



**AKADEMI
TATABOGA
BANDUNG**

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

BROCHURE D1

PROGRAM PASTRY ARTS

2024-2025

Atb-bandung.ac.id

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 bekrepiadian 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.







PASTRY ARTS



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

Kami percaya pendidikan vokasi yang baik dalam mencetak tenaga ahli adalah dengan melaksanakan pendidikan yang berorientasi pada proses dan hasil. Melalui pengembangan sikap, pengetahuan dan keahlian keterampilan secara holistik, dengan membangun kebiasaan bagaimana bekerja dan berfikir dengan cara yang benar melalui pelatihan yang di ulang-ulang sehingga terjadi peningkatan performa, mental dan keterampilan pada mahasiswa.

JADWAL KULIAH

REGULER 08.00 - SELESAI (SENIN-SABTU)



Beban Studi
44-47 sks



6 Bulan magang
pada semester 2



Lama Studi
2 semester

KOMPETENSI LULUSAN D-I



1. Berakhlak 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?



- > Pengetahuan Sanitasi & Hygiene
- > Pengetahuan Industri Hospitality
- > Prinsip Dasar Kuliner & Dapur
- > Industry Placement

- > English for Culinary Industry
- > Etika Profesi
- > Dekorasi Cake 1
- > DLL

- > Pastry & Bakery 1
- > Kue Tradisional Indonesia
- > Dessert

PROFIL LULUSAN D1 PASTRY



✓ Commis

✓ Cook Helper

✓ Pengelola operasional restaurant

✓ Pastry, baking stylish

✓ Pengelola pastry, bakery

✓ Confectionery (Chocolate & candy)

✓ Bisnis Owner

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



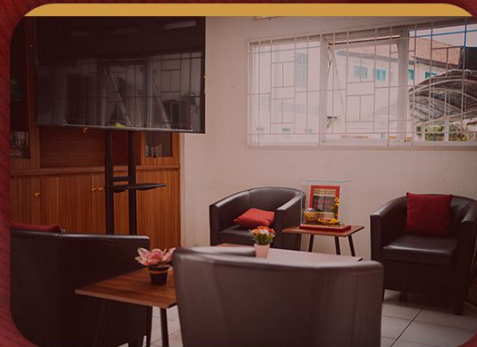
Uji kompetensi rutin dilaksanakan di kampus Akademi Tata Boga Bandung, untuk program studi D3 para lulusannya wajib memiliki minimal tiga sertifikat kompetensi, sedangkan untuk program studi D1 minimal memiliki dua sertifikat kompetensi. Hal ini merupakan bukti pengakuan bahwa para lulusan ATB Bandung 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



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.



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.



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.



HOT PASTRY KITCHEN LAB

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



BUTCHERING ROOM

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



CHOCOLATE ROOM

Ruang pembelajaran mata kuliah Pengolahan Coklat, Dekorasi, dan Viennoiserie



KITCHEN AUDITORIUM

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



LIBRARY

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



STORE ROOM

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

STUDENT ACHIEVEMENT



2021
'Hayu Masak' Bersama RS Cahya
(Juara 1) Kawalayaan
(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)

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

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

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

2010
Pastry Challenge, Bandung (Juara 3)

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

STUDENT ACHIEVEMENT



2022

Plating Dessert Competition 15th Indonesian Chef 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 Kulineri 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 Profesional
- 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)

Best Of Hot Dessert Medjool Dates

- 1 Gold Medal Fish Main Course
- 2 Silver Medal San Remo Junior Pasta
- 2 Silver Medal Kewpie Platted Appetizer
- 1 Silver Medal The Best Chiffon
- 1 Bronze Medal San Remo Western Pasta Profesional
- 2 Bronze Medal True Aussie western Main Course Beef Lamb

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 Platted 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 Platted 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 Challenge

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



OUR ALUMNUS



IMAN AHMAD FADILAH
Executive Sous Chef Hotel De Pavillioen Bandung



RIZKI CAKE
Technical Baker & Baking influencer



FAKIH NURSYADID RISFAND
Chef de Partie Gaia Hotel and Resort



SOBUR
Executive Sous Chef Holiday Inn Pasteur Bandung



RIZKI SAPUTRA
Chef de Partie Player House Restaurant, United Arab Emirates



DEWI PUTRI AYU SETYORINI
Chef de Partie Chiwahwah Mexican, New Zealand



WIZDAN PURNAMA
Executive Pastry Chef Autograph Colletion, Hungary



BAGUS ARDIAN
Executive Chef Masa Restaurant Group



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



DODI KURNIA
Pastry Chef de Partie American Queen Voyages, Canada



TIARA OKTAVIANI
Bisnis Owner Otimostory



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



BIAYA KULIAH D1

PROGRAM CULINARY & PASTRY ARTS

PENDAFTARAN	PROGRAM STUDI	UPP	PSP	UKT (Full 1 Tahun)
GELOMBANG 1	D1 Culinary Arts/Pastry Arts	12.000.000	*)	11.000.000
GELOMBANG 2	D1 Culinary Arts/Pastry Arts	13.000.000	*)	11.000.000

Sistem Angsuran Biaya

GELOMBANG	BIAYA KULIAH			TOTAL BIAYA	PEMBAYARAN	
	PSP	UPP	UKT		Angs ke-1	Angs ke-2 s/d 12
1 (satu)	*)	12.000.000	11.000.000	23.000.000	6.500.000 + PSP*)	1.500.000
2 (dua)	*)	13.000.000	11.000.000	24.000.000	7.500.000 + PSP*)	1.500.000

CATATAN BIAYA

- 1. Biaya Pendaftaran 300,000 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. Seragam almamater (1 stel seragam harian, 1 buah dasi, 1 jas almamater, Name Tag)**
- 4. 2 Baju Cook, 1 Pants, 1 buah Apron, 1 buah Necktie, Topi/Kerudung, Kitchen Shoes)**
- 5. Kitchen/Pastry Utensil**
- 6. Bangunan (Wifi, Perpustakaan, Loker)**
- 7. Kegiatan Mahasiswa (Kegiatan BEM, Table Manner, Swaster, LDKM)**

(BELUM TERMASUK KEGIATAN WISUDA)

OUR PARTNER



OUR PARTNER



RULES PMB

STEP 1



Registrasi dan Login Via Google

Click google ketik pmb.atb-bandung.ac.id. Isi formulir yang tersedia untuk melakukan pendaftaran

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

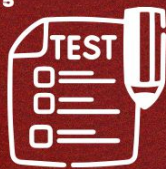
STEP 6



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 60 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 (+62811-2009-515) dengan melakukan pembayaran UPP dan Semester 1

HOW

TO REGISTER?

1. Untuk D1 Cruise Ship minimal usia 20 Tahun
2. Memiliki Passion di dunia kuliner
3. Upload Ijazah SMA/Surat keterangan lulus (School Certificate)
4. Upload KTP (ID Card)/Passport untuk International Students
5. Upload Kartu keluarga (Family Card)
6. Upload Surat Keterangan Catatan Kepolisian (Police Certificate)/ Surat Keterangan Berkelakuan Baik Sekolah
7. Upload Surat keterangan sehat dari Klinik/Puskesmas/Rumah sakit (Certificate of Health Report)
8. Upload Foto diri berlatar belakang warna merah