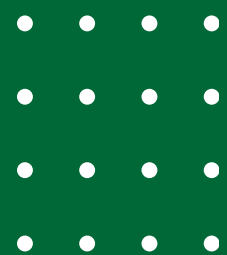
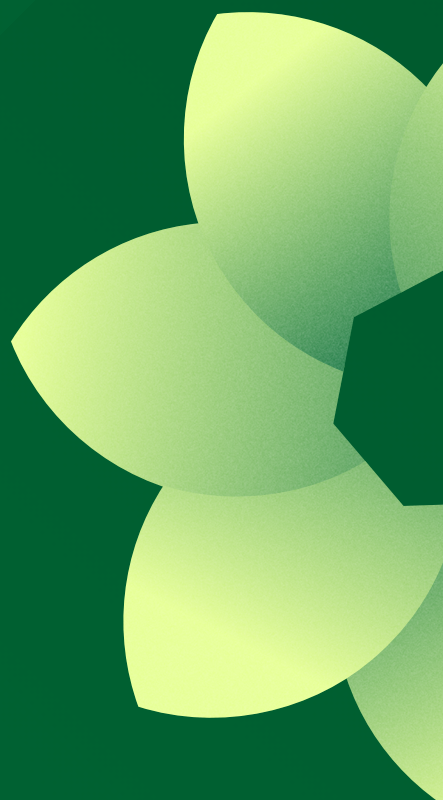


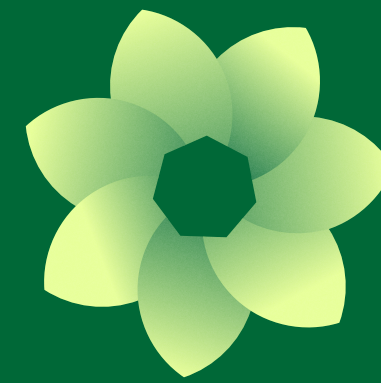
SINKRONISASI KURIKULUM ANTARA MAPEL BAHASA INGGRIS DAN KULINER



Disusun Oleh: Cut Azizah, S.Pd, M.Pd



TUJUAN



Sinkronisasi Bahasa Inggris dengan Kuliner bertujuan untuk:

1. Menghubungkan pembelajaran Bahasa Inggris dengan situasi nyata di bidang kuliner.
2. Meningkatkan kemampuan komunikasi siswa dalam lingkungan kerja.
3. Memperkaya penguasaan vocabulary/istilah khusus kuliner.
4. Melatih siswa memahami resep dan instruksi dalam Bahasa Inggris.
5. Membiasakan siswa melakukan komunikasi dengan pelanggan menggunakan Bahasa Inggris.
6. Mendukung kesiapan siswa untuk PKL, bekerja, berwirausaha, maupun melanjutkan pendidikan.
7. Mengintegrasikan pembelajaran teori dengan praktik kejuruan.
8. Menciptakan pembelajaran yang lebih kontekstual dan bermakna





<u>Kompetensi Bahasa Inggris</u>	<u>Penerapan dalam Kuliner</u>
Vocabulary	<u>Istilah bahan, alat, metode memasak</u>
Reading	<u>Membaca resep dan menu</u>
Speaking	<u>Melayani pelanggan</u>
Listening	<u>Memahami pesanan pelanggan</u>
Writing	<u>Menulis resep dan deskripsi menu</u>
Pronunciation	<u>Mengucapkan istilah kuliner</u>
Grammar	<u>Membuat kalimat instruksi dan pelayanan</u>
Procedure Text	<u>Menjelaskan langkah membuat makanan</u>
Descriptive Text	<u>Mendeskripsikan makanan</u>
Functional Text	Menu, label, reservation, order form
Presentation	<u>Mempresentasikan produk makanan</u>
Conversation	Dialog waiter–customer/chef–customer

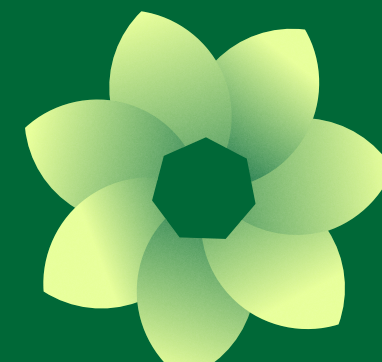


Materi Bahasa Inggris yang Relevan dengan Kuliner

Contoh:

Bahan makanan

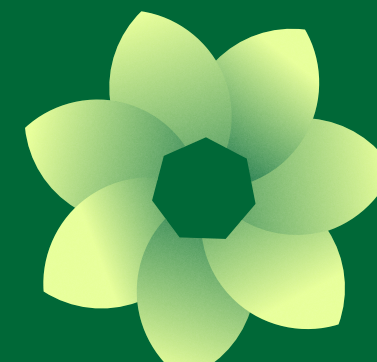
- flour = tepung
- sugar = gula
- salt = garam
- pepper = lada
- butter = mentega
- egg = telur
- chicken = ayam
- beef = daging sapi
- fish = ikan
- vegetables = sayuran



Materi Bahasa Inggris yang Relevan dengan Kuliner

Peralatan

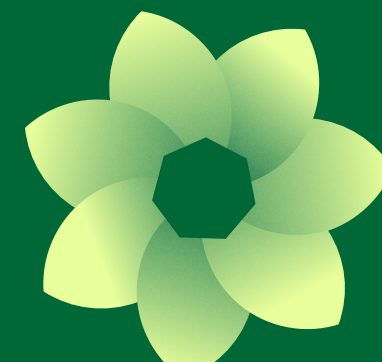
- knife = pisau
- cutting board = talenan
- frying pan = wajan
- saucepan = panci
- oven = oven
- stove = kompor
- blender = blender
- whisk = pengocok
- spatula = spatula
- plate = piring



Materi Bahasa Inggris yang Relevan dengan Kuliner

Metode memasak

- boil = merebus
- steam = mengukus
- fry = menggoreng
- bake = memanggang
- grill = membakar/memanggang
- roast = memanggang
- sauté = menumis
- simmer = memasak dengan api kecil



Sinkronisasi Berdasarkan Materi Kuliner

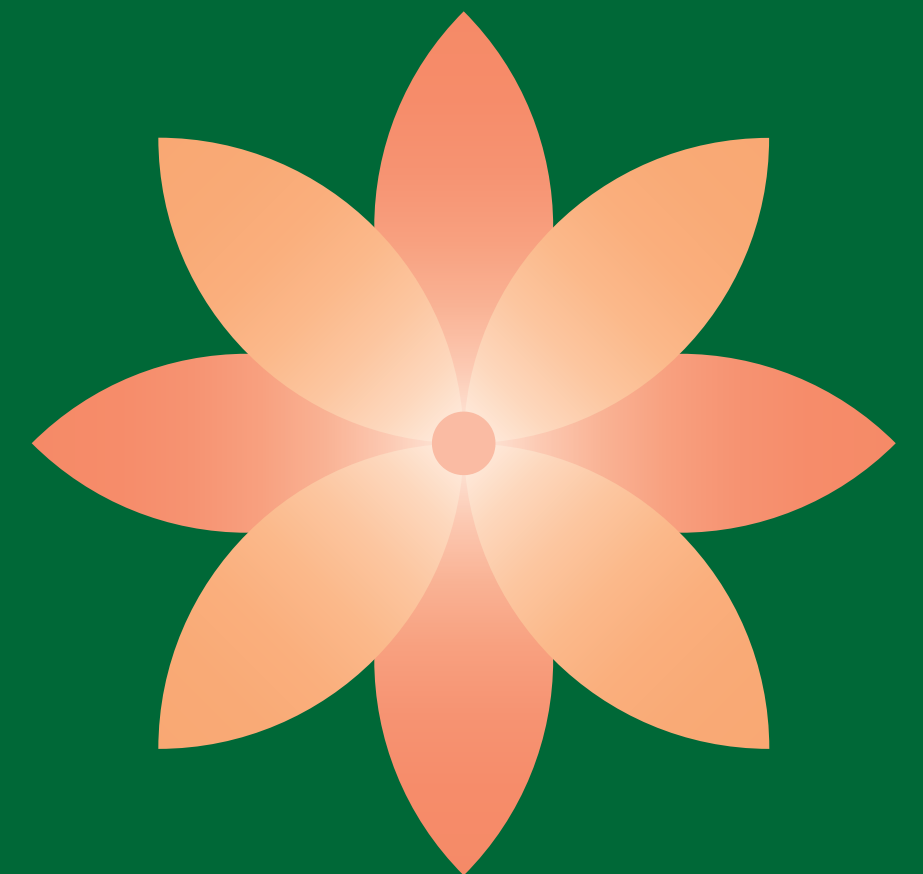
1. Dasar-Dasar Kuliner

Materi Kuliner:

- pengenalan alat dan bahan
- kebersihan dan sanitasi
- keselamatan kerja
- personal hygiene

Bahasa Inggris:

- vocabulary kitchen equipment
- kitchen safety signs
- personal hygiene vocabulary
- giving instructions



Sinkronisasi Berdasarkan Materi Kuliner

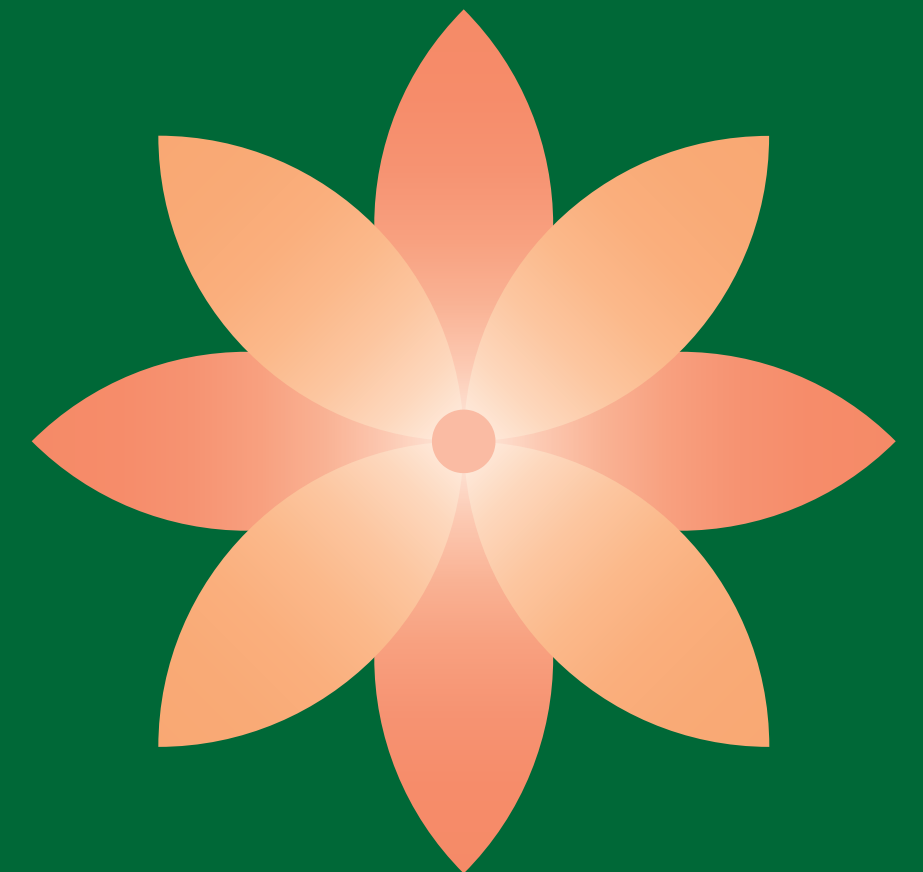
2. Appetizer

Materi Kuliner:

- pengertian appetizer
- jenis appetizer
- pembuatan salad
- plating dan garnish

Bahasa Inggris:

- vocabulary appetizer
- describing food
- adjectives for taste and appearance



Sinkronisasi dengan Pelayanan Restoran

1. Greeting the Customer

Contoh:

- Good morning. Welcome to our restaurant.

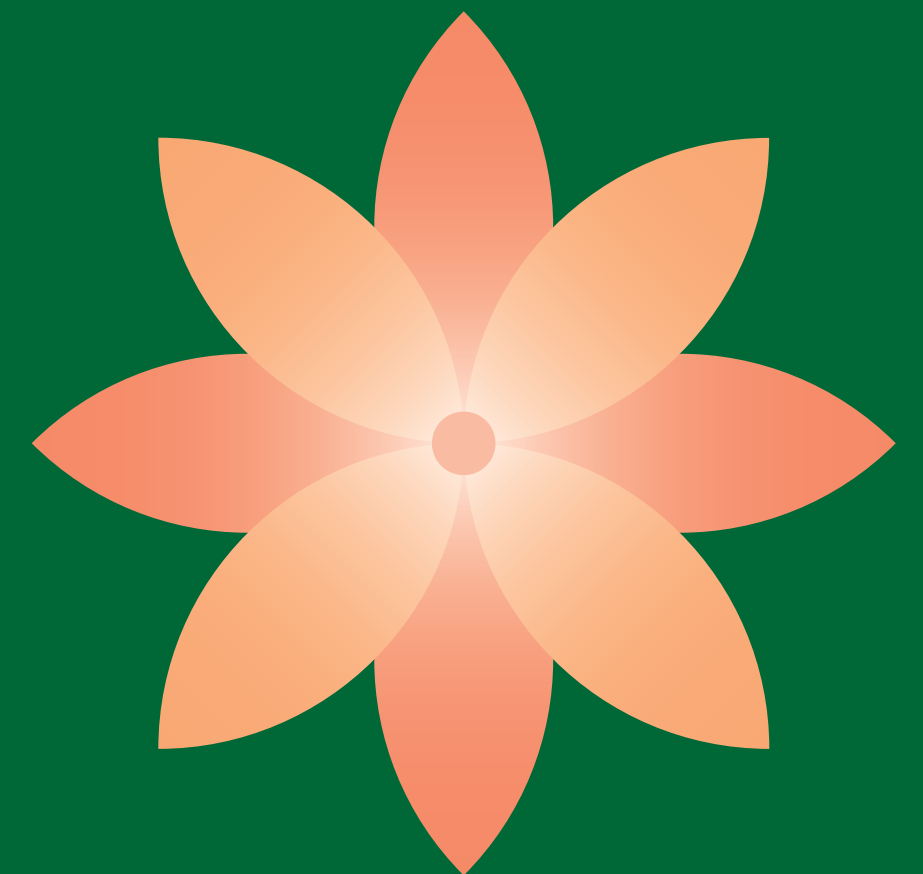
2. Offering a Menu

- Here is our menu.

Would you like to see today's special?

3. Taking an Order

- Are you ready to order?
- What would you like to have?
- Would you like something to drink?



Sinkronisasi dengan Pelayanan Restoran

4. Confirming the Order

- Let me confirm your order.
- One chicken steak and one orange juice. Is that correct?

5. Serving Food

- Here is your chicken steak.
- Enjoy your meal.

6. Handling Simple Customer Requests

- Certainly.
- Of course.
- I'm sorry, we don't have that item today.
- Would you like another menu instead?

