



## TEMPOH PENGAJIAN

2 Tahun 5 Bulan

### PROSPEK KERJAYA

- Pembantu Cef
- Penyedia Perkhidmatan Katering
- Pembekal Makanan
- Cef Peribadi
- Kitchen Artist
- Penyelia Dapur Industri
- Tenaga Pengajar Kulinari
- Usahawan Bidang Perkhidmatan Makanan

# DIPLOMA SENI KULINARI

Program ini mengaplikasi pengetahuan dan kemahiran dalam penyediaan makanan khususnya seni masakan dengan pembelajaran berkaitan sanitasi di dalam perkhidmatan, nutrisi makanan, asas masakan Malaysia dan antarabangsa. Program ini turut memberikan tumpuan kepada asas penyajian makanan dan minuman, perancangan menu, penyediaan roti dan pastri, operasi perkhidmatan makanan komersial dan kawalan kos makanan dan minuman.

# KURSUS DITAWARKAN

*Diploma Seni Kulinari*

## TAHUN 1

- Sanitasi Makanan Dan Keselamatan
- Pengenalan Kepada Industri Hospitaliti
- Asas Masakan Dan Makanan
- Pembuatan Roti Dan Pastri
- Asas Perakaunan
- Masakan Antarabangsa
- Kek Dan Konfeksioneri
- Asas Operasi Perkhidmatan
- Penyajian Makanan
- Masakan Malaysia
- Asas Perakaunan
- Pengajian Islam / Pengajian Moral
- English For Communication
- Etika Profesionalisme
- Khidmat Komuniti
- Penghayatan Etika dan Peradaban

## TAHUN 2

- Nutrisi Makanan
- Garde Manger
- Perancangan Dan Pembangunan Menu
- Pengawalan Kos Makanan Dan Minuman
- Bahasa Inggeris Untuk Perniagaan
- Masakan Komersial
- Perkhidmatan Restoran
- Asas Pemasaran Hospitaliti
- Seni Dalam Kulinari
- Keusahawanan
- Bahasa Arab/Bahasa Mandarin
- Projek Tahun Akhir