



**AKADEMI
TATABOGA
BANDUNG**

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

BROCHURE D3

CULINARY ARTS.

2023-2024

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.





CULINARY 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

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.

JADWAL KULIAH

KOMPETENSI LULUSAN D-III

REGULER
08.00 - SELESAI (SENIN-SABTU)

SORE
16.00 - SELESAI (SENIN-JUMAT)



**Beban
Studi 110-120 sks**



**6 Bulan magang
pada semester 4**



**Lama Studi
6 semester**



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

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.

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

PROFIL LULUSAN D3 CULINARY



✓ Commis

✓ Food stylist

✓ Chef Instructure

✓ Food Analystist & Creator

✓ Catering

✓ Business Owner

✓ Food Demonstrator

✓ Chef de partie / supervisor

OUR INSTRUCTORS



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 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

Akademi Tata Boga Bandung mempunyai lobi yang sangat representatif menurut fungsinya. Dengan fasilitas yang memadai.



RESTAURANT & COFFEE BAR LABORATORIUM

Digunakan sebagai sarana menyalurkan minat dan implementasi pembelajaran kuliah.



PRAY ROOM

Akademi Tata Boga Bandung menyediakan tempat beribadah yang nyaman bagi mahasiswa.



TOILET

Toilet menjadi hal utama dalam memberikan suasana



LOKER

Fasilitas loker diberikan untuk mahasiswa agar memberikan rasa aman dalam menyimpan barang pribadi.

OUR FACILITIES



EDUCATION HOT KITCHEN LAB

Education hot kitchen laboratorium, Tempat pembelajaran praktikum mata kuliah culinary arts bagi mahasiswa.



STUDENT DOME

Sebagai ruang ekspresi untuk mahasiswa, serta untuk tempat kegiatan kemahasiswaan outdoor dan project management tata boga.



RESTAURANT & COFFEE BAR LABORATORIUM

Digunakan sebagai sarana menyalurkan minat dan implementasi pembelajaran kuliah.



CLASS ROOM

Ruangan kelas yang ditunjukan untuk perkuliahan materi



KITCHEN AUDITORIUM

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



EDUCATION PASTRY & BAKERY KITCHEN LAB

Terdapat pastry kitchen laboratorium, untuk praktikum mata kuliah pastry dan bakery

OUR FACILITIES



LIBRARY

+1000 koleksi buku kuliner sebagai salah satu sarana referensi mahasiswa dalam mengembangkan menambah keilmuan bidang kuliner.



PASTRY & BAKERY TEACHING FACTORY

Bakery kitchen sarana pembelajaran matakuliah project pada semester 5.



CHOCOLATE ROOM

Sarana pembelajaran coklat dan turunannya pada program studi pasty arts.



PROFESSIONAL HOT KITCHEN

Sarana pembelajaran matakuliah project pada semester 5.

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
(Diploma Boiron Plated Dessert
Bronze Medal, Traditional Jajanan Pasar
Silver Medal, Boiron Plated Dessert
3 Silver Medal, 6th Junior ACC
(Juara 3) Diploma, 6th Junior ACC
Diploma, Asian Pasta)
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
1 Diploma Plated Dessert
1 Diploma Seafood Challenge)
Nasional Cooking competition Universitas
(Juara 2) Pelita Harapan

2018

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

2017

Cooking Battle 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)
(Diploma 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
Junior Pastry Challenge
Fruit Carving Challenge, Lottemart,
Bandung (Juara 1)
(Juara 1, 2 dan 3)
(Juara 4)

2013

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

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)

(Diploma Dress the Cake)

(Diploma Indonesian Cocoa Plating Dessert)

(Diploma Western Plated Dessert)

(Diploma Main Course Ulu Chiken Challenge)

OUR ALUMNUS



IMAN AHMAD FADILAH
Executive Chef Madame Resto
Corporate Chef PT. Kartika Boga Lestari



RIZKI CAKE
Technical Baker & Baking influencer



FAKIH NURSYADID RISFAND
Chef de Partie Pullman Ciawi Vimala Hills



SOBUR
Sous Chef Holiday Inn Pasteur Bandung



RIZKI SAPUTRA
Commis Chef Celavi Restaurant Dubai UEA



DEWI PUTRI AYU SETYORINI
Junior Area Chef Culex Hospitality Company
Dubai UEA



WIZDAN PURNAMA
Senior Executive Chef The Ritz-Carlton
Yacht Collection Santander, Spain



BAGUS ARDIAN
Chef de Partie The Botanica Sanctuary



ELI FATMAWARDI
Chef de Cuisine Mandapa,
Ritz Carlton Reserve Bali



DODI KURNIA
Pastry Chef de Partie The Botanica Sanctuary



TIARA OKTAVIANI
Bisnis Owner Otimostory



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

BIAYA KULIAH D3 PROGRAM CULINARY

GELOMBANG 1

SEMESTER	BIAYA KULIAH			TOTAL	SISTEM ANGSURAN per Bulan					
	PSP	UPP	SPP		1	2	3	4	5	6
1 (satu)	*)	15,000,000	9,800,000	24,800,000	5.000.000 + PSP*)	3,960,000	3,960,000	3,960,000	3,960,000	3,960,000
2 (dua)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
3 (tiga)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
4 (empat)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
5 (lima)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
6 (enam)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000

GELOMBANG 2

SEMESTER	BIAYA KULIAH			TOTAL	SISTEM ANGSURAN per Bulan					
	PSP	UPP	SPP		1	2	3	4	5	6
1 (satu)	*)	16,000,000	9,800,000	25,800,000	6.000.000 + PSP*)	3,960,000	3,960,000	3,960,000	3,960,000	3,960,000
2 (dua)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
3 (tiga)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
4 (empat)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
5 (lima)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000
6 (enam)			9,800,000	9,800,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000	2,450,000	1,225,000	1,225,000

CATATAN BIAYA

- 1. Biaya Pendaftaran 300,000 di bayarkan saat awal pendaftaran**
- 2. Untuk PSP (Penambahan Sumbangan Pendidikan) besaran nominal tidak ditentukan, nominal yang dibayarkan sesuai dengan pengajuan oleh pendaftar**
- 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**

FASILITAS YANG DI DAPAT :

- 1. Bahan baku praktikum**
- 2. UTS, UAS, PKL, SEMINAR, SIDANG, Uji Kompetensi**
- 3. Seragam almamater (2 stel seragam harian, 1 buah dasi, 1 jas almamater, Name Tag)**
- 4. 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)**

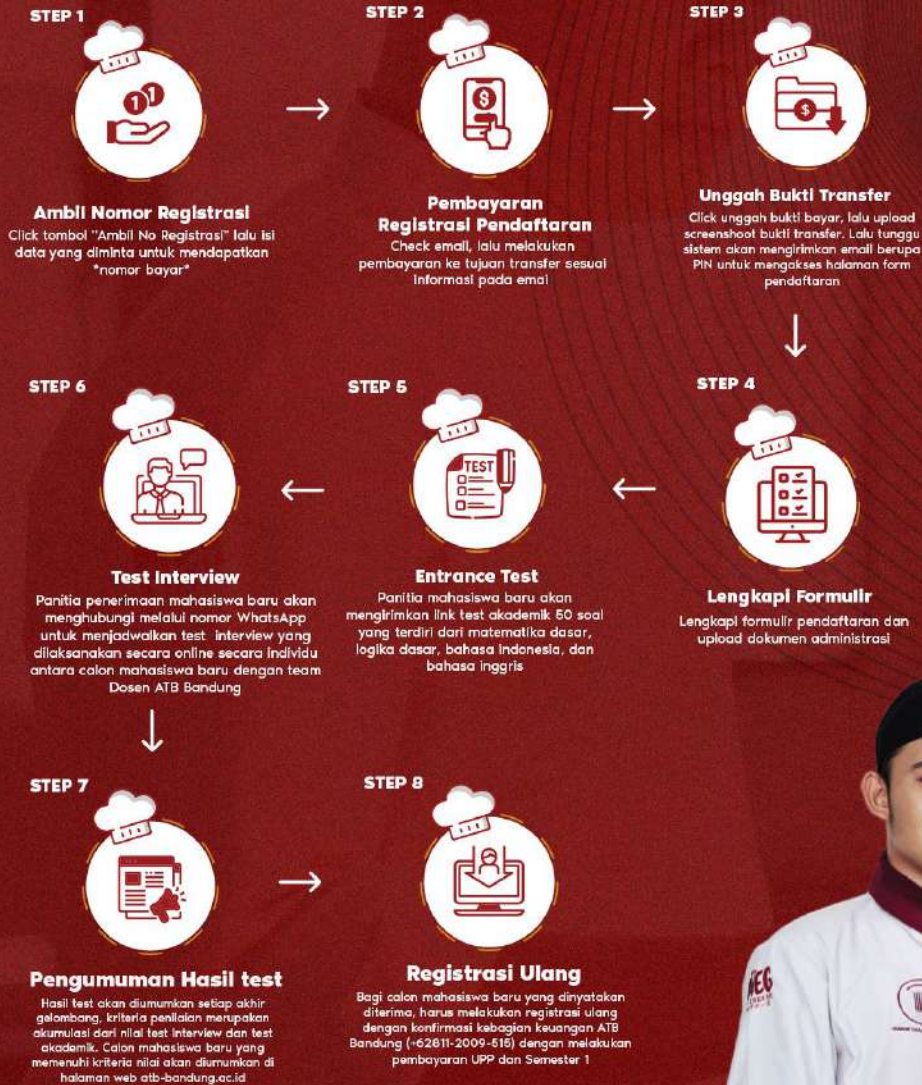
(BELUM TERMASUK KEGIATAN WISUDA)

OUR PARTNER



REGIST FLOW

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
8. Sertifikat Vaksin Ke-2 (Vaccine Certificate)

