

MENCETAK GENERASI CHEF PADA PROGRAM STUDI PERHOTELAN



Oleh: Mafisa Restami, S.Pd., M.Pd



Memasak bisa dikatakan hal yang sulit-sulit gampang. dikatakan sulit, karena tidak semua orang bisa memasak sesuai kriteria hasil yang diinginkan pada setiap masakan. Dikatakan mudah karena setiap orang bisa memasak asal pokoknya berdasarkan dengan resep masakan yang diinginkan.

Memasak yang benar itu tidak sebatas menghasilkan masakan sesuai resep, tetapi memasak sesuai kriteria hasil masakan yang baik yang dinilai dari tekstur, rasa, warna, aroma dan penampilan kemudian disajikan dengan standar kesehatan.

Politeknik NSC Surabaya sebagai salah satu perguruan tinggi di Indonesia mempunyai Prodi Perhotelan yang siap mencetak tenaga kerja di bidang perhotelan salah satunya adalah Chef.

Untuk menjadi seorang chef, mahasiswa dididik dengan 40% teori 60% praktik, sikap juga dinilai. Dunia kerja membutuhkan chef yang baik luar dalam bisa diartikan skill, knowledge, dan attitude seimbang.

Proses pembelajaran untuk mencetak generasi chef yang handal ada rutinitas seperti keadaan di lapangan, misalkan kegiatan di laboratorium dengan tugas nyata (misalkan event, tema dan lain sebagainya). Seorang chef mampu juga memajemen waktu, kondisi lingkungan, kesegaran bahan, mengetahui cost control, sanitasi hygiene.

Semuanya itu untuk membentuk generasi chef yang unggul berdasarkan kebutuhan dunia kerja dengan standar baik di bidang skill, knowledge dan attitude.

