SULIT

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI

BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI I : 2024/2025

DTF40133 : FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

TARIKH : 4 DISEMBER 2024
MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **SEMBILAN (9)** halaman bercetak.

Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

INSTRUCTION:
This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:
*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan berstruktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

QUESTION 1
SOALAN 1

CLO1 (a) Detail **TEN (10)** cycles of food and beverage control in the proper diagram.
*Perincikan **SEPULUH (10)** kitaran kawalan makanan dan minuman dalam rajah yang sesuai.*

[5 marks]
[5 *markah*]

CLO1 (b) Use the following information to find the total cost of issues and the revenue value of the beverages in Pleasant Restaurant.
Menggunakan maklumat berikut, cari jumlah kos barang yang diminta dan nilai jualan minuman di Restoran Pleasant.

TYPES OF BEVERAGES/ JENIS MINUMAN	NO. OF BOTTLES ISSUED/ JUMLAH DIMINTA	UNIT COST / UNIT KOS (RM)	TOTAL COST/ JUMLAH KOS (RM)	REVENUE/ JUALAN	
				UNIT (RM)	TOTAL / JUMLAH (RM)
A	3	9.70		22.20	
B	4	8.65		15.20	
C	2	5.50		9.00	
D	1	10.40		18.40	
E	1	6.50		15.45	
F	2	7.25		25.30	
G	3	3.45		16.50	
TOTAL					

[8 marks]
[8 *markah*]

CLO1 (c) The procurement function is crucial for control. Storing involves adding all types of food to inventory when received and charging them to cost as issues. Discuss **SIX (6)** documents engaged in receiving and storing.
*Fungsi perolehan adalah penting untuk kawalan. Penyimpanan melibatkan menambah semua jenis makanan ke dalam inventori apabila diterima dan mengenakan kos apabila ia dikeluarkan. Bincangkan **ENAM (6)** dokumen berkaitan dengan penerimaan dan penyimpanan.*

[12 marks]
[12 markah]

QUESTION 2
SOALAN 2

CLO2 (a) Hazlin's Bakery had the following menu on sale for a week as stated in **Table 2(a)**. Calculate the menu contribution margin for each menu and food cost percentage for the sale below.
*Bakery Hazlin mempunyai menu berikut untuk dijual selama satu minggu seperti yang dinyatakan dalam **Jadual 2(a)**. Kirakan margin sumbangan menu dan peratus kos makanan untuk jualan di bawah.*

MENU/ ***MENU***	**SALES (PAX)/** ***JUALAN (PORSI)***	**FOOD COST/** ***KOS MAKANAN***	**MENU PRICE/** ***HARGA MENU***
Focassia Bread/ *Roti Focassia*	45	RM 1.80	RM 4.70
Nasi Tomyam	50	RM 3.20	RM 6.50
Croissant	23	RM 1.00	RM 3.60
Steak/ *Stik*	44	RM 15.00	RM 32.30
Rye bread/ *Roti Rye*	124	RM 2.60	RM 12.45

Table 2(a)
Jadual 2(a)

[10 marks]
[10 markah]

CLO2

(b)

Average sales price per unit *Anggaran harga jualan seunit*	RM 12.50
Average contribution margin per unit *Anggaran margin sumbangan seunit*	RM 6.20
Fixed cost *Kos tetap*	RM 45,000

Based on the following information, you are required to:

i. Find the breakeven point in Malaysia Ringgit (RM) and the breakeven point in units.
Cari titik pulang modal dalam nilai Ringgit Malaysia (RM) dan titik pulang modal dalam unit.

[10 marks]
[*10 markah*]

ii. Illustrate the breakeven point by showing it in the graph.
Ilustrasikan titik pulang modal dengan menunjukkannya di dalam graf

[5 marks]
[*5 markah*]

QUESTION 3
SOALAN 3

CLO2

(a) Azhar Café bought 50 kg of beef tenderloin at RM 52.00 per kg. During production, 15% of the weight is lost due to trimming, and 10% is lost due to shrinkage when cooking. The tenderloin is then portioned at 250 gm per portion. Based on the information given, calculate:

Azhar Café telah membeli daging lembu batang pinang seberat 50kg dengan kos RM 52.00 sekilogram. Semasa pengeluaran, 15% berat daging telah berkurangan kerana pemangkasan daging dengan 10% berat yang tersisa hilang kerana penyusutan semasa memasak. Kemudian batang pinang itu dibahagi kepada 250gram setiap bahagian. Berdasarkan maklumat yang diberikan, kira:

i. The weight of edible portion of the beef
Berat bahagian daging lembu yang boleh dimakan

[2 marks]
[*2 markah*]

ii. The number of portion available for sales
Bilangan bahagian yang tersedia untuk jualan

[2 marks]
[*2 markah*]

iii. Cost per portion
Kos setiap bahagian

[2 marks]
[*2 markah*]

iv. Cost factor per portion
Faktor kos setiap bahagian

[2 marks]
[*2 markah*]

v. The new portion cost if the purchase cost is RM 55.00 per kg
Kos bahagian baru jika kos pembelian sekilogram adalah RM 55.00

[2 marks]
[*2 markah*]

CLO2 (b)

Food purchases	RM 94,645.05
Beverage purchases	15,246.12
Promotion expenses	947.33
Gratis to bar	1,458.11
Transfer from other units	2,560.17
Closing inventory	31,546.84
Transfer to other units	2,416.24
Cooking liquor	542.13
Opening inventory	22, 456.94
Food to bar	1, 084.36
Employees' meal:	
Breakfast : 100 pax @ RM 2.50	
Lunch : 75 pax @ RM 6.00	
Dinners : 40 pax @ RM 8.00	
Sales	RM 220,000.20

Figure 3(b)

Rajah 3(b)

Figure 3(b) shows the financial records of Hazama Restaurant. Find:

*Maklumat daripada **Rajah 3(b)** merupakan rekod kewangan di Restoran Hazama. Cari:*

i. Cost of food issued

Kos makanan yang dikeluarkan

ii. Cost of food consumed

Kos makanan yang digunakan

iii. Cost of food sold

Kos makanan yang dijual

iv. Inventory turnover
Titik pulangan inventori

v. Food cost %
Peratus kos makanan

[15 marks]
[15 markah]

QUESTION 4
SOALAN 4

CLO2 (a) In the food service industry, there are two types of menu pricing. Show **TWO (2)** types of menu pricing with the characteristics and also examples of each type of them.

*Dalam industri perkhidmatan makanan, terdapat dua jenis penetapan harga menu. Tunjukkan **DUA (2)** jenis harga menu ini dengan ciri-cirinya beserta dengan contoh bagi setiap satunya.*

[10 marks]
[10 markah]

(b) Mr. Gonzales wants to do budgeting for his restaurant and stated below is his financial statement from 1st January 2023 until 31 December 2023.
En Gonzales hendak membuat bajet untuk restoran dan tertera di bawah merupakan penyata kewangan En. Gonzales daripada 1 Januari 2023 sehingga 31 Disember 2023.

Revenue per meals *Hasil per makanan*	:	RM 5.00
Staff meals served *Hidangan makanan pekerja*	:	18,600 pax

Outside catering : 91,250 pax
Katering luar

	AMOUNT/ *JUMLAH* (RM)	**PERCENTAGE/ *PERATUS* (%)**
Revenue/ *Jualan*	549,250.00	100
Food cost/ *Kos makanan*	192,237.50	35
Labor cost/ *Kos pekerja*	109,850.00	20
Overhead cost/ *Overhead cost*	54,925.00	10
Net profit before tax/ *Keuntungan sebelum cukai*	**192,238.00**	**35**

Table 4(b)
Jadual 4(b)

He assumes in 2024, total sales will increase by 2% and the percent of all costs remain the same percentage as in 2023, including the number of staff meals served for 2024. Still, he wants the number of outside catering served to increase to 6,200 portions. You are required to figure out:
Dia menganggap pada tahun 2024, jualan keseluruhan meningkat sebanyak 2%, dan peratus semua kos yang terlibat kekal sama untuk tahun 2023, termasuk jumlah hidangan makanan untuk pekerja, namun dia mahu jumlah hidangan katering luar meningkat kepada 6,200 bahagian. Anda dikehendaki untuk mencari:

i. The number of portions to be sold
Jumlah porsi yang akan dijual

ii. The total sales
Jumlah jualan

iii. The food cost
Kos makanan

iv. The labor cost
Kos pekerja

v. The overhead cost
Kos overhead

[15 marks]
[*15 markah*]

SOALAN TAMAT