
**FR-APL-01. FORMULIR PERMOHONAN SERTIFIKASI KOMPETENSI
SKEMA: DEMI CHEF**

Bagian 1 : Rincian Data Pemohon Sertifikasi

Pada bagian ini, cantumkan data pribadi, data pendidikan formal serta data pekerjaan anda pada saat ini.

a. Data Pribadi

Nama lengkap : _____
Tempat / tgl. Lahir : _____
Jenis kelamin : Laki-laki / Wanita *
Kebangsaan : _____
Alamat rumah : _____
Kode pos : _____
No. Telepon/E-mail : Rumah : _____ Kantor : _____
HP : _____ E-mail : _____
Pendidikan Terakhir : _____

b. Data Pekerjaan Sekarang

Nama Lembaga/
Perusahaan : _____
Jabatan : _____
Alamat : _____
Kode pos : _____
No. Telp/Fax/E-mail : Telp : _____ Fax : _____
E-mail : _____

c. Data permohonan sertifikasi

Tujuan asesmen : RPL Pencapaian proses pembelajaran RCC Sertifikasi Lainnya:

Skema sertifikasi : Unit/klaster/okupasi/KKNI*: Okupasi Demi Chef

*) Coret yang tidak sesuai

Bagian 2 : Daftar Unit Kompetensi

Pada bagian 2 ini berisikan Unit Kompetensi yang anda ajukan untuk dinilai/diuji kompetensi dalam rangka mendapatkan pengakuan sesuai dengan latar belakang pendidikan, pelatihan serta pengalaman kerja yang anda miliki. Unit kompetensi yang diajukan sesuai dengan Skema Sertifikasi

Judul

Skema Sertifikasi : Demi Chef

Nomor : SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001

No.	Kode Unit	Judul Unit	Jenis Standar (Standar Khusus/Standar Internasional/SKKNI)
1.	PAR.HT02.074.01	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan	
	D1.HRS.CL1.02	<i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>	
2.	PAR.HT02.027.01	Membersihkan lokasi/area dan peralatan	
	D1.HRS.CL1.03	<i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>	
3.	PAR.HT03.004.01	Berkomunikasi melalui telepon	
	D1.HRS.CL1.04	<i>Communicate effectively on the telephone</i>	
4.	PAR.HT03.001.01	Mengikuti prosedur kebersihan di tempatkerja	
	D1.HRS.CL1.05	<i>Comply with workplace hygiene procedures</i>	
5.	PAR.HT01.003.01	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan ditempat kerja	
	D1.HRS.CL1.07	<i>Implement occupational health and safety procedures</i>	
6.	PAR.HT01.004.01	Memelihara pengetahuan tentang industry perhotelan	
	D1.HRS.CL1.08	<i>Maintain hospitality industry knowledge</i>	
7.	PAR.HT03.005.01	Melakukan prosedur administrasi	
	D1.HRS.CL1.11	<i>Perform clerical procedures</i>	
8.	PAR.UJ03.003.01	Menyediakan pertolongan pertama	
	D1.HRS.CL1.12	<i>Perform basic First Aid procedures</i>	
9.	D1.HRS.CL1.14	Membaca dan menerjemahkan fungsi dasar, arah dan atau diagram	
		<i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>	
10.	PAR.UJ.03.044.01	Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar	
	D1.HRS.CL1.17	<i>Speak English at a basic operational level</i>	
11.	PAR.HT01.001.01	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan	
	D1.HRS.CL1.18	<i>Work effectively with colleagues and customers</i>	

12.	PAR.HT01.002.01	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda	
	D1.HRS.CL1.19	<i>Work in a socially diverse environment</i>	
13.	D1.HRS.CL1.20	Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata	
		<i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>	
14.	PAR.HT02.062.01	Menggunakan metode dasar memasak	
	D1.HCC.CL2.01	<i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>	
15.	PAR.HT02.091.01	Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih	
	D1.HCC.CL2.11	<i>Prepare and store food in a safe and hygienic manner</i>	
16.	PAR.HT02.060.01	Menerima dan menyimpan persediaan	
	D1.HGE.CL7.11	<i>Receive and securely store in-coming goods</i>	
17.	PAR.HT03.037.01	Memantau kegiatan kerja	
	D1.HML.CL10.12	<i>Monitor routine workplace operations</i>	
18.	PAR.HT02.070.01	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging	
	D1.HCC.CL2.03	<i>Identify and prepare various meats</i>	
19.	D1.HCC.CL2.04	Menjaga strategi keamanan penyimpanan makanan	
		<i>Maintain strategies for safe storage of prepared foods</i>	
20.	PAR.HT02.066.01	Menyiapkan Sup	
	D1.HCC.CL2.16	<i>Prepare soups</i>	
21.	PAR.HT02.067.01	Menyiapkan sayuran, telur makanan yang terbuat dari tepung	
	D1.HCC.CL2.18	<i>Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes</i>	
22.	PAR.HT02.064.01	Menyiapkan Sandwich	
	D1.HCC.CL2.08	<i>Prepare a variety of sandwiches</i>	
23.	PAR.HT02.081.01	Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol	
	D1.HCC.CL2.15	<i>Prepare portion-controlled meat cuts</i>	
24.	PAR.HT02.068.01	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan	
	D1.HCC.CL2.09	<i>Prepare and cook poultry and game meats</i>	
25.	PAR.HT02.069.01	Menyiapkan dan memasak seafood	
	D1.HCC.CL2.10	<i>Prepare and cook seafood</i>	
26.	PAR.HT02.071.01	Menyiapkan <i>dessert</i> yang disajikan panas dan dingin	
	D1.HCC.CL2.14	<i>Prepare hot and cold dessert dishes</i>	

Bagian 3 : Bukti Kelengkapan Pemohon

Beri tanda centang (✓)

Unit/Elemen Kompetensi	Bukti Kelengkapan Pemohon (paling relevan) : Rincian Pendidikan/Pelatihan (RP), Pengalaman Kerja (PK), Pengalaman Hidup (PH), Sertifikat (Sk), Surat Referensi
Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Apply standard safety procedures for handling foodstuffs</i>	
Membersihkan lokasi/area dan peralatan <i>Clean and maintain kitchen equipment and utensils</i>	
Berkomunikasi melalui telepon <i>Communicate effectively on the telephone</i>	
Mengikuti prosedur kebersihan di tempatkerja <i>Comply with workplace hygiene procedures</i>	
Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan ditempat kerja <i>Implement occupational health and safety procedures</i>	
Memelihara pengetahuan tentang industry perhotelan <i>Maintain hospitality industry knowledge</i>	
Melakukan prosedur administrasi <i>Perform clerical procedures</i>	
Menyediakan pertolongan pertama <i>Perform basic First Aid procedures</i>	
Membaca dan menerjemahkan fungsi dasar, arah dan atau diagram <i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>	
Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar <i>Speak English at a basic operational level</i>	
Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with colleagues and customers</i>	
Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda <i>Work in a socially diverse environment</i>	

Melaksanakan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata <i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>	
Menggunakan metode dasar memasak <i>Apply basic techniques of commercial cookery</i>	
Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman dan bersih <i>Prepare and store food in a safe and hygienic manner</i>	
Menerima dan menyimpan persediaan <i>Receive and securely store in-coming goods</i>	
Memantau kegiatan kerja <i>Monitor routine workplace operations</i>	
Mengidentifikasi dan menyiapkan daging <i>Identify and prepare various meats</i>	
Menjaga strategi keamanan penyimpanan makanan <i>Maintain strategies for safe storage of prepared foods</i>	
Menyiapkan Sup <i>Prepare soups</i>	
Menyiapkan sayuran, telur makanan yang terbuat dari tepung <i>Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes</i>	
Menyiapkan Sandwich <i>Prepare a variety of sandwiches</i>	
Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol <i>Prepare portion-controlled meat cuts</i>	
Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan <i>Prepare and cook poultry and game meats</i>	
Menyiapkan dan memasak seafood <i>Prepare and cook seafood</i>	
Menyiapkan <i>dessert</i> yang disajikan panas dan dingin <i>Prepare hot and cold dessert dishes</i>	

Rekomendasi :	Pemohon :	
	Nama	
	Tanda tangan/ Tanggal	
Catatan :	Asesor :	
	Nama	
	No. Reg.	
	Tanda tangan/ Tanggal	