

STRUKTUR KURIKULUM

Total
144 SKS

S 01 *Komunikasi Bisnis • Proyek Kepariwisataan • Prinsip Bisnis Kepariwisataan • Prinsip Bisnis Layanan • Agama • Dasar-Dasar Kewirausahaan*

Manajemen Lintas Budaya • Manajemen Layanan Makanan • Manajemen Sumber Daya Manusia • Manajemen Pemasaran • Pancasila • Menjadi Indonesia **S 02**

S 03 *Geografi Kepariwisataan Nasional • Bisnis Hospitaliti • Manajemen Pariwisata Keberlanjutan • Manajemen Keuangan • Kewarganegaraan • Etika Dunia Kuliner*

Pengalaman Hospitaliti Global • Manajemen Resiko • Kepemimpinan • Geografi Kepariwisataan Internasional • Bahasa Indonesia • Entrepreneurship Global Innovation **S 04**

S 05 *Metodologi Penelitian • Manajemen Makanan dan Minuman • Teknik Kuliner Inovatif • Elective Molecular Gastronomy/Food Stylish/Chocolate & Sugar Artistry*

Proposal Penelitian • Ilmu Gizi • Kafe dan Resto • Elective Wine and Beverage Management **S 06**

S 07 *Internship*

S 08 *Final Project Credential Program (Certification)*

*Subject to change

KESAN ALUMNI

Nindy Sanyoto
Finalis Master Chef Indonesia



Halo perkenalkan saya Nindy Sanyoto, saya merupakan runner di salah satu ajang memasak bergengsi di Indonesia dan alumni dari Culinary Business Universitas Ciputra Surabaya tahun 2014, di UC tidak hanya mendapatkan pelajaran basik kuliner saja tetapi mendapatkan bagaimana cara membangun dan mengelola bisnis kuliner itu semua didukung dengan fasilitas lengkap dan dosen berkompeten di bidangnya modal inilah yang menghantar aku berlaga ajang kompetensi masak.

CB Class of 2014



bit.ly/uc-cbz

QR CODE

Scan me for
MORE ABOUT CBZ



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

www.uc.ac.id



UNIVERSITAS CIPUTRA
CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS



This is my Dream about...

CULINARY BUSINESS



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 kewirausahaannya dalam industri).

LEMBAGA KERJASAMA

- Caturra espresso Surabaya
- PT. Sriboga Flour Mills
- Bowery Semarang
- PT. Hakiki Donarta
- Cuca Bali
- PT. Wilmar Nabati
- PT. Bogasari Flour Mills
- 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 menemu 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