

10697485



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.V.00015174.2022

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Agung Arif Gunawan

No.Reg. PAR.146.00001578.2022

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

**Tata Boga
Food and Beverage Product**

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

**Sous Chef
Sous Chef**

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

Denpasar, 14 Desember 2022
Atas nama (On behalf) BNSP

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board



Anak Agung Gede Widnyana, S.S.

Direktur
Director



Daftar Unit Kompetensi List of Unit(s) of Competency

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
1	PAR.HT03.018.01 D1.HRS.CL1.01	Mencari dan mendapatkan data computer <i>Access and retrieve computer-based data</i>
2	PAR.HT02.074.01 D1.HRS.CL1.02	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>
3	PAR.HT02.027.01 D1.HRS.CL1.03	Membersihkan lokasi/area dan peralatan <i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>
4	PAR.HT03.004.01 D1.HRS.CL1.04	Berkomunikasi melalui telepon <i>Communicate effectively on the telephone</i>
5	PAR.HT03.001.01 D1.HRS.CL1.05	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja <i>Comply with workplace hygiene procedures</i>
6	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.07	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja <i>Implement occupational health and safety procedures</i>
7	PAR.HT01.004.01 D1.HRS.CL1.08	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan <i>Maintain hospitality industry knowledge</i>
8	PAR.HT02.052.01 D1.HRS.CL1.09	Menangani dan menyelesaikan situasi konflik <i>Manage and resolve conflict situations</i>
9	PAR.HT02.058.01 D1.HRS.CL1.10	Mengorganisir dan menyiapkan makanan <i>Organise and prepare food products and meals</i>
10	PAR.HT03.005.01 D1.HRS.CL1.11	Melakukan prosedur administrasi <i>Perform clerical procedures</i>
11	PAR.UJ03.003.01 D1.HRS.CL1.12	Menyediakan pertolongan pertama <i>Perform basic first aid procedures</i>
12	PAR.HT03.066.01 D1.HRS.CL1.14	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram <i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>
13	PAR.HT03.064.01 D1.HRS.CL1.15	Menangani keluhan <i>Receive and resolve customer complaints</i>
14	PAR.HT02.060.01 D1.HRS.CL1.16	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and store kitchen supplies and food stock</i>
15	PAR.UJ.03.044.01 D1.HRS.CL1.17	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar <i>Speak English at a basic operational level</i>
16	PAR.HT01.001.01 D1.HRS.CL1.18	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>
17	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.19	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>
18	D1.HRS.CL1.20	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
19	PAR.HT02.062.01 D1.HCC.CL2.01	Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>
20	PAR.HT02.091.01 D1.HCC.CL2.11	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih <i>Prepare and store food in a safe and hygienic manner</i>
21	PAR.HT02.059.01 D1.HCC.CL2.19	Menyajikan makanan <i>Present and display food products</i>
22	PAR.HT02.060.01 D1.HGE.CL7.11	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store in-coming goods</i>
23	PAR.HT03.040.01 D1.HSS.CL4.01	Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman <i>Establish and maintain a safe and secure workplace</i>
24	PAR.HT02.087.01 D1.HCC.CL2.02	Membina dan menjaga kendali mutu <i>Establish and maintain quality control in food production</i>
25	D1.HGE.CL7.06 PAR.HT03.037.01	Mengelola dan mengadakan persediaan <i>Monitor, control and order new stock</i>
26	D1.HGE.CL7.06 PAR.HT03.037.01	Memantau kegiatan kerja <i>Monitor routine workplace operations</i>
27	PAR.HT02.074.01 D1.HCC.CL2.04	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Maintain strategies for safe storage of prepared foods</i>
28	PAR.HT02.073.01 D1.HCC.CL2.07	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk buffet <i>Plan, prepare and display a buffet service</i>
29	PAR.HT02.066.01 D1.HCC.CL2.16	Menyiapkan Sup <i>Prepare soups</i>
30	PAR.HT02.063.01 D1.HCC.CL2.12	Menyiapkan appetiser dan salad <i>Prepare appetizers and salads</i>
31	PAR.HT02.081.01 D1.HCC.CL2.15	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol <i>Prepare portion-controlled meat cuts</i>
32	PAR.HT02.068.01 D1.HCC.CL2.09	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan <i>Prepare and cook poultry and game meats</i>
33	PAR.HT02.067.01 D1.HCC.CL2.18	Menyiapkan sayuran, telur makanan yang terbuat dari tepung <i>Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes</i>
34	PAR.HT02.064.01 D1.HCC.CL2.08	Menyiapkan Sandwich <i>Prepare a variety of sandwiches</i>
35	PAR.HT02.069.01 D1.HCC.CL2.10	Menyiapkan dan memasak seafood <i>Prepare and cook seafood</i>
36	PAR.HT02.083.01 D1.HCC.CL2.13	Menyiapkan coklat dan permen coklat <i>Prepare chocolate-based dishes and confectionery</i>
37	PAR.HT02.071.01 D1.HCC.CL2.14	Menyiapkan dessert yang disajikan panas dan dingin <i>Prepare hot and cold dessert dishes</i>
38	D2.TRD.CL8.02	Melatih keterampilan lain dalam kerja <i>Coach others in job skills</i>
39	PAR.HT02.059.01 D1.HCC.CL2.19	Menyajikan makanan <i>Present and display food products</i>



Agung. Arif. G

Tanda tangan pemilik
(Signature of holder)

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board

Made Sukma Julista P, S.Pd.

Manager Sertifikasi
Certification Manager