

**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 DasarKOMPETENSI PILIHANKelompok 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan

 Kolega dan Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam

 Lingkungan Sosial yang Berbeda1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur

 Administrasi1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data

 Komputer1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan

 Tentang Industri Perhotelan1. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa

 Kepada Pelanggan1. 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 dasarKOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.001.2 Memproses Reservasi
2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan Sistem Reservasi

 Komputer 1. I.55HDR00.002.2 Menyediakan Layanan Akomodasi

 Reception1. 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

 baru1. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan fasilitas dan

 pelayanan hotel1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.244.2 Menjaga keamanan lingkungan

 kerja dan harta benda1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan

 dasar keamanan1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan

 personil1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang
2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk

 tamu VIP1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk
2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-

 barang berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan

 dan penemuan1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan

 evakuasi lokasiKelompok B1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di

 tempat kerja1. 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 umum1. 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

 Komputer1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan

 dan Lembar Kerja Pada komputer1. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, mengendalikan dan

 Memesan Persediaan barang1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan

 barang1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian

 barang atau jasa1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan
2. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan

 Keuangan1. 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

 Penilaian1. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian
2. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan

 sistem penilaian1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa kebutuhan

 pelatihan1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan sesi pelatihan
2. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan prosedur

 penilaian1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan sejumlah sesi

 pelatihan1. I.55HDR00.234.2 Mengelola sistem penilaian untuk

 hasil pelatihan 1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan mengevaluasi

 efektifitas hasil Pelatihan Kelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan  Baik dengan Tamu1. 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 Restoran1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan

 secara ringkas Dalam Bahasa Inggris1. I.55HDR00.230.2 Membaca Bahasa Inggris tingkat

 lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan

 Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan

 Sosial yang Berbeda1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan di Tempat  Kerja1. 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 Perhotelan1. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memperbaharui

 Pengetahuan Tentang Industri Pariwisata1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada

 Pelanggan1. 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 dasar1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara Kooperatif dalam

 Lingkungan Administrasi Umum KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.001.2 Memproses Reservasi
2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan Sistem Reservasi

 Komputer 1. I.55HDR00.002.2 Menyediakan Layanan Akomodasi

 Reception1. 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 Prosedur1. 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 Komputer1. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan Memesan

 Persediaan Barang1. 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 Manusia1. 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

 Keamanan1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan

 Personil1. 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

 Berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan

 Penemuan 1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 Evakuasi Lokasi Kelompok B1. 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

 Penilaian1. 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 C1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 Kegiatan Penjualan1. 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

 BisnisKelompok 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 berkaitan1. 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega

 dan Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan

 Sosial yang Berbeda1. 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

 Komputer1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan

 tentang Industri Perhotelan1. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memperbaharui

 Pengetahuan Tentang Industri  Pariwisata1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa

 Kepada Pelanggan1. 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  Pariwisata1. 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 dasar1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara Kooperatif dalam

 Lingkungan Administrasi Umum KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. 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

 hotel1. I.55HDR00.264.2 Memproses Transaksi Pembelian

 Barang atau Jasa1. 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

 Rutin1. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf
2. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf
3. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan

 Pelanggan1. 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 B1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 Kegiatan Penjualan1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran

 dan Promosi1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi
2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis
3. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana

 Bisnis1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan

 Sistem dan Prosedur1. 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

 Komputer1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan

 Lembar Kerja Pada Komputer1. 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

 Penilaian1. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf
2. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian
3. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem

 Penilaian1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan

 Pelatihan1. 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

 Pelatihan1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk

 hasil Pelatihan1. 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 Benda1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan dasar

 Keamanan1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan

 Personil1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang
2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan untuk Tamu

 VIP1. I.55HDR00.251.2 Menangani OrangMabuk
2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa Barang-

 barang berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan

 Penemuan1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 Evakuasi Lokasi  Kelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 telepon1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk

 Negosiasi Pertukaran Informasi yang  Kompleks dalam Jenis Konteks  Hotel dan Restoran1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan

 secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris 1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 pada Tingkat Lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega

 dan Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan

 Sosial yang Berbeda1. 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

 Komputer1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan

 tentang Industri Perhotelan1. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memperbaharui

 Pengetahuan Tentang Industri  Pariwisata1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa

 Kepada Pelanggan1. 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  Pariwisata1. 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 dasar1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara Kooperatif dalam

 Lingkungan Administrasi Umum KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. 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

 hotel1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.264.2 Memproses Transaksi Pembelian

 Barang atau Jasa1. 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

 Rutin1. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf
2. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf
3. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan

 Pelanggan1. 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 B1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan

 Sistem dan Prosedur1. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam

 Lingkungan Administrasi Umum1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi
2. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis
3. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana

 Bisnis1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan

 Sistem dan Prosedur1. 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

 Komputer1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan

 Lembar Kerja Pada Komputer1. 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

 Penilaian1. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf
2. I.55HDR00.177.2 Melaksanakan Penilaian
3. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem

 Penilaian1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan

 Pelatihan1. 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

 Pelatihan1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk

 hasil Pelatihan1. 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 Benda1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan dasar

 Keamanan1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan

 Personil1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang
2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan untuk Tamu

 VIP1. I.55HDR00.251.2 Menangani OrangMabuk
2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa Barang-

 barang berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan

 Penemuan1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 Evakuasi Lokasi Kelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 telepon1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk

 Negosiasi Pertukaran Informasi yang  Kompleks dalam Jenis Konteks  Hotel dan Restoran1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan

 secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris 1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 pada Tingkat Lanjut1. 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 PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan layanan

 Housekeeping untuk tamu1. 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 kerja1. I.55HDR00.187.2 Membangun tempat kerja yang

 aman1. I.55HDR00.244.2 Menjaga keamanan lingkungan

 kerja dan harta benda1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan

 dasar keamanan1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan

 personil1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang
2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk

 tamu VIP1. I.55HDR00.251.2 Menangani orang mabuk
2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-

 barang berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan

 dan penemuan 1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan

 melaksanakan evakuasi lokasi1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan menyimpan

 barang1. I.55HDR00.017.2 Mengikuti prosedur layanan

 linen1. I.55HDR00.018.2 Mengikuti prosedur layanan

 seragam kerja1. 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega

 dan Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan

 Sosial yang beragam1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi
2. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang

 Industri Perhotelan1. 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 dasar1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data

 komputer KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan Layanan *Housekeeping*

 untuk Tamu1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan lokasi / area dan

 peralatan1. 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 benda1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan dasar

 keamanan1. I.55HDR00.260.2 Menjaga keselamatan lokasi dan

 personil1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan memonitor orang
2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan keamanan untuk tamu

 VIP1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk
2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-

 barang berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan dan

 penemuan1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan

 evakuasi lokasi1. 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

 TeleponKelompok B1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 kegiatan Penjualan1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran

 dan Promosi1. 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

 Bisnis1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan

 Sistem dan Prosedur 1. I.55HDR00.226.2 Bekerja secara kooperatif dalam

 lingkungan administrasi umum1. 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 Komputer1. 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 C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu1. 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 Restoran1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara
2. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega

 dan Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan

 Sosial yang beragam1. 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 PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan Layanan *Housekeeping*

 untuk Tamu1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan lokasi / area dan

 peralatan1. 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 benda1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan perlengkapan dasar

 keamanan1. 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

 VIP1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk
2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan membawa barang-

 barang berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan fasilitas kehilangan dan

 penemuan1. 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 Jasa1. 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 Operasional1. 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 Komputer1. 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 Manusia1. 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 BisnisKelompok B1. 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 C1. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta
2. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 Kegiatan Penjualan1. 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 D1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu1. 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan

 Kolega dan Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam

 Lingkungan Sosial yang beragam1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan di  Tempat Kerja 1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur

 Administrasi1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Lokal1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan

 Tentang Industri Perhotelan1. 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

 Pertama1. 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 dasar1. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja yang

 Aman1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data

 komputerKOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.010.2 Menyediakan Layanan

 *Housekeeping* untuk Tamu1. 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 Kerja1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan

 Sistem dan Prosedur1. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam

 Lingkungan Administrasi Umum1. 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

 Komputer1. 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

 BarangKelompok B1. I.55HDR00.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan

 Kegiatan Penjualan1. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran dan

 Promosi 1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Lokal1. 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  Aman8. I.55HDR00.244.2 Menjaga Keamanan Lingkungan  Kerja dan Harta Benda1. I.55HDR00.245.2 Mengoperasikan Perlengkapan

 Dasar Keamanan 1. I.55HDR00.260.2 Menjaga Keselamatan Lokasi dan

 Personil1. I.55HDR00.256.2 Mengawasi dan Memonitor Orang
2. I.55HDR00.257.2 Menyediakan Keamanan Untuk

 Tamu VIP1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk
2. I.55HDR00.258.2 Mengawal dan Membawa barang-

 barang berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas

 Kehilangan dan Penemuan1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan Melaksanakan Evakuasi

 Lokasi1. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur

 Penilaian1. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja

 Staf1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan

 Pelatihan1. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan
2. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil
3. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi

 Pelatihan1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian

 untuk Hasil Pelatihan1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi

 Efektifitas hasil Pelatihan 1. I.55HDR00.239.2 Mengelola Secara Efektif

 Penggunaan Sumber Daya Manusia1. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan Tempat

 Kerja Dan Keragamannya1. I.55HDR00.238.2 Mengawasi Operasi Tempat Kerja

 Rutin1. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf
2. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada

 Staf1. 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

 Jasa1. 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 C1. 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 Restoran1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada

 Tingkat Lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.149.2 bekerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan
2. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial

 yang beragam1. 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

 Perhotelan1. 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 dasar1. 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 telepon17. I.55HDR00.219.2 Mengembangkan dan Memutakhir Pengetahuan Industri PariwisataKOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.004.2 Memproses transaksi keuangan
2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi untuk Pembelian barang

 jasa1. 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

 operasional1. I.55HDR00.221.2 Mengelola kinerja keuangan dalam Anggaran
2. I.55HDR00.010.2 Menyediakan layanan Housekeeping untuk

 tamu1. 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 Aman1. I.55HDR00.244.2 Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja dan

 Harta Benda1. 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

 berharga1. I.55HDR00.243.2 Menyediakan Fasilitas kehilangan dan

 Penemuan1. I.55HDR00.259.2 Merencanakan dan melaksanakan evakuasi

 Lokasi1. 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

 Pelatihan1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi efektifitas hasil

 Pelatihan 1. I.55HDR00.239.2 Mengelola Secara Efektif Penggunaan Sumber

 Daya Manusia1. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan Tempat

 Kerja Dan Keragamannya1. 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 Operasional1. 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 C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan

 Hubungan Baik dengan Tamu1. 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 Restoran1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada

 Tingkat Lanjut1. 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 pelanggan10. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam  lingkungan social yang Beragam11. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan  anak yang relevan Dengan  industri pariwisata12. I.55HDR00.031.2 Menyediakan penghubung  Antara Area Dapur dan Area Pelayanan13. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan Dan Minuman KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan

 data komputer1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur

 Keselamatan Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. 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

 Persediaan1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan lingkungan

 yang aman bagi anak-anak di  tujuan pariwisata1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan

 Area Bar1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan dan

 bertanggung jawab Terhadap  Minuman Beralkohol1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar
2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail*
3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non

 Alkohol1. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran

 Minuman Beralkohol1. 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

 Anggur1. 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 anggaran1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji
2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran
3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan

 keuangan rutin1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian

 barang atau jasa1. 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 INTI1. I.55HDR00.006.2 Melakukan komunikasi melalui

 Telepon 1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur kebersihan

 di tempat kerja1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui pengetahuan

 lokal1. I.55HDR00.151.2 Mengikuti prosedur kesehatan,

 keselamatan dan Keamanan di  tempat kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan

 tentang industri perhotelan1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan pertolongan

 pertama7. I.55HDR00.210.2 Membaca instruksi dan diagram  dalam konteks yang berkaitan1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan

 dalam bahasa Inggris Pada  tingkat operasional dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan

 kolega dan pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam

 lingkungan social yang Beragam1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan

 anak yang relevan Dengan  industri pariwisata1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan penghubung Antara

 Area Dapur dan Area Pelayanan1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan

 dan MinumanKOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data

 komputer1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur

 Keselamatan Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik
2. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan

 Makanan1. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur

 Administrasi1. 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 pariwisata1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan

 Area Bar1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan dan

 bertanggung jawab Terhadap  Minuman Beralkohol1. I.55HDR00.022.2 Mengoperasikan Bar
2. I.55HDR00.034.2 Menghidangkan *Cocktail*
3. I.55HDR00.029.2 Menyajikan Minuman Non

 Alkohol1. I.55HDR00.026.2 Melengkapi Penjualan Eceran

 Minuman Beralkohol1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli tentang

 Makanan1. 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

 Anggur1. 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 anggaran1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji
2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran
3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan

 keuangan rutin1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian

 barang atau jasa1. 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 Pelanggan1. 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 Dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega

 dan Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan

 Sosial yang Beragam1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak

 yang Relevan dengan Industri Pariwisata1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan

 dan Minuman 1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area

 Dapur dan Area Pelayanan1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan

 Minuman1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data

 komputer1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. 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 pariwisata1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapihkan Area Bar
2. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan

 dan Minuman1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan dan bertanggung

 jawab Terhadap Minuman Beralkohol1. 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

 Beralkohol1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli tentang

 Makanan1. 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

 anggaran1. 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 jasa1. 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 C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat

 di Telepon1. I.55HDR00.208.2 Menggunakan Bahasa lisan untuk

 Negosiasi Pertukaran informasi yang  kompleks dalam jenis Konteks Hotel dan Restoran1. I.55HDR00.254.2 Menyampaikan Presentasi lisan secara

 ringkas Dalam Bahasa Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.006.2 Melakukan komunikasi melalui telepon
2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur kebersihan di tempat

 kerja1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui pengetahuan lokal
2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti prosedur kesehatan,

 keselamatan dan Keamanan di tempat  kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang

 industri Perhotelan1. 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

 Pelanggan9. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca dan  Mengikuti Diagram1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan
2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa

 Inggris Pada tingkat operasional dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan kolega dan

 pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan sosial

 yang Beragam1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak yang

 relevan Dengan industri pariwisata 1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan

 dan Minuman1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan penghubung Antara Area

 Dapur dan Area Pelayanan1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan

 Minuman1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data komputer
2. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. 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 Pariwisata1. 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 Beralkohol1. 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

 Beralkohol1. 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

 anggaran1. 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 jasa1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa

 BogaKelompok 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 C1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 Pada tingkat lanjut1. 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 Diagram1. 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 Beragam1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak

 yang Relevan dengan Industri Pariwisata 1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area

 Dapur dan Area Pelayanan1. 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 PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan

 Area Bar1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang

 Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol1. 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

 Makanan1. 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 C1. 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 Inggris1. 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 INTI1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data

 Komputer 1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. 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 Perhotelan1. 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 Dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega

 dan Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan

 Sosial yang Beragam1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak

 yang Relevan dengan Industri Pariwisata1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara

 Area Dapur dan Area Pelayanan1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan

 Minuman1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area

 Bar1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang

 Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol1. 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 Beralkohol1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang

 Makanan1. 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

 Anggur1. 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

 anggaran1. 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 jasa1. 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 C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. 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 Pelanggan1. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca

 dan Mengikuti Diagram1. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan
2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara Lisan dalam

 Bahasa Inggris Pada Tingkat  Operasional Dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan Kerjasama dengan Kolega

 dan Pelanggan 1. I.55HDR00.150.2 Melakukan Kerja dalam Lingkungan

 Sosial yang Beragam1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak

 yang Relevan dengan Industri  Pariwisata1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area

 Dapur dan Area Pelayanan 1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan

 Minuman1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area

 Bar1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang

 Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol1. 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 Beralkohol1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang

 Makanan1. 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

 Anggur1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk
2. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran

 dan Promosi1. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis
2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Pelanggan
3. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan

 Rencana Bisnis1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi
2. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan

 Baru1. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan
2. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan
3. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam

 anggaran1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji
2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran
3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan

 rutin1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian

 barang atau jasa1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya

 Jasa BogaKelompok 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 OperasionalKelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data

 Komputer1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di

 Tempat Kerja1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan  di Tempat Kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang

 industri Perhotelan1. 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 Pelanggan1. 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 Beragam1. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak

 yang Relevan dengan Industri  Pariwisata17. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang  Aman bagi Anak-anak di  Tujuan Pariwisata1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan

 Makanan dan Minuman1. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area

 Dapur dan Area Pelayanan1. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan

 Minuman1. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan
2. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area

 Bar1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan

 dan Minuman1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang

 Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol1. 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 Beralkohol1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang

 Makanan1. 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

 Anggur1. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk
2. I.55HDR00.159.2 Mengkoordinir Kegiatan Pemasaran

 dan Promosi1. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis
2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Pelanggan
3. I.55HDR00.248.2 Menjelaskan Fasilitas dan Pelayanan

 Hotel1. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana

 Bisnis1. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi
2. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan Baru

Kelompok B1. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan
2. I.55HDR00.172.2 Menyimpan Catatan Keuangan
3. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam

 anggaran1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji
2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran
3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan

 rutin1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian

 barang atau jasa1. 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

 Pelatihan1. 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 Pelatihan1. 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 Aman1. 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

 Kerja1. 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 Komputer1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi
2. I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek
3. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan system

 dan Prosedur1. 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 Umum1. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan dan

 Mengevaluasi Rencana OperasionalKelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data

 Komputer1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di

 Tempat Kerja1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan  di Tempat Kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan pengetahuan tentang

 industri Perhotelan1. 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 Pelanggan11. I.55HDR00.210.2 Memberi Pengarahan Dasar Membaca  dan Mengikuti Diagram12. I.55HDR00.209.2 Menangani Keluhan13. 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 Beragam16. I.55HDR00.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak  yang Relevan dengan Industri  Pariwisata17. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan yang  Aman bagi Anak-anak di  Tujuan Pariwisata18. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan  dan Minuman19. I.55HDR00.031.2 Menyediakan Penghubung antara Area  Dapur dan Area Pelayanan20. I.55HDR00.023.2 Menyediakan Layanan Makanan dan  Minuman21. I.55HDR00.004.2 Memproses Transaksi Keuangan22. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan BarangKOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.021.2 Membersihkan dan Merapikan Area

 Bar1. I.55HDR00.030.2 Memperbaharui Pengetahuan Makanan

 dan Minuman1. I.55HDR00.028.2 Menyediakan Pelayanan yang

 Bertanggung Jawab Terhadap  Minuman yang Beralkohol1. 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

 beralkohol1. I.55HDR00.032.2 Menyediakan Saran Ahli Tentang

 Makanan1. 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  Anggur13. I.55HDR00.251.2 Menangani Orang Mabuk14. I.55HDR00.197.2 Mengembangkan strategi Pemasaran 15. I.55HDR00.160.2 Membangun Hubungan Bisnis16. I.55HDR00.236.2 Menangani Kualitas Pelanggan17. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan  Pelanggan18. I.55HDR00.236.2 Memelihara kualitas pelanggan 19. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana  Bisnis20. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi21. I.55HDR00.263.2 Mengembangkan Produk Layanan  BaruKelompok B1. I.55HDR00.252.2 Mengaudit Prosedur Keuangan
2. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan
3. I.55HDR00.221.2 Mengelola Kinerja Keuangan dalam

 anggaran1. I.55HDR00.265.2 Mengelola catatan daftar gaji
2. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran
3. I.55HDR00.253.2 Mempersiapkan laporan keuangan

 rutin1. I.55HDR00.264.2 Memproses transaksi pembelian

 barang atau jasa1. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa

 Boga 1. I.55HDR00.240.2 Melakukan Analisa Kebutuhan

 Pelatihan11. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil12. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian13. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf14. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem Penilaian15. I.55HDR00.234.2 Mengelola system penilaian untuk  hasil penilaian16. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi  Efektifitas Hasil Pelatihan17. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan18. I.55HDR00.229.2 Membangun dan Memelihara Tempat  Kerja yang Aman19. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi20. 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 Kerja1. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja

26. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf27. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf28. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf29. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf 30. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan  Lembar Kerja Pada Komputer31. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan  system dan Prosedur32. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat33. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis34. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam  Komputer35. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam  Lingkungan Administrasi Umum36. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan  dan mengevaluasi rencana personal37. I.55HDR00.180.2 Merencanakan sejumlah sesi latihan38. I.55HDR00.237.2 Mengawasi dan Mengelola hubungan  Tempat kerja dan keragamannya39. I.55HDR00.242.2 Mengawasi,Mengendalikan, dan Memesan Persediaan BarangKelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. 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 Inggris1. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan, dan

 Mengevaluasi rencana operasional1. 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 INTI1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di

 tempat kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan

 tentang Industri Perhotelan7. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama
2. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam

 konteks Yang berkaitan1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam

 Bahasa Inggris Pada tingkat  operasional dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan

 Kolega dan Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan

 Sosial yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak

 yang relevan Dengan industri  Pariwisata1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak
2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan

 dengan cara amanKOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data

 komputer1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik
3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan

 Makanan1. 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  pariwisata1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu
2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan

 Daging1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang
2. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan Hidangan Khusus1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa

 Boga berdasarkan Menu1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan

 Makanan untuk Buffet1. 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 aman1. I.55HDR00.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian

 Appetizer Dingin1. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat
2. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang

 disajikan Panas dan Dingin1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging

 yang Terkontrol1. 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 Tepung1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan

 Makanan untuk Buffet1. 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 jasa1. 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 Perhotelan7. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi8. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama9. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram 10. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan  dalam Bahasa Inggris Pada tingkat  operasional dasar11. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega dan Pelanggan12. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan  Sosial yang beragam 13. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak  yang relevan Dengan industri  pariwisata14. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan  Makanan dengan cara Aman KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data

 komputer1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik
3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan

 Menyiapkan Makanan1. 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  pariwisata1. I.55HDR00.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan

 Coffe Shop1. I.55HDR00.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Petit Four*
2. I.55HDR00.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan

 Sugar Work1. 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 Kue1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry*
2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan

 yang Mengandung Ragi1. 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 INTI1. 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

 Kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang

 Industri Perhotelan 7. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi1. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama
2. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam

 konteks Yang berkaitan1. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa

 Inggris Pada tingkat operasional dasar1. 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 pariwisata1. 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 PILIHANKelompok A1. 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 pariwisata1. 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 Khusus1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa Boga

 berdasarkan Menu1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan

 untuk Buffet1. 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 aman1. I.55HDR00.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian

 Appetizer Dingin1. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat
2. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang

 disajikan Panas dan Dingin1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang

 Terkontrol1. 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 Tepung1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan

 Menampilkan Buffet1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan jenis Makanan Khusus1. 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 INTI1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan 1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon
2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di

 tempat kerja1. 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  Makanan8. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi9. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam

 konteks Yang berkaitan1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang
2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam

 Bahasa Inggris Pada tingkat  operasional dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega

 dan Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan

 Sosial yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak

 yang relevan Dengan industri pariwisata1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak
2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan

 dengan cara Aman1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan

 data komputer1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik
3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan

 Makanan1. 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 pariwisata1. 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

 Daging1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang
2. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan Hidangan Khusus1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa

 Boga berdasarkan Menu1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan

 Makanan untuk Buffet1. 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 aman1. I.55HDR00.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian

 Appetizer Dingin1. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat
2. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert

 yang disajikan Panas dan Dingin1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging

 yang Terkontrol1. 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 Tepung1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan

 Menampilkan Buffet1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan jenis Makanan Khusus1. 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 INTI1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di

 tempat kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang

 Industri Perhotelan7. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan 8. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi9. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama10. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam  konteks Yang berkaitan1. I.55HDR00.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan
2. I.55HDR00.217.2 Berkomunikasi secara lisan dalam

 Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar1. I.55HDR00.149.2 Melakukan kerjasama dengan Kolega

 dan Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan

 Sosial yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak

 yang relevan Dengan industri  pariwisata1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak
2. I.55HDR00.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan

 dengan cara Aman1. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KOMPETENSI PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan mendapatkan data

 komputer1. I.55HDR00.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
2. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik
3. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan

 Makanan1. 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 pariwisata1. I.55HDR00.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan

 Coffe Shop1. I.55HDR00.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan

 Petit Four1. I.55HDR00.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar*

 Work1. 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 Kue1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry*
2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan

 yang Mengandung Ragi1. I.55HDR00.085.2 Menyiapkan Produk Roti untuk

 PatisserieKOMPETENSI PILIHANKelompok B1. 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 Bisnis1. 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 INTI1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer
2. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon
2. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di tempat

 kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang

 Industri Perhotelan8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam

 konteks Yang berkaitan1. 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

 Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan Sosial

 yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak yang

 Relevan Dengan industri pariwisata1. 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 PILIHANKelompok A1. 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 Saji1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan

 Jenis Makanan Khusus1. I.55HDR00.055.2 Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga

 Berdasarkan Menu1. 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 Buruan1. 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

 Terkontrol1. 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 Tepung1. 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 PILIHANKelompok 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 C1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data

 Komputer1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di

 tempat kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang

 Industri Perhotelan8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan 10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa  Kepada Pelanggan1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram dalam

 konteks Yang berkaitan1. 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 Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan

 Sosial yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak

 yang relevan Dengan industri  pariwisata1. 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 PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu
2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan

 Daging1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat

 Saji1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan Hidangan Khusus 1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa

 Boga berdasarkan Menu1. 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 Terkontrol1. 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 Tepung1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan

 Menampilkan Buffet1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan jenis Makanan Khusus1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju
2. I.55HDR00.073.2 Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol

 Jasa Boga1. I.55HDR00.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk

 Perayaan atau Pesta Besar1. 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 Boga1. I.55HDR00.076.2 Memilih Sistem Jasa Boga

Kelompok B1. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan

 Lembar Kerja Pada Komputer1. 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 Prosedur1. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat
2. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis
3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam

 Komputer1. 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 Operasional1. 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

 Pelatihan1. 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

 Penilaian1. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional

 Kelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. 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

 kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan tentang

 Industri Perhotelan1. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik

9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada  Pelanggan13. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram  dalam konteks Yang berkaitan1. 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

 Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan Sosial

 yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak yang

 relevan Dengan industri pariwisata1. 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 PILIHANKelompok A1. 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 Kue1. I.55HDR00.082.2 Menyiapkan dan Membuat *Pastry*
2. I.55HDR00.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan yang

 Mengandung Ragi1. I.55HDR00.085.2 Menyiapkan Produk Roti untuk *Patisserie*

 KOMPETENSI PILIHANKelompok B1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan
2. I.55HDR00.181.2 Melaksanakan Sesi Pelatihan
3. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan

 Pelatihan1. 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

 Penilaian1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian Untuk Hasil

 Pelatihan1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi Evektifitas

 hasil Pelatihan1. 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 Bisnis1. 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

 Kerja1. 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 Prosedur1. 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 Umum1. 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 C1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data

 Komputer1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di

 tempat kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan

 tentang Industri Perhotelan8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan 10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa  Kepada Pelanggan1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram

 dalam konteks Yang berkaitan1. 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 Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan

 Sosial yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak

 yang relevan Dengan industri  pariwisata1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan Yang

 Aman bagi Anak – anak di  Tujuan Pariwisata 1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar

 Memasak1. 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 PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu
2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan

 Daging1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan

 Cepat Saji1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan Hidangan Khusus 1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa

 Boga berdasarkan Menu1. 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 Aman1. I.55HDR00.042.2 Menyiapkan *Appetizer* dan Salad
2. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen

 Coklat1. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang

 disajikan Panas dan Dingin 1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging

 yang Terkontrol1. 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 Tepung1. I.55HDR00.092.2 Merencanakan, Menyiapkan dan

 Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet*1. I.55HDR00.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan

 Menampilkan Buffet1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan jenis Makanan  Khusus1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju
2. I.55HDR00.073.2 Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol

 Jasa Boga1. I.55HDR00.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk

 Perayaan atau Pesta Besar1. 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 Saji1. I.55HDR00.079.2 Menyiapkan Tender untuk Kontrak

 Jasa Boga1. 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* danKue1. 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 B1. 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 Boga1. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi

 Pelatihan1. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan

 Pelatihan1. 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

 Penilaian1. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk

 Hasil Pelatihan1. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi

 Efektifitas hasil Pelatihan1. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional
2. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang

 Aman1. 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 Bisnis1. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik
2. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan

 Pelanggan1. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta
2. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan
3. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di

 Tempat Kerja1. 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 Komputer1. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi
2. I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek
3. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan

 Memesan Persediaan Barang1. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan

 Sistem dan Prosedur1. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat
2. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis
3. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam

 Komputer1. 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 C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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 INTI1. I.55HDR00.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data

 Komputer1. I.55HDR00.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan

 Makanan1. I.55HDR00.011.2 Membersihkan Lokasi/Area dan

 Peralatan1. I.55HDR00.006.2 Melakukan Komunikasi Melalui

 Telepon1. I.55HDR00.161.2 Mengikuti prosedur Kebersihan di

 tempat kerja1. I.55HDR00.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan,

 Keselamatan dan Keamanan kerja1. I.55HDR00.152.2 Mengembangkan Pengetahuan

 tentang Industri Perhotelan8. I.55HDR00.155.2 Menangani Situasi Konflik9. I.55HDR00.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan  Makanan 10. I.55HDR00.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi11. I.55HDR00.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama12. I.55HDR00.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa  Kepada Pelanggan1. I.55HDR00.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram

 dalam konteks Yang berkaitan1. 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 Pelanggan1. I.55HDR00.150.2 Melakukan kerja dalam lingkungan

 Sosial yang beragam 1. I.55HDR00.218.2 Melakukan tugas perlindungan anak

 yang relevan Dengan industri  pariwisata1. I.55HDR00.220.2 Mengembangkan Lingkungan Yang

 Aman bagi Anak – anak di  Tujuan Pariwisata 1. I.55HDR00.041.2 Menggunakan Metode Dasar

 Memasak1. 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 PILIHANKelompok A1. I.55HDR00.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu
2. I.55HDR00.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan

 Daging1. I.55HDR00.071.2 Mengoperasikan *Outlet* Makanan

 Cepat Saji1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan Hidangan Khusus 1. I.55HDR00.055.2 Merencankan dan Mengontrol Jasa

 Boga berdasarkan Menu1. 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 Aman1. I.55HDR00.042.2 Menyiapkan *Appetizer* dan Salad
2. I.55HDR00.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen

 Coklat1. I.55HDR00.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang

 disajikan Panas dan Dingin 1. I.55HDR00.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging

 yang Terkontrol1. 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 Tepung1. I.55HDR00.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan

 Makanan untuk *Buffet*1. I.55HDR00.063.2 Memilih, Menyiapkan dan

 Menghidangkan jenis Makanan  Khusus1. I.55HDR00.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju
2. I.55HDR00.073.2 Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol

 Jasa Boga1. I.55HDR00.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk

 Perayaan atau Pesta Besar1. 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 Saji1. I.55HDR00.079.2 Menyiapkan Tender untuk Kontrak

 Jasa Boga1. 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* danKue1. 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  coklatKelompok B1. 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 penemuan1. I.55HDR00.003.2 Memelihara Catatan Keuangan
2. I.55HDR00.255.2 Mengoperasikan system reservasi

 Komputer1. I.55HDR00.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran
2. I.55HDR00.203.2 Melaksanakan Pemantauan Rencana

 Bisnis1. I.55HDR00.265.2 Mengelola Catatan Daftar Gaji

10. I.55HDR00.156.2 Membuat Presentasi11. I.55HDR00.199.2 Memantau Anggaran12. I.55HDR00.173.2 Mempersiapkan Laporan Keuangan13. I.55HDR00.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang14. I.55HDR00.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya  Jasa Boga15. I.55HDR00.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi  Pelatihan16. I.55HDR00.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan  Pelatihan17. I.55HDR00.178.2 Melatih Kelompok Kecil18. I.55HDR00.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian19. I.55HDR00.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf20. I.55HDR00.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem  Penilaian21. I.55HDR00.234.2 Mengelola Sistem Penilaian untuk  Hasil Pelatihan22. I.55HDR00.233.2 Memantau dan Mengevaluasi  Efektifitas hasil Pelatihan23. I.55HDR00.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional24. I.55HDR00.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang  Aman25. I.55HDR00.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia26. I.55HDR00.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi27. I.55HDR00.188.2 Mengembangkan Pengetahuan  Tentang Hukum Untuk  Keperluan Bisnis28. I.55HDR00.200.2 Mengelola Aset Fisik29. I.55HDR00.196.2 Menangani Kualitas Layanan  Pelanggan30. I.55HDR00.157.2 Mengorganisasikan Pesta31. I.55HDR00.201.2 Mengelola Persediaan32. I.55HDR00.193.2 Mengelola Keanekaragaman di  Tempat Kerja33. I.55HDR00.184.2 Memantau Kegiatan Kerja34. I.55HDR00.190.2 Memantau Kinerja Staf35. I.55HDR00.195.2 Memberikan Bimbingan Kepada Staf36. I.55HDR00.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf37. I.55HDR00.189.2 Membuat Daftar Personil Staf38. I.55HDR00.176.2 Merancang Dokumen, Laporan dan  Lembar Kerja Pada Komputer39. I.55HDR00.165.2 Menyajikan Informasi40 I.55HDR00.171.2 Mengevaluasi Proyek41. I.55HDR00.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan  Memesan Persediaan Barang42. I.55HDR00.170.2 Merencanakan dan Menetapkan  Sistem dan Prosedur43. I.55HDR00.167.2 Mengelola Rapat44. I.55HDR00.166.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis45. I.55HDR00.175.2 Membuat Dokumen di Dalam  Komputer46. I.55HDR00.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang47. I.55HDR00.226.2 Bekerja Secara Kooperatif dalam  Lingkungan Administrasi Umum 48. I.55HDR00.231.2 Mengembangkan, Melaksanakan,  dan Mengevaluasi Rencana  Operasional Kelompok C1. I.55HDR00.206.2 Memulai Percakapan dan

 Mengembangkan Hubungan Baik  dengan Tamu 1. I.55HDR00.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di

 Telepon1. 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 Inggris1. I.55HDR00.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris

 tingkat lanjut1. 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