



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

Politeknik Pariwisata Batam
Program Studi Manajemen Kuliner
Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 324000; 🌐 www.btp.ac.id;

11. Sub-CPMK 11 Mengaplikasikan teknik dasar membuat dessert sesuai karakteristik bahan dan metode penyajian.
12. Sub-CPMK 12 Mengatur plating dan garnish secara estetis dan sesuai standar presentasi makanan Western, Asian, dan Indonesia.
13. Sub-CPMK 13 Menilai hasil masakan (appetizer hingga dessert) melalui aspek rasa, tekstur, aroma, suhu, dan tampilan.
14. Sub-CPMK 14 Menerapkan prinsip hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja selama proses pengolahan dan penyajian menu lengkap.
15. Sub-CPMK 15 Menyusun laporan produksi makanan berdasarkan standar dapur operasional, termasuk perhitungan bahan, porsi, dan waktu kerja.
16. Sub-CPMK 16 Ujian Akhir Semester

Dosen Pengampu,

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204

Ketua Kelas

Mengetahui,
Ketua Program Studi

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204