



Indonesia - Jerman  
Program Gelar Ganda

Kembangkan karier Anda  
dalam industri perhotelan  
dan catering dengan gelar  
kejuruan ganda  
Indonesia-Jerman.

**PROFIL**  
**PEKERJAAN**  
Pelatihan Kejuruan

# **Pelatihan Kejuruan made in Germany**

5 alasan untuk menyelesaikan pelatihan kejuruan di Jerman

Pelatihan kejuruan di Jerman berorientasi pada praktik dan beragam serta menawarkan banyak peluang.

Berikut adalah lima keuntungan dari pelatihan kejuruan di Jerman:



## **1. Praktik: dua kali lebih menyenangkan dengan teori dan praktik**

Pelatihan kejuruan di Jerman menawarkan banyak variasi. Menggabungkan teori dan pengalaman praktis sejak awal. Anda akan menerima pelatihan di tempat kerja di sebuah perusahaan, sementara satu atau dua hari dalam seminggu, atau beberapa minggu sekaligus, dialokasikan untuk sekolah kejuruan. Di sini Anda akan belajar tentang prinsip-prinsip teori yang menjadi dasar dari pekerjaan Anda. Sistem ganda ini yang menggabungkan teori dan praktik akan memberi awal yang ideal dalam karier profesional Anda.

## **2. Dibutuhkan: bakat-bakat muda sangat dibutuhkan**

Karena perusahaan di berbagai industri saat ini sedang mencari calon peserta pelatihan, peluang Anda untuk mendapatkan tempat dalam program pelatihan kejuruan sangat bagus. Tercatat hanya pada bulan September 2023 saja, sedikit lebih dari 70.000 posisi dalam pelatihan kejuruan tidak dapat terisi.

## **3. Pendapatan: belajar dan menghasilkan**

Ketika memulai program pelatihan kejuruan di Jerman, Anda akan mulai menghasilkan uang sejak hari pertama. Perusahaan akan membayar gaji untuk pekerjaan yang Anda lakukan sebagai bagian dari kursus.

## **4. Maju: peluang baik untuk ditawarkan pekerjaan tetap**

Pelatihan kejuruan mungkin menjadi tiket Anda untuk karier di pasar tenaga kerja Jerman. Sekitar dua pertiga dari semua peserta pelatihan dapat bekerja secara permanen di perusahaan mereka setelah menyelesaikan pelatihan kejuruan. Setelah menyelesaikan program, Anda akan sepenuhnya berkualifikasi untuk profesi dan menghasilkan uang yang besar. Anda juga akan mendapatkan manfaat karena Anda sudah mengenal perusahaan, proses kerja, dan rekan-rekan Anda.

## **5. Prospek: prospek karir yang baik**

Pelatihan kejuruan mempersiapkan Anda untuk masa depan. Profesional dengan kualifikasi kejuruan sangat dibutuhkan di pasar tenaga kerja Jerman. Di beberapa bidang, kandidat dengan kualifikasi kejuruan bahkan lebih dicari daripada lulusan perguruan tinggi. Mulailah karier di Jerman! Perusahaan-perusahaan Jerman menantikan Anda. Dan siapa tahu, Anda mungkin akan mendirikan bisnis sendiri dan melatih peserta pelatihan suatu hari nanti.

Industri perhotelan dan penyajian makanan menawarkan tujuh fokus pelatihan yang berbeda. Profil pekerjaan berikut akan memberikan gambaran tentang perbedaan dan materi pelatihan yang bersangkutan.

Industri perhotelan dan katering menawarkan tujuh pelatihan kerja yang berbeda.

## Profil Pekerjaan

# Tenaga Kerja Dapur Terampil

(Spesialis Dapur)



Pelatihan selama dua tahun sebagai spesialis dapur ditujukan untuk semua orang yang ingin belajar memasak profesional dari awal secara praktik tetapi ingin lebih sedikit berurusan dengan teori dan angka. Sebagai spesialis dapur, Anda akan mengenal dasar-dasar dapur: belajar bagaimana memproses makanan dari berbagai jenis dan menggunakannya untuk menyiapkan hidangan sederhana. Jika ingin, Anda dapat menambahkan tahun ketiga pelatihan untuk menjadi seorang koki.

### Penting untuk Diketahui

#### Jangka Waktu Pelatihan

4 Semester

Pelatihan praktik di perusahaan perhotelan atau perusahaan katering (3 hari per minggu) dan kelas teori di sekolah kejuruan (2 hari per minggu).

#### Waktu Kerja

8 jam per hari, sesekali pada akhir pekan/hari libur resmi/ malam

### Apa yang harus Anda miliki

- ◆ Kemampuan kerja fisik
- ◆ Kerja keras dan teliti

- ◆ Kondisi fisik yang baik dan mampu bekerja dibawah tekanan
- ◆ Kemampuan untuk bekerja dalam tim

### Apa yang akan Anda pelajari

- Menyiapkan
  - ◆ Salad, hidangan telur, dan hidangan sayuran
  - ◆ Sup, saus, semur, dan hidangan pendamping
  - ◆ Hidangan daging dan ikan
- Melayani dan menghias hidangan
- Menerima dan menyimpan barang
- Penggunaan peralatan dan mesin
- Teknik kerja dan metode memasak di dapur
- Keberlanjutan dan kebersihan

### Peluang Kerja

Perusahaan untuk spesialis dapur dapat ditemukan di hotel, restoran, kantin, dan perusahaan penyedia makanan.

# Profil Pekerjaan

## Koki

(Koki)



Memasak adalah kenikmatan, keahlian, dan seni. Inti dari tugas Anda adalah persiapan makanan dan menu. Anda akan belajar semua teknik kerja penting dan fakta menarik tentang makanan - mulai dari daging dan ikan hingga hidangan tumbuhan dan pencuci mulut. Juga tentang organisasi, pembelian, dan pembuatan menu. Fondasi yang kuat ini akan memungkinkan Anda mengejar masa depan profesional di berbagai perusahaan.

### Penting untuk Diketahui

Jangka Waktu

6 Semester

Pelatihan

Pelatihan praktik di perusahaan perhotelan atau perusahaan katering (3 hari per minggu) dan kelas teori di sekolah kejuruan (2 hari per minggu).

Kualifikasi tambahan "Kuliner vegetarian dan vegan"

Waktu Kerja

8 jam per hari, sesekali pada akhir pekan / hari libur resmi

### Apa yang harus Anda miliki

- ◆ Kemampuan kerja fisik dan kerja keras, teliti
- ◆ Pemahaman rasa yang baik, rasa ingin tahu tentang kuliner, dan kreativitas
- ◆ Minat dalam merencanakan dan mengatur di dapur
- ◆ Kondisi fisik yang baik dan mampu bekerja di bawah tekanan
- ◆ Kemampuan untuk bekerja dalam tim

### Apa yang akan Anda pelajari

- Persiapan berbagai hidangan dari makanan berbasis tumbuhan, daging, dan ikan dengan menggunakan teknik dan peralatan kerja profesional
- Persiapan sup dan saus, pencuci mulut dan salad, adonan dan campuran
- Merencanakan alur kerja di dapur
- Pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan barang
- Perhitungan biaya, pendapatan, dan harga
- Penggunaan makanan/sumber daya secara berkelanjutan
- Pengembangan saran menu dan saran untuk para tamu
- Bekerja dalam tim, menginstruksikan, dan memimpin anggota tim

### Peluang Kerja

Para koki bekerja di restoran dan hotel, kantin, atau perusahaan penyedia makanan.

# Profil Pekerjaan

## Tenaga Kerja Gastronomi Terampil

(Spesialis Restaurant)



Sebagai spesialis gastronomi, Anda telah menguasai dasar-dasar layanan restoran: Anda menyambut dan mengurus tamu, melayani minuman dan makanan, dan memastikan pembayaran. Bagi tamu, Anda adalah wajah dan suara dari bisnis Anda. Pekerjaan Anda adalah membuat pengalaman tamu semaksimal mungkin, menjadi penasihat yang ramah dan ahli, penjual, dan pengelola. Selain itu, Anda akan belajar dasar-dasar penggunaan makanan di dapur dan semua yang perlu Anda ketahui tentang desain dan pemeliharaan restoran.

### Penting untuk Diketahui

Fokus

Layanan Restoran atau Gastronomi Sistem

Jangka Waktu

4 Semester

Pelatihan

Pelatihan praktik di perusahaan perhotelan atau perusahaan katering (3 hari per minggu) dan kelas teori di sekolah kejuruan (2 hari per minggu).

Waktu Kerja

8 jam per hari, sesekali pada akhir pekan / hari libur resmi/malam

### Apa yang harus Anda miliki

- ◆ Keterbukaan dan keramahan
- ◆ Kemampuan untuk bekerja dalam tim

- ◆ Bakat komunikasi dan penjualan
- ◆ Bahasa asing merupakan nilai tambah

### Apa yang akan Anda pelajari

- Menerima, mengurus, dan memberi rekomendasi kepada tamu
- Melayani makanan dan minuman
- Persiapan dan penyajian minuman panas dan dingin
- Penyimpanan barang
- Persiapan dan penyajian hidangan sederhana
- Persiapan restoran sesuai dengan event dan event khusus
- Promosi penjualan
- Operasi sistem POS dan pembayaran
- Keberlanjutan dan kebersihan
- Bekerja dalam tim

### Peluang Kerja

Para profesional gastronomi dapat bekerja di semua jenis tempat penyajian makanan, misalnya, restoran dan kafe, penginapan dan hotel, atau penyedia makanan. Fokus pada gastronomi sistem akan dilatih di restoran.

## Profil Pekerjaan

# Spesialis Restoran & Gastronomi Event

(Spesialis Restaurant & Katering Acara)



Spesialis dalam restoran dan katering event memiliki peran sebagai tuan rumah - baik itu makan malam romantis atau konferensi, perayaan pernikahan, atau dalam layanan à la carte. Sebagai seorang ahli gastronomi, Anda adalah jembatan antara dapur dan tamu. Karena Anda memiliki pengetahuan untuk menjelaskan asal, rasa, dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu. Anda mengenal tren dalam makanan dan minuman. Selain itu, Anda adalah seorang profesional yang lengkap dalam mengatur dan melaksanakan segala jenis event. Walaupun dalam event yang padat, Anda tetap mengawasi segalanya dan mengatur seluruh proses katering.

### Penting untuk Diketahui

#### Jangka Waktu Pelatihan

6 Semester

Pelatihan praktik di perusahaan perhotelan atau perusahaan katering (3 hari per minggu) dan kelas teori di sekolah kejuruan (2 hari per minggu).  
Kualifikasi tambahan "Bar and wine" dimungkinkan.

#### Waktu Kerja

8 jam per hari, sesekali pada akhir pekan / hari libur resmi/malam

### Apa yang harus Anda miliki

- ◆ Keterbukaan dan keramahan
- ◆ Bakat komunikasi dan penjualan
- ◆ Pemahaman yang cepat

- ◆ Kemampuan untuk mengatur dan bekerja dalam tim
- ◆ Bahasa asing merupakan nilai tambah

### Apa yang akan Anda pelajari

- Mendesain pengalaman tamu sebagai tuan rumah
- Merencanakan dan mengatur event
- Memberi saran kepada tamu mengenai makanan dan minuman
- Promosi penjualan
- Pelayanan profesional makanan dan minuman
- Produksi kopi spesial dan koktail
- Penanganan sistem penagihan dan reservasi
- Mengatur operasi layanan
- Keberlanjutan dan kebersihan
- Bimbingan dan manajemen karyawan serta bekerja dalam tim

### Peluang Kerja

Perusahaan berupa restoran, hotel dengan bisnis event, dan penyedia jasa katering event. Mulai dari klasik-tradisional hingga inovatif-modern.

## Profil Pekerjaan

# Spesialis untuk Sistem Gastronomi

(Spesialis Sistem Gastronomi)



Para ahli dalam gastronomi sistem adalah ahli gastronomi dan manajer pada saat yang bersamaan. Anda mengatur semua area restoran dalam kerangka konsep gastronomi yang terstandarisasi. Anda mengurus kenyamanan tamu dan memberikan saran kepada mereka. Anda memastikan bahwa barang-barang berada di tempat yang tepat pada waktu yang tepat dan bahwa persiapan makanan dan minuman serta pekerjaan layanan berjalan lancar. Pada saat yang sama, Anda memastikan bahwa kualitasnya selalu terjaga. Kepatuhan terhadap standar sangat penting dalam catering brand dan sistem. Selama pelatihan Anda, Anda akan dipersiapkan untuk tugas manajemen masa depan.

### Penting untuk Diketahui

#### Jangka Waktu

6 Semester

#### Pelatihan

Pelatihan praktik di perusahaan catering (3 hari per minggu) dan kelas teori di sekolah kejuruan (2 hari per minggu).

#### Waktu Kerja

8 jam per hari, sesekali pada akhir pekan/hari libur resmi

### Apa yang harus Anda miliki

- ◆ Kemampuan organisasi, komunikasi, dan penjualan
- ◆ Kemampuan untuk bekerja dalam tim
- ◆ Pemahaman angka yang baik dan cepat paham
- ◆ Bahasa asing (terutama bahasa Inggris) merupakan nilai tambah

### Apa yang akan Anda pelajari

- Pelaksanaan konsep gastronomi yang ditetapkan secara sentral dan pemantauan
- Organisasi dan kontrol proses operasional
- Menerima, merawat, dan memberi nasihat kepada tamu
- Pengoperasian sistem POS dan pembayaran
- Penerimaan dan penyimpanan barang, pemantauan stok
- Memeriksa kualitas makanan
- Perencanaan penempatan personel dan bekerja dalam tim
- Bimbingan, kepemimpinan, dan pengembangan karyawan
- Melakukan kampanye pemasaran

### Peluang Kerja

Pelatihan untuk menjadi spesialis dalam gastronomi sistem adalah pengantar ideal untuk manajemen restoran dalam brand gastronomi. Misalnya di restoran di pusat perbelanjaan, di pusat kota, di bandara, stasiun kereta api, atau di jalan. Selain itu restoran, kafe, atau penyedia layanan makanan dapat juga di atur sebagai satu kesatuan.

# Profil Pekerjaan

## Ahli Industri Perhotelan

(Spesialis Hotel)



Para profesional hotel adalah orang yang menguasai pekerjaan di berbagai bidang bisnis akomodasi. Kerjasama antar departemen, memastikan semua berjalan sesuai dengan standar kualitas dan lancar. Komunikasi profesional dengan tamu berjalan dengan baik di semua kegiatan - dalam percakapan penjualan atau konsultasi personal, saat sarapan atau di restoran, saat check-in, dan melalui saluran digital.

### Penting untuk Diketahui

Jangka Waktu

6 Semester

Pelatihan

Pelatihan praktik di perusahaan perhotelan (3 hari per minggu) dan kelas teori di sekolah kejuruan (2 hari per minggu).

Kualifikasi tambahan "Bar dan Anggur" memungkinkan.

Waktu Kerja

8 jam per hari, sesekali pada akhir pekan/hari libur resmi/malam

### Apa yang harus Anda Miliki

◆ Keterbukaan dan keramahan

◆ Kemampuan komunikasi & penjualan

◆ Kemampuan untuk mengatur dan bekerja dalam tim

Bahasa asing merupakan nilai tambah

### Apa yang akan Anda pelajari

- Berurusan dengan tamu dan merancang pengalaman tamu
- Mengatur area penerimaan/pemesanan
- Penjualan akomodasi dan layanan
- Pelaksanaan operasional dan manajemen pendapatan
- Pengaturan dan pelaksanaan event
- Perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian housekeeping
- Pelayanan makanan dan minuman, tugas-tugas dalam manajemen F&B
- Bimbingan dan manajemen karyawan
- Manajemen antarmuka

### Peluang Kerja

Para profesional hotel dapat bekerja di semua departemen hotel atau penginapan, misalnya di resepsionis, di restoran, atau area event. Lingkungan kerja juga beragam dari resor liburan hingga hotel konferensi, dari keluarga hingga jaringan hotel internasional, dan dari rumah besar kota yang trendi hingga penginapan pedesaan yang nyaman.

# Profil Pekerjaan **Asisten Manajemen Industri Hotel**

(Asisten Manajemen Industri Hotel)



Karyawan manajemen hotel merupakan peran penting di hotel. Selama pelatihan, Anda akan belajar terlebih dahulu seluruh dasar-dasar hotel. Tujuannya adalah untuk mempersiapkan Anda untuk pekerjaan mengelola sebuah hotel di masa depan. Untuk alasan ini, tahun ketiga pelatihan difokuskan pada kontrol proses dan pengendalian. Bagaimana mengatur penjualan, merencanakan tindakan pemasaran, atau menerapkan proses SDM. Tidak peduli di mana berada, Anda menjamin proses yang lancar di seluruh hotel.

## Penting untuk Diketahui

**Jangka Waktu  
Pelatihan**

6 Semester  
Pelatihan praktik di perusahaan perhotelan  
(3 hari per minggu) dan kelas teori di sekolah kejuruan  
(2 hari per minggu).

**Waktu Kerja**

8 jam per hari, sesekali pada akhir pekan /  
hari libur resmi/malam

## Apa yang harus Anda miliki

- ◆ Pemahaman yang baik terhadap angka dan ketepatan
- ◆ Pemahaman terhadap proses komersial
- ◆ Kemampuan untuk mengorganisir, berkomunikasi, dan bekerja dalam tim
- ◆ Bahasa asing merupakan nilai tambah

## Apa yang akan Anda pelajari

- Bekerja di resepsionis dan reservasi, pelayanan, dan housekeeping
- Penjualan akomodasi dan layanan
- Perencanaan dan analisis media dan Manajemen Pendapatan
- Perhitungan harga dan evaluasi data
- Organisasi dan perhitungan event
- Pengembangan dan pelaksanaan strategi pemasaran
- Pengendalian dan optimisasi proses
- Perencanaan dan pelaksanaan proses kerja dan sumber daya manusia
- Berurusan dengan tamu dan merancang Pengalaman Tamu

## Peluang Kerja

Karyawan manajemen hotel biasanya bekerja di perusahaan akomodasi besar di departemen administrasi.



## Kontak:

📍 Jl. Padang Kartika No. 3, Denpasar 80117 - Bali

🌐 [germanedal.org](http://germanedal.org)

☎ 081238008010

✉ [info@germanedal.org](mailto:info@germanedal.org)