



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

PASTRY & BAKERY		
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE
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.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
8.	PAR.HT02.062.01	MENGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
9.	PAR.HT02.104.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN PRODUK ROTI
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.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
4.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
5.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
8.	PAR.HT02.106.01	MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK PATISserie
JUDUL KLASTER		MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI
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.HT02.104.01	MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK <i>PATISserie</i>
10.	PAR.HT02.105.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI

JUDUL KLASTER **MENYIAPKAN DAN MEMBUAT PASTRY**

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.HT02.104.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE
10.	PAR.HT02.103.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>PASTRY</i>

JUDUL KLASTER **MENYIAPKAN PASTRY, KUE DAN MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI**

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.HT02.072.01	MENYIAPKAN <i>PASTRY</i> , KUE DAN MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI

JUDUL KLASTER **MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE DAN MAKANAN PENUTUP**

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.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN
10.	PAR.HT02.104.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE

JUDUL KLASTER **MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN PENUTUP, PASTRY DAN PRODUK ROTI**

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.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN
10.	PAR.HT02.104.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE
11.	PAR.HT02.105.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI
12.	PAR.HT02.103.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>PASTRY</i>
13.	PAR.HT02.104.01	MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK <i>PATISserie</i>



JUDUL KLASTER		
MEMANTAU KERJA DI PASTRY & BAKERY		
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	MENGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
8.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN
10.	PAR.HT02.104.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE
11.	PAR.HT02.105.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI
12.	PAR.HT02.103.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT <i>PASTRY</i>
13.	PAR.HT02.104.01	MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK <i>PATISserie</i>
14.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA

Dengan ini saya mengajukan permohonan untuk menjadi Peserta Sertifikasi Kompetensi pada bidang PASTRY & BAKERY 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.*