



## MAKLUMAT PROGRAM KEMAHIRAN (SIJIL KEMAHIRAN MALAYSIA) YANG DITAWARKAN DI ASEAN CULINARY ACADEMY

LAMPIRAN A

DISKRIPSI	SKM HT-012-2&3 <u>PENYEDIAAN &amp; PEMBUATAN MAKANAN</u> (Food Preparation & Production)	SKM HT-014 -2&3 <u>PEMBUATAN PASTRI</u> (Pastry Production)	SKM HT-013-2&3 <u>PEMBUATAN ROTI</u> (Bakery Production)	SKM HT-010-2&3 <u>OPERASI SERVIS MAKANAN &amp; MINUMAN</u> (Food & Beverage Operation Services)	SKM HT-030 <u>INDIAN RESTAURANT</u> (Indian Restaurant Operation Asistant & Indian Restaurant Bandhari)
1.Huraian kursus	Memahirkan diri dengan kaedah masakan yang betul dan mengenali setiap peralatan dapur serta fungsinya secara terperinci. Masakan menu-menu tempatan dan antarabangsa, berorientasikan standard perhotelan.	Memahirkan diri dengan latihan kemahiran khusus dalam penyediaan produk pastri berorientasikan standard perhotelan.	Memahirkan diri dengan latihan kemahiran khusus dalam penyediaan produk bakeri berorientasikan standard perhotelan.	Memahirkan diri dengan latihan kemahiran khusus dalam kaedah penyajian makanan dan minuman berorientasikan standard perhotelan.	Mempelajari pelbagai menu masakan India disamping memahami kaedah pengurusan sesebuah restoran berkonsepkan <i>Indian Cuisine</i> .
2.Yuran pengajian	Tahap 2 – RM 9,450.00 Tahap 3 - RM 7,750.00	Tahap 2 – RM 5,700.00 Tahap 3 - RM 7,300.00	Tahap 2 – RM 5,000.00 Tahap 3 - RM 7,000.00	Tahap 2 – RM 6,250.00 Tahap 3 - RM 6,750.00	Tahap 2 – RM 4,000.00 Tahap 3 – RM 5,500.00
3.Tempoh Latihan	SKM Tahap 2 & 3 21 bulan Pelajar akan menjalani latihan (5+4) praktikal setelah tamat Tahap 3 (6+6)	SKM Tahap 2 & 3 18 bulan Pelajar akan menjalani latihan praktikal setelah tamat Tahap 3 (12+6)			
4.Kelayakan	Warganegara Malaysia / Berumur 16 – 45 tahun / Tamat PMR / SPM / SPMV				
5.Pinjaman Pembiayaan Yuran	Pinjaman Pembiayaan penuh (yuran latihan) melalui PTPK Untuk permohonan pembiayaan, seorang penjamin diperlukan. <b>Syarat-syarat penjamin:</b> Berumur 21-50 tahun, mempunyai slip gaji, berpendapatan antara RM700 – RM5,000 sebulan				
6.Yuran proses	RM600.00 (Dibayar secara tunai semasa hari pendaftaran) + Rm300 (tahap seterusnya) Yuran Pendaftaran yang telah dibayar tidak akan dipulangkan oleh Kolej				
7.Elaun sara diri	RM400.00 sebulan sepanjang tempoh latihan <b>NOTA:</b> Pengambilan Elaun Sara Diri adalah atas pilihan pelajar. Pemilihan skim Elaun Sara Diri akan menambahkan jumlah pinjaman yang dibuat.				
8.Asrama	Asrama disediakan sepanjang tempoh latihan di Akademi. Deposit: Rm100 & Yuran asrama adalah RM150.00 sebulan (termasuk kos elektrik & air).				
9.Pembayaran balik pinjaman	Bayaran balik pinjaman secara ansuran bulanan akan bermula selepas 6 bulan tamat latihan.				
10.Persijilan	Sijil Kemahiran Malaysia (SKM) Tahap 2 & 3 dianugerahkan oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran (JPK), Kementerian Sumber Manusia MALAYSIA Pelajar juga akan diberi Sijil Tamat Latihan dari Asean Culinary Academy				
11.Nilai tambahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pihak akademi akan mengaturkan peluang pekerjaan kepada setiap pelajar (tertakluk kepada terma &amp; syarat)</li> <li>• Latihan praktikal di Hotel bertaraf 4-5 bintang</li> <li>• Dual Certificate : CITY &amp; GUILDS dan MAH (member of Malaysian Association of Hotel) – Sijil &amp; Diploma</li> <li>• Kelas Bahasa Inggeris PERCUMA dan Value Added (Masakan Tambahan)</li> </ul>				

<u>SENARAI SEMAK ; JABATAN PEMASARAN</u>
12. Surat Tawaran
13. Pengangkutan
14. Perubatan
15. Peperiksaan
16. Orientasi
17. Borang Permohonan
18. Suntikan Typoid
19. Pakaian
20. Peraturan (ACA & Hostel)

<u>BARANG-BARANG YANG PERLU DIBAWA</u>
1.Pakaian ke Kelas (kemeja putih lengan panjang, tali leher hitam, seluar slack hitam dan kasut kulit hitam kasual.* pakaian sukan dan kasut sukan.
2.Bantal , selimut, sarung bantal dan cadar saiz single bed
3.Baju melayu/baju kurung dan barangan keperluan peribadi & alat tulis untuk ke kelas.

<u>PENGAKUAN IBU BAPA</u>
Dengan ini saya bersetuju terma & syarat-syarat di atas.
TANDATANGAN : .....
TARIKH : .....
NAMA PELAJAR : .....
NO.IC PELAJAR : .....
INTAKE : .....

(PEGAWAI BERTUGAS UNTUK DIHUBUNGI: PN.RAMYA(03-3344 2814) Dated:22/1/14