

STRUKTUR KURIKULUM

Total
144 SKS

S 01

- Principles of Tourism Business • Service Management
• Food and Beverage
• Communication Skill for Hospitality Business
• Entrepreneurship Essentials • Indonesian

- Leisure Business • Hospitality Business
• Business Communication in Hospitality
• Food Service • Civics

S 02

- Human Resource Management 1 • Cross Culture Management • Financial Management for Hospitality
• Hospitality Innovation Management • Marketing Management for Hospitality • Becoming Indonesia

- Managing Hospitality in Global Context
• International Tourism Geography • MICE Business • Pancasila • Cluster 1 • Bahasa Asing 1 (Perancis, Jerman, Korea, Mandarin)

S 03

- Research Methodology • Cafe and Restaurant Business
• Hospitality Industry Experience
• Religion • Cluster 2
• Bahasa Asing 2 (Perancis, Jerman, Korea, Mandarin)

- Tourism and Hospitality Business • Risk Management • Research Proposal • Tourism Practice • Cluster 3 • Food Stylish/ Molecular Gastronomy/ Chocolate Art

S 04

- Internship: Contemporary Hospitality Business
• Internship: Innovative Hospitality Business
• Internship: Integrated Food Service Business

S 05

- Leadership
• Ethics
• Final Project



*Subject to change

KESAN ALUMNI

Vony Lestari
Finalis Master Chef Asia



Dulu selama pembelajaran di kelas kita selalu dituntut untuk aware sama lingkungan sekitar, awarenya soal apa? Soal kebutuhan yang ada di sekitar kita, tentang what's new, what's happening around us apa yang lagi trending di sekitar kita dan dari sana kita harus selalu innovate supaya bisa mengikuti jaman. Dari sana saya belajar untuk mencari opportunity di sekitar lingkungan dan akhirnya saya terapkan di bisnis saya sekarang ini.

CB Class of 2013

QR CODE



www.uc.ac.id

CitraLand CBD Boulevard
Ph. (031) 745 1699 | Fax. (031) 745 1698
pmb@uc.ac.id

- Universitas Ciputra @UCPeople
 @UCPeople universitasciputra
 Universitas Ciputra



UNIVERSITAS CIPUTRA
CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS

BAN-PT
AKREDITASI INSTITUSI A





TENTANG CULINARY BUSINESS

Alur studi yang berfokus pada penciptaan peluang bisnis, inovasi, kreativitas, dan kemampuan Entrepreneurial untuk menciptakan *Culinary Entrepreneur*. Lulusannya diharapkan mampu menjadi seorang *Venture Creator* (membuka usaha baru) maupun seorang *Value Creator* (menggunakan kemampuan kewirausahaan dalam industri).

LEMBAGA KERJASAMA

- Caturra espresso Surabaya
- St. Regis Hotel Bali
- Bowery Semarang
- Cuca Bali
- PT. Bogasari Flour Mills
- PT. Sriboga Flour Mills
- PT. Hakiki Donarta
- PT. Wilmar Nabati
- PT. Ares Kusuma Raya



GELAR Sarjana Pariwisata
(S.Par.)



FASILITAS

- Restaurant & Bar
- Hot Kitchen
- Live Action Laboratory
- Beverage Laboratory
- Pastry & Bakery Laboratory
- Culinary Studio
- Business & Workshop Unit



PROSPEK LULUSAN

Culinary Ambassador
Food Stylist
Culinary Designer
Consultant

KEUNGGULAN JURUSAN

EXPERIENTIAL LEARNING

Bukan sekedar sekolah masak, melainkan mengajarkan implementasi konsep, kreativitas dan bisnis di bidang kuliner.

BUSINESS EXPOSURE

Metoda pembelajaran yang mengacu kepada menemui kenali masalah, menemukan peluang serta mengembangkan peluang.

VOCATIONAL EXPOSURE

Metoda pembelajaran dengan berbekal *real projects* yang berdasarkan pada *real problems*.

CULINARY KNOWLEDGE & THEORY

Mahasiswa diperkaya dengan kemampuan dan keterampilan di bidang kuliner seperti *basic knowledge*, *arts and management*, *healthy products* serta *industry trends*.

CULINARY ATTITUDE

Mahasiswa diperkaya dengan metoda DEO (*Discovery*-penemuan, *Exploration*-eksplorasi, *Observation*-pengamatan).



PRESTASI MAHASISWA

- 10 besar Master Chef Indonesia 2015
- 10 besar Master Chef Asia 2015, peserta termuda
- Finalis Lomba Karya Tulis Ilmiah di Univ. Brawijaya 2017
- Pelopor Kedaulatan Pangan Tingkat Nasional 2017
- Juara 1 Kategori Beregu dalam Kejuaraan Nasional Golf Amatir 2017
- Second Runner Up Master Chef Indonesia 2020, dsb