

(Unit Kompetensi Jurusan Hospitaliti)

{slide=Program Studi Manajemen Divisi Kamar (MDK)}

No	Kode Unit	Judul	Level	Semester
01		PAR.HT02.017.01	Menerima dan Memproses Reservasi	Craft
02		PAR.HT02.026.01	Menyediakan Jasa	Housekeeping
03		PAR.HT02.018.01	Menyediakan Layanan Akomodasi	Reception
04		PAR.HT02.022.01	Berkomunikasi Melalui Telepon	Junior Craft
05		PAR.HT02.027.01	Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan	Junior Craft
06		PAR.HT02.028.01	Menyiapkan Kamar Untuk Tamu	Junior Craft
07		PAR.HT02.021.01	Melaksanakan Prosedur Klerikal	Senior Craft
08		PAR.HT02.025.01	Menyediakan Jasa	Porter
09		PAR.HT02.029.01	Menangani	Linen

10	PAR.HT02.030.01	Menyediakan Jasa	Valet
11	PAR.HT02.023.01	Melaksanakan Audit Malam	Supervisor
12	PAR.HT02.024.01	Menyediakan Layanan Resepsi Klub	Supervisor
13	PAR.HT02.019.01	Memelihara Catatan Keuangan	Supervisor
14	PAR.HT02.020.01	Memproses Transaksi Keuangan	Supervisor

{/slide} {slide=Program Studi Manajemen Tata Hidang (MTH)}

No	Kode Unit	Judul	Level	Semester
01	PAR.HT02.001.01	Membersihkan dan Merapikan Area Bar	Junior Cr	
02	PAR.HT02.002.01	Mengoperasikan Bar		Junior Cr
03	PAR.HT02.003.01	Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman	Junior Cr	
04	PAR.HT02.009.01	Menyiapkan dan Menghidangkan Minuman	Junior Cr	
05	PAR.HT02.010.01	Mengembangkan dan Memperbaharui Menu	Junior Cr	
06	PAR.HT02.002.01	Mengoperasikan Bar		Junior Cr

07	PAR.HT02.008.01	Menyediakan Pelayanan yang Bertanggungjawab	Room Service
08	PAR.HT02.014.01	Menyiapkan dan Menyajikan	Cocktail
09	PAR.HT02.004.01	Menyediakan Layanan Meja Untuk Minuman	Senior Beverage
10	PAR.HT02.007.01	Menyediakan	Room Service
11	PAR.HT02.011.01	Menyediakan Penghubung Antara Dapur dan Bar	Senior Beverage
12	PAR.HT02.015.01	Menyediakan Layanan	Gueridon
13	PAR.HT02.016.01	Menyediakan	Silver Service
14	PAR.HT02.013.01	Menyediakan Layanan Minuman Anggur	Supervisor

[Download](#)

{/slide} {slide=Program Studi Manajemen Tata Boga (MTB)}

No	Kode Unit	Judul	Level	Semester
01		PAR.HT02.061.01	Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan	Junior Cook
02		PAR.HT02.062.01	Menggunakan Metode Dasar Memasak	Junior Cook
03		PAR.HT02.063.01	Menyiapkan	Appetiser
04		PAR.HT02.064.01	Menyiapkan	Sandwich
05		PAR.HT02.065.01	Menyiapkan Kaldu & Saus	Junior Cook
06		PAR.HT02.066.01	Menyiapkan Sup	Junior Cook
07		PAR.HT02.067.01	Menyiapkan Sayuran, Telur Makanan yang digoreng	Junior Cook
08		PAR.HT02.068.01	Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Bina-ban	Junior Cook
09		PAR.HT02.069.01	Menyiapkan dan Memasak	Seafood
10		PAR.HT02.070.01	Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging	Junior Cook
11		PAR.HT02.079.01	Menyiapkan	Pate

12	PAR.HT02.059.01	Menyajikan Makanan	Junior Cook
13	PAR.HT02.074.01	Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan	Cook
14	PAR.HT02.088.01	Mengembangkan Rencana Keselamatan Makanan	Cook
15	PAR.HT02.060.01	Menerima dan Menyimpan Persediaan	Junior Cook
16	PAR.HT02.076.01	Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga	Barista
17	PAR.HT02.080.01	Merencanakan, Menyiapkan dan Menyajikan	Suplex
18	PAR.HT02.058.01	Mengorganisir dan menyiapkan Makanan	Manager
19	PAR.HT02.073.01	Merencanakan dan Menyiapkan Makanan	Buffet
20	PAR.HT02.077.01	Mengorganisir Operasional Masakan	Manager

21	PAR.HT02.084.01	Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Makanan	Manager
22	PAR.HT02.078.01	Mengelola Operasional Layanan Makanan	Manager
23	PAR.HT02.086.01	Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa Boga	Manager
24	PAR.HT02.087.01	Membina dan Menjaga Kendali Mutu	Manager

{/slide} {slide=Program Studi Manajemen Patiseri (MPI)}

No	Kode Unit	Judul	Level	Semester
01	PAR.HT02.104.01	Menyiapkan dan Membuat Kue		Commis 1
02	PAR.HT02.106.01	Menyiapkan Produk Roti untuk Patiseri		Commis 3
03	PAR.HT02.103.01	Menyiapkan dan Membuat		Pastry
04	PAR.HT02.105.01	menyiapkan dan Membuat Makanan yang Mengandung		Commis 2
05	PAR.HT02.108.01	Menyajikan		Dessert

- 06 [PAR.HT02.109.01](#) Menyiapkan dan Menmpilkan Petit Four
- 07 [PAR.HT02.110.01](#) Menyiapkan dan Membentuk Marzipan Spv / CdP
- 08 [PAR.HT02.111.01](#) Menyiapkan Dessert
- 09 [PAR.HT02.112.01](#) Menyiapkan dan Menampilkan Sugar Work
- 10 [PAR.HT02.113.01](#) Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Sweet Buffet
- 11 [PAR.HT02.114.01](#) Merencanakan dan Mengoperasikan Coffee Shop

{/slide}

