



APLIKASI PENDAFTARAN PESERTA SERTIFIKASI KOMPETENSI

1. Rincian Data calon peserta Sertifikasi:

Nama Lengkap :
Tempat/Tanggal Lahir :
Jenis Kelamin : L/P
Alamat :
..... kode pos :
Pendidikan Terakhir :
Perusahaan Tempat Kerja :
Jabatan :
Alamat Institusi :
Telp/Hp/E-Mail :
No Registrasi :

2. Skema Sertifikasi

TATA BOGA		
JUDUL KLASTER		MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN DI DAPUR
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
JUDUL KLASTER		MENGORGANISIR DAN MENYIAPKAN MAKANAN
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MENYIAPKAN MAKANAN
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN APPETISER DAN SALAD
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
7.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
8.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN APPETISER DAN SALAD



JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN SUP
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
7.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
8.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
10.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
7.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
8.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
10.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
11.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN MAKANAN DESSERT
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
12.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
13.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
14.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
15.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
16.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
17.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
18.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
19.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
20.	PAR.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN DESSERT YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN
21.	PAR.HT02.108.01	MENYAJIKAN DESSERT
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN, MEMBUAT DAN MENYAJIKAN SUP DAN MAKANAN UNGGAS
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
10.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
11.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP
12.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
13.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN, MEMBUAT DAN MENYAJIKAN SET MENU
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA



3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MENYIAPKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
10.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN <i>APPETISER</i> DAN SALAD
11.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
12.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP
13.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
14.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
15.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN

JUDUL KLASTER MENYIAPKAN, MEMBUAT DAN MENYAJIKAN MAKANAN INDONESIA

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
10.	PAR.HT02.155.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>APPETISER</i> DAN KUDAPAN
11.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
12.	PAR.HT02.157.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP (SOTO)
13.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
14.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
15.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN

JUDUL KLASTER MEMANTAU KERJA DI DAPUR DINGIN

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
10.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN <i>APPETISER</i> DAN SALAD
11.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF
12.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
13.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA

JUDUL KLASTER MEMANTAU KERJA DI BUTCHER

No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
8.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
9.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
10.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF



11.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
12.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA
JUDUL KLASTER MEMANTAU KERJA DI DAPUR		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
10.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN <i>APPETISER</i> DAN SALAD
11.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
12.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP
13.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
14.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
15.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
16.	PAR.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN
17.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF
18.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
19.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA
JUDUL KLASTER MEMANTAU, MENGKOORDINIR DAN MENGOPERASIKAN DAPUR RESTAURANT		
No	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	PAR.HT03.018.01	MENCARI DAN MENDAPATKAN DATA KOMPUTER
2.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
4.	PAR.HT03.040.01	MEMBANGUN DAN MEMELIHARA TEMPAT KERJA YANG AMAN
5.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
6.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
7.	PAR.HT03.004.01	BERKOMUNIKASI MELALUI TELEPON
8.	PAR.HT02.051.01	MEMPROMOSIKAN PRODUK DAN JASA KEPADA PELANGGAN
9.	PAR.HT02.052.01	MENANGANI SITUASI KONFLIK
10.	PAR.HT03.045.01	MEMIMPIN DAN MENGELOLA SUMBER DAYA MANUSIA
11.	PAR.HT03.047.01	MENGELOLA HUBUNGAN DI TEMPAT KERJA
12.	PAR.HT03.048.01	MEMBERIKAN BIMBINGAN KEPADA KOLEGA
13.	PAR.HT03.050.01	MENANGANI KUALITAS LAYANAN PELANGGAN
14.	PAR.HT03.057.01	MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MEMANTAU RENCANA BISNIS
15.	PAR.HT03.055.01	MENGELOLA DAN MENGADAKAN PERSEDIAAN
16.	PAR.HT03.053.01	MENGATUR OPERASI KEUANGAN
17.	PAR.HT03.052.01	MEMPERSIAPKAN DAN MEMANTAU ANGGARAN
18.	PAR.HT03.051.01	MENGELOLA KEUANGAN SESUAI ANGGARAN
19.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF
20.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
21.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA
22.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
23.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
24.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
25.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
26.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
27.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN <i>APPETISER</i> DAN SALAD
28.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
29.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP
30.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
31.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
32.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
33.	PAR.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN



Dengan ini saya mengajukan permohonan untuk menjadi Peserta Sertifikasi Kompetensi pada bidang TATA BOGA Klaster (**).....

yang diselenggarakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bhakti Persada.

Informasi yang disampaikan adalah benar dan tepat. Saya bersedia dan setuju untuk memberikan informasi tambahan apabila diperlukan.

.....20.....

Pemohon,

(.....)

Catatan:

() Pilih salah satu klaster di atas.**