



**AKADEMI  
TATABOGA  
BANDUNG**

© AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

**BROCHURE D3**

# **PASTRY ARTS.**

**2023-2024**

[Atb-bandung.ac.id](http://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 bekepibadian 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)

**SORE**  
16.00 - SELESAI (SENIN-JUMAT)



# KOMPETENSI LULUSAN D-III



**Beban  
Studi 110-120 sks**



**6 Bulan magang  
pada semester 2**



**Lama Studi  
6 semester**



**Gelar yang didapat Ahli pratama  
(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
- > Dekorasi Cake 2
- > Pastry & Bakery 2
- > Kue Tradisional Indonesia
- > Dessert
- > Minuman
- > Dekorasi Hidangan & Service
- > Cost Control
- > Nutrisi & Diet
- > Pengawetan Makanan
- > Pemasaran Produksi Makanan
- > Pop-up Restaurant Project
- > Pemasaran Produksi Makanan
- > Inovasi Boga
- > Pelatihan Bisnis Boga
- > Final Project
- > DLL



# PROFIL LULUSAN D3 PASTRY



✓ Commis

✓ Pastry, baking stylish

✓ Pengelola operasional restaurant

✓ Bisnis Owner

✓ Chef Instructure

✓ Chef de partie / supervisor

✓ Pengelola pastry, bakery

✓ Pastry, baking Demonstrator

✓ Pastry, baking Analysist & Creator

✓ Confectionery (Chocolate & candy)



# 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 pastry 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 Culinare  
(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 Culinare

**2015**

Salon Culinare, 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 PASTRY ARTS

### 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)**

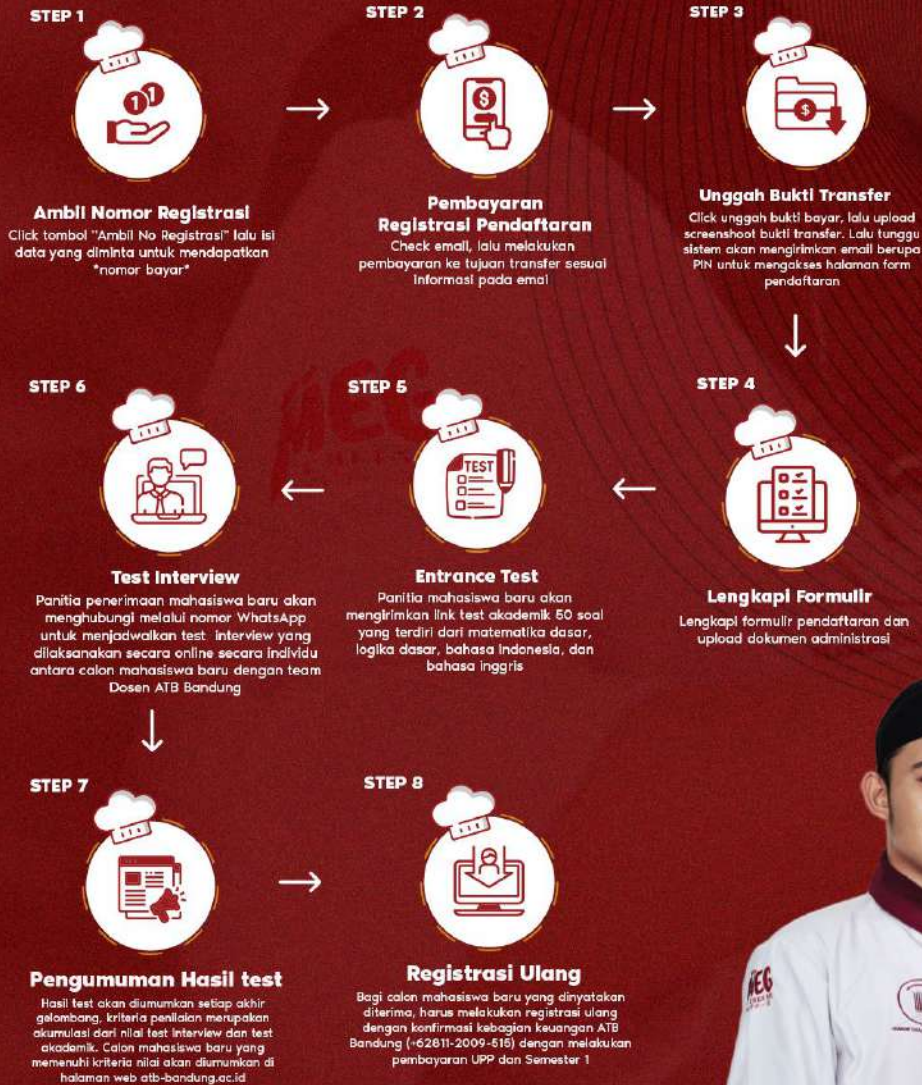


# OUR PARTNER





# 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)

