

## JADWAL TRAINING RED CRISPY

Lokasi : .....

Tanggal : .....

Instruktur : .....

**Hari I** : **s/d**

---

8.00 - 12.00 :

1. Pengenalan Red Crispy
2. Pengenalan peralatan memasak & bumbu - bumbu
3. Pengenalan bahan baku :
  - Bahan baku Red Crispy pusat
  - Bahan baku swalayan
  - Bahan baku supplier ayam, beef, minuman
4. Belanja bahan baku swalayan & supplier setempat

13.00 - 20.00 :

1. Penjelasan teori & praktek memasak ( crispy, French fries, fillet, steak / grill )
2. Pemotongan, pencucian, penirisan, pembumbuan ayam
3. Proses pembuatan ayam potong, fillet & steak
4. Proses penepungan & praktek menu crispy ( goreng )
5. Proses pembuatan saos keju & saos bbq
6. Praktek menu chicken cheese sauce, steak & spaghetti
7. Praktek ayam bakar :
  - Proses pemotongan, membumbui, kukus, membakar
  - Proses pembuatan sambal ayam bakar & bumbu oles

**Hari II** : **s/d**

---

8.00 - 12.00 :

1. Praktek pengulangan penggorengan ayam & kentang
2. Praktek pengulangan proses bakar
3. Test / uji proses crispy & grill, critical / prioritas utama dalam proses tsb

13.00 - 20.00 :

1. Teori & praktek proses nasi goreng 5 menu : crispy, bbq, java, thailand & arab
2. Test / uji terhadap proses tersebut critical point terhadap masing - masing menu tersebut

**Hari III** : **s/d**

---

8.00 - 12.00 :

1. Teori terhadap pembuatan baso & mie
2. Belanja bahan - bahan baso & proses pembuatan baso
3. Proses pembuatan sambal baso & sambal mie ayam

13.00 - 20.00 :

1. Teori terhadap pembuatan snack ( martabak & surabi )
2. Praktek pembuatan martabak & surabi serta penyajian lengkap dengan

toppingnya

3. Diuji terhadap critical / utama dalam proses baso & snack

**Hari IV** : **s/d**

---

8.00 - 18.00 :

1. Proses kecepatan penyajian dari persiapan bahan, alat, bumbu sampai dengan penyajian
2. Proses pelayanan & penampilan
3. Kemudahan dalam menggunakan SOP
4. Prosedur dalam proses quality control
5. Prosedur dalam laporan - laporan ( adm, keuangan, penjualan, stok bahan, pembelanjaan, rugi - laba, dll )
6. Test / uji seluruh materi

**Hari V** : **s/d**

---

8.00 – 17.00 :

1. Survei pasar & cari peluang pasar ( sekolah, perumahan, kantor dll ) yang di training 1 – 2 orang
2. Yang lain melakukan pelaksanaan produksi ulang terhadap menu crispy, nasi goreng dll

**Hari VI** : **s/d**

---

8.00 - :

1. Persiapan untuk pembukaan café & resto

21.00 - :

1. Evaluasi terhadap hasil produksi / pelayanan / penjualan dll, untuk dilakukan penyempurnaan ulang / terus menerus untuk peningkatan kualitas

Bintaro, 2009  
Management Red Crispy

Gatot Sutoto