

**FR-APL-02ASESMEN MANDIRI
SKEMA: DEMI CHEF**

Nama Peserta : _____ **Tanggal/Waktu** : _____

Nama Asesor : 1. _____ **TUK** : **Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri*)**
2. _____ ***) coret yang tidak sesuai**

Pada bagian ini, anda diminta untuk menilai diri sendiri terhadap unit (unit-unit) kompetensi yang akan di-ases.

1. Pelajari seluruh standar Kriteria Unjuk Kerja (KUK), batasan variabel, panduan penilaian dan aspek kritis serta yakinkan bahwa anda sudah benar-benar memahami seluruh isinya.
2. Laksanakan penilaian mandiri dengan mempelajari dan menilai kemampuan yang anda miliki secara obyektif terhadap seluruh daftar pertanyaan yang ada, serta tentukan apakah sudah kompeten (**K**) atau belum kompeten (**BK**) dengan mencantumkan tanda \surd dan tuliskan bukti-bukti pendukung yang anda anggap relevan terhadap setiap elemen/KUK unit kompetensi.
3. Asesor dan Pesertamenandatangani form Asesmen Mandiri

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.074.01
Judul Unit Kompetensi	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN

Elemen Kompetensi : 1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan									
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/Self Assessment)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor				
		K	BK		V	A	T	M	
	Apakah Anda dapat Mengidentifikasi seluruh bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi termasuk:								
	1.1 bakteri, jamur dan ragi								
	1.2 pecahan kaca atau logam								
	1.3 bahan pengawet								
	1.4 racun kimiawi dan alami.								

Elemen Kompetensi : 2. Mengidentifikasi point kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/Self Assessment)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

	Apakah Anda dapat mengidentifikasi Poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan termasuk :							
	2.1 pembelian, pengiriman & penyimpanan							
	2.2 persiapan dan pemasakan							
	2.3 pendinginan & penyimpanan							
	2.4 penaganan atau penyajian							
	2.5 pemanasan kembali							
	2.6 pelayanan.							

Elemen Kompetensi : 3. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1 Apakah Anda dapat Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan perusahaan metode HACCP.							
	3.2 Apakah Anda dapat Mengikuti proses <i>flow chart</i> .							
	3.3 Apakah Anda dapat Menyimpan catatan yang sesuai.							
	3.4 Apakah Anda dapat Memonitor poin kontrol penting.							
	3.5 Apakah Anda dapat Mengambil tindakan koreksi.							
	3.6 Apakah Anda dapat Menyetujui validasi audit internal dan eksternal.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.027.01
Judul Unit Kompetensi	Membersihkan lokasi/area dan peralatan

Elemen Kompetensi : 1. Memilih dan menata peralatan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat memilih Peralatan sesuai dengan jenis pembersihan yang dilakukan.							

**LEMBAGA SERTIFIKASI PROFESI (LSP)
PARIWISATA DAN KAPAL PESIAR JAKARTA**

Kokan Permata Kelapa Gading Blok C30, Jl. Boulevard Bukit Gading Raya

Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara Telp. 021-22454154.

Email: lsppariwisatadankapalpesiar@gmail.com

	1.2 Apakah Anda dapat memeriksa Seluruh perlengkapan dan keamanan kondisi kerjanya sebelum digunakan.							
	1.3 Apakah Anda dapat memilih Alat pembersih dan bahan-bahan kimia yang sesuai dan disiapkan sesuai dengan persyaratan pabrik dan kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan pekerjaan.							
	1.4 Apakah Anda dapat memilih dan menggunakan Bila perlu, pakaian pelindung.							

Elemen Kompetensi : 2. Membersihkan area yang kering dan basah

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat membersihkan Area yang akan disiapkan dan bersih dari bahaya.							
	2.2 Apakah Anda dapat memberi Bila sesuai, area kerja tanda untuk mengurangi resiko terhadap kolega dan pelanggan.							
	2.3 Apakah Anda dapat memilih Bahan kimia yang benar untuk area tertentu dan digunakan sesuai dengan prosedur keselamatan.							
	2.4 Apakah Anda dapat menggunakan Perlengkapan secara benar.							
	2.5 Apakah Anda dapat membuang Sampah dan sisa-sisa bahan kimiawi sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman dan sehat.							

Elemen Kompetensi : 3. Menjaga dan menyimpan peralatan pembersih dan bahan kimia

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1. Apakah Anda dapat membersihkan Peralatan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik.							
	3.2. Apakah Anda dapat melaksanakan Perawatan rutin sesuai dengan prosedur perusahaan.							
	3.3. Apakah Anda dapat mengidentifikasi Kesalahan secara benar dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan.							

	3.4. Apakah Anda dapat menyimpan Peralatan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi siap dipakai kembali.							
	3.5. Apakah Anda dapat menyimpan Bahan kimia sesuai dengan persyaratan kesehatan dan keselamatan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-CPKJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT03.004.01
Judul Unit Kompetensi	BERKOMUNIKASI MELALUI TELEPON

Elemen Kompetensi : 1. Menjawab panggilan telepon masuk								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/Self Assessment)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah Anda dapat menjawab Panggilan secara cepat, jelas dan sopan sesuai dengan standard perusahaan.							
1.2	Apakah Anda dapat menawarkan Bantuan yang ramah pada penelepon dan tujuan panggilan secara akurat dijelaskan.							
1.3	Apakah Anda dapat mengulangi Rincian pada penelepon untuk menkonfirmasi pemahaman.							
1.4	Apakah Anda dapat menjawab Pertanyaan-pertanyaan penelepon atau mentransfer kepada lokasi/orang yang dituju.							
1.5	Apakah Anda dapat mencatat dan menyampaikan Permintaan secara akurat pada departemen/orang yang dituju untuk tindak lanjut							
1.6	Apakah Anda dapat mengambil Jika perlu, kesempatan untuk mempromosikan produk dan layanan perusahaan.							
1.7	Apakah Anda dapat mengoper Pesan secara akurat ke orang yang bersangkutan dalam lajur waktu yang ditentukan.							

	1.8 Apakah Anda dapat melaporkan Panggilan telephone berupa ancaman atau yang mencurigakan segera ke orang yang tepat sesuai dengan prosedur perusahaan.						
--	--	--	--	--	--	--	--

Elemen Kompetensi : 2. Membuat panggilan telepon								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1. Apakah Anda dapat memperoleh Nomor telepon secara benar.							
	2.2. Apakah Anda dapat menentukan Tujuan panggilan secara jelas sebelum menelepon.							
	2.3. Apakah Anda dapat menggunakan Peralatan secara benar untuk melakukan kontak.							
	2.4. Apakah Anda dapat mengkomunikasikan Nama, perusahaan dan orang yang di telepon secara jelas.							
	2.5. Apakah Anda dapat berSikap menelepon harus sopan dan selalu ramah.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT03.001.01
Judul Unit Kompetensi	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA

Elemen Kompetensi : 1. Mengikuti prosedur kebersihan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat mengikuti Prosedur kebersihan tempat kerja secara baik sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.							
	1.2 Apakah Anda dapat melengkapi Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.							

Elemen Kompetensi : 2. Mengidentifikasi dan mencegah resiko kebersihan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1. Apakah Anda dapat mengidentifikasi Resiko kebersihan harus secepatnya.							
	2.2. Apakah Anda dapat mengambil Tindakan untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT01.003.01
Judul Unit Kompetensi	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN,KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA

Elemen Kompetensi : 1. Mengikuti prosedur tempat kerja dan memberikan umpan balik tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diikuti secara benar sesuai dengan kebijakan perusahaan dan hukum-hukum yang berkaitan serta persyaratan-persyaratan asuransi.							
	1.2 Pelanggaran prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diidentifikasi dan dilaporkan segera.							
	1.3 Setiap sikap atau kejadian yang mencurigakan dilaporkan segera kepada orang yang telah ditunjuk.							

Elemen Kompetensi : 2. Menangani situasi darurat								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

	2.1 Situasi darurat dan darurat yang potensial segera dikenali dan tindakan yang dibutuhkan ditentukan dan diambil dalam ruang lingkup tanggung jawab individu.							
	2.2 Prosedur keadaan darurat diikuti secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan.							
	2.3 Bantuan segera dicari dari kolega dan/atau penguasai lain bila perlu.							
	2.4 Rincian situasi darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.							

Elemen Kompetensi : 3. Menjaga standar presentasi perorangan yang aman								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	Presentasi personil mempertimbangkan lingkungan tempat kerja dan issue-issu kesehatan dan keselamatan yang meliputi: 3.1. menjaga kebersihan personil/grooming yang pantas							
	3.2. pakaian dan sepatu yang pantas							
	3.3. praktek-praktek yang pantas.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT01.004.01
Judul Unit Kompetensi	MENGEMBANGKAN DAN MEMPERBAHARUI PENGETAHUAN TENTANG INDUSTRI PERHOTELAN

Elemen Kompetensi : 1. Mencari informasi tentang industri perhotelan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Sumber-sumber informasi dalam industri perhotelan diidentifikasi dan diakses secara benar.							

	<p>1.2 Informasi untuk membantu kinerja efektif dalam industri diperoleh termasuk:</p> <p>1.2.1 sektor industri perhotelan yang berbeda dan layanan yang tersedia di setiap sektor</p> <p>1.2.2 hubungan antara industri pariwisata dan perhotelan</p> <p>1.2.3 hubungan antara industri perhotelan dan industri lain</p> <p>1.2.4 kondisi lingkungan kerja</p> <p>1.2.5 peraturan yang mempengaruhi industri</p> <p>1.2.6 masalah-masalah dan persyaratan lingkungan</p> <p>1.2.7 issue-issue yang berkenaan dengan lingkungan serta organisasi-organisasi utama</p> <p>1.2.8 kesempatan karir dalam industri ini</p> <p>1.2.9 etika kerja yang dibutuhkan untuk bekerja dalam industri ini dan harapan-harapan industri dari staff</p> <p>1.2.10 jaminan kualitas</p> <p>1.2.11 atraksi turis secara umum dalam negeri dan daerah sekitar tempat kerja.</p>					
	<p>1.3 Informasi tertentu tentang sektor kerja diakses dan ditingkatkan.</p>					
	<p>1.4 Informasi tentang industri diterapkan dengan benar pada aktifitas kerja harian.</p>					

Elemen Kompetensi : 2. Meningkatkan pengetahuan bidang industri perhotelan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	<p>2.1 Riset formal dan/atau formal digunakan untuk memperbaharui pengetahuan umum dalam industri perhotelan.</p>							
	<p>2.2 Pengetahuan yang telah diperbaharui diberikan kepada pelanggan dan kolega sesuai dan digabungkan dengan aktifitas kerja harian.</p>							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PPKJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT03.005.01
Judul Unit Kompetensi	MELAKSANAKAN PROSEDUR ADMINISTRASI

Elemen Kompetensi : 1. Proses dokumen-dokumen kantor								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat memproses Dokumen-dokumen sesuai dengan prosedur perusahaan dalam jangka waktu yang sudah ditentukan.							
	1.2 Apakah Anda dapat menggunakan Perlengkapan kantor secara benar untuk memproses dokumen.							
	1.3 Apakah Anda dapat mengidentifikasi dan membenarkan Salah penggunaan perlengkapan cepat sesuai dengan prosedur perusahaan.							

Elemen Kompetensi : 2. Membuat draft korespondensi yang sederhana								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1. Apakah Anda dapat menulis Teks dengan menggunakan bahasa yang tepat dan jelas.							
	2.2. Apakah Anda dapat membaca Ejaan, tanda baca dan tata bahasa dengan benar.							
	2.3. Apakah Anda dapat menyampaikan Makna korespondensi dimengerti oleh penerima.							
	2.4. Apakah Anda dapat memeriksa Informasi keakurasiannya sebelum dikirimkan.							

Elemen Kompetensi : 3. Menjaga sistem dokumen								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1. Apakah Anda dapat mengarsipkan/menyimpan Dokumen sesuai dengan prosedur keamanan kantor.							
	3.2. Apakah Anda dapat mengubah dan meningkatkan Referensi dan sistem indeks sesuai dengan prosedur perusahaan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.UJ03.003.01
Judul Unit Kompetensi	MENYEDIAKAN PERTOLONGAN PERTAMA

Elemen Kompetensi : 1. Menilai dan menanggapi situasi darurat pertolongan pertama								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat mengenali Situasi darurat secara cepat dan benar.							
	1.2 Apakah Anda dapat menilai dan memutuskan Situasi secara cepat diambil untuk tindakan yang dibutuhkan.							
	1.3 Apakah Anda dapat mengorganisir Bantuan dari layanan darurat / kolega / pelanggan bila diperlukan.							

Elemen Kompetensi : 2. Memberikan perawatan yang tepat								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat menilai Kondisi fisik pasien dari tanda-tanda vital yang dapat dilihat.							
	2.2 Apakah Anda dapat memberikan Pertolongan pertama untuk memulihkan kondisi fisik dan mental pasien sesuai dengan kebijakan perusahaan dengan menyediakan pertolongan pertama dan memperhatikan prosedur pertolongan pertama .							

Elemen Kompetensi : 3. Memonitor situasi								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1. Apakah Anda dapat mengidentifikasi dan melaporkan Layanan dukungan yang tepat terhadap situasi.							

	3.2. Apakah Anda dapat menyampaikan Informasi tentang kondisi korban secara teliti dan jelas pada personil layanan darurat.						
--	---	--	--	--	--	--	--

Elemen Kompetensi : 4. Menyiapkan laporan insiden								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	4.1. Apakah Anda dapat mendokumentasikan Situasi darurat sesuai dengan prosedur perusahaan.							
	4.2. Apakah Anda dapat memberikan Laporan yang harus jelas, akurat dan tepat waktu.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.UJ.03.044.01
Judul Unit Kompetensi	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar

Elemen Kompetensi : 1.Mengenalinya Tanda-tanda umum yang digunakan pada Industri Pariwisata								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah anda dapat menafsirkan tanda-tanda yang terlihat							

Elemen Kompetensi : 2. Membaca Dokumen Kerja Sederhana								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
2.1	Apakah anda dapat mengidentifikasi tujuan dan inti teks							
2.2	Apakah anda dapat mengidentifikasi tujuan dari teks yang ditanggapi apabila dibutuhkan							
2.3	Apakah anda dapat mencari bantuan apabila diperlukan							

Elemen Kompetensi :3. Membaca Teks Intruksional Sederhana								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
3.1	Apakah anda dapat mengidentifikasi tujuan dan inti teks							

**LEMBAGA SERTIFIKASI PROFESI (LSP)
PARIWISATA DAN KAPAL PESIAR JAKARTA**

Kokan Permata Kelapa Gading Blok C30, Jl. Boulevard Bukit Gading Raya

Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara Telp. 021-22454154.

Email: lsppariwisatadankapalpesiar@gmail.com

3.2	Apakah anda dapat mengidentifikasi tujuan dari teks yang ditanggapi apabila dibutuhkan							
3.3	Apakah anda dapat mencari bantuan apabila diperlukan							

Elemen Kompetensi : 4. Membaca Diagram Sederhana

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
4.1	Apakah anda dapat mengidentifikasi tujuan dan inti teks							
4.2	Apakah anda dapat mengidentifikasi tujuan dari teks yang ditanggapi apabila dibutuhkan							
4.3	Apakah anda dapat mencari bantuan apabila diperlukan							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT01.001.01
Judul Unit Kompetensi	BEKERJASAMA DENGAN KOLEGA DAN PELANGGAN

Elemen Kompetensi : 1. Berkomunikasi di tempat kerja

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah Anda dapat melaksanakan Komunikasi dengan tamu dan kolega secara terbuka, profesional, ramah dan sopan.							
1.2	Apakah Anda dapat menggunakan bahasa dan nada yang cocok.							
1.3	Apakah Anda dapat mempertimbangkan Efek bahasa tubuh personal.							
1.4	Apakah Anda dapat memperlihatkan Kepekaan terhadap perbedaan budaya dan sosial.							
1.5	Apakah Anda dapat menggunakan Mendengar dan melontarkan pertanyaan secara aktif untuk memastikan komunikasi dua arah yang efektif.							
1.6	Apakah Anda dapat mengidentifikasi Konflik yang ada dan potensial dan solusi dicari dengan bantuan dari kolega bila dibutuhkan.							

Elemen Kompetensi : 2. Memberikan bantuan untuk tamu internal dan eksternal								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat mengidentifikasi Kebutuhan dan harapan tamu, termasuk hal-hal dengan kebutuhan tertentu, secara benar dan produksi serta layanan yang tepat diberikan.							
	2.2 Apakah Anda dapat Berkomunikasi yang ramah dan sopan selama melayani tamu.							
	2.3 Apakah Anda dapat memenuhi Seluruh kebutuhan dan permintaan pelanggan yang dapat diterima dalam rangka waktu perusahaan yang dapat diterima.							
	2.4 Apakah Anda dapat mengidentifikasi Kesempatan untuk meningkatkan kualitas layanan dan diambil bila memungkinkan.							
	2.5 Apakah Anda dapat mengenali Kekecewaan pelanggan cepat dan mengambil tindakan untuk memecahkan masalahnya sesuai dengan tingkat tanggung jawab individu dan prosedur perusahaan.							
	2.6 Apakah Anda dapat menangani Keluhan pelanggan secara positif, sensitif dan sopan.							
	2.7 Apakah Anda dapat mengacu Keluhan pada orang yang tepat untuk tindak lanjut sesuai dengan tingkat tanggungjawab individu.							

Elemen Kompetensi : 3. Menjaga standar presentasi personal								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	Apakah Anda dapat mempraktekkan Standar tinggi presentasi personil dengan pertimbangan:							
	3.1. lokasi kerja							
	3.2. issue-issue kebersihan, kesehatan dan keselamatan							
	3.3. persyaratan presentasi khusus untuk fungsi kerja khusus							
	3.4. perawatan kebersihan personil yang pantas							
	3.5. pakaian yang pantas.							

Elemen Kompetensi : 4. Bekerja dalam tim								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	4.1. Apakah Anda dapat memperlihatkan Kepercayaan, dukungan dan hormat kepada anggota tim dalam aktifitas sehari-hari.							
	4.2. Apakah Anda dapat mengakomodasikan Perbedaan budaya dalam tim.							
	4.3. Apakah Anda dapat mengenali Tujuan kerja tim secara bersama.							
	4.4. Apakah Anda dapat mengidentifikasi Tanggung jawab individu dan tugas-tugas, diprioritaskan serta diselesaikan dalam rangka waktu yang ditentukan.							
	4.5. Apakah Anda dapat Meminta bantuan dari anggota tim yang lain bila dibutuhkan.							
	4.6. Apakah Anda dapat menawarkan Bantuan pada kolega untuk memastikan tujuan kerja yang ditentukan terpenuhi.							
	4.7. Apakah Anda dapat menerima Umpan balik dan informasi dari anggota tim lain.							
	4.8. Apakah Anda dapat memperhatikan Perubahan tanggung jawab dari masing-masing individu, yang nantinya harus membicarakan kembali tujuan kerja tim.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT01.002.01
Judul Unit Kompetensi	BEKERJA DALAM LINGKUNGAN SOSIAL YANG BERAGAM

Elemen Kompetensi : 1. Komunikasi dengan pelanggan dan kolega dari latar belakang yang beragam								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

	1.1 Pelanggan dan kolega dari seluruh kelompok budaya dinilai dan diperlakukan dengan hormat dan kepekaan.							
	1.2 Komunikasi lisan dan non-lisan mempertimbangkan perbedaan budaya.							
	1.3 Dimana ada hambatan bahasa, usaha-usaha dilakukan untuk berkomunikasi dengan bahasa isyarat atau kata-kata sederhana dalam bahasa orang tersebut.							
	1.4 Bantuan dari kolega, buku-buku referensi atau organisasi luar diperoleh ketika dibutuhkan.							

Elemen Kompetensi : 2. Menangani Kesalah-pahaman antar budaya

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1. Hal-hal yang dapat menimbulkan kesalah-pahaman di tempat kerja harus diidentifikasi.							
	2.2. Kesulitan-kesulitan disampaikan pada orang yang tepat dan bantuan dicari dari ketua tim.							
	2.3. Ketika kesulitan atau kesalah-pahaman terjadi, kemungkinan perbedaan budaya harus dipertimbangkan.							
	2.4. Usaha-usaha dilakukan untuk memecahkan masalah kesalahpahaman, dengan pertimbangan budaya.							
	2.5. Hal-hal dan masalah diajukan pada ketua tim/penyelia yang tepat untuk tindak lanjut.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/SKEM-WTR/001
Judul Skema Sertifikasi	Waiter
Kode Unit Kompetensi	D1.HRS.CL1.20
Judul Unit Kompetensi	Melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industry praiwisata

Elemen Kompetensi : 1. Mengidentifikasi hal eksploitasi seksual anak oleh wisatawan

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

LEMBAGA SERTIFIKASI PROFESI (LSP) PARIWISATA DAN KAPAL PESIAR JAKARTA

Kokan Permata Kelapa Gading Blok C30, Jl. Boulevard Bukit Gading Raya

Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara Telp. 021-22454154.

Email: lsppariwisatadankapalpesiar@gmail.com

1.1	Apakah anda dapat menetapkan masalah hal eksploitasi seksual anak oleh wisatawan (lebih dikenal sebagai childsex tourism)							
1.2	Apakah anda dapat mendeskripsikan dampak eksploitasi seksual pada anak, masyarakat, hotel dan usaha perjalanan wisata							
1.3	Apakah anda dapat mengidentifikasi perilaku mencurigakan yang Apakah anda dapat terlihat oleh <i>childsex tourist</i>							

Elemen Kompetensi : 2. Mendeskripsikan tindakan nasional, regional dan internasional untuk mencegah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
2.1	Apakah anda dapat mencari dan ketahui United Nations Convention on the Rights of the Child (UNCRC) dan pasal utama PBB yang terkait pada hak dari semua anak untuk aman dari eksploitasi seksual							
2.2	Apakah anda dapat memeriksa gagasan nasional, regional dan internasional untuk mencegah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan							
2.3	Apakah anda dapat mengidentifikasi mekanisme pelaporan jika terlihat perilaku mencurigakan							

Elemen Kompetensi : 3. Mendeskripsikan tindakan yang Apakah anda dapat diambil di tempat kerja untuk melindungi anak dari eksploitasi seksual oleh wisatawan

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
3.1	Apakah anda dapat menyiapkan dan mengambil list tindakan dari pekerjaan staff di setiap divisi kerja dan usaha perjalanan wisata dan mencegah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKJP/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.062.01
Judul Unit Kompetensi	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK

Elemen Kompetensi : 1. Memilih, menggunakan perlengkapan memasak

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah Anda dapat memilih dan menggunakan Perlengkapan yang tepat secara benar untuk metode memasak tertentu.							

	1.2 Apakah Anda dapat menggunakan Perlengkapan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan.						
--	--	--	--	--	--	--	--

Elemen Kompetensi : 2. Menerapkan metode pengolahan makanan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat Menggunakan metode memasak yang berbeda dalam menyiapkan hidangan sebagaimana dikehendaki perusahaan.							
	2.2 Apakah Anda dapat melaksanakan Memasak dengan rangkaian cara yang logis dan aman.							
	2.3 Apakah Anda dapat menggunakan Istilah dasar tentang memasak secara benar ketika memilih suatu metode memasak.							
	2.4 Apakah Anda dapat mendemonstrasikan Metode memasak sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.091.01
Judul Unit Kompetensi	MENGANGKUT DAN MENYIMPAN MAKANAN DENGAN CARA YANG AMAN DAN BERSIH

Elemen Kompetensi : 1. Mengidentifikasi Pengangkutan Makanan yang Tepat								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	Apakah Anda dapat memilih Kendaraan pengangkut makanan yang sesuai dengan:							
	1.1 temperatur							
	1.2 lapisan dalam							
	1.3 segelan.							

Elemen Kompetensi : 2. Mengangkut Makanan secara Aman dan Bersih								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat memuat, mengembangkan dan membongkar Makanan dikemas, secara tepat.							

	2.2	Apakah Anda dapat Menjalankan praktek kerja yang bersih & mematuhi aturan djenispat.							
	2.3	Apakah Anda dapat menyimpan Catatan yang tepat tentang pengangkutan makanan							

Elemen Kompetensi : 3.Menyimpan Makanan secara Aman dan Bersih

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
3.1	Apakah Anda dapat memilih Lingkungan penyimpanan makanan sesuai dengan tipe makanan yang mencakup: 3.1.1 <i>dairy</i> (tempat penyimpan susu, mentega, telur, roti) 3.1.2 daging dan ikan 3.1.3 buah-buahan & sayur-sayuran 3.1.4 bahan-bahan makanan kering.							
3.3	Apakah Anda dapat menjaga Kondisi lingkungan yang tepat untuk tipe makanan harus khusus, termasuk: 3.3.1 temperatur 3.3.2 kelembaban.							
3.4	Apakah Anda dapat Menjalankan praktek kebersihan dan mematuhi peraturan setempat							
3.5	Apakah Anda dapat mengoptimalkan Kualitas makanan agar.							
3.6	Apakah Anda dapat menjaga Area penyimpanan bebas dari kontaminasi.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.060.01
Judul Unit Kompetensi	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN

Elemen Kompetensi : 1. Mengambil kiriman persediaan

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah Anda dapat memeriksa Persediaan yang masuk secara seksama terhadap pemesanan pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan.							

	1.2 Apakah Anda dapat mendefinisikan Variasi-variasi secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat.							
	1.3 Apakah Anda dapat memeriksa Barang-barang atas kerusakan, kualitas, tanggal kadaluarsa, bocor atau ketidaksesuaian dan dicatat sesuai dengan kebijakan perusahaan.							
	1.4 Apakah Anda dapat memeriksa Barang-barang yang segar (makanan) atas kualitas, ukuran, kesegaran seuai dengan syarat perusahaan dan variasi-variasi disampaikan kepada staff yang berwenang.							

Elemen Kompetensi : 2. Menyimpan persediaan

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat memindahkan Seluruh persediaan dengan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan.							
	2.2 Apakah Anda dapat menyimpan Persediaan di lokasi yang cocok dalam area dan seuai dengan prosedur perusahaan.							
	2.3 Apakah Anda dapat mencatat Tingkat persediaan secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan.							
	2.4 Apakah Anda dapat memberi label Persediaan sesuai dengan prosedur perusahaan.							

Elemen Kompetensi : 3. Memutar dan menjaga persediaan

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1 Apakah Anda dapat memutar Persediaan sesuai dengan kebijakan perusahaan.							
	3.2 Apakah Anda dapat memindahkan Persediaan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.							
	3.3 Apakah Anda dapat memeriksa dan melaporkan Kulaitas persediaan.							
	3.4 Apakah Anda dapat meletakkan di gudang atau menyimpan Kelebihan persediaan sesuai dengan peraturan perusahaan dan/atau pemerintah, serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan.							
	3.5 Apakah Anda dapat menggunakan Sistem pencatatan persediaan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT03.037.01
Judul Unit Kompetensi	MEMANTAU KEGIATAN KERJA

Elemen Kompetensi : 1. Memonitor dan meningkatkan operasi/kegiatan di tempat kerja								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat memonitor Tingkat efisiensi dan layanan berdasarkan kegiatan yang sedang berjalan.							
	1.2 Apakah Anda dapat mendukung seluruh tujuan Kegiatan di tempat kerja perusahaan dan persyaratan kepastian mutu.							
	1.3 Apakah Anda dapat mengidentifikasi Masalah kualitas & hasilnya perlu segera & membuat penyesuaian jika diperlukan.							
	1.4 Apakah Anda dapat mengganti Prosedur dan sistem dengan berkonsultasi dengan kolega untuk meningkatkan efisiensi dan keefektifan.							
	1.5 Apakah Anda dapat Mengkonsultasikan dengan kolega tentang cara-cara meningkatkan efisiensi dan tingkat layanan.							

Elemen Kompetensi : 2. Merencanakan dan menyusun alur kerja								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat menilai Beban kerja kolega secara akurat.							
	2.2 Apakah Anda dapat menjadwalkan Pekerjaan dengan cara yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan konsumen.							
	2.3 Apakah Anda dapat mendelegasikan Pekerjaan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip pendelegasian.							
	2.4 Apakah Anda dapat menilai Alur kerja berdasarkan tujuan dan garis waktu yang telah disepakati.							
	2.5 Apakah Anda dapat Membantu kolega memprioritaskan beban kerja.							
	2.6 Apakah Anda dapat memberikan input manajemen yang tepat tentang kebutuhan staf.							

Elemen Kompetensi : 3. Menjaga catatan tempat kerja								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1. Apakah Anda dapat Melengkapi catatan di tempat kerja dengan akurat dan diserahkan dalam jangka waktu yang ditentukan.							
	3.2. Apakah Anda dapat mendelegasikan dan memonitor Dimana perlu penyelesaian catatan sebelum penyerahan.							

Elemen Kompetensi : 3. Menjaga catatan tempat kerja								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1. Apakah Anda dapat Melengkapi catatan di tempat kerja dengan akurat dan diserahkan dalam jangka waktu yang ditentukan.							
	3.2. Apakah Anda dapat mendelegasikan dan memonitor Dimana perlu penyelesaian catatan sebelum penyerahan.							

Elemen Kompetensi : 4. Memecahkan masalah dan membuat keputusan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	4.1. Apakah Anda dapat Mengidentifikasi masalah di tempat kerja secara tepat dan dipertimbangkan dari sudut pandangan operasional dan layanan konsumen.							
	4.2. Apakah Anda dapat Mengambil tindakan jangka pendek untuk memecahkan masalah yang ada dimana perlu.							
	4.3. Apakah Anda dapat Menganalisa masalah untuk dampak jangka panjang dan solusi potensial dinilai dan ditindak lanjuti dengan berkonsultasi dengan kolega yang berkaitan.							
	4.4. Apabila ada masalah timbul oleh anggota tim, mereka didukung untuk berpartisipasi dalam memecahkan masalah tersebut.							

4.5. Apakah Anda dapat melaksanakan Tindak lanjut untuk memonitor keefektifan pemecahan masalah di tempat kerja.								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.070.01
Judul Unit Kompetensi	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING

Elemen Kompetensi : 1. Mengidentifikasi daging								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah Anda dapat mengidentifikasi Potongan daging babi, domba, sapi dan sapi muda primer, skunder dan yang sesuai dengan porsi sesuai dengan potongan daging standar Indonesia.							
1.2	Apakah Anda dapat menggunakan Sisa-sisa daging untuk meminimalkan pemborosan dan menjaga mutu.							
1.3	Apakah Anda dapat memilih Pematangan dengan biaya murah dan produk daging bila dan dimana perlu.							

Elemen Kompetensi : 2. Memilih pemasok dan membeli daging								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
2.1	Apakah Anda dapat memilih Pemasok terbaik dengan memperhatikan mutu dan harga sesuai dengan persyaratan perusahaan dan kemampuannya untuk memenuhinya.							
2.2	Apakah Anda dapat meminimalkan Pemborosan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.							

Elemen Kompetensi : 3. Menyiapkan dan menyajikan potongan daging								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

	3.1	Apakah Anda dapat menyajikan Potongan daging sesuai dengan porsi yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu.							
	3.2	Apakah Anda dapat menyiapkan Beragam porsi potongan daging primer dan sekunder dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep standar.							
	3.3	Apakah Anda dapat menyiapkan Cairan bumbu rendaman yang tepat jika perlu dan digunakan secara benar dengan berbagai potongan daging.							

Elemen Kompetensi : 4. Mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan isi perut

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	Apakah Anda dapat menyiapkan Beragam jenis organi perut yang dapat dimakan dan "bagian daging yang berbeda" sesuai dengan resep standar.							

Elemen Kompetensi : 5. Menyimpan dan menuakan daging

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	5.1 Apakah Anda dapat menyimpan Daging segar dan daging <i>cryovac</i> secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan.							
	5.2 Apakah Anda dapat menuakan Daging segar dan daging <i>cryovac</i> untuk menjaga mutu dan kesegaran.							
	5.3 Apakah Anda dapat menyegarkan Daging beku secara benar.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.066.01
Judul Unit Kompetensi	MENYIAPKAN SUP

Elemen Kompetensi : 1. Mengidentifikasi dan menggolongkan jenis-jenis sup

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

	Apakah Anda dapat mengidentifikasi dan menggolongkan Berbagai jenis sup kedalam bentuk berikut ini :								
	1.1 jernih								
	1.2 kental								
	1.3 krim								
	1.4 bubur sup								
	1.5 lain-lain.								

Elemen Kompetensi : 2. Menyiapkan dan menyimpan sup yang dibutuhkan dalam hidangan menu

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat menyediakan Bahan/ramuan yang benar untuk membuat sup. Hal ini termasuk kaldu, dan penghias hidangan disiapkan.							
	2.2 Apakah Anda dapat membuat Berbagai jenis sup sesuai dengan standar perusahaan.							
	2.3 Apakah Anda dapat menggunakan bilamana diperlukan Bahan-bahan untuk menjernihkan dan meengentalkan.							
	2.4 Sup-sup disimpan secara benar tanpa merusak mutu.							

Elemen Kompetensi : 3. Pengenceran sup

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	Apakah Anda dapat mengencerkan bilamana perlu Sup sesuai dengan standar perusahaan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.067.01
Judul Unit Kompetensi	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG

Elemen Kompetensi : 1. Menyiapkan hidangan sayuran

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

1.1	Apakah Anda dapat memilih Sayur-sayuran dalam musimnya sesuai dengan mutu, jumlah dan harga.							
1.2	Apakah Anda dapat memilih Sayur-sayuran dan kentang untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu							
1.3	Apakah Anda dapat memilih Jika diperlukan, saus dan bumbu penyerta yang sesuai untuk dihidangkan dengan sayur-sayuran.							
1.4	Apakah Anda dapat melaksanakan Kontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran.							

Elemen Kompetensi : 2. Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
2.1	Apakah Anda dapat memilih Beragam makanan yang terbuat dari tepung sesuai dengan resep standar.							
2.2	Apakah Anda dapat memilih Saus dan makanan penyerta sesuai dengan makanan yang mengandung tepung.							
2.3	Apakah Anda dapat melaksanakan Kontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran.							

Elemen Kompetensi : 3. Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
3.1	Apakah Anda dapat menyiapkan dan menyajikan Beragam makanan dari telur sesuai dengan resep perusahaan.							
3.2	Apakah Anda dapat memilih Saus dan bumbu penyerta yang cocok untuk telur.							
3.3	Apakah Anda dapat menggunakan Telur dalam berbagai istilah yang digunakan termasuk, mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan, mengkilatkan, mengklarifikasi, menghias dan mengentalkan.							
3.4	Apakah Anda dapat melaksanakan Kontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran.							

Elemen Kompetensi : 4. Menyimpan sayur-sayuran, telur dan makanan yang mengandung pati

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	Apakah Anda dapat menyimpan Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran dan bahan makanan yang terbuat dari tepung secara benar sesuai dengan standar perusahaan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.064.01
Judul Unit Kompetensi	MENYIAPKAN SANDWICH

Elemen Kompetensi : 1. Menyiapkan dan menyajikan berbagai macam *sandwiches*

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah Anda dapat memilih Bahan-bahan dasar dari berbagai jenis roti.							
1.2	Apakah Anda dapat memilih dan mengkombinasikan Bahan-bahan atau bahan isian sehingga sesuai dengan serasi dengan jenis dengan jenis <i>sandwich</i> .							
1.3	Apakah Anda dapat menyajikan <i>Sandwich</i> dengan menggunakan teknik pemolesan, pelapisan, penentuan porsi, pembentukan dan pemotongan.							
1.4	Apakah Anda dapat memilih Perlengkapan untuk pembakaran dan pemanasan secara tepat dan digunakan dengan benar.							
1.5	Apakah Anda dapat menghias <i>Sandwich</i> dan makanan pembangkit selera dengan baik, disajikan dengan saus dan hidangan pengiring untuk menarik perhatian pelanggan.							

Elemen Kompetensi : 2. Menerapkan keterampilan organisasional untuk perencanaan dan persiapan alur kerja

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
2.1	Apakah Anda dapat menyiapkan dan menyajikan <i>Sandwich</i> secara berurutan dan logis dalam jangka waktu yang dibutuhkan.							
2.2	Apakah Anda dapat memilih Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan sesuai dengan persyaratan perusahaan.							

Elemen Kompetensi : 3. Menyimpan *sandwich*

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

	Apakah Anda dapat menyimpan <i>Sandwich</i> secara benar untuk menjaga kesegaran dan mutu.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Elemen Kompetensi : 4. Praktek kebersihan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	Apakah Anda dapat mengikuti dan menerapkan Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan pada semua pekerjaan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.081.01
Judul Unit Kompetensi	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL

Elemen Kompetensi : 1. Memilih pemasok dan membeli daging								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat memilih Pemasok dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan kebutuhan pelanggan perusahaan.							
	1.2 Apakah Anda dapat meminimalkan Pemborosan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.							

Elemen Kompetensi : 2. Menyiapkan dan membuat beragam porsi daging yang terkontrol								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat menentukan, memilih dan menimbang Bahan/ramuan secara benar sesuai dengan resep standar.							
	2.2 Apakah Anda dapat memotong Daging sesuai dengan ukuran porsi yang benar.							
	2.3 Apakah Anda dapat menyiapkan Beragam porsi produk daging yang terkontrol.							

Elemen Kompetensi : 3. Menyimpan potongan daging dan produk daging								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

		K	BK		V	A	T	M
	3.1 Apakah Anda dapat meminimalkan Pembusukan makanan melalui teknik penyimpanan yang tepat sesuai dengan peraturan industri.							
	3.2 Apakah Anda dapat menjaga Mutu setiap potongan dan produk melalui teknik penyimpanan yang tepat.							

Elemen Kompetensi : 4. Melaksanakan praktek keselamatan dan kesehatan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	4.1 Apakah Anda dapat mengidentifikasi Masalah potensial dalam hal kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko.							
	4.2 Apakah Anda dapat mengoperasikan Mesin yang digunakan dalam pembuatan secara aman dan sehat sesuai dengan instruksi pabrik.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.068.01
Judul Unit Kompetensi	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN

Elemen Kompetensi : 1. Memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat mengidentifikasi Berbagai jenis daging unggas dan binatang buruan secara benar.							
	1.2 Apakah Anda dapat memilih Daging unggas dan binatang buruan sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.							

Elemen Kompetensi : 2. Menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan binatang buruan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

2.1	Apakah Anda dapat mendemonstrasikan dan menggunakan Teknik menyiapkan daging unggas secara benar, termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini: 2.1.1 membuang tulang 2.1.2 pengisian 2.1.3 pemotongan sehingga tidak bertulang 2.1.4 penggulungan dan pengikatan 2.1.5 mengolesi minyak.							
2.2	Apakah Anda dapat mendemonstrasikan dan menggunakan Teknik persiapan daging binatang buruan (dimana berbeda dengan daging unggas) secara benar.							
2.3	Apakah Anda dapat mempersiapkan dan memasak Daging unggas dan binatang buruan sesuai dengan resep standar perusahaan.							
2.4	Apakah Anda dapat menyajikan daging unggas dan daging binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan dan mencakup namun tidak terbatas pada pemotongan, pengirisan secara keseluruhan.							

Elemen Kompetensi : 3. Menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
3.1	Apakah Anda dapat memonitor.Kondisi penyimpanan dan temperatur optimum untuk daging unggas dan binatang buruan							
3.2	Apakah Anda dapat menangani Daging unggas dan binatang buruan secara efisien untuk meminimalkan resiko pembusukan makanan dan kontaminasi.							
3.3	Apakah Anda dapat melumerkan Jika beku, daging unggas dan/atau binatang buruan secara benar atau aman.							
3.4	Apakah Anda dapat mempraktekan Standar tinggi kesehatan untuk meminimalkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.069.01
Judul Unit Kompetensi	MENYIAPKAN DAN MEMASAK SEAFOOD

Elemen Kompetensi : 1. Mengidentifikasi, memilih dan menyimpan <i>seafood</i>								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	1.1 Apakah Anda dapat memilih <i>Seafood</i> sesuai dengan mutu, musim yang ada dan persyaratan untuk jenis-jenis menu tertentu.							
	1.2 Apakah Anda dapat memperkirakan Hasil-hasil dari berbagai tipe <i>seafood</i> secara akurat.							
	1.3 Apakah Anda dapat menggunakan merawat dan membunuh <i>Seafood</i> yang masih hidup dimana dengan cara yang tidak kejam dan manusiawi.							
	1.4 Apakah Anda dapat menangani <i>Seafood</i> secara sehat dan disimpan secara benar.							
	1.5 Apakah Anda dapat melumerkan <i>Seafood</i> secara benar untuk memastikan mutu, kebersihan dan gizi maksimum.							
	1.6 Apakah Anda dapat memeriksa Dimana berlaku, stempel tanggal dan kode untuk memastikan kontrol mutu.							

Elemen Kompetensi : 2. Menyiapkan dan memasak ikan dan kerang-kerangan								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	2.1 Apakah Anda dapat membersihkan, mengeluarkan isi perut dan memotong Ikan secara benar dan efisien sesuai dengan standar perusahaan.							
	2.2 Apakah Anda dapat membersihkan dan menyiapkan Kerang-kerangan dan jenis <i>seafood</i> lain secara benar sesuai dengan standar perusahaan.							
	2.3 Apakah Anda dapat memasak <i>Seafood</i> sesuai dengan standar perusahaan dengan menggunakan berbagai metode masak-memasak.							
	2.4 Apakah Anda dapat menggunakan Kontrol porsi yang tepat untuk meminimalkan kemubaziran							

Elemen Kompetensi : 3. Menyiapkan saus untuk <i>seafood</i>								
Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
	3.1 Apakah Anda dapat menyiapkan Saus sesuai dengan resep standar dan sebagaimana dibutuhkan untuk menyertai jenis menu.							

	3.2 Apakah Anda dapat mengikuti dan menerapkan Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan pada semua pekerjaan.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Elemen Kompetensi : 4. Memilih dan menggunakan piring untuk penyajian, teknik dan metode menghias makanan dari pelayanan *seafood*

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
4.1	Apakah Anda dapat memilih dan menggunakan Penyajian piring dan teknik penghias hidangan sesuai dengan resep dan standar perusahaan.							
4.2	Apakah Anda dapat melaksanakan Pelayanan sesuai dengan metode dan standar perusahaan.							
4.3	Apakah Anda dapat melaksanakan Kontrol porsi yang akurat.							

Nomor Skema Sertifikasi	SKEMLSP-PKPJ/FBP-DEM.001
Judul Skema Sertifikasi	Demi Chef
Kode Unit Kompetensi	PAR.HT02.071.01
Judul Unit Kompetensi	MENYIAPKAN MAKANAN DESSERT YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN

Elemen Kompetensi : 1. Menyiapkan dan membuat makanan penutup

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M
1.1	Apakah Anda dapat memilih, mengukur dan menimbang Bahan/ramuan sesuai dengan peraturan resep.							
1.2	Apakah Anda dapat membuat Makanan penutup sesuai dengan standar dan resep perusahaan dan cocok digunakan di beragam menu dan usaha jasa boga.							
1.3	Apakah Anda dapat menggunakan Beragam bahan/ramuan secara kreatif untuk membuat makanan penutup yang panas, dingin dan beku.							

Elemen Kompetensi : 2. Menghias, menentukan porsi dan menyajikan makanan penutup

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor			
		K	BK		V	A	T	M

	2.1	Apakah Anda dapat menghias Makanan penutup dengan tepat untuk meningkatkan penyajian.							
	2.2	Apakah Anda dapat menentukan Makanan penutup porsinya sesuai dengan standar perusahaan.							

Elemen Kompetensi : 3. Menyiapkan saus manis

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor				
		K	BK		V	A	T	M	
	3.1	Apakah Anda dapat membuat Jenis saus manis sesuai dengan konsistensi yang diinginkan dan aroma yang tepat sesuai dengan standar perusahaan.							
	3.2	Apakah Anda dapat mengidentifikasi Berbagai bahan-bahan pengental yang cocok untuk saus manis sesuai dengan standar perusahaan.							
	3.3	Apakah Anda dapat menyimpan Saus untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan.							

Elemen Kompetensi : 4. Menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor				
		K	BK		V	A	T	M	
	4.1	Apakah Anda dapat menyajikan Aroma dan susunan penghias hidangan sesuai dengan pelengkap makanan penutup tertentu.							
	4.2	Apakah Anda dapat menggunakan Makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi untuk meningkatkan rasa serta susunan dan keseimbangan.							

Elemen Kompetensi : 5. Menyimpan makanan penutup

Nomor KUK	Daftar Pertanyaan (Asesmen Mandiri/ <i>Self Assessment</i>)	Penilaian		Bukti-bukti Pendukung	Diisi Asesor				
		K	BK		V	A	T	M	
	5.1	Apakah Anda dapat menyimpan Makanan penutup dibawah temperatur yang tepat dan dibawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran dan ketertarikan pelanggan.							
	5.2	Apakah Anda dapat mengemas sesuai untuk pengawetan rasa, penampilan dan karakteristik makanan.							

**LEMBAGA SERTIFIKASI PROFESI (LSP)
PARIWISATA DAN KAPAL PESIAR JAKARTA**

Kokan Permata Kelapa Gading Blok C30, Jl. Boulevard Bukit Gading Raya
Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara Telp. 021-22454154.
Email: lsppariwisatadankapalpesiar@gmail.com

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