

10697508



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.IV.00015197.2022

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Eva Amalia

No.Reg. PAR.146.00001601.2022

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

**Tata Boga
Food and Beverage Product**

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

**Demi Chef
Demi 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

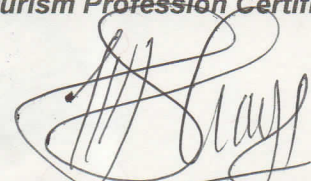
No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
1	PAR.HT02.074.01 D1.HRS.CL1.02	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>
2	PAR.HT02.027.01 D1.HRS.CL1.03	Membersihkan lokasi/area dan peralatan <i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>
3	PAR.HT03.004.01 D1.HRS.CL1.04	Berkomunikasi melalui telepon <i>Communicate effectively on the telephone</i>
4	PAR.HT03.001.01 D1.HRS.CL1.05	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja <i>Comply with workplace hygiene procedures</i>
5	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>
6	PAR.HT01.004.01 D1.HRS.CL1.08	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan <i>Maintain hospitality industry knowledge</i>
7	PAR.HT02.021.01 D1.HRS.CL1.11	Melakukan prosedur administrasi <i>Perform clerical procedures</i>
8	PAR.HT03.003.01 D1.HRS.CL1.12	Menyediakan pertolongan pertama <i>Perform basic first aid procedures</i>
9	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>
10	PAR.HT03.062.01 D1.HRS.CL1.17	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar <i>Speak English at a basic operational level</i>
11	PAR.HT01.001.01 D1.HRS.CL1.18	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>
12	PAR.HT01.002.01 D1.HRS.CL1.19	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>



Tanda tangan pemilik
(Signature of holder)

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
13	- D1.HOT.CL1.13	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>
14	PAR.HT02.062.01 D1.HCC.CL2.01	Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>
15	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>
16	PAR.HT02.060.01 D1.HGE.CL7.11	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store in-coming goods</i>
17	PAR.HT03.037.01 D1.HML.CL10.12	Memantau kegiatan kerja <i>Monitor routine workplace operations</i>
18	PAR.HT02.070.01 D1.HCC.CL2.03	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging <i>Identify and prepare various meats</i>
19	- D1.HCC.CL2.04	Menjaga strategi keamanan penyimpanan makanan <i>Maintain strategies for safe storage of prepared foods</i>
20	PAR.HT02.066.01 D1.HCC.CL2.16	Menyiapkan sup <i>Prepare soups</i>
21	PAR.HT02.067.01 D1.HCC.CL2.18	Menyiapkan sayuran telur makanan yang terbuat dari tepung <i>Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes</i>
22	PAR.HT02.064.01 D1.HCC.CL2.08	Menyiapkan sandwich <i>Prepare a variety of sandwiches</i>
23	PAR.HT02.081.01 D1.HCC.CL2.15	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol <i>Prepare portion-controlled meat cuts</i>
24	PAR.HT02.068.01 D1.HCC.CL2.09	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan <i>Prepare and cook poultry and game meats</i>
25	PAR.HT02.069.01 D1.HCC.CL2.10	Menyiapkan dan memasak seafood <i>Prepare and cook seafood</i>
26	PAR.HT02.071.01 D1.HCC.CL2.14	Menyiapkan dessert yang disajikan panas dan dingin <i>Prepare hot and cold dessert dishes</i>

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board



Made Sukma Julista P,S.Pd.

Manager Sertifikasi
Certification Manager