

4701830



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 05511 5120 O 0000894 2019

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is certify that,

Rosie Oktavia Puspita Rini

No. Reg. PAR.136.03698 2019

Telah kompeten pada bidang:
Is competent in the area of:

TATA BOGA
Food Production

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

MEMANTAU KERJA DI DAPUR
Monitor The Work In The Kitchen

Sertifikat ini berlaku untuk: 3 (tiga) Tahun
This certificate is valid for: 3 (three) Years

Bandung, 10 September 2019

Atas Nama Badan Nasional Sertifikasi Profesi
On Behalf of Indonesian Professional Certification Authority
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bhakti Persada
Bhakti Persada Tourism Professional Certification Body

LSP PARIWISATA
BHAKTI PERSADA

R. HANDOJO WIDODO

Ketua
Chairman



Daftar Unit Kompetensi

List of Unit(s) of Competency

NO	Kode Unit Kompetensi <i>Code of Competency Unit</i>	Judul Unit Kompetensi <i>Title of Competency Unit</i>
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA <i>FOLLOW THE PROCEDURES OF HEALTH, SAFETY AND SECURITY IN THE WORKPLACE</i>
2.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MENYIAPKAN MAKANAN <i>ORGANIZE AND PREPARE FOODS</i>
3.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN <i>SERVE FOODS</i>
4.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN <i>RECEIVE AND STORE INVENTORY</i>
5.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN <i>CLEAN UP THE SITE/AREA AND EQUIPMENT</i>
6.	PAR.HT02.062.01	MENGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK <i>USING THE BASIC METHOD OF COOKING</i>
7.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN APPETISER DAN SALAD <i>PREPARE APPETIZERS AND SALADS</i>
8.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS <i>PREPARE STOCKS AND SAUCES</i>
9.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP <i>PREPARE SOUPS</i>
10.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG <i>PREPARE VEGETABLES, EGGS AND FOODS MADE FROM FLOUR</i>
11.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN <i>PREPARE AND COOK POULTRY AND GAME</i>
12.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING <i>IDENTIFY AND PREPARE MEATS</i>
13.	PAR.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN DESSERT YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN <i>PREPARE DESSERT ARE SERVED HOT AND COLD</i>
14.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN <i>IMPLEMENT FOOD SAFETY PROCEDURES</i>
15.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL <i>PREPARE PORTION CONTROLLED MEAT CUTS</i>
16.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA <i>FOLLOW THE CLEANING PROCEDURES IN THE WORKPLACE</i>
17.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA <i>MONITOR WORK ACTIVITIES</i>
18.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL <i>DEVELOP, IMPLEMENT AND EVALUATE OPERATIONAL PLANS</i>
19.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF <i>MONITOR THE PERFORMANCE OF STAFF</i>



Rosie Oktavia Puspita Rini

Tanda Tangan Pemilik
(Signature of holder)

Bandung, 10 September 2019

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bhakti Persada
Bhakti Persada Tourism Professional Certification Body

DEWI NURCAHYATI

Manajer Sertifikasi
Certification Manager