AKADEMI
TATABOGA
BANDUNG

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

BROCHURE D3

CULINARY 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 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.

BAN-PT
Ari Purbayanto
SERTIFIKAT AKREDITASI
Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi
berdasarkan Surat Keputusan Direktur Dewan Eksekutif BAN-PT No. 2299/SK/BAN-PT/Ak.Ppj/D3/VI/2023, menyatakan bahwa
Program Studi Tata Boga, Pada Program Diploma-III Akademi Tata Boga Bandung, Kabupaten Bandung
memenuhi syarat peringkat
Akreditasi B
Sertifikat akreditasi program studi ini berlaku
sejak tanggal 27 - Juni - 2023 sampai dengan 27 Juni 2028
Jakarta, 13 - Juni - 2023
Prof. Ari Purbayanto, Ph.D.
Direktur Dewan Eksekutif

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

CULINARY ARTS

Konsentrasi kitchen bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang memahami dan mengerti, serta memiliki keterampilan dalam merencanakan, menjalankan, serta mengendalikan pengolahan produk masakan Nusantara, Oriental, Kontinental, baik secara konsep maupun praktik. Pengembangan mahasiswa yang kompeten dalam melaksanakan pekerjaan yang bersifat rutin, dapat menyelesaikan masalah kontekstual secara mandiri, baik dalam bentuk pelaksanaan maupun tanggung jawab pekerjaannya.

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

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

JADWAL KULIAH

REGULER
08.00 - SELESAI (SENIN-SABTU)

SORE
16.00 - SELESAI (SENIN-JUMAT)

Beban
Studi 110-120 sks

Lama Studi
6 semester

6 Bulan magang
pada semester 4

Gelar yang didapat Ahli madya
(A.md Tata Boga)

KOMPETENSI LULUSAN D-III

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
8. Mengatur hidangan untuk kegiatan event besar
9. Menerapkan prinsip-prinsip perencanaan dan pemasaran dalam penjualan makanan
10. Menerapkan sistem pengendalian dan operasional perusahaan
11. Mampu menciptakan dan menerapkan gagasan inovatif dalam berwirausaha bidang makanan dan hospitality
12. Menerapkan sistem manajemen tata boga
13. Mampu berkomunikasi lisan maupun tulisan dengan baik dan benar.

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

WHAT YOU'LL LEARN?

- Pengetahuan Sanitasi & Hygiene
- Pengetahuan Industri Hospitality
- Prinsip Dasar Kuliner & Dapur
- English for Culinary Industry
- Etika Profesi
- Garde Manger
- Masakan Indonesia
- Masakan Kontinental
- Masakan Oriental
- Supervisi Kuliner
- Pengolahan Beverages
- Dekorasi Hidangan & Service
- Dessert
- Cost Control
- Nutrisi & Diet
- Pengawetan Makanan
- Pop-up Restaurant Project
- Pemasaran Produksi Makanan
- Inovasi Boga
- Final Project
- DLL

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

PROFIL
LULUSAN D3 CULINARY

- Commis
- Catering
- Food stylish
- Business Owner
- Chef Instructure
- Food Demonstrator
- Food Analysist & Creator
- Chef de partie / supervisor

OUR INTRUCTORS

Intrukstur 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 tersetifikasi 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 curricullum, 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.

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

KITCHEN LABORATORIUM

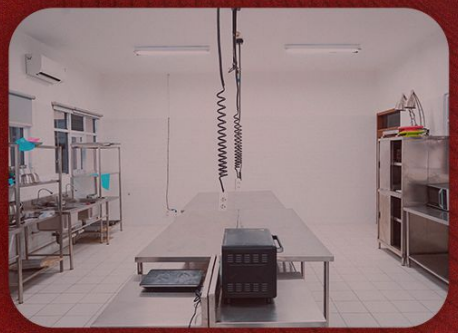
Individual Kitchen Laboratorium dengan standar industri sebagai Tempat pembelajaran praktikum mata kuliah Culinary Arts.

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.

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

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)

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)

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)

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

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)

2010
Pastry Challange, Bandung (Juara 3)

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

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)

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

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 platting menu coffee competition
Juara 4 Professional Class West java food competition

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

OUR ALUMNUS

IMAN AHMAD FADILAH
Executive Sous Chef Hotel De Pavillijoen 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)

AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

BIAYA KULIAH D3
PROGRAM CULINARY & PASTRY ARTS

PENDAFTARAN	PROGRAM STUDI	UPP	PSP	UKT (per-semester)
GELOMBANG 1	D3 Culinary Arts/Pastry Arts	16.500.000	*)	9.800.000
GELOMBANG 2	D3 Culinary Arts/Pastry Arts	17.500.000	*)	9.800.000

Sistem Angsuran Biaya Gelombang 1

SEMESTER	BIAYA KULIAH			TOTAL	SISTEM ANGSURAN per Bulan				
	PSP	UPP	UKT		1	2	3	4	5
1 (satu)	*)	10,000,000	9.800.000	19.800.000	6.000.000 + PSP*)	3.450.000	3.450.000	3.450.000	3.450.000
2 (dua)		6.500.000	9.800.000	16.300.000	4.000.000	3.075.000	3.075.000	3.075.000	3.075.000
3 (tiga)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500
4 (empat)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500
5 (lima)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500
6 (enam)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500

AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

BIAYA KULIAH D3
PROGRAM CULINARY & PASTRY ARTS

Sistem Angsuran Biaya Gelombang 2

SEMESTER	BIAYA KULIAH			TOTAL	SISTEM ANGSURAN per Bulan				
	PSP	UPP	UKT		1	2	3	4	5
1 (satu)	*)	11,000,000	9.800.000	20.800.000	7.000.000 + PSP*)	3.450.000	3.450.000	3.450.000	3.450.000
2 (dua)		6.500.000	9.800.000	16.300.000	4.000.000	3.075.000	3.075.000	3.075.000	3.075.000
3 (tiga)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500
4 (empat)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500
5 (lima)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500
6 (enam)			9.800.000	9.800.000	2.450.000	1.837.500	1.837.500	1.837.500	1.837.500

AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

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 Semester 1, 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 (2 stel seragam harian, 2 buah dasi, 1 jas almamater, Name Tag)
4. 2 Seragam cook, 2 buah apron, 2 buah necktie, Topi/Kerudung, Safety Shoes)
5. Kitchen/Pastry Utensil
6. Bangunan (Wifi, Perpustakaan, Loker)
7. Kegiatan Mahasiswa (Kegiatan BEM, Table Manner, Swaster, LDKM)

(BELUM TERMASUK KEGIATAN WISUDA)

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

OUR PARTNER

dapur kuweh
ponyo
ARYADUTA HOTELS
ATRIA MALANG
JAYAKARTA HOTELS & RESORTS INDONESIA
TOMODACHI RESTO & CAFE
GRAND PASUNDAN CONVENTION HOTEL
THE PAPANDAYAN
AMAROOSSA GRANDE BEKASI
THE TRANS LUXURY HOTEL
GREENFOREST RESORT & WEDDING
GRAND TJOKRO BANDUNG
JANEVALLA BANDUNG
RSAI
éL HOTEL ROYALE Bandung
GRAND INNA MALIOBORO
G. H. UNIVERSAL HOTEL BANDUNG
PURI KHATULISTIWA HOTEL
HOTEL TENTREM YOGYAKARTA
Van Hengel Catering Services
ibis HOTELS
MP HOTEL MERLYNN PARK HOTEL
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
INTERCONTINENTAL HOTELS & RESORTS
SHAKTI hotel Bandung
Grand Asrilia Hotel Convention & Restaurant
HYATT REGENCY YOGYAKARTA
RUMAH KITO RESORT HOTEL
Holiday Inn
BTC HOTEL
Bumi Sawunggaling HOTEL
MÖVENPICK HOTELS & RESORTS
ARION swiss-belHOTEL BANDUNG
THE 101 HOTEL & RESORT
moxy HOTELS
DOUBLE-SIX LUXURY HOTEL - SEMINYAK
Grand Dafam BELA • TERNATE
Grand Artos
雪印メグミルク MEGMILK SNOW BRAND
GRAND Siriya HOTEL KEDIRI
The Alana HOTEL & CONVENTION CENTER - SOLO BY ASTON
INDONESIAN CHEF ASSOCIATION
Jambuluwuk hotels & resorts
PADMA
GRAND ORCHARDZ HOTEL
THE UNION GROUP
madalangu bakehouse
BOLO BAKE WWW.LOKERSOLORAYA.COM
CROWNE PLAZA HOTELS & RESORTS
ULTIMA HORISON RISS - YOGYAKARTA
BEAU BAKERY
YOGYA GROUP
farél PÂTISSERIE CAFÉ
BISOU PÂTISSERIE
PIPINOS
resinda hotel | Karawang Managed by Padma Hotels
EXQUISE PATISSERIE
Ambrogio
GÀIÀ HOTEL

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

OUR PARTNER

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

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

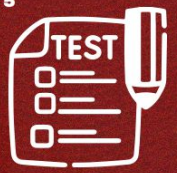
Click unggah bukti bayar, lalu upload screenshoot bukti transfer. Lalu tunggu sistem akan mengirimkan email berupa PIN untuk mengakses halaman form pendaftaran

STEP 4

Lengkapi Formulir

Lengkapi formulir pendaftaran dan upload dokumen administrasi

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 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 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 Ketarangan 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