INDOFARMA

FORMULIR

Penilaian Lokasi Dapur Catering			
No. : FUM 09	Revisi : 00	Tanggal Berlaku : 5 1 1 1 0	Paraf :

Nama Perusahaan	:
Alamat	:
Tanggal Penilaian	:

Personil Catering yang memberikan keterangan

NAMA	JABATAN

I. INFORMASI UMUM

Tanyakan besarnya kapasitas catering, waktu pelayanan (berapa shift), sarana transportasi,jumlah Karyawan (terutama yang akan dialokasikan di customer), daftar customer

_____

_____

_____

_____

II. PENILAIAN

1. Lingkungan – Nilai 10

Amati lingkungan sekeliling dapur apakah ada kemungkinan kontaminasi dan polusi yang mengenai Produk ? Tanyakan apakah ada produk lain /bahan lain yang berbahaya disekeliling fasilitas dapur?

Kerapihan dan kebersihan dapur – Nilai 10

Sambil inspeksi fasilitas,amati kebersihan dan kerapihan langit-langit,dinding, lantai,alat-alat masak .Periksa toilet dan cek bau serta kebersihannya.

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

2. Kerapihan dan Kebersihan dapur – Nilai 10

Sambil inspeksi fasilitas,amati kebersihan dan kerapihan langit-langit,dinding,lantai,alat-alat masak. Periksa toilet dan cek bau serta kebersihannya.

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

3. Kualitas Bahan Baku – Nilai 10
   - Cek tempat penyimpanan bahan baku,lama penympanan sebelum digunakan .
   - Cek kualitas bahan baku yang digunakan,apakah diperiksa kesegarannya,warna dan bau .

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

4. Proses – Nilai 10
   - Amati mulai dari proses pembersihan / pencucian bahan dan selama proses memasak .
   - Amati kerapihan dan kebersihan bahan , peralatan dan personil selama memasak .

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

5. Penyajian, penyimpanan dan pengiriman – Nilai 10
   - Amati cara penyajian, apakah makanan ditempatkan dalam wadah yang sesuai ?
   - Apakah kondisi penyimpanan makanan sebelum dikirim baik ?
   - Perhatikan cara pengirimannya ke customer .

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

6. Kualitas Masakan – Nilai 10
   - Bagaimana cara memeriksa kualitas masakan ?
   - Bagaimana menjaga konsistensi kualitas,rasa,ukuran dan tingkat kebersihannya .

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

7. Pelulusan – Nilai 10
   - Siapa yang bertanggung jawab terhadap mutu, ketepatan waktu pengiriman /penyediaan masakan.

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

8. Knowledge – Nilai 10
   - Bagaimana pemahaman karyawan terhadap tugasnya ? Lihat keterampilan dan kecepatan bekerja .

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

9. Sikap / Disiplin – Nilai 10
   - Perhatikan sikap dari personil terhadap tanggung jawab dan pekerjaannya ? apakah mereka mengerti tentang pelanggan ?apakah mereka sadar bahwa produk mereka harus memenuhi kepuasan pelanggan ?

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

10. Penampilan / Komunikasi – Nilai 10
   - Perhatikan cara berpakain dan penampilan personil,apakah mereka memakai pakaian yang pantas, bersih dan sopan ? apakah kelihatan ada hubungan baik antara pekerja dan pimpinannya ?

SB	B	C	K	J
☐	☐	☐	☐	☐
10	8	6	4	2

KETERANGAN :
- 0 s/d 20 = Jelek (J)
- 21 s/d 40 = Kurang (K)
- 41 s/d 60 = Cukup (C)
- 61 s/d 80 = Baik (B)
- 81 s/d 100 = Sangat Baik (SB)

III. HASIL PENILAIAN :

IV. RATING :

V . KESIMPULAN :

VI. TIM PENILAI CATERING

No.	Nama	Bidang	Tanda tangan