

4190215



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55114.5102.V.004506.2018

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Hendra Syaiful

No.Reg. PAR.146.004506.2018

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

Tata Boga
Food and Beverage Product

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
with Qualification / Competency :

Executive Chef
Executive Chef

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

Denpasar, 20 September 2018
Atas nama (On behalf) BNSP

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board



Anak Agung Gede Widnyana, SS

Ketua
Chairman



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.HT03.016.01 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.HT02.051.01 D1.HRS.CL1.13	Mempromosikan Produk dan Jasa kepada Pelanggan <i>Promote hospitality products and services</i>
13	D1.HRS.CL1.14	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram <i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>
14	PAR.HT03.064.01 D1.HRS.CL1.15	Menangani keluhan <i>Receive and resolve customer complaints</i>
15	PAR.HT02.060.01 D1.HRS.CL1.16	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and store kitchen supplies and food stock</i>
16	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>
17	PAR.HT01.001.01 D1.HRS.CL1.18	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>
18	PAR.HT01.003.01 D1.HRS.CL1.19	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>
19	D1.HRS.CL1.20	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>
20	D1.HRS.CL1.21	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata <i>Develop protective environments for children in tourism destinations</i>
21	PAR.HT02.062.01 D1.HCC.CL2.01	Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>
22	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>
23	PAR.HT02.059.01 D1.HCC.CL2.19	Menyajikan makanan <i>Present and display food products</i>
24	PAR.HT02.060.01 D1.HGE.CL7.11	Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store in-coming goods</i>

No	Kode Unit Kompetensi Code of Competency Unit	Judul Unit Kompetensi Title of Competency Unit
	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>
26	PAR.HT03.049.01 D1.HCS.CL6.03	Menangani kualitas layanan pelanggan <i>Manage quality customer/guest services</i>
27	PAR.HT03.052.01 D1.HFI.CL8.05	Memperkirakan dan memantau anggaran <i>Prepare and monitor operational budgets</i>
28	PAR.UJ.03.020.01 D1.HFI.CL3.03	Mengatur keuangan dalam anggaran <i>Manage financial performance within a budget</i>
29	PAR.HT03.055.01 D1.HML.CL10.09	Mengelola dan mengadakan persediaan <i>Manage stock purchases and inventories</i>
30	PAR.HT03.041.01 D1.HML.CL10.05	Mengembangkan dan memutakhirkan pengetahuan tentang hukum untuk keperluan bisnis <i>Manage legal requirements for business compliance</i>
31	PAR.HT03.046.01 D1.HML.CL10.11	Mengelola keanekaragaman di tempat kerja <i>Monitor and manage workplace relations and diversity</i>
32	PAR.HT03.045.01 D1.HML.CL10.10	Memimpin dan mengelola sumber daya manusia <i>Manage the effective use of human resources</i>
33	PAR.HT03.044.01 D1.HML.CL10.10	Merekrut, menyeleksi dan memberikan pengenalan staf <i>Recruit and select staff</i>
34	PAR.HT03.042.01 D1.HML.CL10.16	Daftar personel staf <i>Roster staff</i>
35	PAR.HT03.022.01 D1.HRD.CL9.02	Melaksanakan penilaian <i>Conduct staff performance assessment process</i>
36	PAR.HT03.027.01 D1.HRD.CL9.12	Melaksanakan sesi pelatihan <i>Prepare and deliver training sessions</i>
37	PAR.HT03.024.01 D1.HRD.CL9.04	Melatih kelompok kecil <i>Conduct training for a small group</i>
38	PAR.HT03.033.01 D1.HRD.CL9.09	Mengevaluasi pelatihan dan sistem penilaian <i>Monitor and evaluate the effectiveness of training outcomes</i>
39	PAR.HT02.094.01 D1.HCA.CL3.01	Menerapkan prinsip-prinsip control jasa boga <i>Apply catering control principles and procedures</i>
40	PAR.HT02.056.01 D1.HCS.CL6.01	Mengkoordinir kegiatan pemasaran dan promosi <i>Develop a marketing strategy and coordinate sales activities</i>
41	PAR.HT02.089.01 D1.HCA.CL3.03	Menyiapkan makanan berdasarkan diet khusus dan kebutuhan budaya <i>Design meals to meet specific dietary or cultural needs</i>
42	PAR.HT02.101.01 D1.HCA.CL3.04	Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar <i>Design menus to meet specific market requirements</i>
43	PAR.HT03.039.01 D1.HML.CL10.01	Mengembangkan, melaksanakan dan mengevaluasi rencana operasional <i>Develop and supervise operational approaches</i>
44	PAR.HT02.067.01 D1.HCC.CL2.02	Membina dan menjaga kendali mutu <i>Establish and maintain quality control in food production</i>
45	D1.HML.CL10.08	Mengatur kegiatan special <i>Manage special events</i>
46	PAR.HT02.086.01 D1.HFI.CL8.09	Memonitor pendapatan dan biaya jasa boga <i>Monitor catering revenue and costs</i>
47	PAR.HT03.056.01 D1.HGE.CL7.05	Memantau dan memelihara sistem komputerisasi <i>Monitor and maintain a business computer system</i>
48	PAR.HT02.078.01 D1.HCC.CL2.05	Mengelola operasional layanan makanan <i>Organise food service operations</i>
49	PAR.HT02.097.01 D1.HCA.CL3.07	Memilih sistem jasa boga <i>Select catering systems</i>
50	PAR.HT02.076.01 D1.HCC.CL2.06	Merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu <i>Plan and manage menu-based catering</i>
51	PAR.HT03.048.01 D1.HML.CL10.14	Memberikan bimbingan kepada kolega <i>Provide professional support to business colleagues</i>
52	PAR.UJ.03.051.01 D1.LAN.CL10.07	Membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi <i>Read and write English at an advanced level</i>
53	PAR.HT03.062.01 D1.LAN.CL10.05	Menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi pertukaran informasi yang kompleks dalam jenis konteks hotel & restoran <i>Use oral English to convey a complex exchange of ideas</i>

**Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali
Bali Tourism Profession Certification Board**

[Signature]

Kadek Wira Adi Saputra, SST.Par,MM

Manager Sertifikasi
Certification Manager



[Signature]

Tanda tangan pemilik
(Signature of holder)