



SIJIL KEMAHIRAN MALAYSIA OPERASI SENI KULINARI

1561-005-2/3:2022



**Bantuan Kewangan
PTPK Disediakan**



**Kursus Tambahan
Disediakan**



**Peluang
Kerjaya**

*Tertakluk Pada Terma & Syarat



FUTUREEDGE COLLEGE (L01540)

Jalan Teknologi 2/1D, Taman Sains
Selangor, 47810 Petaling Jaya, Selangor



registration@futureedge.edu.my
www.futureedge.com.my



+603 6145 9807



+6011 53608838



facebook.com/futureedge.edu



instagram.com/edu.futureedge



tiktok.com/@futureedge.edu

OPERASI SENI KULINARI

I561-005-2/3:2022

Tempoh Pengajian : 18 Bulan (Termasuk latihan Industri)

Mod Latihan : Sepenuh Masa

RINGKASAN PROGRAM

Program Operasi Seni Kulineri direka untuk melatih pelajar dengan kemahiran praktikal dan profesional dalam penyediaan, pengolahan, dan penyajian makanan mengikut standard industri. Pelajar akan mempelajari teknik asas dan lanjutan memasak, penyediaan hidangan tempatan dan antarabangsa, kawalan kualiti serta amalan keselamatan makanan dan kebersihan dapur (HACCP). Latihan juga merangkumi penggunaan peralatan dapur, pengurusan inventori, serta penerapan kreativiti dan estetika dalam penyajian hidangan

program ini bersedia untuk menyertai sektor F&B, termasuk restoran, hotel, resort, catering, dan pusat latihan kulineri. Mereka juga mempunyai asas kukuh untuk memulakan perniagaan makanan sendiri atau melanjutkan pengajian dalam bidang kulineri profesional, sekaligus memenuhi keperluan industri yang menekankan kemahiran praktikal, kreativiti, dan profesionalisme.

MODUL SKM 2

- PRACTISE KITCHEN HYGIENE AND SAFETY PROCEDURE
- PERFORM VEGETABLE AND POTATO CUTS
- PERFORM COOKING METHODS
- PRODUCE STOCKS
- PRODUCE THICKENING AGENTS
- PRODUCE MOTHER SAUCES
- PRODUCE SOUPS (BASIC)
- PRODUCE VEGETABLE DISHES
- PRODUCE SALADS
- PRODUCE APPETIZERS
- PRODUCE SANDWICHES
- PRODUCE BREAKFAST DISHES
- PRODUCE COUPE DESSERTS

MODUL SKM 3

- MONITOR KITCHEN HYGIENE AND SAFETY PROCEDURE
- PRODUCE SALAD DRESSINGS
- PRODUCE SAUCES
- PRODUCE SOUPS (INTERMEDIATE)
- PRODUCE POTATO DISHES
- PRODUCE RICE AND FARINACEOUS
- PRODUCE NOODLES
- PRODUCE PASTA
- PRODUCE MAIN COURSE DISHES
- PRODUCE PLATED DESSERT

MODUL TAMBAHAN

- ESSENTIAL ABILITIES FOR THE WORKPLACE (CORE ABILITIES)
- ENTREPRENEURSHIP

KELEBIHAN PROGRAM DI FUTUREEDGE COLLEGE

- **SUNTIKAN TYPHOID***
- FASILITI DAN PERALATAN MENGIKUTI STANDARD DARI INDUSTRI

**Tertakluk kepada Terma & Syarat*

SYARAT KEMASUKAN

- BERUMUR 17 TAHUN HINGGA 40 TAHUN
- WARGANEGARA MALAYSIA;
- SIHAT FIZIKAL DAN MENTAL;
- BERMINAT DENGAN PROGRAM YANG DIPHON
- MENGUASAI 3M (MEMBACA, MENGIKIR DAN MENULIS).

PELUANG KERJAYA

- PEMBANTU DAPUR
- PEMBANTU CHEF
- CHEF / SOUS CHEF
- KITCHEN SUPERVISOR
- FOOD & BEVERAGE SUPERVISOR
- CATERING MANAGER
- USAHAWAN F&B

PETA LOKASI FUTUREEDGE COLLEGE

