

# SIJIL TEKNOLOGI HOSPITALITI PENYAJIAN

## SINOPSIS KURSUS

Kursus Penyajian merupakan salah satu kursus yang ditawarkan mengikut Standard Kemahiran Pekerjaan Kebangsaan atau NOSS yang digariskan oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran Malaysia. Pelatih akan dilatih mengenai protocol serta teknik hidangan makanan dan minuman kepada pelanggan dengan pelbagai standad tatasajian yang tertentu antaranya seperti *Malays Service, Chinese Service, American Service, French Service, Buffet Service, Room Service, Counter Service* dan banyak lagi.. Dengan pendekatan kaedah pembelajaran 70% amali dan 30% teori, mampu melahirkan pekerja mahir dan separa mahir bagi memenuhi kehendak pekerjaan pasaran masa kini.

## PERSIJILAN

Pelajar akan dianugerahkan:

- Sijil Teknologi oleh Insititut Kemahiran Belia Negara (IKBN) Kementerian Belia dan Sukan
- Sijil Kemahiran Malaysia (SKM Tahap 1 & Tahap 2) oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran, Kementerian Sumber Manusia, Malaysia.

## TEMPOH KURSUS

TAHAP	SEMESTER	JANGKAMASA	JUMLAH TEMPOH MASA
1	1	6 Bulan	1 tahun 3 bulan (15 Bulan)
2	2	6 bulan	
	Latihan Industri	3 Bulan	

## STRUKTUR KURIKULUM (SUBJEK TEKNIKAL)

### TAHAP 1

#### *Semester 1*

1. Hygiene and Grooming.
2. Organize Pre Preparation.
3. Customer Service.
4. Beverage Service.
5. Buffet Service.
6. Counter Service.
7. Room Service.
8. Banquet Service.

### TAHAP 2

#### *Semester 2*

1. Safety Function
2. Operation Preparation I
3. Reservation Function I
4. Lounge Service
5. Table Service
6. Specialized Food & Beverage Service
7. Guest Service

## STRUKTUR KURIKULUM (SUBJEK UMUM NON TEKNIKAL)

1. Bahasa Inggeris
2. Keusahawanan
3. Pengetahuan Islam
4. Pendidikan Moral
5. Teknologi Maklumat
6. Kepimpinan
7. Kawad
8. Coreabilities

## PELUANG KERJAYA

1. Kerjaya di hotel atau resort sebagai waiter, waitress, hostess atau captain waiter.
2. Kerjaya di restoren atau fine dining restaurant.
3. Kerjaya di kapal pelayaran.
4. Menjadi pengajar kemahiran di sektor awam, swasta atau secara persendirian.
5. Menjalankan khidmat konsultasi kepada industri pendidikan.