



AKADEMI
TATABOGA
BANDUNG

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

2025-2026

D1 PROGRAM CRUISE SHIP

• PROFIL SINGKAT ATB

Akademi Tata Boga Bandung (Bandung Culinary Academy) merupakan perguruan tinggi vokasional dibawah naungan Yayasan Al- Amanah, didirikan pada tahun 1996. Bertempat di Jl. Raya Cinunuk No.186 Bandung. Berfokus pada pengembangan karakter individu dan keahlian seni kuliner, ATB Bandung mencetak individu tenaga ahli menengah atas bidang seni kuliner bekrepibadian disiplin dan religius serta memiliki kesiapan untuk menghadapi persaingan industri global.

Sejak saat itu, kami telah mencetak ribuan tenaga ahli bidang seni kuliner yang tersebar dalam maupun luar negeri. Kami juga bekerja sama dengan industri restoran, hotel, dan food manufacture untuk menyelaraskan pendidikan yang kami terapkan dengan kebutuhan industri yang dibutuhkan berkelanjutan. Dengan terakreditasi BAN.PT kami selalu berusaha untuk memaksimalkan potensi dan kompetensi mahasiswa.







Culinary Cruise Ship & Hospitality



OUR FOCUS

EMPATHY OVER EGO

Melihat dunia dari berbagai macam perspektif, mahasiswa, industri untuk memberikan pelayanan terbaik

INNOVATION FOR GREATER EDUCATION

Terus berinovasi untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dan memiliki daya saing

OPERATE WITH INTEGRITY

Senantiasa berpegang teguh kepada kejujuran dan hal yang benar

Mensukseskan dan mewujudkan mimpi generasi muda di dunia Internasional dalam bidang industri Kapal Pesiari. Untuk berkariernya yang sukses di Industri Kapal Pesiari Kami berdedikasi untuk menyediakan pendidikan yang komprehensif dan langsung yang membekali siswa kami dengan keterampilan, pengetahuan, dan nilai-nilai yang diperlukan.

JADWAL KULIAH

REGULER 08.00 - SELESAI (SENIN-SABTU)



KOMPETENSI LULUSAN D-I



Beban Studi
44-47 sks



6 Bulan magang
pada semester 2



Lama Studi
2 semester

1. Berakhlek baik, berbudi luhur dan memiliki jiwa nasionalisme
2. Menerapkan nilai agama, sikap, dan etika profesionalisme
3. Melaksanakan prinsip sanitasi hygiene dalam pelaksanaan pengolahan dan pelayanan makanan
4. Memahami susunan menu untuk menyiapkan dan mengolah bahan
5. Meracik bahan perencanaan dalam pengolahan masakan
6. Membuat, mengembangkan, dan menciptakan makanan dengan mengaplikasikan berbagai macam metode
7. Menata dan menghias hidangan

• WHAT YOU'LL LEARN?



- Cruise Ship Hospitality knowledge
- General Culinary Speaking
- Job Interview
- Sanitation and hygiene & USPH
(United State Public Health)

- Continental Food Technique
- Oriental Food Technique
- Personality And Appearance
- Pastry And Bakery Processing Technique

- Dessert Making Technique
- DLL

PROFIL LULUSAN D1 CULINARY CRUISE SHIP & HOSPITALITY



Commis
 Catering

Food stylish
 Business Owner

Chef Instructure
 Food Demonstrator

Food Analystist & Creator
 Chef de partie / supervisor

OUR INSTRUCTORS



Instruktur dan dosen di ATB Bandung merupakan tenaga ahli yang memiliki pengalaman di industri perhotelan, restaurant, catering dan pariwisata. Kami selalu menyelaraskan pendidikan yang kami terapkan dengan kebutuhan industri yang berkelanjutan. Dengan instruktur dan dosen yang tersertifikasi dan diakui, kami selalu berusaha untuk memaksimalkan potensi dan kompetensi mahasiswa.

UJI KOMPETENSI



Uji kompetensi rutin dilaksanakan di kampus Akademi Tata Boga Bandung, untuk program studi D3 para lulusannya wajib memiliki minimal tiga sertifikat kompetensi, sedangkan untuk program studi D1 minimal memiliki dua sertifikat kompetensi. Hal ini merupakan bukti pengakuan bahwa para lulusan ATB Bandung memiliki keahlian yang diakui oleh dunia usaha dan industri, baik yang dilaksanakan oleh LSK maupun LSP.

OUR FACILITIES



RECEPTIONIST

Staff Receptionist Akademi Tata Boga Bandung sebagai pusat pelayanan mahasiswa.



LOBBY AREA

Sebagai pusat pelayanan Mahasiswa dan Umum yang sangat representatif, di Area ini pun terpajang prestasi-prestasi yang banyak dicapai oleh siswa-siswi Akademi Tata Boga Bandung



STUDENT DOME

Sebagai ruang ekspresi mahasiswa, umumnya digunakan sebagai tempat kegiatan kemahasiswaan.



CLASS ROOM

Ruang kelas yang ditujukan untuk perkuliahan persiapan praktikum dan mata kuliah penunjang keterampilan.



MAJAS SPACE & RESTO

Teaching Factory (TEFA) Akademi Tata Boga Bandung yang dikelola oleh Mahasiswa tingkat akhir dengan intergrated curriculum, sebagai medium pembelajaran bisnis jasa boga.



LOKER

Setiap Mahasiswa mendapatkan akses locker untuk memudahkan dalam proses kegiatan perkuliahan.



KITCHEN LABORATORIUM

Individual Kitchen Laboratorium dengan standar industri sebagai Tempat pembelajaran praktikum mata kuliah Culinary Arts.



CHOCOLATE ROOM

Ruang pembelajaran mata kuliah Pengolahan Coklat, Dekorasi, dan Viennoiserie



HOT PASTRY KITCHEN LAB

Sarana pembelajaran praktikum mata kuliah pengolahan Roti Oriental & Kontinental, jajanan pasar, Pengolahan Cookies, etc.



KITCHEN AUDITORIUM

Berfungsi sebagai tempat cooking dan baking demo baik untuk mahasiswa, dosen, supplier, maupun umum.



STORE ROOM

Ruangan penyimpanan supply bahan kering dan bahan basah untuk kebutuhan praktikum perkuliahan.



BUTCHERING ROOM

Ruang khusus pemotongan daging, unggas, dan ikan pada mata kuliah pengenalan bahan makanan.



LIBRARY

+1000 koleksi buku kuliner dan umum sebagai sarana referensi mahasiswa dalam mengembangkan dan menambah keilmuan dalam bidang kuliner.

STUDENT ACHIEVEMENT

2021
'Hayu Masak' Bersama RS Cahya
(Juara 1) Kawaluyaan
(Juara 5&4)V Factor Indonesia

2020
Digital Contest Creative NHI Tourism Sasa
(Juara 1) Santan Creative
Lomba Tumpeng Nasional
Ditjen PendidikanVokasi
(Juara Tumpeng Kategori Kandungan Gizi)

2019
Salon Culinaire
Bronze Medal, Traditional Jajanan Pasar
Silver Medal, Boiron Plated Dessert
3 Silver Medal, 6th Junior ACC
Kraft Culinary Festival
The 3rd LaCuisine
(1 Silver Medal Hot Dessert
1 Silver Medal Platted Dessert
2 Silver Medal Platted Appetizer
2 Bronze Medal Platted Dessert
Nasional Cooking competition Universitas
Pelita Harapan

2018
The 2nd LaCuisine
(Bronze Medal Award Appetizer Platter
Silver Medal Award Appetizer Platter
Bronze Medal Award Platting Dessert)

2009
Asean Skill Competition (ASC) tingkat
Provinsi Jawa Barat Tahun
(Juara Harapan 2 dan 3)

2010
Pastry Challange, Bandung (Juara 3)

2012
Fruit & Vegetable Carving Championship
tingkat jawa barat (Juara 1, 2 dan 3)
Junior Pastry Challenge (Juara 4)
Fruit Carving Challenge, Lottmart,
Bandung (Juara 1)

2013
Fruit Carving Challenge, Universitas
Pendidikan (Juara 1)
Fruit & Vegetable Challenge, Food & Hotel
Expo

2014
Soes & Eclair Competition, Bogasari Expo
Cooking Battle Universitas Pendidikan
Indonesia (Juara 1)
Kopo Food Challenge Winner
of professional Chef Contest 2 (Juara 1)
Fruit Carving Challenge, Lottmart,
Bandung (Juara 2)

2015
Salon Culinaire, Jakarta-Indonesia
(Bronze Medal Award)



2017
Cooking Batle of food Display
Politeknik Negeri Bandung
The Best Of Junior Asian Chef di
The 11th Salon Culinaire

STUDENT ACHIEVEMENT



2022

Platting Dessert Competition 15th
IndonesianChef Association Anniversary
(Juara 1)

Plating Dessert Competition Kompetisi Pariwisata Indonesia 12
Politeknik Negeri Bandung
(Juara 1)

Hospitour Universitas Pelita Harapan
(Juara 1 Kitchen Competition)

(Juara 3 Javanese Deconstructed Plated Dessert)

Semarak Kemerdekaan Maxim Cooking Competition
(Juara 1 & Juara 2)

LaCuisine Cooking Competition 2022
(Silver Medal Beef Main Course Aussie Beef)

(Silver Medal San Remo Pasta Challenge)

(Silver Medal The Best Brownies)

(2x Silver Main Course Ulu Chiken Challenge)

(2x Bronze Fish Main Course Challenge)

(Silver Medal Fish Main Course Challenge)

STUDENT ACHIEVEMENT

2023



Malaysia Culinary World Cup 2023,
Persatuan Kulinari Malaysia Bersatu
(MBCA)

1 Gold Medal Modern Poultry
2 Silver Medal Team of Two Modern
Dessert

1 Silver Medal Main Course Beef
1 Bronze Medal Modern Main Course
Fish & Seafood
2 Bronze Medal Team of Two Modern
Western Cuisine

Chef Expo Food & Beverages Expo,
ICA (Indonesian Chef Association)

1 Bronze Medal Profesional Red Meat
1 Bronze Medal Indonesia Platted
Dessert

1 Bronze Medal Profesional Red Meat

1 Silver Medal Seafood Professional
1 Silver Medal Silver Medal
Diploma Junior Red Meat
1 Bronze Medal Pasta junior

KPI 13 (Kompetisi Pariwisata Indonesia

13) Politeknik Negeri Bandung
Juara 1 Platted Dessert
Juara 3 Platted Dessert

Indonesia International Halal Chef
Competition

Juara 2 National University
Meat/Poultry

Juara 3 International-Chef
Professional Team (Black Box)

HOSPITOUR 2023

Juara 3 Cooking Kompetition Team
of Two

Juara 4 Pastry Display Set
Competition Team of Three

Salon Culinaire 2023

1 Silver Medal San Rose Brand Plated
Dessert " Modern Jajanan Pasar"

2 Bronze Medal Aussie Beef & Lamb -
Indonesian Main Course Beef

1 Bronze Medal San Remo Junior Pasta

1 Bronze Medal Barco - Main Course
Vegetarian

1 Bronze Medal Elle & Vire Plated
Dessert Western Style

1 Bronze Medal Dress The Cake dengan
tema "Chef Life"

50th Anniversary Sindang Reret
- The Heritage of "Sunda"
Competition

Juara 3 The Heritage of
"Sunda" Competition

Juara 3 Butcher & Cooking
Competition

Jakarta Butcher Challange

HUT Provinsi Jawa Barat yang
ke-78 - "Fun Cooking and
Brewing Competition"

Juara 1 One set plating menu
coffee competition

Juara 4 Professional Class West
java food competition

Best Of Hot Dessert Medjool Dates

1 Gold Medal Fish Main Course

2 Silver Medal San Remo Junior Pasta

2 Silver Medal Kewpie Plated Appetizer

1 Silver Medal The Best Chiffon

1 Bronze Medal San Remo Western Pasta Professional

2 Bronze Medal True Aussie western Main Course Beef Lamb

STUDENT ACHIEVEMENT



2023

- Best Of Hot Dessert Medjool Dates**
- 1 Gold Medal Fish Main Course**
- 2 Silver Medal San Remo Junior Pasta**
- 2 Silver Medal Kewpie Plated Appetizer**
- 1 Silver Medal The Best Chiffon**
- 1 Bronze Medal San Remo Western Pasta Professional**
- 2 Bronze Medal True Aussie western Main Course Beef Lamb**
- 1 Diploma Kewpie Plated Appetizer**
- 2 Diploma Caprigiani Gelato Cup**
- 1 Diploma Fish Main Course**

• STUDENT ACHIEVEMENT



2024

Best Of KPI 14 (Kompetisi Pariwisata Indonesia) Politeknik Negeri Bandung

- Juara 1 Black Box Competition
- Diploma Platted Dessert
- Diploma Platted Dessert

Best Of Hospitour 2024

- Juara 2 Lecturer Competition Category
- Best of Main Course Set Menu Competition Team
- Best of Main Course Set Menu Competition Team
- Diploma Pastry Competition Team
- Diploma Pastry Competition Team

Best Of FAVE Hotel Pamanukan Culinary Battle 2024

- Diploma Chicken Competition Category
- Diploma Chicken Competition Category
- Juara 1 Chicken Competition Category

Best Of Olimpade Vokasi Indonesia 2024

- 1 Juara 1 Black Box Competition

Best Of Happy Harvest Koki Muda Nusantara 2024

- Diploma Black Box Competition
- Diploma Black Box Competition
- Juara 2 Black Box Competition
- Juara 2 Black Box Competition
- Diploma Black Box Competition
- Diploma Black Box Competition
- Juara 3 Black Box Competition
- Juara 3 Black Box Competition

Best Of Jakarta Butcher Challange Season 3 2024

- Juara 1 Student Lamb Butcher & Cooking Competition
- Juara 1 Student Lamb Butcher & Cooking Competition
- Diploma Student Lamb Butcher & Cooking Competition
- Diploma Student Lamb Butcher & Cooking Competition

Best Of 6th NHI Tourism Skill Competition (NTSC)

- Diploma Cake Decoration
- Juara 2 Cake Decoration
- Juara 3 Fusion of Indonesia: Diversity Main Course Challenge
- Juara 2 Fusion of Indonesia: Diversity Main Course Challenge

Best Of Indonesia International Halal Chef Competition (IIHCC)

- Juara 1 National Class University Team
- Juara 2 National Class University Team
- Juara 3 National Class University Team

STUDENT ACHIEVEMENT



2024

Best Of 6th LaCuisine 2024

- 1 Diploma Jajanan Pasar Plated Dessert
 - 2 Diploma Medjool Dates
 - 3 Diploma Gelato
 - 4 Bronze Medal Chiffon Cake
 - 5 Diploma Appetizer
 - 6 Bronze Medal Fish Main Course
 - 7 Diploma Fish Main Course
 - 8 Diploma Chicken Main Course
 - 9 Diploma Chicken Main Course
 - 10 Bronze Medal Fish Main Course
 - 11 Bronze Medal Fish Main Course
 - 12 Silver Medal Beef Main Course
 - 13 Diploma Beef Main Course
 - 14 Diploma Seafood Penne
 - 15 Diploma Modern Japas
 - 16 Bronze Medal Appetizer
 - 17 Diploma Beef Main Course
 - 18 Diploma Chicken Main Course
 - 19 Diploma Modern Japas
 - 20 Silver Medal Western Dessert
 - 21 Diploma Gingerbread House
 - 22 Bronze Medal Dress the Cake
 - 23 Diploma Christmas Cookies
 - 24 Bronze Medal Embassy Praline
 - 25 Bronze Medal Chiffon Cake
 - 26 Diploma Western Dessert
- Best Of MLA Butcher Challange
- 1 Diploma Beef Main Course
 - 2 Diploma Beef Main Course
 - 3 Diploma Beef Main Course
 - 4 Diploma Beef Main Course

OUR ALUMNUS



IMAN AHMAD FADILAH

Executive Sous Chef Hotel De Pavilljoen Bandung



RIZKI CAKE

Technical Baker & Baking influencer



FAKIH NURSYADID RISFAND

Chef Scenic-Luxury Cruises & Tours



SOBUR

Executive Sous Chef Holiday Inn Pasteur Bandung



WIZDAN PURNAMA

Executive Pastry Chef Autograph Collection, Hungary



BAGUS ARDIAN

Executive Chef Laloba Restaurant - Tanmu Group



TIARA OKTAVIANI

Bisnis Owner Otimostory



FITRIA NUR HAMISA

Profesional Chef & RnD
PT. Favori Crop Sedaya
(Ina cookies Company)



RIZKI SAPUTRA

Chef de Partie Player House Restaurant,
United Arab Emirates



ELI FATMAWARDI

Chef de Cuisine Waldorf Astoria Ras Al Khaima, United Arab Emirates



DODI KURNIA

Pastry Chef de Partie American Queen Voyages, Canada

• BIAYA KULIAH D1 PROGRAM CULINARY & PASTRY ARTS

PENDAFTARAN	PROGRAM STUDI	UPP	PSP	UKT
BATCH 1 & 2	D1 Culinary Arts/Pastry Arts	14.900.000	*)	11.000.000
BATCH 3 & 4	D1 Culinary Arts/Pastry Arts	15.900.000	*)	11.000.000

Sistem Angsuran Biaya

BATCH	BIAYA KULIAH			TOTAL BIAYA	PEMBAYARAN	
	PSP	UPP	UKT		ANGSURAN 1	ANGSURAN 2
1 & 2	*)	14.900.000	11.000.000	25.900.000	7.750.000	1.650.000
3 & 4	*)	15.900.000	11.000.000	26.900.000	8.750.000	1.650.000



CATATAN BIAYA

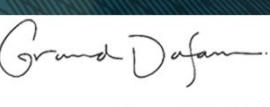
- 1. Biaya Pendaftaran 400,000 di bayarkan saat awal pendaftaran**
- 2. Untuk PSP (Penambahan Sumbangan Pendidikan) tidak ada minimal besaran nominal yang ditentukan**
- 3. Syarat registrasi ulang untuk calon mahasiswa yang lolos seleksi penerimaan adalah dengan melakukan pembayaran minimal Angsuran ke-1**
- 4. Biaya yang sudah dibayarkan tidak dapat ditarik kembali dengan alasan apapun**
- 5. Bagi yang melakukan pelunasan sekaligus untuk biaya kuliah, mendapatkan disc 10% untuk UPP dan UKT.**

FASILITAS YANG DI DAPAT :

- 1. Bahan baku praktikum**
- 2. UTS, UAS, PKL, SEMINAR, SIDANG, Uji Kompetensi**
- 3. 2 stel Daily Uniform (2 Shirt, 2 Pants, 2 Nectie, 1 jas almamater, Name Tag)**
- 4. 2 stel Chef Uniform (2 Pants, 2 buah Apron, 2 buah Necktie, 2 Topi/Kerudung, 1 Kitchen Shoes)**
- 5. Kitchen/Pastry Utensil**
- 6. Bangunan (Wifi, Perpustakaan, Loker, Ruang Praktek)**
- 7. Kegiatan Mahasiswa (Kegiatan BEM, Table Manner, Swaster, LDKM)**
- 8. BPJS PKL, Rectal test & HbSAG**

(BELUM TERMASUK KEGIATAN WISUDA)

OUR PARTNER



OUR PARTNER



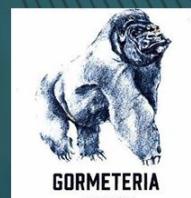
PATRAJASA

pullman
HOTELS AND RESORTS

VUE PALACE
HOTEL

HARPER PURWAKARTA
JAWA BARAT
BY ASTON

eastparchotel
YOGYAKARTA



FLOW PMB

STEP 1

**Ambil Nomor Registrasi**

Click tombol "Ambil No Registrasi" lalu isi data yang diminta untuk mendapatkan *nomor bayar*

STEP 2

**Pembayaran Registrasi Pendaftaran**

Check email, lalu melakukan pembayaran ke tujuan transfer sesuai informasi pada email

STEP 3

**Unggah Bukti Transfer**

Click unggah bukti bayar, lalu upload screenshot bukti transfer. Lalu tunggu sistem akan mengirimkan email berupa PIN untuk mengakses halaman form pendaftaran

STEP 6

**Test Interview**

Panitia penerimaan mahasiswa baru akan menghubungi melalui nomor WhatsApp untuk menjadwalkan test interview yang dilaksanakan secara online secara individu antara calon mahasiswa baru dengan team Dosen ATB Bandung



STEP 5

**Entrance Test**

Panitia mahasiswa baru akan mengirimkan link test akademik 50 soal yang terdiri dari matematika dasar, logika dasar, bahasa Indonesia, dan bahasa Inggris

STEP 4

**Lengkapi Formulir**

Lengkapi formulir pendaftaran dan upload dokumen administrasi



STEP 7

**Pengumuman Hasil test**

Hasil test akan diumumkan setiap akhir gelombang, kriteria penilaian merupakan akumulasi dari nilai test Interview dan test akademik. Calon mahasiswa baru yang memenuhi kriteria nilai akan diumumkan di halaman web atb-bandung.ac.id



STEP 8

**Registrasi Ulang**

Bagi calon mahasiswa baru yang dinyatakan diterima, harus melakukan registrasi ulang dengan konfirmasi kebagian keuangan ATB Bandung (+62811-2009-516) dengan melakukan pembayaran UPP dan Semester 1

HOW TO REGISTER?

1. Memiliki Passion di dunia kuliner
2. Upload Ijazah SMA/Surat keterangan lulus (School Certificate)
3. Upload KTP (ID Card)/Passport untuk International Students
4. Upload Kartu keluarga (Family Card)
5. Upload Surat Keterangan Catatan Kepolisian (Police Certificate)/ Surat Keterangan Berkelakuan Baik Sekolah
6. Upload Surat keterangan sehat dari Klinik/Puskesmas/Rumah sakit (Certificate of Health Report)
7. Upload Foto diri berlatar belakang warna merah