

9982526



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55110 9112 0000091 2022

Dengan ini menyatakan bahwa,

This is to certify that,

Nensi Lapotulo

No. Reg. PAR.1507.00091 2022

Telah kompeten pada Bidang :

Is competent in the area of :

**Tata Graha
Housekeeping**

dengan Okupasi / Kompetensi :

With Occupation / Competency :

**Level III
Room Attendant**

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun

This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 25 Mei 2022

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



RYAN LIANTO

Director



Daftar Unit Kompetensi
List of Competency Units

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	I.55HDR00.149.2	Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan
	D1.HOT.CL1.01	Work effectively with customers and colleagues
2.	I.55HDR00.150.2	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda
	D1.HOT.CL1.02	Work in a socially diverse environment
3.	I.55HDR00.151.2	Menerapkan prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja
	D1.HOT.CL1.03	Implement occupational health and safety procedures
4.	I.55HDR00.005.2	Melaksanakan prosedur klerikal
	D1.HOT.CL1.04	Perform basic clerical procedures
5.	I.55HDR00.152.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industry perhotelan
	D1.HOT.CL1.08	Maintain hospitality industry knowledge
6.	I.55HDR00.155.2	Menangani situasi konflik
	D1.HOT.CL1.11	Manage and resolve conflict situations
7.	I.55HDR00.163.2	Menyediakan pertolongan pertama
	D1.HOT.CL1.12	Perform basic First Aid procedures
8.	I.55HDR00.218.2	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industry pariwisata
	D1.HOT.CL1.13	Perform child protection duties relevant to the tourism industry
9.	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
	D1.LAN.CL1.01	Speak English at basic operational level
10.	I.55HDR00.250.2	Mencari dan mendapatkan data komputer
	D1.HOT.CL1.06	Access and retrieve computer-based data
11.	I.55HDR00.010.2	Menyediakan jasa housekeeping untuk tamu
	D1.HHK.CL3.01	Provide housekeeping services to guests
12.	I.55HDR00.012.2	Menyiapkan kamar untuk tamu
	D1.HHK.CL3.03	Clean and prepare rooms for in-coming guests
13.	I.55HDR00.243.2	Menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang
	D1.HSS.CL4.09	Provide a lost and found facility
14.	I.55HDR00.153.2	Meningkatkan dan memperbaharui pengetahuan local
	D1.HOT.CL1.09	Develop and update local knowledge



Nensi Lapotulo

Batam, 25 Mei 2022,
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body

Janry Tuter Sihotang
Manager Sertifikasi
Manager Certification

6189671



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55111 5120 0001540 2021

Dengan ini menyatakan bahwa,

This is to certify that,

Nensi Lapotulo

No. Reg. PAR.1507.01540 2021

Telah kompeten pada Bidang :

Is competent in the area of:

**Tata Boga
Food & Beverage Production**

dengan Okupasi / Kompetensi :

With Occupation / Competency :

**Level III
Cook**

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun

This certificate is valid for : 3 (three) Years

Batam, 31 Mei 2021

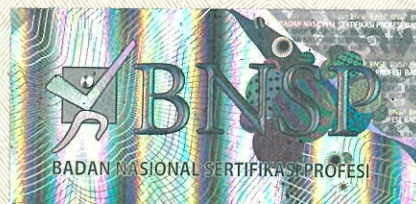
Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



RYAN LIANTO

Director



Daftar Unit Kompetensi List of Competency Units

No.	Kode Unit	Judul Unit
1.	I.55HDR00.053.2	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
	D1.HRS.CL1.02	Apply standard safety procedures for handling foodstuffs
2.	I.55HDR00.162.2	Membersihkan lokasi / area dan peralatan
	D1.HRS.CL1.03	Clean and maintain kitchen equipment and utensils
3.	I.55HDR00.006.2	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon
	D1.HRS.CL1.04	Communicative effectively on the telephone
4.	I.55HDR00.161.2	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja
	D1.HRS.CL1.05	Comply with workplace hygiene procedures
5.	I.55HDR00.153.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan local
	D1.HOT.CL1.09	Develop and update knowledge
6.	I.55HDR00.151.2	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja
	D1.HRS.CL1.07	Implement occupational health and safety procedures
7.	I.55HDR00.152.2	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri perhotelan
	D1.HRS.CL1.08	Develop and update maintain hospitality industry knowledge
8.	I.55HDR00.164.2	Melakukan prosedur administrasi
	D1.HRS.CL1.11	Perform clerical procedures
9.	I.55HDR00.163.2	Menyediakan pertolongan pertama
	D1.HRS.CL1.12	Perform basic first aid procedures
10.	I.55HDR00.211.2	Membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berkaitan
	D1.HRS.CL1.14	Read instructions and diagrams in related contexts
11.	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
	D1.HRS.CL1.17	Speak English at a basic operational
12.	I.55HDR00.149.2	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan
	D1.HRS.CL1.18	Work effectively with colleagues and customers
13.	I.55HDR00.150.2	Bekerja dalam lingkungan social yang berbeda
	D1.HRS.CL1.18	Work in socially diverse environment
14.	I.55HDR00.041.2	Menggunakan metode dasar memasak
	D1.HRS.CL2.01	Apply basic techniques of commercial cookery
15.	I.55HDR00.070.2	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih
	D1.HRS.CL2.11	Prepare and store food in a safe and hygienic manner
16.	I.55HDR00.044.2	Menyiapkan kaldu dan saus
	D1.HRS.CL2.17	Prepare the broth and sous
17.	I.55HDR00.049.2	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging
	D1.HRS.CL2.03	Identify and prepare meat
18.	I.55HDR00.042.2	Menyiapkan appetizer dan salad
	D1.HRS.CL2.12	Prepare appetizer and salad
19.	I.55HDR00.045.2	Menyiapkan sup
	D1.HRS.CL2.12	Prepare soup
20.	I.55HDR00.043.2	Menyiapkan aneka sandwich
	D1.HRS.CL2.08	Prepare various sandwiches
21.	I.55HDR00.047.2	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan
	D1.HRS.CL2.09	Prepare and cook poultry and game
22.	I.55HDR00.046.2	Menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung
	D1.HRS.CL2.18	Prepare vegetables, eggs and food made from flour
23.	I.55HDR00.048.2	Menyiapkan dan memasak seafood
	D1.HRS.CL2.10	Prepare and cook seafood
24.	I.55HDR00.050.2	Menyiapkan hidangan penutup panas dan dingin
	D1.HRS.CL2.10	Prepare hot and cold desserts
25.	I.55HDR00.122.2	Menyiapkan dan membuat bumbu kare
	PMM.MI02.004.01	Prepare and make curry seasoning
26.	I.55HDR00.126.2	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie
	PMM.MI02.010.01	Prepare and make rice and noodle dishes
27.	I.55HDR00.137.2	Menyiapkan dan membuat salad (gadogado, pecel, urap, rujak dan sejenisnya)
	PMM.MI02.007.01	Prepare and make salads (gadogado, pecel, urap, salad and the like)
28.	I.55HDR00.128.2	Menyiapkan dan membuat hidangan pengiring (krupuk, emping dan bawang goreng)
	PMM.MI02.012.01	Prepare and make accompaniment dishes (crackers, chips and fried onions)
29.	I.55HDR00.124.2	Menyiapkan dan membuat kaldu & sup (soto)
	PMM.MI02.008.01	Prepare and make broth & soup
30.	I.55HDR00.125.2	Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging ayam, seafood & sayuran
	PMM.MI02.008.01	Prepare and make chicken, seafood & vegetables curry dishes



Nensi Lapotulo

Batam, 31 Mei 2021,
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body

Janry Tuter Sihotang
Manager Sertifikasi
Manager Certification

6189645



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55111 9112 0001514 2021

Dengan ini menyatakan bahwa,

This is to certify that,

Nensi Lapotulo

No. Reg. PAR.1507.01514 2021

Telah kompeten pada Bidang :

Is competent in the area of:

**Tata Graha
Housekeeping**

dengan Okupasi / Kompetensi :

With Occupation / Competency :

**Level II
Public Area Attendant**

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun

This certificate is valid for : 3 (three) Years

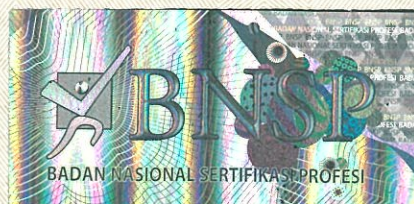
Batam, 31 Mei 2021

Atas nama BNSP / *On behalf of BNSP*

Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Barelang International
Barelang International Tourism Professional Certification Body



Director



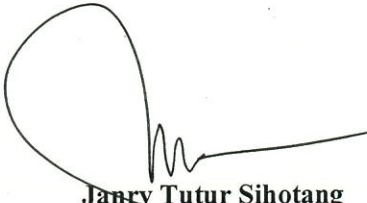
Daftar Unit Kompetensi
List of Competency Units

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	I.55HDR00.149.2	Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan
	D1.HOT.CL1.01	Work effectively with customers and colleagues
2.	I.55HDR00.150.2	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda
	D1.HOT.CL1.02	Work in a socially diverse environment
3.	I.55HDR00.185.2	Menerapkan prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja
	D1.HOT.CL1.03	Implement occupational health and safety procedures
4.	I.55HDR00.005.2	Melaksanakan prosedur klerikal
	D1.HOT.CL1.05	Perform basic clerical procedures
5.	I.55HDR00.154.2	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan
	D1.HOT.CL1.10	Promote hospitality products and services
6.	I.55HDR00.155.2	Menangani situasi konflik
	D1.HOT.CL1.11	Manage and resolve conflict situations
7.	I.55HDR00.163.2	Menyediakan pertolongan pertama
	D1.HOT.CL1.12	Perform basic First-Aid procedures
8.	I.55HDR00.218.2	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata
		Perform child protection duties relevant to the tourism industry
9.	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
	D1.LAN.CL1.01	Speak English at a basic operational level
10.	I.55HDR00.010.2	Menyediakan jasa housekeeping untuk tamu
	D1.HHK.CL3.01	Provide housekeeping services to guests
11.	I.55HDR00.011.2	Membersihkan lokasi/area dan peralatan
	D1.HHK.CL3.02	Clean public areas, facilities and equipment
12.	I.55HDR00.243.2	Menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang
	D1.HSS.CL4.09	Provide a lost and found facility
13.	I.55HDR00.162.2	Membersihkan tempat dan peralatan kerja
	D1.HHK.CL3.07	Clean and maintain industrial work area and equipment



Nensi Lapotulo

Batam, 31 Mei 2021,
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bareleng International
Bareleng International Tourism Professional Certification Body


Janry Tutur Sihotang
 Manager Sertifikasi
Manager Certification