

CURRICULUM Structure

Total 144 SKS

CB

- S.01 Komunikasi Bisnis • Proyek Kepariwisataa • Prinsip Bisnis Kepariwisataa • Prinsip Bisnis Layanan • Agama • Dasar - dasar
- S.02 Manajemen Lintas Budaya • Manajemen Layanan Makanan • Manajemen Sumber Daya Manusia • Manajemen Pemasaran • Pancasila • Menjadi Indonesia
- S.03 Geografi Kepariwisataa Nasional • Bisnis Hospitaliti • Manajemen Pariwisata Keberlanjutan • Manajemen Keuangan • Kewarganegaraan • Etika Dunia Kuliner
- S.04 Pengalaman Hospitaliti Global • Manajemen Resiko • Kepemimpinan • Geografi Kepariwisataa Internasional • Bahasa Indonesia • Entrepreneurship Global Innovation
- S.05 Metodologi Penelitian • Manajemen Makanan dan Minuman • Teknik Kuliner Inovatif • Elective Molecular Gastronomy/Food Stylish/Chocolate &
- S.06 Proposal Penelitian • Ilmu Gizi • Kafe dan Resto • Elective Wine and Beverage Management
- S.07 Internship
- S.08 Final Project • Credential Program (Certification)

PARTNERSHIP



www.ciputra.ac.id/cbz

What They Say About CULINARY BUSINESS

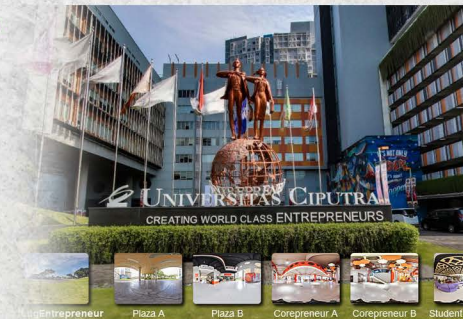


Nindy Sanyoto
Finalis Master Chef Asia

CBZ Class of 2013

Halo, perkenalkan saya Nindy Sanyoto. Runner up di salah satu ajang memasak bergensi di Indonesia dan alumni Culinary Business Universitas Ciputra Surabaya tahun 2014. Di UC, saya tidak hanya memperoleh pembelajaran dasar kuliner, tetapi juga diberikan pengetahuan mendalam tentang bagaimana membangun dan mengelola bisnis kuliner. Dukungan fasilitas yang lengkap dan modern serta dosen yang kompeten di bidangnya telah menjadi modal berharga bagi saya. Dengan keuntungan tersebut, saya mampu berlaga di kompetisi bergensi dan menjalani karier yang sukses hingga saat ini.

Let's explore with



Scan for **Detail Info** or click

bit.ly/ciputra-cb

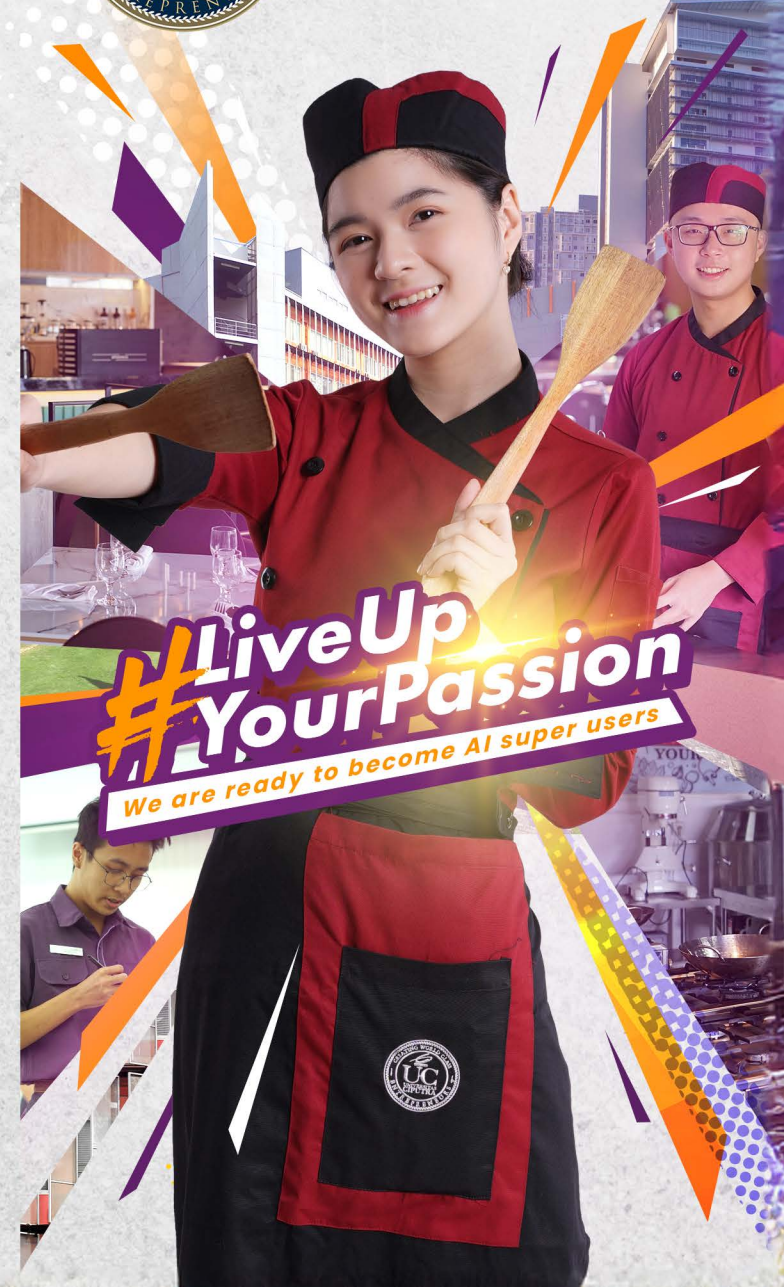
www.ciputra.ac.id
CitraLand CBD Boulevard
Ph. (031) 745 1699
Fax. (031) 745 1698
pmb@ciputra.ac.id



Universitas Ciputra | Universitas Ciputra
universitasciputra | universitasciputra



CULINARY BUSINESS





Major **EXCELLENCE**

EXPERIENTAL LEARNING

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

Metode pembelajaran untuk mengembangkan keterampilan dalam menemukan dan mengenali masalah untuk menciptakan serta mengembangkan peluang baru.

BUSINESS EXPOSURE

VOCATIONAL EXPOSURE

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

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

CULINARY KNOLEDGE & THEORY

CULINARY ATTITUDE

Mahasiswa mampu melakukan product creation dengan prinsip DEO (Discovery-Penemuan, Exploration-Eksplorasi, Observation-Pengamatan) untuk berikan nilai pada produk

Graduate **PROSPECT**

- Business Owner
- Culinary Ambassador
- Food Stylist
- Culinary Designer
- Consultant

FACILITIES

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

Student **ACHIEVEMENT**

- IISMA Awardee University of Sydney, Australia (2024)
- IISMA Awardee Humboldt-Universität zu, Berlin (2023)
- 2nd Runner Up Master Chef Indonesia Season 7 (2020)
- Top 10 Master Chef Indonesia Season 9 (2020)
- 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)
- Top 10 Master Chef Asia (2015), Peserta Termuda
- Top 10 Master Chef Indonesia Season 4 (2015)

DEGREE

Sarjana Pariwisata
(S.Par.)

ABOUT CBZ

Berfokus pada penemuan peluang bisnis, inovasi, kreativitas, kemampuan entrepreneurial dan pemahaman teknologi *Artificial Intelligence* untuk menciptakan *Culinary Entrepreneur*. Lulusan Culinary Business mampu menjadi seorang *venture creator* (membangun bisnis baru) maupun *value creator* (penambahan nilai entrepreneurship dalam industri). Kombinasi tersebut memberikan keunggulan untuk berkembang dan sukses di industri kuliner yang kompetitif.

