

RT101

MENGURANGKAN SISA MAKANAN DAN KOS OPERASI

Kawalan Praktikal dari Pembelian hingga ke Pinggan

BOLEH DITUNTUT HRD CORP	GENERIK	4 JAM	NO. PROGRAM 10001761602
----------------------------	---------	-------	----------------------------

MENGAPA RT101?

Sisa makanan ialah kos makanan, tenaga kerja, tenaga, air dan peralatan yang tidak menghasilkan pendapatan. RT101 membantu pengurus dan penyelia mengenal pasti kehilangan kos dari pembelian hingga pelupusan. Peserta belajar memetakan aliran makanan, membezakan sisa boleh dielakkan dan residu tidak dapat dielakkan, mengukur sisa, mencegah pembaziran dan menilai pilihan pemulihan yang selamat.

MULAKAN DENGAN SOALAN PERNIAGAAN

Di manakah makanan hilang antara pembelian dan pinggan?
Sisa manakah boleh dielakkan, dan apakah kos sebenar kepada operasi?
Apakah yang boleh kita cegah, ukur, pulih atau tambah baik dalam 30 hari akan datang?

PADA AKHIR KURSUS, PESERTA SEPATUTNYA DAPAT
Memetakan aliran makanan dan mengenal pasti titik sisa utama.

Mengukur dan mendiagnosis sisa makanan dengan kaedah tempat kerja yang mudah.
Mengutamakan tindakan pencegahan dan pengurangan kos yang praktikal.
Menyediakan Pelan Pengurangan Sisa Makanan dan Kos 30 Hari.

SIAPA PATUT HADIR?

Pemilik Restoran & Perkhidmatan Makanan • Pengurus Restoran, Outlet & Operasi • Chef & Pengurus Dapur • Personel Pembelian & Inventori • Pengurus Katering, Dapur Pusat, Kantin & F&B Hotel • Penyelia kos makanan, pengeluaran atau sisa

HASIL PEMBELAJARAN UTAMA

- Terangkan kos langsung dan tersembunyi sisa makanan serta petakan aliran makanan dari pembelian hingga pelupusan.
- Bezakan sisa boleh dielakkan daripada residu tidak dapat dielakkan dan kenal pasti punca utama sisa.
- Wujudkan kaedah mudah untuk mengasing, mengukur dan merekod sisa serta mengenal pasti peluang pengurangan kos.
- Cadangkan tindakan pencegahan bagi pembelian, stok, menu, ramalan pengeluaran dan saiz hidangan serta nilai pilihan pemulihan.
- Sediakan Pelan Pengurangan Sisa Makanan dan Kos 30 Hari untuk tempat kerja.

RT101 • GAMBARAN KESELURUHAN KURSUS

Mengurangkan Sisa Makanan dan Kos Operasi: Kawalan Praktikal dari Pembelian hingga ke Pinggan

KANDUNGAN KURSUS - 4 MODUL DILULUSKAN

1 Memahami Kos Sebenar Sisa Makanan	Melihat sisa makanan sebagai kos pembelian yang tidak menghasilkan pendapatan; mengenal pasti kos langsung termasuk bahan, tenaga kerja, tenaga, air dan pelupusan; membezakan sisa yang boleh dielakkan daripada residu yang tidak dapat dielakkan; memetakan aliran makanan daripada pembelian hingga ke pinggan dan pelupusan.
2 Mencegah Sisa Makanan Sebelum Berlaku	Menambah baik pembelian, penerimaan, penyimpanan dan putaran stok; mengurus hasil penyediaan, pemotongan dan penggunaan bahan; memperkukuh perancangan menu, ramalan pengeluaran dan kawalan lebihan pengeluaran; menambah baik amalan saiz hidangan, bufet dan perkhidmatan pelanggan.
3 Mengukur dan Mendiagnosis Sisa Makanan	Mengasingkan sisa penyimpanan, penyediaan, pengeluaran dan pinggan; menggunakan penimbangan mudah, anggaran isipadu dan rekod harian; menghubungkan maklumat sisa dengan jualan, bilangan pelanggan dan kos makanan; mengenal pasti sisa berkos tinggi dan bidang penambahbaikan utama; menetapkan petunjuk dan tanggungjawab praktikal.
4 Pemulihan Selamat dan Perancangan Tindakan Tempat Kerja	Mengutamakan pencegahan melalui hierarki sisa makanan; mempertimbangkan pengendalian dan pengalihan lebihan makanan yang sesuai secara selamat; mengasingkan minyak masak terpakai, bahan kitar semula dan residu organik; meninjau pengkomposan, vermikultur dan kerjasama pemulihan luar; membangunkan Pelan Pengurangan Sisa Makanan dan Kos 30 Hari.

DARIPADA ALIRAN MAKANAN KEPADA PELAN PENAMBAHBAIKAN 30 HARI

PETAKAN ALIRAN MAKANAN → CEGAH SISA → UKUR & DIAGNOSIS → PULIH DENGAN SELAMAT → PELAN TINDAKAN 30 HARI

RT101 membawa peserta daripada memahami lokasi kehilangan makanan dan kos operasi kepada pencegahan, pengukuran dan pemulihan secara praktikal serta Pelan Pengurangan Sisa Makanan dan Kos 30 Hari yang khusus untuk tempat kerja.

RT101: Boleh Dituntut HRD Corp • Generik • 4 Jam • No. Program 10001761602

JURULATIH & ORGANISASI



Nip Wing Kan
Pengerusi, Persatuan Petani Organik dan Regeneratif Sabah (SORFA)
Jurulatih Utama SORFA • Jurulatih Bertauliah HRD Corp •
Penasihat Perniagaan, Operasi & Kelestarian
Latihan menghubungkan penambahbaikan operasi praktikal dengan kawalan kos, pengurangan sisa dan amalan perniagaan bertanggungjawab di Sabah.

RT101: Kursus Generik • 4 Jam • Boleh Dituntut HRD Corp • No. Program 10001761602



**PENYEDIA LATIHAN
BERDAFTAR HRD
CORP**



**PENDAFTARAN
ORGANISASI**



**JURULATIH
BERTAULIAH
HRD CORP**