



TEMPOH PENGAJIAN

2 Tahun 5 Bulan

PROSPEK KERJAYA

- Commis pastri
- Pembuat kek
- Pembuat roti beraneka
- Pemilik kafe
- Perancang kafe
- Chef Kek & Pastri
- Pengurus bakeri
- Katerer

DIPLOMA BAKERI DAN PASTRI

Program ini mengaplikasi pengetahuan dan kemahiran dalam prinsip-prinsip asas industri hospitaliti dalam bidang pembuatan kek, roti dan pastri serta merangkumi keselamatan dan sanitasi makanan, asas jualan dan pemasaran, pembelian dan kawalan kos, penyeliaan dan pengurusan pengeluaran.

KURSUS DITAWARKAN

Diploma Bakeri & Pastrri

TAHUN 1

- Pengenalan Industri Perhotelan
- Keselamatan & Kebersihan Makanan
- Asas Membuat roti & Pastrri
- Pembuatan Kek
- Menghias Kek
- Penjualan & Pemasaran Asas
- Pembelian Makanan & Kawalan Kos
- Pembuatan Pastrri
- Pembuatan Roti
- Asas Jualan dan Pemasaran
- Sains Makanan
- Pengajian Islam / Pengajian Moral
- English For Communication
- Etika Profesionalisme
- Khidmat Komuniti
- Penghayatan Etika dan Peradaban

TAHUN 2

- Coklat & Ramuan
- Sugarcraft Artistry
- Roti Khas
- Pengurusan pengeluaran
- Viennoiserie
- Tatahias Pencuci Mulut
- Bahasa Inggeris Perniagaan
- Keusahawanan
- Bahasa Arab/Bahasa Mandarin
- Projek Tahun Akhir