

TRISTAR CULINARY INSTITUTE PONTIANAK



**Program Profesional Chef
Durasi 9 Bulan dan Penyaluran Kerja**

PATTISERIE & CULINARY

TERSEDIA PROGRAM LANJUTAN DIPLOMA 3 DAN S-1

TRISTAR PONTIANAK



Program Profesional
**PATISSERIE &
CULINARY**
(9 bulan)



**HADIR
DI TAHUN 2018**

**Program Profesional Chef
Dengan Durasi Singkat**

Pontianak merupakan ibukota dari provinsi Kalimantan Barat. Kota yang terkenal sebagai kota khatulistiwa ini memiliki jumlah penduduk sebesar 653.030 jiwa (data tahun 2017). Tentu saja dengan jumlah penduduk yang besar tersebut, banyak usaha yang menjanjikan di Pontianak. Dan salah satu bisnis yang menjanjikan serta memiliki potensi bisnis terbaik di Pontianak adalah bisnis kuliner. Menurut data yang kami himpun tentang pe-

Program profesional yang melatih peserta didik untuk menjadi chef di sektor culinary atau pastry. Pelatihan berdurasi 9 bulan ini akan dilaksanakan dengan sistem praktek setiap hari.





Seragam Mahasiswa Tristar Culinary Institute Pontianak

Untuk menjadi chef profesional tidak perlu ditempuh dengan jenjang pendidikan yang terlalu lama, dengan durasi 9 bulan Anda cukup mengikuti program professional chef di Tristar Culinary Institute Pontianak

luang usaha, peluang bisnis di Kalimantan Barat saat ini didominasi oleh kuliner. Mungkin ini berkat banyaknya usaha kuliner yang sukses di provinsi yang sedang berkembang pesat tersebut. Apakah sahabat Tristar ingin terjun ke dunia kuliner tapi tidak mempunyai dasar apapun di bidang ini? Andalah yang kami cari!

Setelah sukses di Jawa Timur & Jawa Barat, serta mempunyai peserta didik berjumlah ribuan dari seluruh Indonesia, Tristar Culinary Institute yang merupakan salah satu kampus swasta terbaik di bidang kuliner melaunchingkan cabang ke-8 di kota khatulistiwa Pontianak, Kalimantan Barat.

Berbekal nama besar dan pengalaman dalam penyelenggaraan pendidikan terapan di sektor food & beverage,

Biaya pendaftaran
Rp 500.000,-
free jaket

**Biaya Pendidikan
Tristar Culinary
Institute
PONTIANAK**

Biaya Praktikum
Program 9 Bulan
Rp 10.000.000,-
SPP setiap triwulan
Rp 6.500.000,-
Total Biaya
Rp 29.500.000,-

Biaya tersebut sudah termasuk buku panduan, bahan praktek, seragam, pisau chef, sepatu chef dan SKS.

*** Belum termasuk biaya acara-acara tour, bimbingan tugas akhir dan wisuda.**

*** Bisa dicicil 10 x untuk biaya perkuliahan**



Beberapa prestasi mahasiswa



Beberapa Kreasi Mahasiswa PASTRY di Tempat Pendidikan Kami Lainnya



Tristar Culinary Institute mengundang anda warga Pontianak dan sekitarnya untuk bergabung dan menjadi calon pengusaha kuliner muda yang memiliki skill dan wawasan yang memadai.

Kurikulum Tristar Culinary Institute disusun sesuai dengan kondisi kebutuhan industri kuliner modern dan selalu diupdate setiap tahunnya dengan melakukan study banding ke negara-negara maju untuk terus memberikan kualitas terbaik pada setiap lulusannya.

Kurikulum kami juga memungkinkan para peserta didik untuk langsung membuka usaha bahkan sejak hari pertama mereka belajar.

Kurikulum pengajaran dari basic akan membuat seluruh peserta didik yang semula awam, tidak akan kesulitan dalam mempelajari produk-produk kuliner dan pastry. Praktek setiap hari juga dite-



Beberapa Kreasi Mahasiswa KULINER di Tempat Pendidikan Kami Lainnya



rapkan dengan tujuan mem-
berkali seluruh peserta didik
dengan keterampilan yang
lebih dibandingkan lulusan
lain.

Kelebihan Peserta Didik Tristar Culinary Institute Pontianak

Beracuan pada web <http://www.universitymetric.com/2015/06/daftar-universitas-swasta-negeri-di-pontianak-dan-kalbar.html>, program pendidikan(pasca SMA/ sederajat) yang berbasis kuliner belum ada di pulau Kalimantan. Hal ini menjadikan Tristar Culinary Institute menjadi kampus kuliner pertama dan terbaik di daratan Kalimantan. Dengan

kurikulum praktek setiap hari dan mempraktekkan produk-produk berbeda setiap harinya, maka peserta didik akan belajar ilmu dan keahlian baru setiap harinya, bahkan sambil membuka usaha (dimulai dengan skala terkecil menerima pesanan catering, pembuatan kue, dll) sejak hari pertama belajar di Tristar Culinary Institute Pontianak.

Hal ini sangat berbeda dengan lulusan-lulusan lain yang harus lulus dan wisuda terlebih dahulu, baru sibuk melamar pekerjaan setelahnya. Kurikulum praktek yang aplikatif dan bisa langsung digunakan untuk berbisnis ini menjadi pembeda lulusan kami dengan lulusan-lulusan yang hanya belajar dengan ilmu teoritis.

Konsep Kurikulum Yang Sesuai Dengan Kebutuhan Dunia Kerja Modern

Ada data menarik yang kami himpun mengenai kota Pontianak. Menurut <http://equator.co.id/angka-pengangguran-pontianak-terbesar-di-kalbar/>, Pontianak adalah kota di Kalimantan dengan jumlah pengangguran terbesar. Hal ini sangat fenomenal sekaligus menjadi ide untuk konsep kurikulum Tristar Culinary Institute di Kalbar. Konsep kurikulum Tristar Culinary Institute Pontianak bukan hanya disiapkan untuk menjadi chef saja,



namun juga disusun berbasis entrepreneurship.

Dengan kurikulum praktek setiap hari dan mempraktekkan produk-produk berbeda setiap harinya, maka peserta didik akan belajar ilmu dan keahlian baru setiap harinya, bahkan sambil membuka usaha (dimulai dengan skala terkecil menerima pesanan katering, pembuatan kue, dll) sejak hari pertama belajar di Tristar Culinary Institute Pontianak.

Hal ini sangat berbeda dengan lulusan-lulusan lain yang harus menyelesaikan masa studynya dan wisuda terlebih dahulu, baru sibuk melamar pekerjaan setelahnya. Kurikulum praktek yang

aplikatif dan bisa langsung digunakan untuk berbisnis ini menjadi pembeda lulusan kami dengan lulusan-lulusan yang hanya belajar dengan ilmu teoritis.

Fasilitas Bursa Kerja Seumur Hidup

Inti sebuah perkuliahan dan tolak ukur keberhasilan sebuah kampus adalah pencapaian lulusan setelah lulus. Berkaca dari banyaknya pengangguran di Indonesia, kurangnya skill sebagai pendamping ilmu teori lulusan-lulusan perguruan tinggi menjadi alasan utama terjadinya situasi tersebut. Tidak cukup hanya

bermodalkan ijazah dan gelar untuk diterima bekerja dengan gaji yang baik.

Lulusan Tristar Culinary Institute memiliki skill yang tinggi karena kurikulum pembelajarannya sangat membekali peserta didiknya dengan pengajaran praktek setiap hari di bidangnya. Di samping itu, penyaluran dan referensi kerja setelah lulus menjadi fasilitas seumur hidup bagi lulusan kami. Tidak hanya di hotel, lulusan Tristar Culinary Institute banyak pula yang bekerja sebagai koki di kapal pesiar Asia dan Eropa.

Beberapa mahasiswa dari tempat pendidikan kami lainnya yang bekerja di hotel berbintang dan kapal pesiar





PATISSERIE & CULINARY (9 Bulan)

HOTEL MANAGEMENT (D3 Lanjutan)

TEKNOLOGI PANGAN (S1 Lanjutan)

Kurikulum Patiseri

- Pengetahuan Dasar Patiseri
- Teknik Pengolahan Cup Cake, Muffin Dan Quick Bread
- Teknik Pengolahan Pie Dan Tartlet
- Teknik Pengolahan Coklat Praline 1
- Teknik Pengolahan Adonan Berlapis
- Teknik Pengolahan Kue Tradisional
- Teknik Hiasan Karamel
- Pastry Arts
- Teknik Dasar Pengolahan Kue
- Teknik Menghias Kue Klasik
- Teknik Menghias Kue Modern
- Teknik Menghias Kue Special
- Teknik Menghias Kue Pengantin
- Teknik Pengolahan Ice Cream
- Teknik Pembuatan Kue Kering
- Teknik Pengolahan Buah Dan Sayur
- Teknik Dasar Pengolahan Roti
- Teknik Pengolahan Roti Plain/Lean
- Teknik Pengolahan Adonan Enriched
- Teknik Pengolahan Adonan Roti Manis/ Sweet
- Teknik Pengolahan Rumah Roti
- Teknik Pengolahan Petit Four
- Teknik Pengolahan Pudding Panas Dan Dingin
- Bartending

Kurikulum Kuliner

- Pengetahuan Dasar Memasak
- Pengolahan Aneka Makanan Pembuka
- Pengolahan Aneka Makanan Amerika
- Pengolahan Aneka Makanan Vegetarian
- Pengolahan Aneka Makanan Katering
- Pengolahan Aneka Makanan Continental
- Pengolahan Aneka Makanan Asia
- Pengolahan Aneka Makanan Timur Tengah
- Pengolahan Aneka Makanan Italia
- Pengolahan Aneka Makanan Indonesia
- Pengolahan Aneka Makanan Tionghoa
- Bartending



TEMPAT PENDIDIKAN KAMI LAINNYA



AKADEMI
PARIWISATA
MAJAPAHIT
SURABAYA



Diploma III
- Hotel Management
- Tour and Travel Operations



PROGRAM KEAHLIAN KULINER
PROGRAM KEAHLIAN PATISERI

Kampus:

JL. JEMURSARI 244,
SURABAYA
TELP: 031-8433224 - 25
HP/SMS : 081233752227
081234506326

Collaboration with
AKADEMI
PARIWISATA
MAJAPAHIT

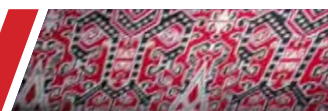


**TRISTAR
KALIWARON**



Kampus:

JL. KALIWARON 58-60,
SURABAYA
TELP: 031-5999593
HP/SMS : 081330350822,
081232539310,
081233752227



TRISTAR CRUISE TRISTAR INSTITUTE KOTA BATU

Kampus:

JL. BUKIT BERBUNGA
10, KOTA BATU
TELP: 0341-3061525
HP/SMS : 081232539310 -
081330350822



TRISTAR BSD

Kampus:

RUKO BSD SEKTOR 7 BLOK RL NO. 31-33
TANGERANG SELATAN
TELP: 021 - 5380668
HP/SMS : 081233752227 081234506326

TRISTAR BOGOR

Kampus:

JLN. RAYA TAJUR NO 33, BOGOR
TELP: 0251-8574434
HP/SMS : 081272017761, 081217929008



FOODPRENEUR

Kampus:

JL. KALIWARON 58-60,
SURABAYA
TELP: 031-5999593
HP/SMS : 081330350822,
081232539310,
081233752227



ALL ABOUT PROFESI CHEF



Sebagian dari sahabat Tristar mungkin mempunyai cita-cita menjadi seorang juru masak atau lebih dikenal dengan sebutan chef. Cita-cita ini mungkin muncul karena hobi, kebiasaan atau pengaruh lingkungan sekitar. Terlebih, berbagai acara kompetisi memasak di stasiun TV nasional maupun luar negeri akhir-akhir ini marak ditayangkan di televisi. Hal ini semakin menjadikan chef sebagai profesi yang diidam-idamkan oleh sebagian besar orang, apalagi dengan gajinya yang sangat besar apabila dibandingkan dengan pegawai kantor biasa.

Menjadi seorang chef tidak hanya melulu soal bekerja di hotel atau restoran, namun banyak peluang kerja menjanjikan yang lain seperti menjadi chef di kapal pesiar, pesawat, kereta api, chef pribadi orang-orang penting seperti presiden dan kerajaan bisa menjadi ruang seorang chef berkarya. Ya, bagi seorang chef memasak bukan hanya soal menghidangkan makanan semata, dari segi penampilan, seni dan yang paling penting adalah rasa jadi hal yang sangat diperhatikan.

Nah! Bagi sahabat Tristar yang mempunyai cita-cita untuk menjadi seorang juru masak, ada tujuh hal yang sekiranya harus sahabat Tristar perhatikan, tujuh hal tersebut yaitu:



1 Kuliah di sekolah kuliner terpercaya untuk mendapatkan ilmu yang dibutuhkan

Tristar Culinary Institute Pontianak menjadi satu-satunya sekolah kuliner di Indonesia yang mempunyai metode pembelajaran praktek setiap hari sejak awal masuk hingga lulus. Kurikulum tersebut adalah kurikulum paling modern saat ini untuk sekolah kuliner di Indonesia yang tentunya akan mencetak lulusan-lulusan dengan kompetensi dan skill yang lebih dibandingkan lulusan lain. Kesuksesan Tristar Culinary Institute di Indonesia bisa dilihat dari jumlah cabangnya yang sudah men-

capai 6 cabang di seluruh Indonesia, dan Tristar Culinary Institute Pontianak adalah kampus kuliner Tristar Group yang ke tujuh.

2 Berpengalaman dalam pekerjaan tersebut

Menjadi berpengalaman bisa dimulai dengan magang atau setidaknya pernah bekerja di dalam dapur untuk mendapatkan pengalaman. Seorang chef dituntut harus dapat mengendalikan waktu, membaca situasi dan bekerja di dalam tekanan, oleh karena itu pengalaman bekerja menjadi salah satu yang penting. Nah, sahabat Tristar, sesuai dengan kebutuhan du-

**BAGI SEORANG CHEF
MEMASAK BUKAN HANYA SOAL
MENGHIDANGKAN MAKANAN
SEMATA**



nia industri, Tristar Culinary Institute Pontianak memberikan kesempatan bagi seluruh peserta didik untuk magang di hotel-hotel berbintang di seluruh Indonesia, dan tidak menutup kemungkinan di luar negeri.

3 Seorang chef tidak boleh mengeluh atas pekerjaannya

Sebenarnya untuk semua jenis pekerjaan sebaiknya tidak ada keluhan dalam melaksanakan tugasnya. Semua berkaitan dengan tanggung jawab untuk menyelesaikan pekerjaan itu. Terlebih seorang chef yang tugasnya adalah untuk melayani orang lain dengan produk masakannya. Seorang juru masak juga harus dapat mengendalikan dapur dengan berbagai sumber daya yang ada. Ingat, mereka yang sekarang menjadi chef besar adalah orang-orang yang bekerja keras, disiplin, dan melakukan pekerjaannya sepenuh hati.

4 Kemampuan untuk melakukan pekerjaan dengan cepat dan tepat

Ini adalah salah satu hal yang harus diperhatikan sebagai seorang juru masak. Apalagi ketika jam-jam makan siang atau makan malam, ketika banyak orang datang ke restoran. Chef harus



dapat menyelesaikan pekerjaannya dengan cepat dan tepat karena mereka melayani orang lain yang mungkin sedang terburu-buru atau memiliki kepentingan lain. Perlu diingat, meski dituntut cepat, bukan berarti makanan yang disajikan kemudian asal-asalan. Rasa dan tampilan makanan tetap harus diperhatikan.

5 Mengantisipasi dan membaca situasi

Seorang chef tentu saja harus dapat mengantisipasi segala masalah yang ada di dapur. Bagaimana jika ada masakan yang gagal dan sebagainya. Karena tekanan dan tuntutan bekerja cepat bukan tidak mungkin hal ini terjadi. Selain itu seorang juru masak harus mengerti apa yang dibutuhkan oleh kepala chef saat di dapur tanpa harus diminta.

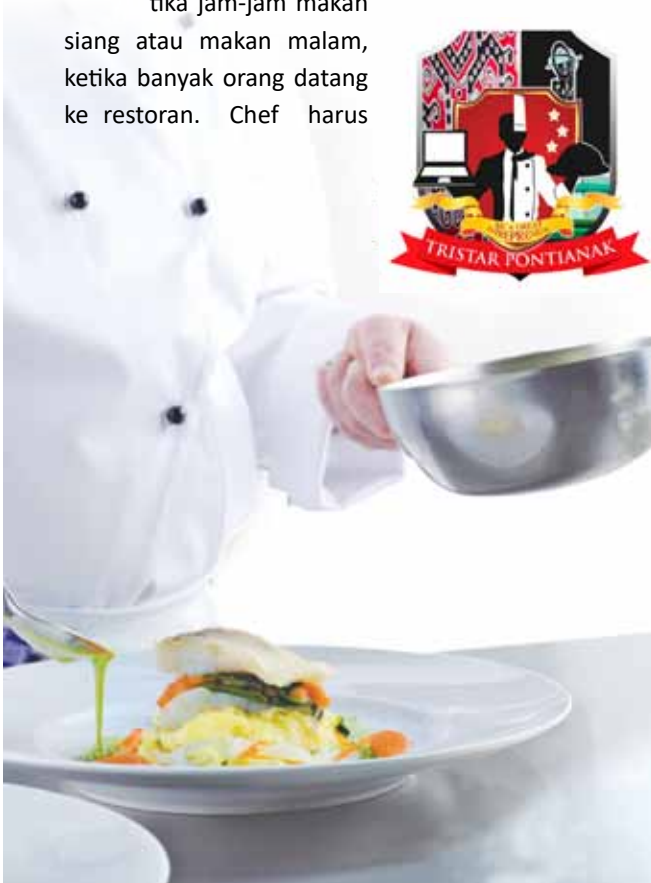
6 Menguasai teknik memotong daging atau sayuran

Memotong daging atau sayuran sebenarnya bukan hal mudah. Jika sahabat Tristar adalah seorang chef assistant untuk kepala chef, sahabat Tristar harus dapat melakukan pekerjaan ini dengan cepat karena biasanya seorang kepala chef akan meminta sahabat Tristar untuk membantu memotong bahan yang akan dimasak. Usahakan tidak ada atau meminimalisir kesalahan saat memotong bahan makanan, karena hal ini bisa saja berakibat membuang bahan makanan atau memakan waktu lebih untuk satu hidangan makanan.

7 Dapur harus tetap bersih

Salah satu hal yang juga cukup penting dalam pekerjaan ini adalah kebersihan dapur. Sesibuk apapun aktivitas dapur dan pesanan, serta tekanan yang diberikan, kondisi dapur harus tetap bersih. Hal ini berhubungan dengan higienisasi bahan makanan dan makanan yang dihasilkan.

Na, sekarang sahabat Tristar sudah tau apa yang dibutuhkan untuk mejadi seorang chef, bagi sahabat Tristar yang saat ini sudah berada di bangku kelas XII (atau sudah lulus SMA/SMK/ sederajat) ingin berkarir sebagai seorang chef kelak, kami undang sahabat Tristar untuk bergabung dengan Tristar Culinary Institute Pontianak.



BUKAN HANYA TENTANG MEMASAK



Seorang chef bekerja mulai dari membuat resep, menentukan dan menakar bahan-bahan yang diperlukan, memasak, sampai menyajikan makanan. Kalau di hotel, chef bukan hanya orang yang bekerja di dapur dan mengurus menu utama (main course), yang membuat makanan pembuka (appetizer) dan makanan penutup (dessert) pun disebut chef.

Kata chef berasal dari istilah dalam bahasa Perancis chef de cuisine yang berarti kitchen director atau orang yang mengepalai dapur. Seorang chef mengatur segala sesuatu yang terjadi di dapur. Dari penentuan menu, kreasi masakan, pemilihan bahan-bahan, persiapan memasak, hingga hasil akhir masakan dengan standart yang tinggi.

Biasanya chef mempunyai beberapa orang anak buah, yang ditempatkan di station-station khusus sesuai dengan keahlian masing-masing, ada station yang khusus menangani daging, khusus menangani ikan, khusus membuat makanan penutup, khusus membuat saus, dan sebagainya.



Tingkatan jenjang karier chef, dari paling bawah;

- **COOK HELPER / KITCHEN ASSISTANTS** yang membantu menyediakan bahan-bahan masakan.
- **COMMIS** yang kerjanya hampir sama dengan kitchen assistants, tapi posisinya lebih tinggi.
- **DEMI CHEF DAN CHEF DE PARTIE**, yang mirip supervisor, mengawasi kerja anak buah sambil turun langsung bekerja, dan memberi laporan ke atas.
- **SOUS CHEF** yang bertanggung jawab pada resep-resep.
- **EXECUTIVE CHEF** yang bertanggung jawab pada semua urusan di dapur.

Nama chef berdasarkan tugas profesional nya:

- **EXECUTIVE CHEF** : bertanggung jawab dengan semua hal yang berkaitan dengan perdapuran, termasuk mengkreasi jenis menu yang akan ditawarkan kepada pelanggan, manajemen staff ataupun segala hal yang berhubungan dengan aspek-aspek bisnis lainnya. Untuk posisi ini tentunya diperlukan keahlian dan pengalaman yang cukup, dan chef inipun juga tak ragu terjun di lapangan sebagai juru masak, dan mengkreasi resep-resep baru. Bisa saja executive chef ini disebut hanya sebagai “chef” atau “head chef” saja.
- **CHEF DE CUISINE** : serupa dengan executive chef, namun istilah chef ini dikhususkan sebagai chef yang bertanggung jawab di satu lokasi tertentu saja jika restoran tersebut tersebar di banyak tempat.
- **SOUS CHEF** : merupakan asisten dari executive chef dan mempunyai bidang yang sama. Bisa juga dikatakan sebagai wakil dari executive atau head chef tersebut. Dia bisa bertanggung jawab untuk memberikan ataupun membuat jadwal atau membuat catatan yang diperlukan executive chef seandainya ia sedang off duty.
- **EXPEDITER OR ANNOUNCER (ABOYEUR)**: bertugas untuk mengantarkan pesanan dari tempat makan ke dapur. Posisi ini juga biasa memberikan



“finishing touch” pada hidangan sebelum diantarkan kepada pemesan. Di beberapa restoran tugas tersebut bisa juga dipegang oleh executive chef ataupun sous chef.

- **CHEF DE PARTIE** : dikenal juga sebagai “station chef” / “line cook”, bertanggung jawab pada area tertentu yang telah ditunjuk sebelumnya. Station chef bisa mempunyai beberapa juru masak lainnya ataupun seorang asisten dalam menyiapkan suatu masakan. Namun bisa juga posisi ini hanya sebagai karyawan/juru masak biasa yang mempunyai keahlian atau memegang tanggung jawab pada suatu jenis masakan tertentu.
- **SAUTÉ CHEF (SAUCIER)** : bertugas atas pembuatan semua yang berhubungan dengan makanan yang diolah dengan cara menumis (sauteed) dan saus-saus yang melengkapinya.
- **FISH CHEF (POISSONIER)** : bertugas untuk menyiapkan hidangan yang berkaitan dengan seafood atau ikan-ikan bersama dengan pelengkapannya. Posisi ini juga biasanya dikaitkan dengan posisi sebagai suacier tersebut.
- **ROAST CHEF (ROTISSEUR)** : bertugas pada hidangan barbekyu ataupun hidangan yang diolah dengan cara dikukus (biasanya daging) bersama dengan pelengkapannya.
- **GRILL CHEF (GRILLARDIN)** : bertugas pada hidangan barbekyu hidangan daging maupun jenis hidangan lain dengan pengolahan yang sama. Posisi ini juga bisa dikombinasikan dengan posisi sebagai rotisseur.
- **FRY CHEF (FRITURIER)** : bertugas pada hidangan yang diolah dengan cara digoreng, posisi ini dikombinasikan dengan keahlian sebagai rotisseur.
- **VEGETABLE CHEF (ENTREMETIER)** : bertugas untuk menyiapkan hidangan panas seperti misalnya sup, sayuran, ataupun pasta.
- **ROUNDSMAN (TOURNANT)** : bertugas untuk menggantikan bagian mana yang membutuhkan chef di satu station di suatu dapur.
- **COLD-FOODS CHEF (GARDE MANAGER)** : bisa dikategorikan sebagai pantry chef, bertugas untuk menyiapkan makanan dingin seperti misalnya salad, appetizer dingin, pâtés dan hidangan dingin lainnya.



- **BUTCHER (BOUCHER)** : seperti namanya, ia bertugas pada station daging-dagingan termasuk juga ikan-ikanan.
- **PASTRY CHEF (PÂTISSIER)** : menyiapkan berbagai hidangan seperti pastries ataupun aneka desserts lainnya. Terkadang pastry chef mempunyai dapur tersendiri yang terpisah dari dapur utama.

Perlu kah syarat khusus untuk menekuni profesi ini?

Kalau sahabat Tristar ingin menjadi koki di restoran besar atau hotel apalagi kapal pesiar, pendidikan khusus memang perlu. Karena banyak hal diajarkan di sekolah kuliner yang bukan hanya sekedar memasak. Tetapi untuk restoran kecil, sahabat Tristar bisa memasak enak dan senang mencoba berbagai masakan saja sudah cukup.

Apa menariknya menjadi seorang koki?

Gaji koki di Indonesia memang bervariasi. Masuk pertama dari posisi ‘Cook Helper’ gajinya biasanya sekitar UMR, dan karir tersebut akan terus meningkat sampai dengan head Chef yang dapat bergaji sekitaran 40 juta ke atas. Dan, peluang untuk bekerja di luar negeri dengan penghasilan tinggi juga terbuka lebar. Atau, bila ilmu kita sudah cukup, sahabat Tristar juga bisa membuka usaha sendiri dengan keahlian yang dimiliki, apalagi Tristar Culinary Institute Pontianak juga membekali peserta didiknya dengan ilmu untuk membuka usaha di bidang food & beverage.



PASTRY & BAKERY

Sahabat Tristar tentunya seringkali mengartikan kata Culinary dengan masak-memasak, tapi tidak semua orang tahu bahwa di dunia Culinary juga ada istilah Pastry & Bakery.

APA ITU PASTRY & BAKERY?

Pastry / patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari bahasa Perancis yaitu "pâtisserie" yang artinya kue-kue.

Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinenl, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

- Pastry dalam dunia perhotelan adalah salah satu department *food & beverage product* yang tugasnya membuat aneka kue dan dessert untuk keperluan *pastry corner, breakfast, coffe break, lunch & dinner*.
- Bakery dalam dunia perhotelan adalah salah satu bagian dari pastry yang tugasnya membuat aneka roti untuk keperluan *pastry corner, breakfast, coffe break, lunch & dinner*.

RUANG LINGKUP PASTRY

Patiseri terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan kue-kue continental. Kue-kue Indonesia termasuk jenis kue oriental, sedangkan yang termasuk kue continental adalah, yeast products, breads, cake and icings, cookies, pastries, cream, puding, frozen dessert, candy.

Perbedaan kue continental dengan kue oriental salah satunya terletak pada lemak yang digunakan. Kue kontinental pada umumnya menggunakan lemak padat seperti, margarine, mentega dan shortening. Kue oriental pada umumnya menggunakan lemak cair, seperti santan dan minyak.

Jenis-jenis produk yang termasuk patiseri

1. BAKERY

Bakery termasuk bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, cake, pastry, dan cookies.



Produk-produk bakery dibuat dengan menggunakan berbagai bahan dasar seperti; terigu, lemak, gula, telur, garam, dan cairan (dapat berupa air atau susu).

2. YEAST PRODUCT

Yeast product adalah produk patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang.

Bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu, yeast (ragi) dan chemical agent (bahan pengembang kimia) seperti baking powder, baking soda. contoh : apem, serabi, kue mangkok, bika ambon.

3. BREADS (ROTI)

Breads (roti) istilah untuk berbagai jenis roti, seperti rolls, french bread, german bread, dan lain-lain. Empat bahan utama pembuatan roti sangat sederhana, yaitu terigu, air, garam dan ragi.

4. QUICK BREAD

Quick bread adalah roti dengan proses pembuatan yang relatif singkat. Quick bread merupakan solusi yang baik dalam menyajikan roti yang cepat dan praktis.

5. CAKE

Jenis formula pada cake ada dua, yaitu high fat cake dan low fat cake. Sedang metode pembuatannya ada lima yaitu creaming method, two stage method (high fat cake), sponge method, angel food method dan chiffon method (low fat cake).

6. COOKIES

Cookies adalah kue manis berukuran kecil-kecil terbuat dari adonan solid dan liquid dan mempunyai sifat yang tahan lama. Teknis persiapan dan penanganan adonan terbagi kedalam enam (6) bagian : drop, bar, rolled atau cut-out, molded, pressed dan wafer, ice box/ refrigerator.

7. PASTRY

Jenis adonan lain dari pastry dikenal dengan istilah paste yang terbuat dari campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pada dasarnya ada dua kelompok adonan yaitu dough and batters, adonan keras dan adonan lunak.

Kelompok adonan keras terdiri dari puff pastry, danish dan croissant, strudel, short paste, sedangkan kelompok adonan lunak terdiri dari choux paste.



Sebuah dessert manis yang didalamnya terdapat banyak elemen, mulai dari sponge cake, jaconde, cookies, mousse, pudding jelly, lalu dipercantik dengan lapisan glaze ataupun cokelat.

Istilah pastry dough and batters merupakan adonan untuk digunakan berbagai produk pastry yang variatif. Pie dough, short dough dan puff pastry adalah hanya sebagian contoh dari produk pastry yang semuanya terbuat dari bahan dasar yang sama, tetapi berbeda dalam teknik pembuatannya. Sedangkan pastry batters (adonan lunak) seperti adonan crepe atau choux paste digunakan untuk membuat produk pastry/dessert klasik maupun kontemporer.

Selain itu ada lagi beberapa produk lain yang termasuk dan sangat sering digunakan sebagai pelengkap produk patiseri yaitu :

- Cream, dessert crème brulee atau cream caramel.
- Pastry cream
- Meringue
- Butter cream
- Glazing
- Sauce
- Pudding
- Frozen dessert (ice cream, sorbet,)
- Mouse
- Candy/ praline.



TEKNIK PEMOTONGAN BAHAN



Batonnet

Batonnet atau baton adalah teknik memotong yang membuat sayur dalam bentuk persegi panjang dan cukup tebal. Secara tepatnya besar sayur harus memiliki lebar dan tinggi sekitar 1/4 inci atau 0,625 centimeter, sedangkan panjang sayur sekitar 5 hingga 6 centimeter.

Julienne

Teknik julienne merupakan teknik memotong sayuran dalam bentuk persegi panjang hanya saja dalam ukuran yang lebih kecil. Yang membedakan antara teknik ini dengan batonnet adalah dimensi sayur yang memiliki panjang dan lebar sekitar 1/8 inci serta panjang yang hanya 3 hingga 5 centimeter. Untuk lebih mudahnya, teknik ini dapat dilakukan dengan membagi potongan batonnet menjadi dua bagian.



Macedoine

Macedoine merupakan teknik memotong dalam bentuk dadu. Biasanya sayuran akan memiliki bentuk serupa kubus dengan sisi-sisi sebesar 1/4 inci. Untuk mendapatkan hasil potongan ini dapat diawali dengan cara memotong batonnet kemudian dibagi kecil-kecil jadi dadu.



Brunoise

Brunoise merupakan teknik potong dadu hanya saja dengan ukuran yang sangat kecil yaitu sekitar 1/8 inci atau 0,375 centimeter. Jika dadu dari teknik macedoine didapat dari membagi potongan batonnet, maka brunoise didapat dari membagi potongan julienne.

Paysanne

Paysanne merupakan teknik pisau yang digunakan untuk memotong sayur dalam bentuk kotak yang pipih. Biasanya teknik ini menghasilkan potongan dengan panjang dan lebar sekitar 1/2 inci dan ketebalan yang hanya 1/8 inci. Untuk lebih cepat, potongan ini bisa didapat melalui memotong batonnet menjadi beberapa bagian yang tipis.



Sponsor Utama TRISTAR INSTITUTE

