

**MENTERI PARIWISATA**

**REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR…….. TAHUN 20…

TENTANG

PENETAPAN JENJANG KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

BIDANG HOTEL DAN RESTORAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 9 ayat (1) Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia perlu menetapkan Keputusan Menteri Tentang Penetapan Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Hotel dan Restoran;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);

2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4966);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nornor 4637);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 52 Tahun 2012 tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha di bidang pariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 105, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia 5311);

5. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);

6. Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 19 Tahun 2016 tentang Pemberlakuan Wajib Sertifikasi Kompetensi;

7. Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 11 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pariwisata;

8. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 145 Tahun 2018 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran

**MEMUTUSKAN :**

Menetapkan :

KESATU : Menetapkan jenjang kualifikasi nasional Indonesia bidang pekerjaan Hotel dan Restoran sebagaimana tercantum dalam Lampiran I dan Lampiran II Keputusan Menteri ini.

KEDUA : Kualifikasi Nasional Indonesia bidang Hotel dan Restoran sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU, meliputi

1. Sub bidang Front Office jenjang 2 sampai jenjang 6;
2. Sub bidang Housekeeping jenjang 2 sampai jenjang 6;
3. Sub bidang Food and Beverage Service jenjang 2 sampai jenjang 6;
4. Sub bidang Food and Beverage Product jenjang 2 sampai jenjang 6.

KETIGA : Jenjang kualifikasi nasional Indonesia bidang Hotel dan Restoran sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA diterapkan untuk :

1. Pelaksanaan pendidikan atau pelatihan;
2. Pelaksanaan sertifikasi kompetensi;
3. Pengembangan sumber daya manusia; dan
4. Pengakuan kesetaraan kualifikasi.

KEEMPAT : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal

MENTERI PARIWISATA

REPUBLIK INDONESIA

ARIEF YAHYA

LAMPIRAN I

KEPUTUSAN MENTERI PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA

NOMOR ... TAHUN 20...

TENTANG

PENETAPAN JENJANG KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG HOTEL DAN RESTORAN

KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG HOTEL DAN RESTORAN SUB BIDANG FRONT OFFICE JENJANG 2 SAMPAI JENJANG 6,

1. SUB BIDANG *FRONT OFFICE* JENJANG 2
2. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550FO01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang Front Office

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana dengan keterampilan yang dapat melaksanakan tugas menyediakan jasa layanan barang, memberikan layanan penyambutan tamu, memberikan layanan melalui telepon dan memberikan informasi yang dibutuhkan tamu dengan menggunakan pengetahuan di bidang kantor depan.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan penyediaan jasa layanan barang, memberikan layanan melalui telepon, kebersihan pribadi dan kebersihan lingkungan kerja. Dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan tamu. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri. Individu harus memiliki sikap jujur, disiplin dan etika moral yang baik.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area layanan akomodasi seperti hotel, apartemen, wisma, *guest house,* dan *homestay.*

1. Kemungkinan Jabatan

Jabatan kerja pada jenjang ini dapat meliputi dan tidak hanya terbatas pada :

a. *Bell Boy/Porter/Bell Attendant*

1. Aturan Pengemasan

22 (dua puluh dua) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 12 (dua belas) unit kompetensi inti
  2. 6 (enam) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 2 (dua) Unit kompetensi Pilihan kelompok B
  4. 2 (dua) Unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   * + 1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan   Kolega dan Pelanggan   * + 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan   Sosial yang Berbeda   * + 1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja   * + 1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi     2. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   * + 1. I.55HDR00.207.2. Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   * + 1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Industri Perhotelan   * + 1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   * + 1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama     2. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   * + 1. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   * + 1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada Tingkat  Operasional Dasar  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   * + 1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan   di Tempat Kerja   * + 1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik     2. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan     3. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan     4. I.55HDR00.007.2 Melaksanakan Audit Malam     5. I.55HDR00.009.2 Menyediakan Jasa *Porter*     6. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk layanan   di Tempat Kerja   * + 1. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan fasilitas dan pelayanan   hotel   * + 1. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja yang Aman     2. I.55HDR00.244.2 Menjaga keamanan lingkungan kerja   Dan Harta Benda   * + 1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan dasar   Keamanan   * + 1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan   Personil   * + 1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang     2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk tamu   VIP   * + 1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk     2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang –   barang Berharga   * + 1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan dan   Penemuan   * + 1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan   evakuasi lokasi  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Kegiatan Penjualan   * + - 1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran   dan Promosi   * + - 1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal       2. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi       3. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis   Kelompok C   * + 1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  Dengan Tamu   * + 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   * + 1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan   Secara Ringkas dalam Bahasa Inggris   * + 1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan menulis Bahasa Inggris   Tingkat Lanjut   * + 1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram   Dalam Konteks yang Berkaitan   * + 1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi     2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat     3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

1. SUB BIDANG FRONT OFFICE JENJANG 3
2. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550FO01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang Front Office.

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana dengan keterampilan yang dapat melaksanakan tugas menyediakan layanan kantor depan seperti layanan akomodasi dan reservasi, memberikan layanan melalui telepon, layanan makanan dan minuman dan administrasi dengan menggunakan pengetahuan di bidang kantor depan dan penyediaan layanan makanan dan minuman.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan penyediaan layanan kantor depan seperti layanan akomodasi dan reservasi, memberikan layanan melalui telepon, layanan makanan dan minuman dan administrasi, kebersihan pribadi dan kebersihan lingkungan kerja. Dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan sekerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan tamu. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri. Individu harus memiliki sikap jujur, disiplin dan etika moral yang baik.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area layanan akomodasi seperti hotel, apartemen, wisma, *guest house*, dan *homestay*.

1. Kemungkinan Jabatan
2. *Front Office Attendant/Front Desk Agent/Receptionist/ Guest Service Agent*
3. *Telephone Operator/Call Center Assistant*
4. *Reservation Staff/Agent*
5. *Guest Service Center/ Guest Relation Officer*
6. *Club Agent*
7. *Buttler*
8. *Concierge Clerk*
9. *Business Centre Officer*
10. Aturan Pengemasan

26 (dua puluh enam) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 12 (dua belas) unit kompetensi inti
  2. 10 (sepuluh) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 2 (dua) Unit kompetensi Pilihan kelompok B
  4. 2 (dua) Unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan   Kolega dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam   Lingkungan Sosial yang Berbeda   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur   Administrasi   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 2. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan   Anak yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara   Tempat Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada tingkat  Operasional dasar  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.001.2 Memproses Reservasi 2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan Sistem Reservasi   Komputer   1. I.55HDR00.002.2 Menyediakan Layanan Akomodasi   Reception   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 3. I.55HDR00.007.2 Melaksanakan Audit Malam 4. I.55HDR00.009.2 Menyediakan Jasa *Porter* 5. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk layanan   baru   1. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan fasilitas dan   pelayanan hotel   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.244.2 Menjaga keamanan lingkungan   kerja dan harta benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan   dasar keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan   personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk   tamu VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-   barang berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan   dan penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan   evakuasi lokasi  Kelompok B   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di   tempat kerja   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan   yang aman bagi anak- anak  di tujuan pariwisata   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan 2. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara kooperatif dalam   lingkungan Administrasi umum   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.225.2 Merencanakan Rapat 3. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 4. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan dokumen bisnis 5. I.55HDR00.175.2 Membuat dokumen didalam   Komputer   1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan   dan Lembar Kerja Pada komputer   1. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, mengendalikan dan   Memesan Persediaan barang   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan   barang   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan   Keuangan   1. I.55HDR00.252.2 Mengaudit prosedur keuangan 2. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 3. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 4. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur   Penilaian   1. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 2. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan   sistem penilaian   1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa kebutuhan   pelatihan   1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan sesi pelatihan 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan prosedur   penilaian   1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan sejumlah sesi   pelatihan   1. I.55HDR00.234.2 Mengelola sistem penilaian untuk   hasil pelatihan   1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan mengevaluasi   efektifitas hasil Pelatihan  Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan  Baik dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat   di Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan   untuk Negosiasi Pertukaran  informasi yang kompleks dalam  jenis Konteks Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan   secara ringkas Dalam Bahasa  Inggris   1. I.55HDR00.230.2 Membaca Bahasa Inggris tingkat   lanjut   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram   dalam konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis   dalam Bahasa Inggris Tingkat  lanjut |

1. SUB BIDANG FRONT OFFICE JENJANG 4

a. *GUEST SERVICES SUPERVISION*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550FO01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang Front Office.

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Individu pada kualifikasi ini merupakan penyelia yang mampu melaksanakan dan menyelesaikan tugas pengawasan di kantor depan seperti memantau kinerja staf, menangani situasi konflik, menyusun laporan tertulis serta memiliki tanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan hasil kerja orang lain dengan kemampuan dan pengetahuan pengawasan operasional kantor depan.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pengawasan di kantor depan seperti memantau kinerja staf, menangani situasi konflik, menyusun laporan tertulis serta melaksanakan prosedur kerja dan menguasai beberapa prinsip dasar bidang keahlian tertentu dan mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi di lapangan, dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan sekerja serta bawahannya dalam rangka pemenuhan pelayanan kepuasan tamu. Bertanggung jawab pada pekerjaan kelompok dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain. Individu harus memiliki sikap jujur, disiplin dan etika moral yang baik.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area pada layanan akomodasi seperti hotel, apartemen, wisma, *guest house*, dan *homestay*.

1. Kemungkinan Jabatan
2. *Front Office Receptionist Supervisor/ Front Desk Supervisor/*

*Receptionist Supervisor/ Guest Service Supervisor*

1. *Manager-Guest Relation/Guest Relation Manager*
2. *Front Office Leader*
3. *Chief Operator/ Telephone Operator Supervisor/ Call Center*

*Supervisor*

1. *Business Center Supervisor*
2. *Bell Captain*
3. *Club Supervisor*
4. *Reservation Supervisor*
5. *Front Office Supervisor*
6. Aturan Pengemasan

36 (tiga puluh enam) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 16 (enam belas) unit kompetensi inti
  2. 14 (empat belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 2 (dua) Unit kompetensi Pilihan kelompok B
  4. 1 (satu) Unit kompetensi Pilihan kelompok C
  5. 3 (tiga) Unit kompetensi Pilihan kelompok D

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan   Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan   Sosial yang Berbeda   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di Tempat  Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 2. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 3. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 4. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memperbaharui   Pengetahuan Tentang Industri Pariwisata   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada   Pelanggan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 3. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri Pariwisata   1. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa   Inggris pada tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.001.2 Memproses Reservasi 2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan Sistem Reservasi   Komputer   1. I.55HDR00.002.2 Menyediakan Layanan Akomodasi   Reception   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 3. I.55HDR00.007.2 Melaksanakan Audit Malam 4. I.55HDR00.009.2 Menyediakan Jasa *Porter* 5. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan fasilitas dan pelayanan hotel 6. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan Sistem   dan Prosedur   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 3. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 4. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 5. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan Memesan   Persediaan Barang   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.264.2 Memproses Transaksi Pembelian Barang   atau Jasa   1. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan 2. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 3. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji 4. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 5. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran 6. I.55HDR00.239.2 Mengelola Secara Efektif Penggunaan   Sumber Daya Manusia   1. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan   Tempat Kerja dan Keragamannya   1. I.55HDR00.238.2 Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin 2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 4. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan Pelanggan 5. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 6. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 7. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 8. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 9. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 10. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 11. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Hukum Untuk Keperluan Bisnis   1. I.55HDR00.244.2 Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja   dan Harta Benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan Dasar   Keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan   Personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan Untuk Tamu   VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa Barang-Barang   Berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan   Penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Evakuasi Lokasi  Kelompok B   1. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 2. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 3. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 4. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan Pelatihan 2. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 3. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 4. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan   Kelompok C   1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Kegiatan Penjualan   1. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan Strategi Pemasaran 2. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 3. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 4. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 5. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis  Kelompok D   * + - 1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   * + - 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   * + - 1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk   Negosiasi Pertukaran Informasi yang  Kompleks dalam Jenis Konteks Hotel  dan Restoran   * + - 1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   pada Tingkat Lanjut   * + - 1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam   Konteks yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat 3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat Lanjut |

D. SUB BIDANG FRONT OFFICE JENJANG 5

a. *SUPERVISION AND ADMINISTRATION*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550FO01 Kualifikasi 5 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang Front Office.

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Individu pada kualifikasi ini adalah yang memiliki kompetensi dalam memimpin dan mengelola operasional kantor depan dan memiliki kemampuan pengawasan, memastikan standar prosedur dijalankan dan diimplementasikan secara konsisten. Selain itu, individu pada kualifikasi ini harus memiliki kemampuan dalam hal merencanakan pelatihan dan mengutamakan kepuasan pelanggan termasuk di dalamnya kemampuan untuk mempromosikan produk dan jasa serta menyelesaikan masalah dengan solusi kerja yang baik.

1. Sikap Kerja

Menguasai beberapa bidang keahlian pengelolaan serta mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi di area kerja, dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan sekerja serta bawahannya dalam rangka pemenuhan pelayanan kepuasan konsumen. Bertanggung jawab penuh pada hasil pekerjaan kelompok. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural dan menyelaraskan dengan permasalahan di area bidang kerjanya dan menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur. Individu harus memiliki sikap jujur, disiplin dan etika moral yang baik.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area pada layanan akomodasi seperti hotel, apartemen, wisma, *guest house*, dan *homestay*.

1. Kemungkinan Jabatan tetapi tidak terbatas pada

*Assistant Front Office Manager*

*Night Manager/ Duty Manager/Assistant Manager Front Office*

*Business Cente Manager*

*Club Manager*

*Guest Service Manager*

*Chief Buttler/Head Buttler*

*Chief Concierge*

1. Aturan Pengemasan

41 (empat puluh satu) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 17 (tujuh belas) unit kompetensi inti
        2. 14 (empat belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
        3. 5 (lima) Unit kompetensi Pilihan kelompok B
        4. 5 (lima) Unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan   Sosial yang Berbeda   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  tempat Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 2. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   tentang Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memperbaharui   Pengetahuan Tentang Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 3. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang   aman bagi Anak-anak ditujuan  Pariwisata   1. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada tingkat  operasional dasar   1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.001.2 Memproses Reservasi 2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan Sistem Reservasi   Komputer   1. I.55HDR00.002.2 Menyediakan Layanan Akomodasi   *Reception*   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 3. I.55HDR00.007.2 Melaksanakan Audit Malam 4. I.55HDR00.009.2 Menyediakan Jasa *Porter* 5. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan fasilitas dan pelayanan   hotel   1. I.55HDR00.264.2 Memproses Transaksi Pembelian   Barang atau Jasa   1. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan 2. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 3. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji 4. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 5. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran 6. I.55HDR00.194.2 Mengelola Hubungan di tempat Kerja 7. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan   Tempat Kerja dan Keragamannya   1. I.55HDR00.238.2 Mengawasi Operasi Tempat Kerja   Rutin   1. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 2. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 3. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan   Pelanggan   1. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 2. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 3. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 4. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 5. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 6. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 7. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Hukum Untuk Keperluan  Bisnis  Kelompok B   1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Kegiatan Penjualan   1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran   dan Promosi   1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 3. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan   Sistem dan Prosedur   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 3. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 4. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di dalam   Komputer   1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 4. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 2. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 3. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan   1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 4. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi   Pelatihan   1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk   hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.233.2 Mementau dan Mengevaluasi   Evektifitas hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.244.2 Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja   dan Harta Benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan dasar   Keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan   Personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan untuk Tamu   VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani OrangMabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa Barang-   barang berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan   Penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Evakuasi Lokasi    Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk   Negosiasi Pertukaran Informasi yang  Kompleks dalam Jenis Konteks  Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan   secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   pada Tingkat Lanjut   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram   dalam Konteks yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat 3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat Lanjut |

E. SUB BIDANG FRONT OFFICE JENJANG 6

a. MANAGEMENT

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550FO01 Kualifikasi 6 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang Front Office.

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Individu yang bertanggung jawab memastikan pengelolaan operasional bidang kantor depan sesuai dengan perencanaan bisnis dengan mengutamakan kepuasan konsumen yang berkualitas dan bermutu sesuai peraturan yang berlaku. Merencanakan dan mengawasi pelaksanaan pemasaran dan pengembangan bisnis secara terarah dengan analisa dan pelaporan lengkap hasil kerja sesuai target yang telah diberikan. Mampu memimpin dan mengelola sumber daya manusia serta mengidentifikasi kebutuhan tenaga kerja di kantor depan.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan kantor depan, kebersihan pribadi dan kebersihan lingkungan kerja. Menguasai konsep teori dan praktik operasional kantor depan serta mampu menyelaraskan pemasalahan di area kerja dan menunjukkan kualitas dan kuantitas yang terukur dan bertanggung jawab atas pekerjaan sendiri serta dapat diberikan tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kantor depan. Menguasai beberapa bidang keahlian dan manajemen tertentu serta mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi di area kerja, membangun hubungan kerja yang baik dalam rangka pemenuhan pelayanan kepuasan konsumen dan pengembangan bisnis.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area layanan akomodasi seperti hotel, apartemen, wisma, *guest house*, dan *homestay*.

1. Kemungkinan Jabatan tetapi tidak terbatas pada

*Front Office Manager*

1. Aturan Pengemasan

45 (empat Puluh Lima) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 17 (tujuh belas) unit kompetensi inti
  2. 7 (tujuh) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 15 (lima belas) unit kompetensi kelompok B
  4. 6 (enam) unit kompetensi kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan   Sosial yang Berbeda   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  tempat Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 2. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   tentang Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memperbaharui   Pengetahuan Tentang Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 3. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang   aman bagi Anak-anak ditujuan  Pariwisata   1. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada tingkat  operasional dasar   1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.001.2 Memproses Reservasi 2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan Sistem Reservasi   Komputer   1. I.55HDR00.002.2 Menyediakan Layanan Akomodasi   *Reception*   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 3. I.55HDR00.007.2 Melaksanakan Audit Malam 4. I.55HDR00.009.2 Menyediakan Jasa *Porter* 5. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan fasilitas dan pelayanan   hotel   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.264.2 Memproses Transaksi Pembelian   Barang atau Jasa   1. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan 2. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 3. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji 4. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 5. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran 6. I.55HDR00.194.2 Mengelola Hubungan di tempat Kerja 7. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan   Tempat Kerja dan Keragamannya   1. I.55HDR00.238.2 Mengawasi Operasi Tempat Kerja   Rutin   1. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 2. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 3. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan   Pelanggan   1. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 2. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 3. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 4. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 5. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 6. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 7. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Hukum Untuk Keperluan  Bisnis  Kelompok B   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan   Sistem dan Prosedur   1. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 3. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan   Sistem dan Prosedur   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 3. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 4. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di dalam   Komputer   1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 4. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 2. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 3. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan   1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 4. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi   Pelatihan   1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk   hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.233.2 Mementau dan Mengevaluasi   Evektifitas hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.244.2 Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja   dan Harta Benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan dasar   Keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan   Personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan untuk Tamu   VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani OrangMabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa Barang-   barang berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan   Penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Evakuasi Lokasi  Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk   Negosiasi Pertukaran Informasi yang  Kompleks dalam Jenis Konteks  Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan   secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   pada Tingkat Lanjut   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram   dalam Konteks yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat 3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat Lanjut |

MENTERI PARIWISATA

REPUBLIK INDONESIA

ARIEF YAHYA

KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG HOTEL DAN RESTORAN SUB BIDANG HOUSEKEEPING JENJANG 2 SAMPAI JENJANG 6,

A. SUB BIDANG *HOUSEKEEPING* JENJANG 2

* + 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia.

I550HK01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Housekeeping.*

* + 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia.

Pelaksanaan dengan keterampilan yang dapat melaksanakan tugas kebersihan, kerapihan dan kelengkapan *public dan service area*, taman,area parkir, area kolam renang *dan service area* dengan menggunakan keterampilan dan memiliki pengetahuan dasar di bidang housekeeping serta bertanggung jawab atas pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.

* + 1. Sikap Kerja.

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan kebersihan, kerapihan dan kelengkapan *public dan service area* lingkungan kerja yang memiliki moral, etika, disiplin dan jujur dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawabnya. Dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan sekerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan konsumen dan bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri

* + 1. Peran Kerja.

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area layanan akomodasi seperti hotel, hotel, apartemen, wisma, guest house, homestay, kapal pesiar.

* + 1. Kemungkinan Jabatan.

Jabatan kerja pada jenjang ini dapat meliputi dan tidak hanya terbatas pada :

1. *Cleaner*
2. *Public Area Cleaner/Attendant*
3. *Attendant/General Purpose Attendant*
4. *Linen Uniform Attendant*
5. *Gardener*
6. *Pool Attendant*
   * 1. Aturan Pengemasan

19 (Sembilan belas) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 9 (Sembilan) unit kompetensi inti

1. 6 (enam) unit kompetensi Pilihan kelompok A
2. 4(empat) Unit kompetensi Pilihan kelompok B

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   * + - 1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan   kolega dan pelanggan   * + - 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam   lingkungan sosial yang beragam   * + - 1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  tempat kerja   * + - 1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan prosedur   administrasi   * + - 1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan produk dan   jasa kepada pelanggan   * + - 1. I.55HDR00.155.2 Menangani situasi konflik       2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan pertolongan   Pertama   * + - 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan   anak yang relevan Dengan  industri pariwisata   * + - 1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan   dalam bahasa Inggris pada  Tingkat operasional dasar  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan layanan   Housekeeping untuk tamu   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan lokasi/area   dan peralatan   1. I.55HDR00.012.2 Menyiapkan kamar untuk tamu 2. I.55HDR00.013.2 Menangani *linen* dan pakaian   tamu   1. I.55HDR00.014.2 Menyediakan layanan *valet* 2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur kebersihan   di tempat kerja   1. I.55HDR00.187.2 Membangun tempat kerja yang   aman   1. I.55HDR00.244.2 Menjaga keamanan lingkungan   kerja dan harta benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan   dasar keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan   personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk   tamu VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani orang mabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-   barang berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan   dan penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan   melaksanakan evakuasi lokasi   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan menyimpan   barang   1. I.55HDR00.017.2 Mengikuti prosedur layanan   linen   1. I.55HDR00.018.2 Mengikuti prosedur layanan   seragam kerja   1. I.55HDR00.015.2 Membersihkan dinding dan kaca   luar menggunakan Alat bantu  Khusus  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer   * + - 1. I.55HDR00.006.2 Melakukan komunikasi melalui   telepon   * + - 1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan   tentang industry Perhotelan   * + - 1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan   yang aman bagi anak - anak di  tujuan pariwisata   * + - 1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui pengetahuan   lokal   * + - 1. I.55HDR00.156.2 Membuat presentasi       2. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan   Melaksanakan Kegiatan  Penjualan   * + - 1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir kegiatan   pemasaran dan promosi   * + - 1. I.55HDR00.160.2 Membangun hubungan bisnis       2. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan pemantauan   rencana bisnis |

* + - * 1. SUB BIDANG HOUSEKEEPING JENJANG 3
      1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550HK01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang Housekeeping.

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksanaan dengan keterampilan yang dapat melaksanakan tugas kebersihan, kerapihan dan kelengkapan kamardengan menggunakan keterampilan dan memiliki pengetahuan membersihkan kamar di bidang housekeeping serta bertanggung jawab atas pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan kebersihan, kerapihan, kenyamanan dan kelengkapan kamar tamu yang memiliki moral, etika, disiplin dan jujur dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawabnya. Dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan sekerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan konsumen dan bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri.

* + - 1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area layanan akomodasi seperti hotel, hotel, apartemen, wisma, guest house, homestay, kapal pesiar. Menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada organisasi yang menyediakan layanan kebersihan kamar tamu. Peserta dapat mengikuti jenjang ini dengan pengalaman yang terbatas atau yang tanpa pengalaman kerja.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan

a. *Room Attendant/ Room Boy/ Room Maid*

b. *Cabin Steward*

c. *Florist Attendant*

d. *Valet Laundry*

e. *Room Butler*

f. *Order Taker*

* + - 1. Aturan Pengemasan

24 (dua puluh empat) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 10 (sepuluh) unit kompetensi inti
        2. 8 (delapan) unit kompetensi Pilihan kelompok A
        3. 3 (tiga) Unit kompetensi Pilihan kelompok B
        4. 3 (tiga) Unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 2. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.155.2. Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 3. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada tingkat  Operasional dasar   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan Layanan *Housekeeping*   untuk Tamu   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan lokasi / area dan   peralatan   1. I.55HDR00.012.2 Menyiapkan Kamar untuk Tamu 2. I.55HDR00.013.2 Menangani *Linen* dan Pakaian Tamu 3. I.55HDR00.014.2 Menyediakan Layanan *Valet* 4. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 5. I.55HDR00.244.2 Menjaga keamanan lingkungan kerja   dan harta benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan dasar   keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan   personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk tamu   VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-   barang berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan dan   penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan   evakuasi lokasi   1. I.55HDR00.020.2 Menyediakan layanan *Room Butler* 2. I.55HDR00.016.2 Menyediakan Layanan *Turn Down* 3. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon  Kelompok B   1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan   kegiatan Penjualan   1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran   dan Promosi   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 3. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 4. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan   Sistem dan Prosedur   1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara kooperatif dalam   lingkungan administrasi umum   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 3. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 4. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen didalam Komputer 5. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan menyimpan barang 3. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional   Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   di Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks Hotel  dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara 2. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram   dalam konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

C. SUB BIDANG HOUSEKEEPING JENJANG 4

a. *GUEST SERVICE SUPERVISION*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550HK01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Housekeeping.*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksanaan dengan keterampilan yang dapat melaksanakan tugas pelayanan housekeeping, dapat menyelesaikan permasalahan dengan bekerja sama dan berkomunikasi, menyusun laporan tertulis dalam lingkup terbatas dan memiliki inisiatif serta bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan bertanggungjawab atas hasil kerja orang lain, sehingga dapat menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan housekeeping, menggunakan alat berdasarkan sejumlah pilihan prosedur kerja dan menguasai beberapa prinsip dasar bidang keahlian tertentu, dan mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi di lapangan. Dapat bekerjasama secara profesional dengan atasan dan rekan sekerja serta bawahannya dalam rangka pemenuhan pelayanan terhadap konsumen. Bertanggung jawab pada pekerjaan kelompok dan dapat bertanggung jawab membimbing orang lain.

* + - 1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur bagi pemegangnya untuk dapat bekerja sebagai supervisor pada organisasi yang menyediakan pelayanan housekeeping serta layanan bidang akomodasi dan restoran, apartemen, condominium, gedung, pusat kebugaran, pusat perbelanjaan.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan

a*. Floor Supervisor*

b. *Housekeeping Supervisor*

c. *Florist Supervisor*

d. *Linen Supervisor/Uniform Supervisor*

e*. Public Area Supervisor/Houseman Supervisor/*

*Gardener Supervisor*

f. *Laundry Supervisor*

g. *Secretary/Housekeeping Administration*

* + - 1. Aturan Pengemasan

37 (tiga puluh tujuh) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian:

a. 12 (dua belas) unit kompetensi inti

b. 17 (tujuh belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A

c. 3 (tiga) Unit kompetensi Pilihan kelompok B

d. 2 (dua) Unit kompetensi Pilhan kelompok C

e. 3 (tiga) Unit kompetensi Pilihan kelompok D

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di Tempat  Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 2. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.155.2. Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 3. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada tingkat operasional  dasar   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data Komputer   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan Layanan *Housekeeping*   untuk Tamu   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan lokasi / area dan   peralatan   1. I.55HDR00.012.2 Menyiapkan Kamar untuk Tamu 2. I.55HDR00.013.2 Menangani *Linen* dan Pakaian Tamu 3. I.55HDR00.014.2 Menyediakan Layanan *Valet* 4. I.55HDR00.162.2 Membersihkan Tempat dan Peralatan   Kerja   1. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 2. I.55HDR00.244.2 Menjaga keamanan lingkungan kerja   dan harta benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan dasar   keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan   Personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk tamu   VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-   barang berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan dan   penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan   evakuasi lokasi   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 3. I.55HDR00.264.2 Memproses Transaksi Pembelian Barang   atau Jasa   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan 3. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 4. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji 5. I.55HDR00.232.2 Mempersiapkan dan Mengawasi   Anggaran Operasional   1. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 3. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 4. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 5. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan   Memesan Persediaan Barang   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.239.2 Mengelola Secara Efektif Penggunaan   Sumber Daya Manusia   1. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan   Tempat Kerja dan Keragamannya   1. I.55HDR00.238.2 Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin 2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan kepada Staf 4. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan Pelanggan 5. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 6. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 7. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 8. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 9. I.55HDR00.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang 10. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 11. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Hukum untuk Keperluan Bisnis  Kelompok B   1. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 2. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan Pelatihan 3. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 4. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 5. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 6. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan 7. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 8. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 9. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 10. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi   Kelompok C   1. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 2. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Kegiatan Penjualan   1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran dan   Promosi   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 3. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 4. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional   Kelompok D   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk   Negosiasi Pertukaran Informasi yang  Kompleks dalam Jenis Konteks Hotel  dan Restoran   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   pada Tingkat Lanjut   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam   Konteks yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat 3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat Lanjut |

D. SUB BIDANG HOUSEKEEPING JENJANG 5

a). *SUPERVISION AND ADMINISTRATION*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550HK01 Kualifikasi 5 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Housekeeping.*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksanaan dengan keterampilan yang dapat melaksanakan tugas kompetensi di bidang penyedia layanan housekeeping yang mempunyai kemampuan memimpin beberapa supervisor atau penyelia dan bertanggung jawab mengarahkan dan mengkoordinasikan semua aktivitas kepada staf yang ditugaskan, memastikan semua standar prosedur dan pelayanan bidang housekeeping dijalankan dan dikelola serta diimplementasikan secara konsisten, berkualitas dan bermutu sesuai dengan aturan yang berlaku serta mengutamakan kepuasan pelanggan termasuk didalamnya untuk menyelesaikan masalah dengan solusi yang baik. Dapat melaksanakan pemasaran perencanaan dan analisa sederhana serta pelaporan hasil kerja.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan kebersihan, kerapihan dan kerapihan, kenyamanan dan kelengkapan di bidang housekeeping yang memiliki moral, etika, disiplin dan jujur dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawabnya. Menguasai beberapa bidang keahlian dan manajemen tertentu serta mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi di lapangan dengan solusi, dapat bekerja sama dengan atasan serta bawahannya dalam rangka pemenuhan pelayanan terhadap konsumen. Bertanggung jawab penuh pada hasil pekerjaan kelompok. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural dan menyelaraskan dengan permasalahan lapangan di bidang kerjanya dan menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.

* + - 1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk bagi pemegangnya untuk dapat bekerja sebagai posisi asisten executive housekeeper pada organisasi yang menyediakan layanan bidang housekeeping, hotel dan restoran,gedung,condominium, pusat kebugaran, pusat perbelanjaan. Dalam jabatan ini diharapkan dapat mendemonstrasikan kompetensi kualifikasi level 5 (lima) pada area pelayanan bidang housekeeping dan memiliki pengalaman kerja di jenjang supervisor.

5. Kemungkinan Jabatan

*Laundry Manager*

*Assistant Executive Housekeeper*

*Assistant Chuef Housekeeper*

*Assistant Housekeeping Manager*

6. Aturan Pengemasan

39 (tiga puluh sembilan) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

a. 15 (lima belas) unit kompetensi inti

1. 12 (dua belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
2. 7 (tujuh) unit kompetensi Pilihan kelompok B
3. 5 (lima) unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan   Kolega dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam   Lingkungan Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur   Administrasi   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan   Lokal   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan   Pertama   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan   Anak yang Relevan dengan  Industri Pariwisata   1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan   yang aman bagi Anak - Anak  di tujuan Pariwisata   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada tingkat  operasional dasar   1. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja yang   Aman   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan Layanan   *Housekeeping* untuk Tamu   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan lokasi / area dan   peralatan   1. I.55HDR00.012.2 Menyiapkan Kamar untuk Tamu 2. I.55HDR00.013.2 Menangani *Linen* dan Pakaian   tamu   1. I.55HDR00.014.2 Menyediakan Layanan *Valet* 2. I.55HDR00.162.2 Membersihkan Tempat dan   Peralatan Kerja   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan   Sistem dan Prosedur   1. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 3. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 4. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam   Komputer   1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan   dan Lembar Kerja Pada   1. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan   Memesan Persediaan Barang   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan   Barang  Kelompok B   1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan   Kegiatan Penjualan   1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran dan   Promosi   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan   Lokal   1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis   6. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan  Rencana Bisnis  7. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja yang  Aman  8. I.55HDR00.244.2 Menjaga Keamanan Lingkungan  Kerja dan Harta Benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan   Dasar Keamanan   1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan   Personil   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang 2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan Untuk   Tamu VIP   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa barang-   barang berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas   Kehilangan dan Penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan Evakuasi   Lokasi   1. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur   Penilaian   1. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja   Staf   1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan   1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 2. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 3. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi   Pelatihan   1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian   untuk Hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi   Efektifitas hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.239.2 Mengelola Secara Efektif   Penggunaan Sumber Daya Manusia   1. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan Tempat   Kerja Dan Keragamannya   1. I.55HDR00.238.2 Mengawasi Operasi Tempat Kerja   Rutin   1. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 2. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada   Staf   1. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan 2. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 3. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan, dan   Mengevaluasi Rencana Operasional   1. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 2. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 3. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 4. I.55HDR00.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang 5. I.55HDR00.227.2 Memelihara Sistem Komputer 6. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang   Hukum untuk Keperluan Bisnis   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.264.2 Memproses Transaksi Pembelian Barang atau   Jasa   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan 3. I.55HDR00.227.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 4. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji 5. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 6. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran     Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 2. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan untuk Negosiasi   Pertukaran Informasi yang Kompleks dalam  Jenis Konteks Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada   Tingkat Lanjut   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam Konteks   yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat 3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis dalam Bahasa   Inggris Tingkat Lanjut |

E. SUB BIDANG HOUSEKEEPING JENJANG 6

a). Management

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I550HK01 Kualifikasi 6 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Housekeeping.*

* + 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksanaan dengan keterampilan yang dapat melaksanakan tugas kompetensi di bidang penyedia layanan housekeeping sesuai dengan perencanaan bisnis dengan mengutamakan kepuasan konsumen yang berkualitas dan bermutu sesuai dengan peraturan yang berlaku, merencanakan, mengawasi pelaksanaan operasional secara terarah dengan analisa dan pelaporan lengkap hasil kerja sesuai dengan peraturan perusahaan termasuk didalamnya untuk menyelesaikan masalah dengan solusi yang baik.

* + 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan kebersihan, kerapihan, kenyamanan dan kelengkapan di bidang housekeeping yang memiliki moral, etika, disiplin dan jujur dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawabnya. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan dan manajemen tertentu serta mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi di lapangan dengan solusi, dapat bekerja sama dengan atasan serta bawahannya dalam rangka pemenuhan pelayanan terhadap konsumen. Bertanggung jawab penuh pada hasil pekerjaan kelompok serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural dan menyelaraskan dengan permasalahan lapangan di bidang kerjanya dan menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.

* + 1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur bagi pemegangnya untuk dapat bekerja sebagai *executive housekeeper* atau *housekeeping manager* pada organisasi yang menyediakan layanan bidang housekeeping, hotel dan restoran,gedung,condominium, pusat kebugaran, pusat perbelanjaan. Dalam jabatan ini diharapkan dapat mendemonstrasikan kompetensi kualifikasi level 6 (enam) pada area pelayanan bidang housekeeping dan memiliki pengalaman kerja di jenjang asisten manajer level.

* + 1. Kemungkinan Jabatan

*Executive Houskeeper*

*Cief Housekeeper / Chief Housekeeping / Head Housekeeper*

*Housekeeping Manager*

*Housekeeper*

* + 1. Aturan Pengemasan

43 (empat puluh tiga) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

16 (enam belas) unit kompetensi inti

1. 6 (enam) unit kompetensi Pilihan kelompok A
2. 14 (empat belas) Unit kompetensi Pilihan kelompok B
3. 7 (tujuh) Unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.149.2 bekerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 2. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial   yang beragam   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan   dan Keamanan di Tempat Kerja   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 2. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 3. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 4. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang Industri   Perhotelan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa kepada   Pelanggan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 3. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak yang   Relevan dengan Industri Pariwisata     1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang aman bagi   Anak - Anak di tujuan Pariwisata   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi dalam Bahasa Inggris pada   tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja yang Aman 2. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data komputer   16. I.55HDR00.207.2 Melakukan percakapan singkat di telepon  17. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memutakhir  Pengetahuan Industri Pariwisata  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.004.2 Memproses transaksi keuangan 2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi untuk Pembelian barang   jasa   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara catatan keuangan 2. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan laporan keuangan 3. I.55HDR00.252.2 Mengaudit prosedur keuangan 4. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 5. I.55HDR00.232.2 Mempersiapkan dan mengawasi Anggaran   operasional   1. I.55HDR00.221.2 Mengelola kinerja keuangan dalam Anggaran 2. I.55HDR00.010.2 Menyediakan layanan Housekeeping untuk   tamu   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan lokasi / area dan peralatan 2. I.55HDR00.012.2 Menyiapkan kamar tamu 3. I.55HDR00.013.2 Menangani linen dan pakaian tamu 4. I.55HDR00.014.2 Meyediakan jasa valet 5. I.55HDR00.162.2 Membersihkan tempat dan Peralatan Kerja 6. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan menetapkan Sistem   prodesur  16. I.55HDR00. 226.2 Bekerja secara kooperatif dalam lingkungan  administrasi umum  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan kegiatan   Penjualan   * + - 1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran dan   Promosi   * + - 1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal       2. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi       3. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis     6. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana Bisnis  7. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.244.2 Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja dan   Harta Benda   1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan Dasar Keamanan 2. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan dilokasi personil 3. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang 4. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan Untuk Tamu VIP 5. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 6. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa barang- barang   berharga   1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas kehilangan dan   Penemuan   1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan evakuasi   Lokasi   1. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 2. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 3. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan Pelatihan 4. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 5. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 6. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan 7. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk hasil   Pelatihan   1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi efektifitas hasil   Pelatihan   1. I.55HDR00.239.2 Mengelola Secara Efektif Penggunaan Sumber   Daya Manusia   1. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan Tempat   Kerja Dan Keragamannya   1. I.55HDR00.238.2 Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin 2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 4. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan 5. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 6. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan, dan   Mengevaluasi Rencana Operasional   1. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 2. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 3. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 4. I.55HDR00.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang 5. I.55HDR00.227.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 6. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Hukum   untuk Keperluan Bisnis  Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan   Hubungan Baik dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 2. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan untuk Negosiasi   Pertukaran Informasi yang Kompleks dalam  Jenis Konteks Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada   Tingkat Lanjut   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam Konteks   yang berkaitan   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat 3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis dalam Bahasa   Inggris Tingkat Lanjut |

MENTERI PARIWISATA

REPUBLIK INDONESIA

ARIEF YAHYA

KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG HOTEL DAN RESTORAN SUB BIDANG FOOD AND BEVERAGE SERVICE JENJANG 2 SAMPAI JENJANG 6,

A. SUB BIDANG *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* JENJANG 2

a. *WAITING*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana dibidang keterampilan yang dapat melaksanakan tugas menyiapkan, menyajikan makanan dan minuman, membersihkan peralatan makan dan minum serta sarana dan prasarana operasional dengan menggunakan pengetahuan dasar penyediaan makanan dan minuman.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan makanan dan minuman, kebersihan pribadi dan lingkungan kerja. Dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan sekerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan konsumen, bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri.

1. Peran Kerja

Menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada organisasi yang menyediakan layanan makanan dan minuman, akomodasi hotel, restoran, jasa boga, bar, café, *coffee shop* dan klub. Kualifikasi ini merefleksikan peran individu dalam melaksanakan tugas sederhana, terbatas, bersifat rutin dengan menggunakan alat, aturan dan proses yang telah ditetapkan serta dibawah bimbingan, pengawasan dan tanggung jawab atasannya. Pelaksana dapat mengikuti jenjang ini dengan pengalaman yang terbatas atau yang tanpa pengalaman kerja.

1. Kemungkinan Jabatan :

Jabatan kerja pada jenjang ini dapat meliputi dan tidak hanya terbatas pada :

* 1. *Busboy*
  2. *Trainee Waiter/Trainee Server*
  3. *Restaurant and Bar Service Agent*

1. Aturan Pengemasan

23 (dua puluh tiga) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 13 (tiga belas) unit kompetensi inti
  2. 8 (delapan) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 2 (dua) unit kompetensi Pilihan kelompok B

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   * + - 1. I.55HDR00.006.2 Melakukan komunikasi melalui   telepon   * + - 1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur kebersihan   di tempat kerja   * + - 1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui pengetahuan   lokal   * + - 1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti prosedur kesehatan,   keselamatan dan Keamanan di  tempat kerja   * + - 1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan   tentang industri perhotelan   * + - 1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan pertolongan   pertama   * + - 1. I.55HDR00.211.2 Membaca instruksi dan diagram   dalam konteks yang berkaitan   * + - 1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan   dalam bahasa Inggris Pada  tingkat operasional dasar   * + - 1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan   kolega dan pelanggan  10. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam  lingkungan social yang Beragam  11. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan  anak yang relevan Dengan  industri pariwisata  12. I.55HDR00.031.2 Menyediakan penghubung  Antara Area Dapur dan Area  Pelayanan  13. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan  Dan Minuman  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan   data komputer   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur   Keselamatan Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan   Makanan   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur   Administrasi   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan   Jasa Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Penyimpan   Persediaan   1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan   yang aman bagi anak-anak di  tujuan pariwisata   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan   Area Bar   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan dan   bertanggung jawab Terhadap  Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non   Alkohol   1. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran   Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 2. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 3. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 4. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman   Anggur   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 3. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 4. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan   dalam anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan   keuangan rutin   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan   Biaya Jasa Boga  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.206.2 Memulai percakapan dan   mengembangkan Hubungan baik  dengan tamu   * + - 1. I.55HDR00.261.2 Melakukan percakapan singkat   dalam Bahasa Inggris   * + - 1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan   untuk Negosiasi Pertukaran  informasi yang kompleks dalam  jenis Konteks Hotel dan Restoran   * + - 1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan presentasi lisan   secara ringkas Dalam Bahasa  Inggris   * + - 1. I.55HDR00.230.2 Membaca Bahasa Inggris tingkat   Lanjut   * + - 1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi       2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat       3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan dokumen bisnis   dalam Bahasa Inggris Tingkat  lanjut |

b). *BEVERAGES*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana dibidang keterampilan yang dapat melaksanakan tugas menyiapkan, menyajikan makanan dan minuman, membersihkan peralatan makan dan minum serta sarana dan prasarana operasional dengan menggunakan pengetahuan dasar penyediaan makanan dan minuman.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan makanan dan minuman, kebersihan pribadi dan lingkungan kerja. Dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan sekerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan konsumen, bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri.

1. Peran Kerja

Menyediakan jalur untuk dapat bekerja pada organisasi yang menyediakan layanan makanan dan minuman, akomodasi hotel, restoran, jasa boga, bar, café, *coffee shop* dan klub. Kualifikasi ini merefleksikan peran individu dalam melaksanakan tugas sederhana, terbatas, bersifat rutin dengan menggunakan alat, aturan dan proses yang telah ditetapkan serta dibawah bimbingan, pengawasan dan tanggung jawab atasannya. Pelaksana dapat mengikuti jenjang ini dengan pengalaman yang terbatas atau yang tanpa pengalaman kerja.

1. Kemungkinan Jabatan :

Jabatan kerja pada jenjang ini dapat meliputi dan tidak hanya terbatas pada :

a*. Busboy*

b*. Trainee Waiter/* *Trainee Server.*

c*. Restaurant and Bar Service Agent*

1. Aturan Pengemasan

23 (dua puluh tiga) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 13 (tiga belas) unit kompetensi inti
  2. 8 (delapan) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 2 (dua) unit kompetensi Pilihan kelompok B

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan komunikasi melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur kebersihan   di tempat kerja   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui pengetahuan   lokal   1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti prosedur kesehatan,   keselamatan dan Keamanan di  tempat kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan   tentang industri perhotelan   1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan pertolongan   pertama  7. I.55HDR00.210.2 Membaca instruksi dan diagram  dalam konteks yang berkaitan   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan   dalam bahasa Inggris Pada  tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan   kolega dan pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam   lingkungan social yang Beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan   anak yang relevan Dengan  industri pariwisata   1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan penghubung Antara   Area Dapur dan Area Pelayanan   1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan   dan Minuman  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur   Keselamatan Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan   Makanan   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur   Administrasi   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan   Jasa Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan   Persediaan   1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan   yang aman bagi anak-anak di  tujuan pariwisata   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan   Area Bar   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan dan   bertanggung jawab Terhadap  Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non   Alkohol   1. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran   Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 2. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 3. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 4. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman   Anggur   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 3. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 4. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan   dalam anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan   keuangan rutin   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya   Jasa Boga    Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.206.2 Memulai percakapan dan   mengembangkan Hubungan baik  dengan tamu   * + - 1. I.55HDR00.261.2 Melakukan percakapan singkat   dalam Bahasa Inggris   * + - 1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan   untuk Negosiasi Pertukaran  informasi yang kompleks dalam  jenis Konteks Hotel dan Restoran   * + - 1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan presentasi lisan   secara ringkas Dalam Bahasa  Inggris   * + - 1. I.55HDR00.230.2 Membaca Bahasa Inggris tingkat   Lanjut   * + - 1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi       2. I.55HDR00.213.2 Menulis Pesan Singkat       3. I.55HDR00.235.2 Menyiapkan dokumen bisnis   dalam Bahasa Inggris Tingkat  lanjut |

SUB BIDANG *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* JENJANG 3

a). WAITING

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana dalam kualifikasi ini dapat menterjemahkan informasi dan menggunakan alat berdasarkan prosedur kerja, serta menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur. Yang sebagian merupakan hasil kerja sendiri dengan pengawasan tidak langsung. Pelaksana harus memiliki pengetahuan operasional, prinsip-prinsip serta konsep yang terkait dengan bidangnya, mampu menyelesaikan masalah yang lazim dengan metode yang sesuai dan bekerjasama dalam lingkup kerjanya serta dapat diberi tanggung jawab terbatas atas pekerjaan orang lain.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan, kebersihan pribadi maupun lingkungan kerja. Pelaksana dapat memecahkan masalah yang umum dengan cara yang sesuai dengan peraturan dan prosedur di tempat kerja. Mampu menggunakan alat berdasarkan prosedur kerja dan menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur dengan pengawasan tidak langsung. Mampu bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan pelanggan. Bertanggung jawab pada pekerjaannya sendiri dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.

1. Peran Kerja

Menyediakan jalur bagi pelaksana untuk dapat bekerja menempati posisi kualifikasi 3 pada usaha yang menyediakan layanan makanan dan minuman, serta akomodasi, hotel, restoran, jasa boga, bar, *café*, *coffee shop* dan klub. Pelaksana dapat mengikuti jenjang ini dengan pengalaman yang terbatas atau yang tanpa pengalaman kerja.

1. Kemungkinan Jabatan

a.*Waiter/ Server/ Wait Person*

b.*Restaurant Steward*

c.*Receptionist/Greeter/ Host*

6.Aturan Pengemasan

33 (tiga puluh tiga) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 19 (Sembilan belas) unit kompetensi inti
        2. 9 (Sembilan) unit kompetensi kelompok A
        3. 2 (dua) unit kompetensi Pilihan kelompok B
        4. 3 (tiga) unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   * + - 1. I.55HDR00.006.2 Melakukan komunikasi melalui telepon       2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur kebersihan di   Tempat kerja   * + - 1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui pengetahuan lokal       2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti prosedur kesehatan,   keselamatan dan Keamanan di tempat  kerja   * + - 1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang   industri perhotelan   * + - 1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 2. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca   dan Mengikuti Diagram   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara Lisan dalam   Bahasa Inggris Pada Tingkat  Operasional Dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan   Sosial yang Beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri Pariwisata   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan   dan Minuman   1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area   Dapur dan Area Pelayanan   1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan   Minuman   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 3. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 4. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan yang aman   bagi anak-anak di tujuan pariwisata   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapihkan Area Bar 2. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan   dan Minuman   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan dan bertanggung   jawab Terhadap Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non - Alkohol 4. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran Minuman   Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 2. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 3. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 4. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman Anggur 5. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 6. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 7. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 8. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam   anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan rutin 4. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian barang   atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa   Boga  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan Strategi Pemasaran       2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis       3. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan       4. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi   Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat   di Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks Hotel dan  Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

b) *BEVERAGES*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana dalam kualifikasi ini dapat menterjemahkan informasi dan menggunakan alat berdasarkan prosedur kerja, serta menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur. Yang sebagian merupakan hasil kerja sendiri dengan pengawasan tidak langsung. Pelaksana harus memiliki pengetahuan operasional, prinsip-prinsip serta konsep yang terkait dengan bidangnya, mampu menyelesaikan masalah yang lazim dengan metode yang sesuai dan bekerjasama dalam lingkup kerjanya serta dapat diberi tanggung jawab terbatas atas pekerjaan orang lain.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan, kebersihan pribadi maupun lingkungan kerja. Pelaksana dapat memecahkan masalah yang umum dengan cara yang sesuai dengan peraturan dan prosedur di tempat kerja. Mampu menggunakan alat berdasarkan prosedur kerja dan menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur dengan pengawasan tidak langsung. Mampu bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan pelanggan. Bertanggung jawab pada pekerjaannya sendiri dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.

1. Peran Kerja

Menyediakan jalur bagi pelaksana untuk dapat bekerja menempati posisi kualifikasi 3 pada usaha yang menyediakan layanan makanan dan minuman, serta akomodasi, hotel, restoran, jasa boga, bar, *café*, *coffee shop* dan klub. Pelaksana dapat mengikuti jenjang ini dengan pengalaman yang terbatas atau yang tanpa pengalaman kerja.

1. Kemungkinan Jabatan :

a. *Bartender*

b. *Bar Attendant/ Bar Person*

c. *Bar Service Agent*

d. *Reception/Greeter Host*

1. Aturan Pengemasan

33 (tiga puluh tiga) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

a. 19 (Sembilan belas) unit kompetensi inti

1. 9 (Sembilan) unit kompetensi kelompok A
2. 2 (dua) unit kompetensi kelompok B
3. 3 (tiga) unit kompetensi kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan komunikasi melalui telepon 2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur kebersihan di tempat   kerja   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui pengetahuan lokal 2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti prosedur kesehatan,   keselamatan dan Keamanan di tempat  kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang   industri Perhotelan   1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 2. I.55HDR00.163.2 Menyediakan pertolongan pertama 3. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa kepada   Pelanggan  9. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca dan  Mengikuti Diagram   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa   Inggris Pada tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan kolega dan   pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan sosial   yang Beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak yang   relevan Dengan industri pariwisata   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan   dan Minuman   1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan penghubung Antara Area   Dapur dan Area Pelayanan   1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan   Minuman   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data komputer 2. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan 2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 4. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 5. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang Aman   bagi Anak-anak di Tujuan Pariwisata   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area Bar 2. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan 3. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan dan bertanggung   jawab Terhadap Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non Alkohol 4. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran Minuman   Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli tentang Makanan 2. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 3. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 4. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 5. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman Anggur 6. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 7. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 8. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 9. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam   anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan rutin 4. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian barang   atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa   Boga  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan Strategi Pemasaran       2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis       3. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan       4. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi       2. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan Baru   Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan   Hubungan Baik dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 2. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks Hotel dan  Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   Pada tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

* + - 1. C. SUB BIDANG *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* JENJANG 4

a). *WAITING*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana yang memiliki kualifikasi dan kompetensi dalam bidang pelayanan makanan dan minuman, dapat menyelesaikan permasalahan dilapangan, dengan bekerjasama dan berkomunikasi. Mampu menyusun laporan tertulis dalam lingkup terbatas dan memiliki inisiatif serta tanggung jawab pada pekerjaannya sendiri dan tanggung jawab atas hasil kerja orang lain sehingga dapat menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas terukur.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan, kebersihan pribadi maupun lingkungan kerja. Pelaksana dapat memecahkan masalah yang umum dengan cara yang sesuai dengan peraturan dan prosedur di tempat kerja. Mampu menggunakan alat berdasarkan prosedur kerja dan menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur dengan pengawasan tidak langsung. Mampu bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan pelanggan. Bertanggung jawab pada pekerjaannya kelompok dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.

* + - 1. Peran Kerja

Menyediakan jalur bagi pelaksana untuk dapat bekerja menempati posisi kualifikasi 4 pada usaha yang menyediakan layanan makanan dan minuman, serta akomodasi, hotel, restoran, jasa boga, bar, *café*, *coffee shop* dan klub. Pelaksana diharapkan dapat mendemonstrasikan jenjang kompetensi kualifikasi 4 pada area pelayanan makanan dan minuman.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan :
  1. *Head Waiter*
  2. *Assistant Restaurant Manager*
  3. *Shift Leader/Team Leader*
  4. *Restaurant Supervisor*

1. Aturan Pengemasan

39 (tiga puluh Sembilan) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 21 (dua puluh satu) unit kompetensi inti
  2. 12 (dua belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 3 (tiga) unit kompetensi kelompok Pilihan B:
  4. 3 (tiga) unit kompetensi kelompok Pilihan C:

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   * + - 1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   * + - 1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   * + - 1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di   Tempat Kerja   * + - 1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal       2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di   * + - 1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang   industri Perhotelan   * + - 1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik       2. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi       3. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama       4. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca   dan Mengikuti Diagram   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara Lisan dalam   Bahasa Inggris Pada Tingkat  Operasional Dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan   Sosial yang Beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area   Dapur dan Area Pelayanan   1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan   Minuman   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan   Area Bar   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang   Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non-Alkohol 4. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran   Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 2. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 3. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 4. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman   Anggur   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 3. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 4. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam   anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan   rutin   1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya   Jasa Boga  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan Strategi Pemasaran       2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis       3. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan       4. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi       2. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan   Baru   * + - 1. I.55HDR00.241.2 Merencanakan Penilaian       2. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil       2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian       3. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk   Hasil Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi   Efektifitas Hasil Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi   Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan       2. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   * + - 1. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi       2. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Hukum Untuk Keperluan  Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik       2. I.55HDR00.236.2 Menangai Kualitas Pelanggan       3. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta       4. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan       5. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia       6. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di Tempat   Kerja   * + - 1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja       2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf       3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf       4. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf       5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf   Kelompok C   1. 1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negoisasi Pertukaran informasi yang  Kompleks dalam jenis Konteks Hotel  Dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

b) *BEVERAGES*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana yang memiliki kualifikasi dan kompetensi dalam bidang pelayanan makanan dan minuman, dapat menyelesaikan permasalahan dilapangan, dengan bekerjasama dan berkomunikasi. Mampu menyusun laporan tertulis dalam lingkup terbatas dan memiliki inisiatif serta tanggung jawab pada pekerjaannya sendiri dan tanggung jawab atas hasil kerja orang lain sehingga dapat menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas terukur.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan, kebersihan pribadi maupun lingkungan kerja. Pelaksana dapat memecahkan masalah yang umum dengan cara yang sesuai dengan peraturan dan prosedur di tempat kerja. Mampu menggunakan alat berdasarkan prosedur kerja dan menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur dengan pengawasan tidak langsung. Mampu bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan pelanggan. Bertanggung jawab pada pekerjaannya kelompok dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.

* + - 1. Peran Kerja

Menyediakan jalur bagi pelaksana untuk dapat bekerja menempati posisi kualifikasi 4 pada usaha yang menyediakan layanan makanan dan minuman, serta akomodasi, hotel, restoran, jasa boga, bar, *café*, *coffee shop* dan klub. Pelaksana diharapkan dapat mendemonstrasikan jenjang kompetensi kualifikasi 4 pada area pelayanan makanan dan minuman.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan :
  1. *Head Bar Attendant*
  2. *Assistant Bar Manager*
  3. *Shift Leader/Team Leader*
  4. *Bar Service Supervisor*
  5. *Assistant Outlet Manager*
     + 1. Aturan Pengemasan

39 (tiga puluh Sembilan) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 21 (dua puluh satu) unit kompetensi inti

1. 12 (dua belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A dari
2. 3 (tiga) unit kompetensi Pilihan kelompok B
3. 3 (tga) unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di   Tempat Kerja   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan   tentang industri Perhotelan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 3. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 4. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca   dan Mengikuti Diagram   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara Lisan dalam   Bahasa Inggris Pada Tingkat  Operasional Dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan   Sosial yang Beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara   Area Dapur dan Area Pelayanan   1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan   Minuman   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area   Bar   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang   Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non-Alkohol 4. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran   Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 2. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 3. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 4. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman   Anggur   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 3. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 4. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam   anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan   rutin   1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya   Jasa Boga  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan Strategi Pemasaran       2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis       3. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan       4. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi       2. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan   Baru   * + - 1. I.55HDR00.241.2 Merencanakan Penilaian       2. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil       2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian       3. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk   Hasil Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi   Efektifitas Hasil Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi   Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan       2. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   * + - 1. I.55HDR00.246.2 Mengawasi Khalayak Ramai       2. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi       3. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Hukum Untuk Keperluan  Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik       2. I.55HDR00.236.2 Menangai Kualitas Pelanggan       3. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta       4. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan       5. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia       6. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di   Tempat Kerja   * + - 1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja       2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf       3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf       4. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf       5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf   Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks Hotel  dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan   Secara ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

D. SUB BIDANG *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* JENJANG 5

a). *SUPERVISION*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana yang memiliki kualifikasi dan kompetensi dalam bidang pelayanan makanan dan minuman, dapat menyelesaikan permasalahan dilapangan, dengan bekerjasama dan berkomunikasi. Mampu menyusun laporan tertulis dalam lingkup terbatas dan memiliki inisiatif serta tanggung jawab pada pekerjaannya sendiri dan tanggung jawab atas hasil kerja orang lain sehingga dapat menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas terukur.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan, kebersihan pribadi maupun lingkungan kerja. Pelaksana dapat memecahkan masalah yang umum dengan cara yang sesuai dengan peraturan dan prosedur di tempat kerja. Mampu menggunakan alat berdasarkan prosedur kerja dan menunjukan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur dengan pengawasan tidak langsung. Mampu bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja dalam pemenuhan pelayanan kepuasan pelanggan. Bertanggung jawab pada pekerjaannya kelompok dan dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.

* + - 1. Peran Kerja

Menyediakan jalur bagi pelaksana untuk dapat bekerja menempati posisi kualifikasi 4 pada usaha yang menyediakan layanan makanan dan minuman, serta akomodasi, hotel, restoran, jasa boga, bar, *café*, *coffee shop* dan klub. Pelaksana diharapkan dapat mendemonstrasikan jenjang kompetensi kualifikasi 4 pada area pelayanan makanan dan minuman.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan :

1. *Assistant Food and Beverage Director / Manager*
2. *Outlet Manager*
3. *Restaurant Manager*
   * + 1. Aturan Pengemasan

39 (tiga puluh Sembilan) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 21 (dua puluh satu) unit kompetensi inti
  2. 11 (sebelas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 4 (empat) unit kompetensi Pilihan kelompok B

1. 3 (tiga) unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di   Tempat Kerja   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang   industri Perhotelan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 3. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 4. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca   dan Mengikuti Diagram   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara Lisan dalam   Bahasa Inggris Pada Tingkat  Operasional Dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan   Sosial yang Beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area   Dapur dan Area Pelayanan   1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan   Minuman   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area   Bar   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang   Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non-Alkohol 4. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran   Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 2. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 3. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 4. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman   Anggur   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran   dan Promosi   1. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Pelanggan 3. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan   Rencana Bisnis   1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 2. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan   Baru   1. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 2. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 3. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam   anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan   rutin   1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya   Jasa Boga  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian       2. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil       2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian       3. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf       4. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi   Efektifitas Hasil Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi   Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan       2. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   * + - 1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang       2. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi       3. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Hukum Untuk Keperluan  Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik       2. I.55HDR00.236.2 Menangai Kualitas Pelanggan       3. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta       4. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan       5. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia       6. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di   Tempat Kerja   * + - 1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja       2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf       3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf       4. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf       5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf       6. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi       7. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan   system dan Prosedur   * + - 1. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat       2. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis       3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam   Komputer   * + - 1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang       2. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   * + - 1. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan dan   Mengevaluasi Rencana Operasional  Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks Hotel  dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

b

*b). SUPERVISION AND ADMINISTRATION*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBS01 Kualifikasi 5 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *Food and Beverage Service*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana yang memiliki kompetensi di bidang penyedia makanan dan minuman yang mempunyai kemampuan memimpin beberapa pengawas dan bertanggung jawab mengarahkan dan mengkoordinasikan semua aktifitas kepada staf yang ditugaskan. Mampu memastikan semua standar prosedur dan pelayanan makanan dan minuman, dijalankan dan dikelola serta diimplementasikan secara konsisten, berkualitas dan bermutu sesuai aturan yang berlaku serta mengutamakan kepuasan pelanggan. Termasuk didalamnya untuk menyelesaikan masalah dengan solusi kerja yang baik. Mampu melaksanakan pemasaran, perencanaan dan analisa sederhana serta pelaporan hasil kerja.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan pelaksana dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan makanan dan minuman, kebersihan pribadi dan lingkungan kerja. Menguasai beberapa bidang keahlian dan manajemen tertentu serta mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi di lapangan, dapat bekerjasama dengan atasan dan rekan kerja serta bawahannya dalam rangka pemenuhan pelayanan kepuasan pelanggan. Bertanggung jawab penuh pada hasil pekerjaan kelompok, menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural. Mampu menyelaraskan dengan permasalahan lapangan dibidang kerjanya dan menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.

* + - 1. Peran Kerja

Menyediakan jalur bagi pelaksana untuk dapat bekerja menempati posisi kualifikasi 5 pada usaha yang menyediakan layanan makanan dan minuman, serta akomodasi, hotel, restoran, jasa boga, bar, cafe, coffee shop dan klub. Pelaksana diharapkan dapat mendemonstrasikan kompetensi pada area pelayanan makanan dan minuman dan memiliki pengalaman kerja sesuai kualifikasi 5.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan :

*Assistant Food and Beverage Manager*

*Banquet Event Manager*

*Catering Manager*

* + - 1. Aturan Pengemasan

46 (empat puluh enam) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 22 (dua puluh dua) unit kompetensi inti

1. 8 (delapan) unit kompetensi kelompok A
2. 12 (dua belas) unit kompetensi kelompok B
3. 4 (empat) unit kompetensi kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di   Tempat Kerja   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan  di Tempat Kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang   industri Perhotelan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 3. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 4. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca   dan Mengikuti Diagram   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara Lisan dalam   Bahasa Inggris Pada Tingkat  Operasional Dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan   Sosial yang Beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak   yang Relevan dengan Industri  Pariwisata  17. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang  Aman bagi Anak-anak di  Tujuan Pariwisata   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan   Makanan dan Minuman   1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area   Dapur dan Area Pelayanan   1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan   Minuman   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area   Bar   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan   dan Minuman   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang   Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non-Alkohol 4. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran   Minuman Beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon* 2. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service* 3. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service* 4. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman   Anggur   1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk 2. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran   dan Promosi   1. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Pelanggan 3. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan Fasilitas dan Pelayanan   Hotel   1. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi 2. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan Baru   Kelompok B   1. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 2. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan 3. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam   anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan   rutin   1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa   Boga   1. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 2. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan   1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 4. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi   Efektifitas Hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan 2. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 3. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional 4. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat   Kerja yang Aman   1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang 2. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 3. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Hukum Untuk Keperluan Bisnis   1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 2. I.55HDR00.236.2 Menangai Kualitas Pelanggan 3. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 4. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 5. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 6. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di Tempat   Kerja   1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja 2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 4. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 6. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek 3. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan system   dan Prosedur   1. I.55HDR00.225.2 Merencanakan Rapat 2. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 3. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 4. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 5. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 6. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   1. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan dan   Mengevaluasi Rencana Operasional  Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi  yang kompleks dalam jenis  Konteks Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

E. SUB BIDANG *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* JENJANG 6

a). *Management*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi 6 Bidang Hotel dan Restoran Sub I55FBS01 Bidang *Food and Beverage Service*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana yang bertanggung jawab memastikan pengelolaan operasional bidang pelayanan makanan dan minuman sesuai dengan perencanaan bisnis dengan mengutamakan kepuasan pelanggan yang berkualitas sesuai standar yang berlaku. Mampu merencanakan dan mengawasi pelaksanaan anggaran, pemasaran dan pengembangan bisnis dengan analisa yang akurat dan pelaporan kinerja yang lengkap sesuai target yang telah diberikan.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan pelaksana dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu pelayanan makanan dan minuman, kebersihan pribadi dan lingkungan kerja. Menguasai konsep pengetahuan teori dan mampu menyelaraskan pemasalahan operasional dan menunjukkan kualitas serta kuantitas yang terukur. Bertanggung jawab atas pekerjaannya sendiri dan dapat diberikan tanggung jawab atas pencapaiannya dan hasil kinerja perusahaan.

1. Peran Kerja

Menyediakan jalur bagi pelaksana untuk dapat bekerja sebagai kualifikasi 7 pada organisasi yang menyediakan layanan makanan dan minuman, akomodasi, hotel, restoran, jasa boga, bar, café, coffee shop dan klub. Pelaksana diharapkan dapat mendemonstrasikan kompetensi kualifikasi jenjang 6 pada area pelayanan makanan dan minuman serta memiliki pengalaman kerja pada kualifikasi jenjang 4 dan 5.

1. Kemungkinan Jabatan :

*Food and Beverage Director / Food and Beverage Manager*

1. Aturan Pengemasan

51 (lima puluh satu) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* 1. 22 (dua puluh dua) unit kompetensi inti
  2. 11 (sebelas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  3. 13 (tiga belas) unit kompetensi Pilihan kelompok B
  4. 5 (lima) unit kompetensi Pilhan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di   Tempat Kerja   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan  di Tempat Kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang   industri Perhotelan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 2. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 3. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama   10. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa  kepada Pelanggan  11. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca  dan Mengikuti Diagram  12. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan  13. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara Lisan dalam  Bahasa Inggris Pada Tingkat  Operasional Dasar  14. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega  dan Pelanggan  15. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan  Sosial yang Beragam  16. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak  yang Relevan dengan Industri  Pariwisata  17. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang  Aman bagi Anak-anak di  Tujuan Pariwisata  18. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan  dan Minuman  19. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area  Dapur dan Area Pelayanan  20. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan  Minuman  21. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan  22. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area   Bar   1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan   dan Minuman   1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang   Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol   1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar 2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail* 3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non-Alkohol 4. I.55HDR00.024.2 Menyediakan layanan Minuman   beralkohol   1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang   Makanan   1. I.55HDR00.035.2 Menyediakan Layanan *Gueridon*   10. I.55HDR00.027.2 Menyediakan *Room Service*  11. I.55HDR00.036.2 Menyediakan *Silver Service*  12. I.55HDR00.033.2 Menyediakan Layanan Minuman  Anggur  13. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk  14. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan strategi Pemasaran  15. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis  16. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan  17. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan  Pelanggan  18. I.55HDR00.236.2 Memelihara kualitas pelanggan  19. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana  Bisnis  20. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi  21. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan  Baru  Kelompok B   1. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan 2. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 3. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam   anggaran   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji 2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan   rutin   1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa   Boga   1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan   Pelatihan  11. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil  12. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian  13. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf  14. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem  Penilaian  15. I.55HDR00.234.2 Mengelola system penilaian untuk  hasil penilaian  16. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi  Efektifitas Hasil Pelatihan  17. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan  18. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat  Kerja yang Aman  19. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi  20. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang  Hukum Untuk Keperluan Bisnis   1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 2. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 3. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 4. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di   Tempat Kerja   1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja   26. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf  27. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf  28. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf  29. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf  30. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan  Lembar Kerja Pada Komputer  31. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan  system dan Prosedur  32. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat  33. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis  34. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam  Komputer  35. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam  Lingkungan Administrasi Umum  36. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan  dan mengevaluasi rencana personal  37. I.55HDR00.180.2 Merencanakan sejumlah sesi latihan  38. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola hubungan  Tempat kerja dan keragamannya  39. I.55HDR00.242.2 Mengawasi,Mengendalikan, dan  Memesan Persediaan Barang  Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi  yang kompleks dalam jenis  Konteks Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan, dan   Mengevaluasi rencana operasional   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

MENTERI PARIWISATA

REPUBLIK INDONESIA

ARIEF YAHYA

KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA BIDANG HOTEL DAN RESTORAN SUB BIDANG FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION JENJANG 2 SAMPAI JENJANG 6,

* + - * 1. SUB BIDANG FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION JENJANG 2

a). *COOKERY*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang FB Production.

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana yang menunjukkan kemampuan individu dalam menyiapkan makanan, menggunakan metode dasar memasak yang sesuai, membersihkan lokasi dan peralatan kerja serta mengikuti prosedur keselamatan dan keamanan di tempat kerja.

* + - 1. Sikap Kerja

Individu pemegang kualifikasi jenjang ini memiliki sikap mengikuti kerja seperti mengikuti prosedur kesehatan dan keselamatan tempat kerja dan kemampuan bekerjasama dengan kolega dan pelanggan dalam operasional kerja sehari-hari.

* + - 1. Peran Kerja

Kualifikasi ini merefleksikan peran individu dalam menyiapkan makanan dan menggunakan metode dasar memasak yang sederhana dengan mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan tempat kerja. Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area pada layanan penyedia makanan dan minuman seperti restoran, hotel, catering, cafe, coffee shop, pub, kelab dan usaha makanan minuman sejenis.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan

1. *Kitchen Hand/Helper*
2. *Butcher*
   * + 1. Aturan Pengemasan

23 (dua puluh tiga) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 15 (lima belas) unit kompetensi inti
        2. 8 (delapan) unit kompetensi Pilihan kelompok A dari klaster :

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di   tempat kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   tentang Industri Perhotelan  7. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi   1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 2. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam   konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris Pada tingkat  operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan   Kolega dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak   yang relevan Dengan industri  Pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara aman  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan   Makanan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan yang   aman bagi anak-anak di tujuan  pariwisata   1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan   Daging   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan Hidangan Khusus   1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa   Boga berdasarkan Menu   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk Buffet   1. I.55HDR00.043.2 Menyiapkan *Sandwich* 2. I.55HDR00.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas dan   Binatang Buruan   1. I.55HDR00.048.2 Menyiapkan dan memasak *Seafood* 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Yang aman   1. I.55HDR00.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian   Appetizer Dingin   1. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 2. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang   disajikan Panas dan Dingin   1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging   yang Terkontrol   1. I.55HDR00.045.2 Menyiapkan Sup 2. I.55HDR00.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 3. I.55HDR00.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan   Makanan yang Terbuat dari Tepung   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk Buffet   1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju 2. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 3. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian   barang atau jasa   1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa   Boga |

b). *PATISSERIE*

* + 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang FB Production.

* + 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Pelaksana yang menunjukkan kemampuan individu dalam menyiapkan makanan, menggunakan metode dasar memasak yang sesuai, membersihkan lokasi dan peralatan kerja serta mengikuti prosedur keselamatan dan keamanan di tempat kerja.

* + 1. Sikap Kerja

Individu pemegang kualifikasi jenjang ini memiliki sikap mengikuti kerja seperti mengikuti prosedur kesehatan dan keselamatan tempat kerja dan kemampuan bekerjasama dengan kolega dan pelanggan dalam operasional kerja sehari-hari.

* + 1. Peran Kerja

Kualifikasi ini merefleksikan peran individu dalam menyiapkan makanan dan menggunakan metode dasar memasak yang sederhana dengan mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan tempat kerja. Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area pada layanan penyedia makanan dan minuman seperti restoran, hotel, catering, cafe, coffee shop, pub, kelab dan usaha makanan minuman sejenis.

* + 1. Kemungkinan Jabatan
       - 1. *Kitchen Hand/Helper*
         2. *Commis Pastry*
         3. *Baker*
    2. Aturan Pengemasan

22 (dua puluh dua) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 14 (empat belas) unit kompetensi inti
  1. 8 (delapan) unit kompetensi Pilihan kelompok A

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   * + - 1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   * + - 1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   * + - 1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   * + - 1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan   di tempat kerja   * + - 1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   * + - 1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   tentang Industri Perhotelan  7. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  8. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama  9. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram  10. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan  dalam Bahasa Inggris Pada tingkat  operasional dasar  11. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega  dan Pelanggan  12. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan  Sosial yang beragam  13. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak  yang relevan Dengan industri  pariwisata  14. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan  Makanan dengan cara Aman  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan   Menyiapkan Makanan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk   Pelanggan dan Jasa Kepada   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan yang   aman bagi anak-anak di tujuan  pariwisata   1. I.55HDR00.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan   Coffe Shop   1. I.55HDR00.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Petit Four* 2. I.55HDR00.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan   Sugar Work   1. I.55HDR00.089.2 Menyiapkan dan Membentuk *Marzipan* 2. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 3. I.55HDR00.087.2 Menyajikan *Dessert* 4. I.55HDR00.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan   Gateaux, Torte dan Kue   1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry* 2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan   yang Mengandung Ragi   1. I.55HDR00.085.2 Menyiapkan Produk Roti untuk   Patisserie |

B. SUB BIDANG FOOD BEVERAGE PRODUCTION JENJANG 3

a). *COOKERY*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi ini merefleksikan peran seorang pelaksana berketerampilan yang menggunakan serangkaian keterampilan yang dikembangkan dengan baik di bidang commercial cookery. Ia dapat menggunakan pertimbangannya dan memiliki pengetahuan akan operasional di bidang commecial cookery. Serta dapat mengorganisasikan pekerjaan dan dapat memberi bimbingan kepada koleganya.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan sikap kerja dengan sedikit kemandirian atau dengan sedikit supervisi, suportif terhadap anggota kelompok. Dalam pekerjaan sehari-hari selalu menerapkan sikap kerja yang mengikuti kesehatan, keselamatan dan keamanan tempat kerja serta kemampuan bekerjasama.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area pada layanan penyedia makanan dan minuman seperti hotel, catering, bar, klab, restoran, café dan usaha makanan dan minuman sejenis.

1. Kemungkinan Jabatan
2. *Commis Chef/Butcher Cook*
3. Aturan Pengemasan

28 (dua puluh delapan) unit kompetensi yang harus diselesaikan/ dipenuhi, dengan perincian :

1. 16 (enam belas) unit kompetensi inti
2. 10 (sepuluh) unit kompetensi Pilihan kelompok A
3. 2 dua) unit kompetensi Pilihan kelompok B

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan 2. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 3. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di tempat   Kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang   Industri Perhotelan  7. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi   1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 2. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam   konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa   Inggris Pada tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega dan   Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan Sosial   yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak yang   relevan Dengan industri pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Aman   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data komputer 2. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 3. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 4. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 5. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan yang aman   bagi anak-anak di tujuan pariwisata   1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging 3. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 4. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan Menhidangkan   Hidangan Khusus   1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa Boga   berdasarkan Menu   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan   untuk Buffet   1. I.55HDR00.043.2 Menyiapkan Sandwich 2. I.55HDR00.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas dan   Binatang Buruan   1. I.55HDR00.048.2 Menyiapkan dan memasak Seafood 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Yang aman   1. I.55HDR00.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian   Appetizer Dingin   1. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 2. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang   disajikan Panas dan Dingin   1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang   Terkontrol   1. I.55HDR00.045.2 Menyiapkan Sup 2. I.55HDR00.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 3. I.55HDR00.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan   Makanan yang Terbuat dari Tepung   1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Buffet   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan jenis Makanan Khusus   1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman       2. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia       3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer       4. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Hukum Untuk Keperluan Bisnis   * + - 1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik       2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan Pelanggan       3. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta       4. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan       5. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di tempat   kerja   * + - 1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja       2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf       3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf       4. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf       5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf |

b). *OPERASIONAL*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi ini merefleksikan peran seorang pelaksana berketerampilan yang menggunakan serangkaian keterampilan yang dikembangkan dengan baik di bidang commercial cookery dan atau pattiserie. Ia dapat menggunakan pertimbangannya dan memiliki pengetahuan akan operasional di bidang commecial cookery dan atau pattiserie. Serta dapat mengorganisasikan pekerjaan dan dapat memberi bimbingan kepada koleganya.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan sikap kerja dengan sedikit kemandirian atau dengan sedikit supervisi, suportif terhadap anggota kelompok. Dalam pekerjaan sehari-hari selalu menerapkan sikap kerja yang mengikuti kesehatan, keselamatan dan keamanan tempat kerja serta kemampuan bekerjasama.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area pada layanan penyedia makanan dan minuman seperti hotel, catering, bar, klab, restoran, café dan usaha makanan dan minuman sejenis

1. Kemungkinan Jabatan
   1. *Assistant Catering Manager*
2. Aturan Pengemasan

30 (tiga puluh) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

a. 18 (delapan belas) unit kompetensi inti

b. 12 (dua belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di   tempat kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang   Industri Perhotelan  7. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan  8. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  9. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam   konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris Pada tingkat  operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak   yang relevan Dengan industri pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Aman   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan   data komputer   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan   Makanan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan yang aman   bagi anak-anak di tujuan pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 3. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan   Daging   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan Hidangan Khusus   1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa   Boga berdasarkan Menu   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk Buffet   1. I.55HDR00.043.2 Menyiapkan Sandwich 2. I.55HDR00.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas dan   Binatang Buruan   1. I.55HDR00.048.2 Menyiapkan dan memasak Seafood 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Yang aman   1. I.55HDR00.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian   Appetizer Dingin   1. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 2. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert   yang disajikan Panas dan Dingin   1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging   yang Terkontrol   1. I.55HDR00.045.2 Menyiapkan Sup 2. I.55HDR00.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 3. I.55HDR00.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan   Makanan yang Terbuat dari Tepung   1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Buffet   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan jenis Makanan Khusus   1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju |

c). *PATISSERIE*

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi ini merefleksikan peran seorang pelaksana berketerampilan yang menggunakan serangkaian keterampilan yang dikembangkan dengan baik di bidang commercial pattiserie. Ia dapat menggunakan pertimbangannya dan memiliki pengetahuan akan operasional di bidang commercial pattiserie. Serta dapat mengorganisasikan pekerjaan dan dapat memberi bimbingan kepada koleganya.

1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan sikap kerja dengan sedikit kemandirian atau dengan sedikit supervisi, suportif terhadap anggota kelompok. Dalam pekerjaan sehari-hari selalu menerapkan sikap kerja yang mengikuti kesehatan, keselamatan dan keamanan tempat kerja serta kemampuan bekerjasama.

1. Peran Kerja

Kualifikasi ini menyediakan suatu jalur untuk dapat bekerja pada area pada layanan penyedia makanan dan minuman seperti hotel, catering, bar, klab, restoran, café dan usaha makanan dan minuman sejenis.

1. Kemungkinan Jabatan
   1. *Assistant Pastry Chef*
2. Aturan Pengemasan

30 (tiga puluh) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 18 (delapan belas) unit kompetensi inti dan umum
  1. 10 (sepuluh) unit kompetensi Pilihan kelompok A
  2. 2 dua) unit kompetensi Pilihan kelompok B

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di   tempat kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang   Industri Perhotelan  7. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan  8. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  9. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama  10. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam  konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris pada Tingkat  Operasional Dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak   yang relevan Dengan industri  pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Aman   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data   komputer   1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik 3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan   Makanan   1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa   Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan yang aman   bagi anak-anak di tujuan pariwisata   1. I.55HDR00.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan   Coffe Shop   1. I.55HDR00.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan   Petit Four   1. I.55HDR00.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar*   Work   1. I.55HDR00.089.2 Menyiapkan dan Membentuk *Marzipan* 2. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 3. I.55HDR00.087.2 Menyajikan *Dessert* 4. I.55HDR00.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan *Gateaux,*   Torte dan Kue   1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry* 2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan   yang Mengandung Ragi   1. I.55HDR00.085.2 Menyiapkan Produk Roti untuk   Patisserie  KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok B   1. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 2. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 4. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Hukum Untuk Keperluan Bisnis   1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan Pelanggan 3. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 4. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 5. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 6. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di tempat   kerja   1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja 2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 4. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf |

* + - 1. SUB BIDANG FOOD BEVERAGE PRODUCTION JENJANG 4

a). *COOKERY*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I5500001 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi ini mencerminkan kemampuan seorang pelaksana yang memiliki keterampilan di bidang commercial cookery dan atau pattiserie yang dikombinasikan dengan pengetahuan operasional yang mendalam dibidang tersebut. Ia dapat melaksanakan tugas secara mandiri atau dengan pengawasan yang terbatas dari atasannya dan menggunakan pertimbangan berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang dimilikinya dalam memecahkan permasalahan yang tidak rutin. Ia juga memiliki tanggung jawab sebagai penyelia terhadap hasil kerja anggota kelompoknya.

* + - 1. Sikap Kerja

Pemegang kualifikasi ini memiliki sikap kerja yang mandiri dalam melaksanakan pekerjaannya dan bertanggung jaawab terhadap hasil kerja dan dalam membimbing anggota kelompoknya.

* + - 1. Peran Kerja

Pemegang sertifikat ini dapat bekerja di bidang penyedia makanan dan minuman di hotel, restoran, cafe, bar, coffee shop, catering, pub, club dan usaha makanan dan minuman lainnya pada posisi penyelia.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan
         1. *Second Chef*
         2. *Demi Chef*
         3. *Assistant Head Chef*
         4. *Chef de Partie*
      2. Aturan Pengemasan

38 (tiga puluh delapan) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

1. 22 (dua puluh dua) unit kompetensi inti dan umum
2. 11 (sebelas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
3. 3 (tiga) unit kompetensi Pilihan kelompok B
4. 2 (dua) unit kompetensi Pilihan kelompok C:

|  |
| --- |
| DAFTAR KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 2. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di tempat   kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang   Industri Perhotelan  8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik  9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan  10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam   konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 3. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa   Inggris Pada tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega dan   Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan Sosial   yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak yang   Relevan Dengan industri pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Aman   1. I.55HDR00.038.2 Menyajikan Makanan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging 3. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan   Cepat Saji   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan   Jenis Makanan Khusus   1. I.55HDR00.055.2 Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga   Berdasarkan Menu   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan   Untuk *Buffet*   1. I.55HDR00.043.2 Menyiapkan *Sandwich* 2. I.55HDR00.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas dan   Binatang Buruan   1. I.55HDR00.048.2 Menyiapkan dan Memasak *Seafood* 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan Cara Yang Aman   1. I.55HDR00.042.2 Menyiapkan *Appetizer* dan Salad 2. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 3. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang   Disajikan Panas Dan Dingin   1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang   Terkontrol   1. I.55HDR00.045.2 Menyiapkan Sup 2. I.55HDR00.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 3. I.55HDR00.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan   Makanan yang Terbuat dari Tepung   1. I.55HDR00.092.2 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet*   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan Jenis Makanan Khusus   1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok B   * + - 1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan   dan Lembar Kerja Pada Komputer   * + - 1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi       2. I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek       3. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi       4. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan Memesan   Persediaan Barang   * + - 1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan, Menetapkan Sistem dan   Prosedur   * + - 1. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat       2. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis       3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer       4. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang       5. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   * + - 1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan       2. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan   Pelatihan   * + - 1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil       2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian       3. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   * + - 1. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional       2. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan       3. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan   Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan   Hubungan Baik dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 2. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks Hotel  dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

b). *OPERASIONAL*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi ini mencerminkan kemampuan seorang pelaksana yang memiliki keterampilan di bidang commercial cookery dan atau pattiserie yang dikombinasikan dengan pengetahuan operasional yang mendalam dibidang tersebut. Ia dapat melaksanakan tugas secara mandiri atau dengan pengawasan yang terbatas dari atasannya dan menggunakan pertimbangan berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang dimilikinya dalam memecahkan permasalahan yang tidak rutin. Ia juga memiliki tanggung jawab sebagai penyelia terhadap hasil kerja anggota kelompoknya.

* + - 1. Sikap Kerja

Pemegang kualifikasi ini memiliki sikap kerja yang mandiri dalam melaksanakan pekerjaannya dan bertanggung jaawab terhadap hasil kerja dan dalam membimbing anggota kelompoknya.

* + - 1. Peran Kerja

Pemegang sertifikat ini dapat bekerja di bidang penyedia makanan dan minuman di hotel, restoran, cafe, bar, coffee shop, catering, pub, club dan usaha makanan dan minuman lainnya pada posisi penyelia.

1. Kemungkinan Jabatan dan tidak hanya terbatas pada

a. *Catering Manager*

1. Aturan Pengemasan

39 (tiga puluh Sembilan) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 23 (dua puluh tiga) unit kompetensi inti dan umum
        2. 11 (sebelas) unit kompetensi kelompok A
        3. 3 (tiga) unit kompetensi dari klister :
  1. 2 (dua) unit kompetensi kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di   tempat kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang   Industri Perhotelan  8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik  9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan  10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama  12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa  Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam   konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris Pada tingkat  operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak   yang relevan Dengan industri  pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Aman   1. I.55HDR00.092 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet*   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan   Daging   1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat   Saji   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan Hidangan Khusus   1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa   Boga berdasarkan Menu   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk Buffet   1. I.55HDR00.043.2 Menyiapkan Sandwich 2. I.55HDR00.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas dan   Binatang Buruan   1. I.55HDR00.048.2 Menyiapkan dan memasak Seafood 2. I.55HDR00.042.2 Menyiapkan *Appetizer* dan Salad 3. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 4. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang   disajikan Panas dan Dingin   1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan   Daging yang Terkontrol   1. I.55HDR00.045.2 Menyiapkan Sup 2. I.55HDR00.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 3. I.55HDR00.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan   Makanan yang Terbuat dari Tepung   1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Buffet   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan jenis Makanan Khusus   1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju 2. I.55HDR00.073.2 Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol   Jasa Boga   1. I.55HDR00.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk   Perayaan atau Pesta Besar   1. I.55HDR00.075.2 Mengembangkan Menu untuk   Memenuhi Kebutuhan Budaya dan  Diet Khusus   1. I.55HDR00.080.2 Merancang Menu untuk Memenuhi   Kebutuhan Pasar   1. I.55HDR00.079.2 Menyiapkan Tender untuk Kontrak   Jasa Boga   1. I.55HDR00.076.2 Memilih Sistem Jasa Boga   Kelompok B   1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek 3. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 4. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan   Memesan Persediaan Barang   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan Sistem   dan Prosedur   1. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 2. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam   Komputer   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   1. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan, dan   Mengevaluasi Rencana Operasional   1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 2. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian 3. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 4. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan   Pelatihan   1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 4. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional     Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks  Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

c). *PATISSERIE*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi ini mencerminkan kemampuan seorang pelaksana yang memiliki keterampilan di bidang commercial cookery dan atau pattiserie yang dikombinasikan dengan pengetahuan operasional yang mendalam dibidang tersebut. Ia dapat melaksanakan tugas secara mandiri atau dengan pengawasan yang terbatas dari atasannya dan menggunakan pertimbangan berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang dimilikinya dalam memecahkan permasalahan yang tidak rutin. Ia juga memiliki tanggung jawab sebagai penyelia terhadap hasil kerja anggota kelompoknya.

* + - 1. Sikap Kerja

Pemegang kualifikasi ini memiliki sikap kerja yang mandiri dalam melaksanakan pekerjaannya dan bertanggung jaawab terhadap hasil kerja dan dalam membimbing anggota kelompoknya.

* + - 1. Peran Kerja

Pemegang sertifikat ini dapat bekerja di bidang penyedia makanan dan minuman di hotel, restoran, cafe, bar, coffee shop, catering, pub, club dan usaha makanan dan minuman lainnya pada posisi penyelia.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan tetapi tidak terbatas pada

*Pastry Chef de Partie*

*Pastrie Demi Chef*

*Baker Chef de Partie*

*Baker Demi Chef*

* + - 1. Aturan Pengemasan

39 (tiga puluh Sembilan) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 23 (dua puluh tiga) unit kompetensi inti
        2. 11 (sebelas) unit kompetensi kelompok A
        3. 3 (tiga) unit kompetensi kelompok B
        4. 2 (dua) unit kompetensi kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 2. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan 2. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 3. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di tempat   kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang   Industri Perhotelan   1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik   9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan  10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama  12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada  Pelanggan  13. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram  dalam konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa   Inggris Pada tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega dan   Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan Sosial   yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak yang   relevan Dengan industri pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan   dengan cara Aman   1. I.55HDR00.092.2 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet*   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan *Coffe*   *Shop*   1. I.55HDR00.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Petit Four* 2. I.55HDR00.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar Work* 3. I.55HDR00.089.2 Menyiapkan dan Membentuk *Marzipan* 4. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 5. I.55HDR00.087.2 Menyajikan *Dessert* 6. I.55HDR00.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan *Gateaux,*   *Torte* dan Kue   1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry* 2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan yang   Mengandung Ragi   1. I.55HDR00.085.2 Menyiapkan Produk Roti untuk *Patisserie*     KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok B   1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan 2. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan 3. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan   Pelatihan   1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 4. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian Untuk Hasil   Pelatihan   1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi Evektifitas   hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional 2. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 3. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 4. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 5. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di dalam Komputer 6. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang   Hukum Untuk Keperluan Bisnis   1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan Pelanggan 3. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 4. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 5. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di Tempat   Kerja   1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja 2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 4. I.55HDR00.191.2 Melaksankan Perekrutan Staf 5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 6. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan Lembar   Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek 3. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan Sistem   dan Prosedur   1. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 2. I.55HDR00.180.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 3. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 4. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara Kooperatif dalam   lingkungan Administrasi Umum   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 3. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran 4. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji 5. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 6. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan 7. I.55HDR00.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang 8. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya   Jasa Boga    Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan   Hubungan Baik dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 2. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks  Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara   ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

D. SUB BIDANG *FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION* JENJANG 5

a). *SUPERVISION AND ADMINISTRATION*

* + - 1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I55FBP01 Kualifikasi 5 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

* + - 1. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi yang menunjukkan kemampuan individu dalam menyelesaikan tugas berlingkup luas, memilih metoda yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun baku dengan menganalis data, dapat bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas kuantitas dan mutu hasil kerja orang lain, serta dapat menunjukkan kinerja dengan mutu yang terukur.

* + - 1. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu produk, kebersihan pribadi dan kebersihan lingkungan kerja. Mampu bekerja sama dan melakukan komunikasi dalam lingkup kerjanya.

* + - 1. Peran Kerja

Individu dengan keterampilan operasional yang tinggi dan dapat memimpin departemen atau bagain penyedia makanan dan minuman pada bidang hotel, restoran, cafe, catering, bar, coffee shop, pub, kelab dan usaha makanan dan minuman lainnya.

* + - 1. Kemungkinan Jabatan dan tidak hanya terbatas pada
    1. *Head Chef*
    2. *Assistant to the Execitive Chef*
    3. *Pastry chef*
    4. *Sous Chef*
    5. *Chef de Cuisine*
    6. *Baker Chef*
    7. *Pastry Sous Chef*
    8. *Baker Sous Chef*
       1. Aturan Pengemasan

47 (empat puluh tujuh) unit kompetensi yang harus diselesaikan / dipenuhi, dengan perincian :

* + - * 1. 24 (dua puluh empat) unit kompetensi inti
        2. 11 (sebelas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
        3. 10 (sepuluh) unit kompetensi Pilihan kelompok B
        4. 2 (dua) unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di   tempat kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   tentang Industri Perhotelan  8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik  9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan  10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama  12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa  Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram   dalam konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris Pada  tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak   yang relevan Dengan industri  pariwisata   1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan Yang   Aman bagi Anak – anak di  Tujuan Pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar   Memasak   1. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan   Makanan dengan cara Aman   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk *Buffet*   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan   Daging   1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan   Cepat Saji   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan Hidangan Khusus   1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa   Boga berdasarkan Menu   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk Buffet   1. I.55HDR00.043.2 Menyiapkan Sandwich 2. I.55HDR00.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas   dan Binatang Buruan   1. I.55HDR00.048.2 Menyiapkan dan memasak Seafood 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan   Makanan dengan Cara Yang Aman   1. I.55HDR00.042.2 Menyiapkan *Appetizer* dan Salad 2. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen   Coklat   1. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang   disajikan Panas dan Dingin   1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging   yang Terkontrol   1. I.55HDR00.045.2 Menyiapkan Sup 2. I.55HDR00.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 3. I.55HDR00.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan   Makanan yang Terbuat dari Tepung   1. I.55HDR00.092.2 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet*   1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan   Menampilkan Buffet   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan jenis Makanan  Khusus   1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju 2. I.55HDR00.073.2 Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol   Jasa Boga   1. I.55HDR00.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk   Perayaan atau Pesta Besar   1. I.55HDR00.075.2 Mengembangkan Menu untuk   Memenuhi Kebutuhan Budaya  dan Diet Khusus   1. I.55HDR00.080.2 Merancang Menu untuk Memenuhi   Kebutuhan Pasar   1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan   Cepat Saji   1. I.55HDR00.079.2 Menyiapkan Tender untuk Kontrak   Jasa Boga   1. I.55HDR00.076.2 Memilih Sistem Jasa Boga 2. I.55HDR00.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan   *CoffeShop*   1. I.55HDR00.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Petit*   *Four*   1. I.55HDR00.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar*   *Work*   1. I.55HDR00.089.2 Menyiapkan dan Membentuk   *Marzipan*   1. I.55HDR00.087.2 Menyajikan *Dessert* 2. I.55HDR00.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan   *Gateaux, Torte* danKue   1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry* 2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan   yang Mengandung Ragi   1. I.55HDR00.085.2 Menyiapkan Produk Roti untuk   *Patisserie*  Kelompok B   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 3. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran 4. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji 5. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran 6. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan 7. I.55HDR00.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang 8. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya   Jasa Boga   1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi   Pelatihan   1. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan   Pelatihan   1. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil 2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 3. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 4. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem   Penilaian   1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk   Hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi   Efektifitas hasil Pelatihan   1. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional 2. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang   Aman   1. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 2. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 3. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan   Tentang Hukum Untuk  Keperluan Bisnis   1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik 2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan   Pelanggan   1. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta 2. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan 3. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di   Tempat Kerja   1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja 2. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf 3. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf 4. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 5. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 6. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan   Lembar Kerja Pada Komputer   1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi 2. I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek 3. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan   Memesan Persediaan Barang   1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan   Sistem dan Prosedur   1. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat 2. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis 3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam   Komputer   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 2. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam   Lingkungan Administrasi Umum   1. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan, dan   Mengevaluasi Rencana Operasional    Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi  yang kompleks dalam jenis  Konteks Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan   Secara ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

E. SUB BIDANG *FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION* JENJANG 6

a). MANAGEMENT

1. Kodefikasi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

I5500001 Kualifikasi 3 Bidang Hotel dan Restoran Sub Bidang *FB Production.*

2. Deskripsi Jenjang Kualifikasi Nasional Indonesia

Kualifikasi yang menunjukkan kemampuan individu dalam mengaplikasikan keahliannya dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/seni pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang di hadapi.Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternative solusi secara mandiri dan kelompok. Dapat bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas kuantitas dan mutu hasil kerja orang lain, serta dapat menunjukkan kinerja dengan mutu yang terukur

3. Sikap Kerja

Kualifikasi ini menerapkan peran individu dalam disiplin kerja untuk selalu menjaga konsistensi mutu produk, kebersihan pribadi dan kebersihan lingkungan kerja. Mampu bekerja sama dan melakukan komunikasi dalam lingkup kerjanya.

4. Peran Kerja

Individu dengan keterampilan operasional yang tinggi dan dapat memimpin tim pada bidang penyedia makanan dan minuman di hotel, restoran, *cafe, catering, coffee shop, bar, pub*, kelab dan usaha makanan dan minuman lainnya.

5. Kemungkinan Jabatan dan tidak hanya terbatas pada

1. *Executive Chef*
2. *Executive Pastry Chef*
3. *Corporate Chef*
4. *Executive Sous Chef*

6*.* Aturan Pengemasan

52 (lima puluh dua) unit kompetensi yang harus diselesaikan /

dipenuhi, dengan perincian

1. 24 (dua puluh empat) unit kompetensi inti
2. 12 (dua belas) unit kompetensi Pilihan kelompok A
3. 12 (dua belas) unit kompetensi Pilihan kelompok B
4. 4 (empat) unit kompetensi Pilihan kelompok C

|  |
| --- |
| DAFTAR UNIT KOMPETENSI |
| KOMPETENSI INTI   1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data   Komputer   1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan   Makanan   1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan   Peralatan   1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui   Telepon   1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di   tempat kerja   1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,   Keselamatan dan Keamanan kerja   1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan   tentang Industri Perhotelan  8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik  9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan  10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi  11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama  12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa  Kepada Pelanggan   1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram   dalam konteks Yang berkaitan   1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan 2. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 3. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam   Bahasa Inggris Pada  tingkat operasional dasar   1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega   dan Pelanggan   1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan   Sosial yang beragam   1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak   yang relevan Dengan industri  pariwisata   1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan Yang   Aman bagi Anak – anak di  Tujuan Pariwisata   1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar   Memasak   1. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan   Makanan dengan cara Aman   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk *Buffet*   1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang   KOMPETENSI PILIHAN  Kelompok A   1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan   Daging   1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan   Cepat Saji   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan Hidangan Khusus   1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa   Boga berdasarkan Menu   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk Buffet   1. I.55HDR00.043.2 Menyiapkan Sandwich 2. I.55HDR00.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas   dan Binatang Buruan   1. I.55HDR00.048.2 Menyiapkan dan memasak Seafood 2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan   Makanan dengan Cara Yang Aman   1. I.55HDR00.042.2 Menyiapkan *Appetizer* dan Salad 2. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen   Coklat   1. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang   disajikan Panas dan Dingin   1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging   yang Terkontrol   1. I.55HDR00.045.2 Menyiapkan Sup 2. I.55HDR00.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 3. I.55HDR00.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan   Makanan yang Terbuat dari Tepung   1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan   Makanan untuk *Buffet*   1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan   Menghidangkan jenis Makanan  Khusus   1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju 2. I.55HDR00.073.2 Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol   Jasa Boga   1. I.55HDR00.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk   Perayaan atau Pesta Besar   1. I.55HDR00.075.2 Mengembangkan Menu untuk   Memenuhi Kebutuhan Budaya  dan Diet Khusus   1. I.55HDR00.080.2 Merancang Menu untuk Memenuhi   Kebutuhan Pasar   1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan   Cepat Saji   1. I.55HDR00.079.2 Menyiapkan Tender untuk Kontrak   Jasa Boga   1. I.55HDR00.076.2 Memilih Sistem Jasa Boga 2. I.55HDR00.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan   *CoffeShop*   1. I.55HDR00.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Petit*   *Four*   1. I.55HDR00.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar*   *Work*   1. I.55HDR00.089.2 Menyiapkan dan Membentuk   *Marzipan*   1. I.55HDR00.087.2 Menyajikan *Dessert* 2. I.55HDR00.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan   *Gateaux, Torte* danKue   1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry* 2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan   yang Mengandung Ragi   1. I.55HDR00.085.2 Menyiapkan Produk Roti untuk   *Patisserie*  37. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen  coklat  Kelompok B   1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan 2. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan Strategi Pemasaran 3. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis 4. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan   dan penemuan   1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan 2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan system reservasi   Komputer   1. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran 2. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana   Bisnis   1. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji   10. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi  11. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran  12. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan  13. I.55HDR00.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang  14. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya  Jasa Boga  15. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi  Pelatihan  16. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan  Pelatihan  17. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil  18. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian  19. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf  20. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem  Penilaian  21. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk  Hasil Pelatihan  22. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi  Efektifitas hasil Pelatihan  23. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional  24. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang  Aman  25. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia  26. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi  27. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan  Tentang Hukum Untuk  Keperluan Bisnis  28. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik  29. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan  Pelanggan  30. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta  31. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan  32. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di  Tempat Kerja  33. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja  34. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf  35. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf  36. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf  37. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf  38. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan  Lembar Kerja Pada Komputer  39. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi  40 I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek  41. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan  Memesan Persediaan Barang  42. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan  Sistem dan Prosedur  43. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat  44. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis  45. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam  Komputer  46. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang  47. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam  Lingkungan Administrasi Umum  48. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan,  dan Mengevaluasi Rencana  Operasional    Kelompok C   1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan   Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu   1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di   Telepon   1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk   Negosiasi Pertukaran informasi  yang kompleks dalam jenis  Konteks Hotel dan Restoran   1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan   Secara ringkas Dalam Bahasa Inggris   1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris   tingkat lanjut   1. I.55HDR00.212.2 Membaca Teks Informasi 2. I.55HDR00.213.2 Menulis pesan singkat 3. I.55HDR00.235.5 Menyiapkan dokumen bisnis dalam   Bahasa Inggris Tingkat lanjut |

MENTERI PARIWISATA

REPUBLIK INDONESIA

ARIEF YAHYA