

WAWANCARA (KEDUA) UNTUK JURU MASAK/PERSIAPAN PENYAJIAN

Nama Calon: _____
Nama Pewawancara: _____

Tanggal Wawancara: _____
Lokasi Restoran : _____

10 Hal Penting yang Harus Disampaikan

1. Wawancara ini akan diberi skor dimana saya akan mengajukan serangkaian pertanyaan berkaitan dengan situasi yang akan Anda hadapi ketika bekerja di posisi Anda yang baru.
2. Dengar baik-baik setiap pertanyaan yang diajukan.
3. Beri jawaban yang paling menyeluruh dan lengkap yang dapat Anda berikan. Jika dapat membantu, ajukan pertanyaan dengan pendekatan/sudut pandang seorang Pelanggan, Manajer, dan seorang Outbacker (karyawan kita sendiri).
4. Berikan sebanyak mungkin respon yang bisa Anda pikirkan.
5. Tidak ada satu-satunya jawaban yang paling benar dari tiap pertanyaan di bawah ini
6. Maafkan jika saya tidak banyak memandang Anda oleh karena harus membuat catatan-catatan.
7. Saya harus membuat catatan-catatan ini agar dapat mengingat semua jawaban Anda.
8. Dengan senang hati saya akan mengulang suatu pertanyaan untuk Anda. Katakan saja.
9. Santalah. Tidak perlu tergesa-gesa.
10. Jika ada pertanyaan-pertanyaan yang tidak spontan, hal ini karena kami selalu menanyakan hal yang sama kepada setiap calon yang sampai pada tahap ini.

1. Jelaskan bagaimana sebuah dapur yang aman dan bersih.

- Ⓞ Respon tidak memadai.
- ① Semua produk diberi label dan tanggal.
- ① Lantainya bersih dan kering.
- ① Semua permukaan bersih.
- ① Perlengkapan dalam keadaan baik dan siap pakai.
- ① Peralatan ditata dengan apik.
- ① Prosedur kesehatan selalu diterapkan.
- ① Karyawan memusatkan perhatian pada kebersihan dan kesehatan.
- ① Respon lain yang bisa diterima.

2. Jelaskan beberapa cara penanganan makanan yang benar untuk memastikan keamanan dan kesehatan.

- Ⓞ Respon tidak memadai.
- ① Jaga suhu yang tepat.
- ① Hindari pencemaran silang.
- ① Sering mencuci tangan.
- ① Bersihkan tempat kerja dengan larutan pembersih.
- ① Berlatih menerapkan prosedur membawa dan mencuci pisau dengan benar.
- ① Selalu membersihkan kain lap dengan larutan pembersih.
- ① Pastikan item-item diberi label, bungkus, tanggal dan dirotasikan dengan benar.
- ① Mentaati masa layak saji makanan.
- ① Simpan makanan ditempatnya yang benar.
- ① Mengenakan topi atau harnet.
- ① Respon lain yang dapat diterima.

3. Misalkan ada seseorang yang mengeluh tentang makanan yang baru Anda sajikan. Bagaimana cara Anda mengatasi hal ini?

- Ⓞ Respon tidak memadai.
- ① Tidak menghiraukannya.
- ① Menanyakan ada masalah apa (Tanyakan mengapa mereka tidak menyukainya).
- ① Meminta maaf.
- ① Perbaiki kesalahan.
- ① Respon lain yang bisa diterima

4. Bagaimana cara Anda memastikan bahwa Pelanggan selalu menerima makanan yang baik?

- Ⓞ Respon tidak memadai.
- ① Selalu memeriksa porsi.
- ① Jaga urutan pemesanan.
- ① Ikuti semua prosedur kesehatan dan penyiapan.
- ① Hafal dan ikuti semua resep.
- ① Pastikan makanan nampak dan beraroma baik.
- ① Pastikan penyajian yang benar.
- ① Berkomunikasi untuk memastikan keterangan dan kejelasan pesanan.
- ① Jaga kebersihan dapur dan peralatannya.
- ① Simpan makanan pada suhu yang tepat.
- ① Respon lain yang bisa diterima.

5. Apa yang akan Anda lakukan setiap hari, untuk membuat Pelanggan puas dengan (pelayanan) Outback?

- Ⓞ Respon tidak memadai.
- ① Siapkan makanan dengan benar.
- ① Sajikan produk berkualitas.
- ① Pastikan waktu memasak dan penyiapan yang tepat.
- ① Bersikap responsif terhadap permintaan khusus.
- ① Kerjakan pekerjaan sesuai dengan spesifikasinya.
- ① Bersikap baik.
- ① Pastikan bahwa piring dll. Benar-benar bersih.
- ① Pastikan sekelilingku bersih dan sehat.
- ① Respon lain yang bisa diterima.

6. Apa yang akan Anda lakukan jika Anda mengetahui bahwa pembubuhan selada tidak benar, dan ternyata tidak ada cadangan?

- Ⓞ Respon tidak memadai.
- ① Mencoba memperbaiki.
- ① Mencoba mengetahui penyebabnya untuk menghindari terulang kembali.
- ① Beritahu Manajer Dapur/Manajer.
- ① Minta petugas lain untuk membuat yang baru.
- ① Respon lain yang bisa diterima.

**Sebelum menjawab pertanyaan nomor 4,
Ingatkan calon untuk memberi respon
sebanyak mungkin.**

