

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI JUN 2016

HH616: FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

TARIKH : 23 OKTOBER 2016
MASA : 11.15 AM - 1.15 PM (2 JAM)

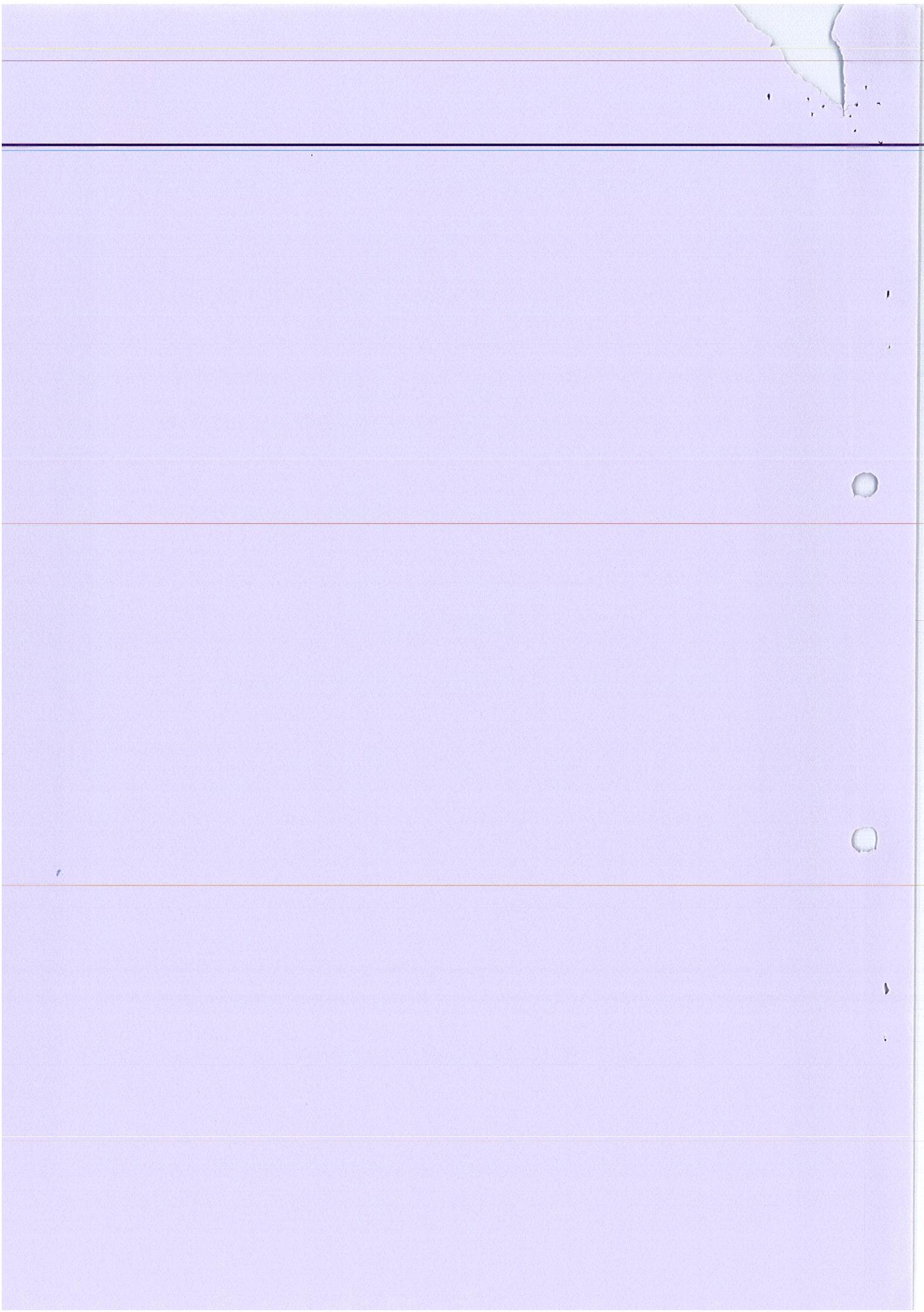
Kertas ini mengandungi SEPULUH (10) halaman bercetak.

Struktur (6 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN
(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT



INSTRUCTION :

This section consists of **SIX (6)** structured questions. Answer **4** questions **ONLY**.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi ENAM (6) soalan struktur. Jawab 4 soalan SAHAJA.

QUESTION 1**SOALAN 1**

- CLO1
C1 (a) Define the following terms:

Takrifkan istilah-istilah berikut:

- i. Cost
Kos
- ii. Prime cost
Kos utama
- iii. Variable cost
Kos berubah
- iv. Controllable cost
Kos terkawal
- v. Noncontrollable costs
Kos yang tidak boleh dikawal

[10 marks]
[10 markah]

- CLO1
C1 (b) Draw the Food Control Cycle.

Lukis Kitaran Pengawalan Makanan

[5 marks]
[5 markah]

- CLO1
C2 (c) Briefly explain **FIVE (5)** the control techniques suitable to a manager.

Terangkan LIMA (5) kaedah pengawalan yang bersesuaian untuk pengurus.

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**CLO2
C2

- (a) Describe TWO (2) advantages and TWO (2) disadvantages of using centralize purchasing systems in foodservice industry.

Terangkan DUA (2) kebaikan dan DUA (2) keburukan pembelian secara berpusat di dalam industri perkhidmatan makanan.

[4 marks]
[4 markah]

CLO2
C2

- (b) Blink Blink Restaurant uses the perpetual order method for its nonperishable foods. Given the following information, identify the re-order quantity for each of the following items.

Restoran Blink Blink menggunakan kaedah perpetual order untuk pemesanan barang tahan lama. Berdasarkan maklumat yang diberikan, kenalpasti 're-order kuantiti' bagi setiap item berikut:

Bottled Soy Sauce

Par stock	23
Normal usage	3 bottles per day
Time to get delivery	3 days
Reorder point	15

Canned Tomato Puree

Reorder point	10
Normal usage	3 cans per day
Par stock	19
Time to get delivery	4 days
Number of cans to a case	6

Frozen Peas

Normal usage	2 bags per day
Reorder point	5
Par stock	7
Number of bags to a box	4
Time to get delivery	5 days

[11 marks]
[11 markah]

- CLO2 C2** (c) In general, the standard established for storing food should address five main principals. Explain briefly the **FIVE (5)** the principals.

*Pada amnya, standard yang diwujudkan untuk menyimpan makanan perlu diberi perhatian kepada lima faktor utama. Terangkan **LIMA (5)** faktor utama tersebut.*

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 3
SOALAN 3

CLO3 C3

- (a) The following information is taken from inventory records for the month of May of the Kampung Restaurant:

Maklumat berikut didapati daripada rekod inventori untuk bulan Mei bagi Restoran Kampung.

1/5 Opening inventory 20 units @ RM1.10 each

5/5 Purchased 15 units @ RM1.30

12/5 Purchased 15 units @ RM1.35

19/5 Purchased 12 units @ RM1.40

26/5 Purchased 5 units @ RM1.50

On May 31, the physical inventory indicated ten remaining units on the shelf.

Calculate the value of the closing inventory using the FIVE (5) methods in taking physical inventory .

Pada 31 Mei, fizikal inventori mendapati sepuluh unit baki berada di dalam simpanan rak. Kirakan nilai bagi inventori penutup berdasarkan LIMA (5) kaedah pengambilan fizikal inventori

[10 marks]
[10 markah]

- CLO3
C3 (b) Dora's Café has the following transactions in their financial record.
Dora Café mempunyai transaksi seperti di bawah dalam rekod kewangan syarikat.

Month of November, 2015

Bulan November, 2015

1/11/2015	RM 3400.00
Purchase	RM 3299.00
Gratis to bar	RM 80.00
Transfer from other units	RM 65.00
Grease sales	RM 78.00
Cooking liquor	RM 220.00
Transfer to other units	RM 30.00
30/11/2015	RM 3900.00
Sales	RM 36 600.00

Employee meals: Executives
food cost

percent: 10%

Other staff
100 breakfast @ RM 1.50
150 lunch @ RM 2.50
100 dinner @ RM 2.50

Using the information given above, calculate the:

Dengan menggunakan maklumat yang diberikan, kirakan:

- i) Cost of food issued

Kos makanan yang dikeluarkan

[3 marks]

[3 markah]

- ii) Cost of food consumed

Kos makanan yang diambil

[3 marks]

[3 markah]

- iii) Cost of employee meals

Kos makanan pekerja

[3 marks]

[3 markah]

- iv) Cost of food sold

Kos makanan yang dijual

[3 marks]

[3 markah]

- v) Food cost percentage

Peratus kos makanan

[3 marks]

[3 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO 4

C 1

- (a) Standard portion cost can be calculated for all items on every menu. However, there are several techniques for doing this calculations. List **TWO (2)** methods used to calculate standard portion cost.

Standard kos porsi boleh dikira untuk semua item bagi setiap menu.

*Senaraikan **DUA (2)** kaedah yang digunakan untuk mengira kos piawaian makanan.*

[2 marks]

[2 markah]

CLO 4

C 2

- (b) Briefly explain **FIVE (5)** functions of standard recipes in foodservice

operation.

*Terangkan secara ringkas **LIMA (5)** fungsi resepi standard dalam operasi perkhidmatan makanan.*

[10 marks]
[10 markah]

CLO 4

C 2

- (c) Based on Recipe Details and Cost Card shown in Table 1 below, calculate:

Berdasarkan resepi terperinci dan kad kos yang ditunjukkan dalam Jadual 1 di bawah, kirakan:

Recipe Detail and Cost			
Item: Chicken Chowder		Selling Price : RM 30.00	
Yield : 1 Portion		Food Cost :	
Portion Size : 350 ml		Food Cost % :	
INGREDIENTS	QUANTITY	COST PER UNIT (KG/LITRE)	EXT
Chicken Breast	300 gm		RM7.50
Corn Kernel	30 gm		RM0.26
Olive oil	10 ml		RM0.28
Salted Butter	20 gm		RM1.60
Holland Onion	30 gm		RM0.45
Fillament Crab	150 gm		RM9.00
Fresh Milk	180 ml		RM1.71
Chicken Stock	10 gm		RM0.18
Salt	10 gm		RM0.03
TOTAL FOOD COST			

Table 1

- (i) Cost per unit for each ingredients used to prepare chicken chowder.

Kirakan kos per unit bagi setiap bahan yang digunakan untuk menyediakan chicken chowder.

[9 marks]
[9 markah]

(iii) Total cost of chicken chowder.

Kirakan jumlah kos makanan dalam penyediaan chicken chowder.

[2 marks]
[2 markah]

(iii) Food cost percentage of chicken chowder.

Kirakan peratusan kos makanan bagi chicken chowder.

[2 marks]
[2 markah]

QUESTION 5 *SOALAN 5*

(a) Mukhriz operates Selera Kampung Restaurant in an urban area in the South. He has worked hard at setting up cost control systems, and he is generally happy with the overall results. However, he is not sure if all of the menu items bring in profits for his restaurant. He decides to use food cost matrix and contribution margin analyses to study each of her menu items. Complete his Menu Analysis Worksheet by showing the appropriate calculation step for each column given.

Mukhriz menjalankan operasi Restoran Selera Kampung di kawasan bandar di Utara. Dia berusaha keras untuk mengawal sistem pengawalan kos dan secara keseluruhaninya, dia berasa gembira dengan prestasi syarikatnya itu. Namun dia tidak pasti samada kesemua menu dapat menghasilkan keuntungan. Dia bercadang untuk melakukan analisis 'food cost matrix' dan 'contribution margin'. Lengkapkan lembaran kerja analisa menu dengan mengira kesemua ruang kosong yang disediakan.

Menu Analysis Worksheet Selera Kampung Restaurant

Menu Item	Number Sold	Selling Price (RM)	Total Sales (RM)	Item Cost (RM)	Total Food Cost (RM)	Item Contribution Margin	Total Contribution Margin	Food Cost %
Udang Galah Berempah	147	12.95		4.92	723.24	8.03	1180.41	
Masak Lemak Daging Salai	200	9.95		3.48	696.00	6.47	1294.00	
Hati Goreng Berlada	82	6.95		1.74	142.68	5.21	427.22	
Puyuh Goreng Masala	117	7.95		2.39	279.63	5.56	650.52	
Ikan Bakar	125	8.95		2.51	313.75	6.44	805.00	

*2155.30*CLO4
C 3

- (i) Calculate the total sales for the entire menu in Selera Kampung Restaurant.

Kirakan jumlah jualan untuk keseluruhan menu dalam Selera Kampung Restoran.[10 marks]
[10 markah]

- (ii) Calculate food cost percentage for whole menu offer.

Kirakan peratus kos makanan untuk keseluruhan menu yang ditawarkan.[10 marks]
[10 markah]CLO 4
C 1

- (b) Define budgeting.

Takrifkan maksud belanjawan.[2 marks]
[2 markah]CLO 4
C 2

- (c) Identify THREE (3) types of budget.

Kenal pasti TIGA (3) jenis belanjawan.[3 marks]
[3 markah]

QUESTION 6**SOALAN 6**CLO 5
C2

- (a) Identify **FOUR (4)** important elements when preparing menu in maximizing profits.

*Kenalpasti **EMPAT (4)** elemen penting semasa menyediakan menu untuk memaksimakan keuntungan.*

[4 marks]
[4 markah]

CLO 5
C4

- (b) Briefly explain **THREE (3)** methods for establishing menu prices.

*Terangkan secara ringkas **TIGA (3)** kaedah yang digunakan untuk menetapkan harga menu.*

[6 marks]
[6 markah]

CLO 5
C 2

- (c) Describe **FIVE (5)** factors that attract customers to go to the restaurants.

*Huraikan **LIMA (5)** faktor yang menarik pelanggan dalam pemilihan restoran.*

[15 marks]
[15 markah]

SOALAN TAMAT

