-pisau dibawah:
- a. Slicer
Slicer
 - b. Butcher knife
Pisau butcher
 - c. Oyster knife
Pisau tiram
 - d. Cleaver
Cleaver

[4 marks]
[4 markah]

CLO3
C4

- ii. In the kitchen of polytechnics, there are small equipment, processing equipment, holding and storage equipment and measuring device for the students to practice in cooking. Determine the function of cooking equipment below:

Dalam dapur politeknik, terdapat alatan kecil, alatan pemrosesan, alat pemegang dan penyimpanan, alat sukatan dan timbangan disediakan untuk pelajar melakukan amali. Kenal pasti fungsi setiap peralatan di bawah:

- i. Griller
Besi pemanggang
- ii. Griddles
Dulang pemasak
- iii. Rangetops
Dapur memasak
- iv. Deep Fat Fryers
Penggoreng dalam
- v. Microwave Ovens
Ketuhar gelombang
- vi. Salamanders
Salamander

[6 marks]
[6 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO3
C3

- (a) Before we look at the specific items, we must first consider points relating to the use of equipment in general. Write **SIX (6)** important factors in considering the selection of kitchen equipment.

*Sebelum kita melihat kepada item yang lebih spesifik, kita perlu mempertimbangkan titik-titik yang berkaitan dengan penggunaan barangan secara umum. Tuliskan **ENAM (6)** faktor penting dalam pemilihan peralatan dapur.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO3
C3

- (b) Choose **FOUR (4)** types of mechanical hand tools that can assist in the kitchen.
*Pilih **EMPAT (4)** jenis peralatan tangan mekanikal yang dapat membantu di dapur.*

Food Mill	Mandoline	Lemon Squeezer
Food Processor	Table Top Can Opener	Pastry Wheel
Wire Mesh Skimmer	Microplane	Flour Sifter

[4 marks]

[4 markah]

CLO3
C4

- (c) Classify the nature and usage of these equipment in industrial kitchen for foodservice.

Kelaskan sifat dan kegunaan peralatan berikut dalam dapur industri perkhidmatan makanan.

- i. Stock pot
periuk stok
- ii. Saucepan
periuk sos
- iii. Colander
penyejat
- iv. Roasting pan
dulang memanggang
- v. Skimmer
skimmer

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO3
C3

- a. To successfully accomplish the challenges of a busy kitchen with an extensive menu, it is imperative that the chef is knowledgeable in every type of cooking as well as the equipment needed to perform the task. All these equipment are allocated by different energies. Interpret **TWO (2)** types of energy available and their attributes.

*Bagi menjayakan sesuatu cabaran dalam dapur yang sibuk dengan menu yang meluas, ianya penting bagi seorang tukang masak yang berpengetahuan dalam setiap jenis masakan termasuklah peralatan yang diperlukan untuk melakukan tugas. Semua peralatan ini adalah disalurkan oleh perbagai jenis tenaga. Jelaskan **DUA (2)** jenis tenaga yang boleh didapati dan sifatnya.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO3
C3

- b. Determine the usage of the utensils below:

Kenalpasti kegunaan untuk pisau-pisau dibawah:

- i. Ladles
Senduk
- ii. Parisienne scoop
Parisienne scoop
- iii. Box grater
Kotak pamarut
- iv. Wire whisk
Wire whisk

[4 marks]

[4 markah]

CLO3
C4

- c. Differentiate **FIVE (5)** advantages and disadvantages between convection oven and combination oven.

*Bezakan **LIMA (5)** kebaikan dan keburukan di antara convection oven dan combination oven*

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT