

**SECTION A: 75 MARKS****BAHAGIAN A: 75 MARKAH****INSTRUCTION:**

This section consists of **THREE (3)** structured questions. Answer **ALL** questions.

**ARAHAN:**

*Bahagian ini mengandungi TIGA (3) soalan berstruktur. Jawab semua soalan.*

**QUESTION 1****SOALAN 1**

CLO1  
C1

- (a) Define and provide an example of the following terms:  
*Terangkan dan berikan contoh istilah dibawah:*

- i) Cost  
*Kos*
- ii) Fixed Cost  
*Kos Tetap*
- iii) Controllable Cost  
*Kos Boleh Kawal*
- iv) Sales  
*Jualan*
- v) Labor Cost  
*Kos Pekerja*

[15 marks]

[15 markah]

CLO1  
C2

- (b) Implementing governing power over events and situations are important for foodservice operations. In our lives, we can normally practise governing power over our actions, and thus control, to achieve or prevent various outcomes.

*Pelaksanaan pengawalan kuasa terhadap keadaan dan situasi penting dalam operasi perkhidmatan makanan. Dalam kehidupan, kita boleh mengawal kuasa terhadap tindakan untuk mencapai atau menghalang pelbagai dapatan.*

- (i) Define terms of control in foodservice operations.

*Definisikan maksud kawalan dalam operasi perkhidmatan makanan.*

[2 marks]

[2 markah]

- (ii) List **EIGHT (8)** techniques in managing control.

*Senaraikan **LAPAN (8)** teknik dalam pengurusan kawalan.*

[8 marks]

[8 markah]

## QUESTION 2

### SOALAN 2

CLO1  
C2

- (a) Identify **FIVE (5)** advantages of centralized purchasing.

*Kenal pasti **LIMA (5)** kelebihan pembelian terpusat.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2  
C3

- (b) The primary purpose of receiving control is to verify the quantity, quality, and price of each item delivered conforms to the order placed. Illustrate **FIVE (5)** steps of standard receiving procedures.

*Tujuan utama untuk menerima kawalan adalah untuk mengesahkan kuantiti, kualiti, dan harga setiap item yang disampaikan bersesuaian dengan pesanan yang dihantar. Lakarkan **LIMA(5)** langkah-langkah dalam proses penerimaan.*

[10 marks]

[10 markah]

CLO2  
C3

- (c) Rose Bakery uses the perpetual order method for their items such as instant yeast. Based on the information given, calculate

*Rose Bakeri menggunakan kaedah pesanan kekal terhadap barangan seperti yis segera. Berdasarkan maklumat yang diberikan, hitung*

The normal usage is 21 packets per week.

*Penggunaan biasa ialah 21 paket seminggu.*

It takes four days for the items to be delivered.

*Ia yang mengambil masa empat hari untuk penghantaran barangan.*

Par stock is set at 52 packets.

*Stok par ditetapkan pada 52 paket*

Each box contains a dozen of instant yeast.

*Setiap kotak mempunyai sedozen yis segera.*

16 packets is needed for back-up before delivery

*16 paket diperlukan sebagai simpanan sebelum penghantarn*

- i. Normal usage of instant yeast

*Penggunaan biasa yis segera*

[2 Marks]

[2 Markah]

- ii. Reorder point

*Titik tempahan semula*

[2 Marks]

[2 Markah]

- iii. Reorder quantity

*Kuantiti tempahan semula*

[4 Marks]

[4 Markah]

- iv. Quantity of box need to be ordered.

*Kuantiti kotak yang perlu ditempah.*

[2 Marks]

[2 Markah]

**QUESTION 3****SOALAN 3**

(a) The metric system is an internationally adopted decimal system of measurement.

Complete **ONE (1)** unit for each metric system below:

*Sistem metrik adalah pengukuran sistem pengiraan perpuluhan di peringkat antarabangsa. Lengkapkan **SATU (1)** unit bagi setiap sistem metrik di bawah:*

CLO2  
C3

<b>METRIC SYSTEM</b>	
<b>Quantity/ Measurement Categories</b>	<b>Unit</b>
Length	(i)
Volume	(ii)
Capacity	(iii)
Mass	(iv)
Temperature	(v)

[5 marks]

[5 markah]

<b>Butter Cake</b>	
900 gm	Butter
850 gm	Castor sugar
15 each	Egg
650 gm	Plain flour
2 tbs	Soda bicarbonate
4 tbs	Warm water
2 tbs	Cocoa Powder
1.5 tsp	Coloring - Red
<b>Portion: 30</b>	

(b) Based on the recipe mentioned above, as a pastry chef, you are required to measure the ingredients and prepare butter cake for 115 portions for next events.

*Berdasarkan resipi di atas, sebagai chef pastri, anda dikehendaki mengukur bahan-bahan dan menyediakan kek mentega untuk 115 bahagian untuk acara akan datang.*

[10 marks]

[10 markah]

(c) Calculate the cost of food issues, cost of food consumer and cost of food sold based on the information given.

*Kira kos isu makanan, kos pengguna makanan dan kos makanan yang dijual berdasarkan maklumat yang diberikan.*

CLO2  
C3

Purchases	RM 20, 567.00
Promotion Expenses	RM 569.00
Closing Inventory	RM 10,458.00
Opening Inventory	RM 17,568.00
Transfer to other unit	RM 64.88
Cooking liquor	RM 568.00
Employee meals	RM 5,896.65

[10 marks]

[10 markah]

**SECTION B: 25 MARKS*****BAHAGIAN B: 25 MARKAH*****INSTRUCTION:**

This section consists of **TWO (2)** structured questions. Answer **ONE (1)** questions only.

***ARAHAN:***

*Bahagian ini mengandungi DUA (2) soalan berstruktur. Jawab SATU (1) soalan sahaja*

**QUESTION 4*****SOALAN 4***

CLO2  
C3

- (a) Food and beverage cost plays an important role in determine profit in one organization. Therefore, portions of a given menu item should be identical to one another. List **FIVE (5)** aspects of standard recipe.

*Kos makanan dan minuman memainkan peranan yang penting di dalam menentukan keuntungan pada sesebuah organisasi. Oleh itu, sebahagian daripada item menu yang diberikan harus sama di antara satu sama lain. Senaraikan LIMA (5) aspek resipi standard.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO3  
C4

- (b) Chef Hafiz operates the Rose Bakery in Sungai Besar. He predicts that the number of his customers this year would be the same as the last year which was 25,000 customers. He also predicts that the sales for this year would be the same as the last year RM 55,000 with the total of food cost, overhead cost which, labour cost and profits are as below:

*Chef Hafiz mengusahakan Rose Bakery di Sungai Besar. Beliau menjangkakan bilangan pelanggan pada tahun ini adalah sama dengan tahun lepas iaitu seramai 25,000 orang pelanggan. Beliau juga menjangkakan bahawa jualan pada tahun ini adalah sama dengan tahun lepas iaitu sebanyak RM 55,000 dengan jumlah kos makanan, kos kendalian, kos buruh dan keuntungan adalah seperti di bawah:*

Total Food Cost = RM 12,458.00

*Jumlah kos makanan = RM 12,458.00*

Total Overhead Cost =  $\frac{1}{4}$  of Labour Cost

*Jumlah Kos Kendalian =  $\frac{1}{4}$  daripada kos buruh*

Total Labour Cost = RM 5600.00

*Jumlah kos buruh = RM 5600.00*

Profit = x

*Keuntungan = x*

- i. Calculate the x profit for Chef Hafiz's Rose Bakery.

*Kirakan keuntungan x bagi Rose Bakery milik Chef Hafiz.*

[4 marks]

[4 markah]

- ii. Calculate the total gross profit for Chef Hafiz's Rose Bakery.  
*Kirakan jumlah keuntungan kasar bagi Rose Bakery milik Chef Hafiz.*
- [2 marks]  
[2 markah]
- iii. Calculate the gross profit per customer for Chef Hafiz's Rose Bakery.  
*Kirakan keuntungan kasar per pelanggan bagi Rose Bakery milik Chef Hafiz.*
- [2 marks]  
[2 markah]
- iv. Calculate the selling price of Focassia Bread sold at Chef Hafiz's Rose Bakery if the food cost per piece is RM 9.90.  
*Kirakan harga jualan bagi Roti Focassia yang dijual di Rose Bakery jika kos makanan bagi satu item adalah RM 9.90.*
- [2 marks]  
[2 markah]
- (c) Two principles for maximizing profits are pricing products properly and selling those products effectively.  
*Dua prinsip untuk memaksimumkan keuntungan adalah penetapan harga produk dengan betul dan teknik penjualan produk secara berkesan.*
- i. Compare **THREE (3)** criteria of pricing products properly.  
*Bandingkan **TIGA (3)** kriteria untuk menetapkan harga produk dengan betul.*
- [6 marks]  
[6 markah]
- ii. Choose **TWO (2)** criteria of selling those products effectively.  
*Pilih **DUA (2)** kriteria untuk menjual produk secara berkesan.*
- [4 marks]  
[4 markah]

CLO3  
C5



**QUESTION 5****SOALAN 5**CLO 2  
C3

- (a) List **FIVE (5)** purchasing factors for customer in selecting a restaurant.  
*Senaraikan LIMA (5) faktor pembelian oleh pelanggan dalam pemilihan restaurant.*

[5 marks]  
[5 markah]CLO 3  
C4

- (b) Hanum's Bakery had the following menu on sales for one week:

*Bakeri Hanum mempunyai jualan menu berikut dalam tempoh satu minggu:*

Menu Item	Sales	Food Cost	Menu Price
Focassia Bread	45	RM 4.13	RM 5.90
Sweet Brioche	50	RM 1.40	RM 2.00
French Baguette	23	RM 2.20	RM 3.15
Rye Bread	44	RM 10.43	RM 14.90
Croissant	124	RM 3.43	RM 4.90

- i. Calculate the percentage of menu mix for each menu item.

*Hitung peratusan campuran menu untuk setiap item menu.*

[5marks]  
[5 markah]

- ii. Calculate the menu contribution margin for each menu.

*Hitung margin sumbangan menu bagi setiap menu.*

[5marks]  
[5 markah]CLO 3  
C5

- (c) Compare the functions of Cashier's Daily Report with Food and Beverage Sales Report.

*Bezakan fungsi Laporan Harian Juruwang dengan fungsi Laporan Jualan Makanan dan Minuman.*

[10 marks]  
[10 markah]**SOALAN TAMAT**