

November 7, 2023

FPHP BULLETIN HOT & TOUR

NEWSLETTER VOL. 2/2023

"Together, We Make it Great!"

FPHP 2023 EVENTS & ACTIVITIES

ACADEMIC TRIP TO UNESCO WORLD
HERITAGE SITE IN GEORGETOWN, PENANG

Knowledge Transfer on Food and Beverage
Industry by Mandarin Hotel Doha, Qatar

Kursus Etika di Meja Makan

2023 HIGHLIGHTS

HADRAH 7.0

PERTANDINGAN

'BATTLE OF EMPOWER BARISTA ART'

Afternoon Tea: A Timeless Tradition
(HTP283- Cafe Service Operation)



Faculty of Hotel & Tourism Management

Universiti Teknologi MARA

Cawangan Pulau Pinang

13500 Permatang Pauh, PENANG

Tel: 04 3823888 Fax: 04 3823861

HOT & TOUR NEWSLETTER

NOV. VOL. 2/2023

<https://anyflip.com/homepage/oistf>

https://is.gd/fphpnewsletter_penanguitm

ISSN 2231-7422

Kursus Upskilling Beverage Service untuk Tenaga Pengajar Kolej Vokasional Program Kulineri Seluruh Malaysia

Oleh: Joesri Mohamad Saber, Azlan Salim & Khairil Anuar Bahari

Dalam dunia dimana minuman telah melangkaui fungsi asasnya menjadi satu bentuk seni dan menguasai kraf mixologi, membancuh dan memahami nuansa perisa menjadi sesuatu yang amat penting di dalam industri makanan dan minuman. Bagi tenaga pengajar yang diamanahkan untuk melatih dan memberi inspirasi kepada para pelajar yang bakal menjadi penggiat di dalam industri, Kursus Upskilling Beverage Service ini amat penting sebagai satu penerokaan seni dan sains yang melibatkan pembuatan minuman yang sempurna.



Kursus ini telah diadakan pada 6 – 8 September 2023 di The Blanket Hotel Seberang Jaya, Pulau Pinang yang disertai oleh 26 orang tenaga pengajar Kolej Vokasional di dalam bidang Kulineri. Seramai 3 orang pensyarah Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, UiTM Cawangan Pulau Pinang telah dilantik sebagai fasilitator untuk program ini iaitu Encik Azlan Salim, Encik Joesri Mohamad Saber dan Encik Khairil Anuar Bahari untuk berkongsi pengetahuan dan pengalaman di dalam penyediaan dan perkhidmatan minuman. Program ini juga turut menampilkan penceramah jemputan iaitu Encik Ahmad Ariffin atau lebih dikenali sebagai 'Mamu Ariffin' yang merupakan seorang pakar minuman professional.

Beliau telah meluangkan masa berkongsi pengalaman lebih 25 tahun di dalam industri makanan dan minuman. Sepanjang kursus ini, para peserta telah didedahkan kepada tiga kategori minuman yang penting di dalam industri. Pada hari pertama dan kedua, fokus kursus adalah kepada perbincangan dan demonstrasi mengenai kopi dan minuman-minuman yang berasaskan kopi. Pada hari yang ketiga, para peserta berpeluang untuk mempelajari teknik "wine service" dan terakhir sekali demonstrasi pelbagai kaedah dan resepi mocktail yang terkenal di pasaran. Program ini diakhiri dengan majlis penganugerahan sijil oleh pihak penganjur kepada semua peserta. Secara umumnya, kesemua peserta yang menghadiri kursus ini telah mendapat pengalaman lebih daripada sekadar pengetahuan kerana ia adalah suatu perjalanan ke alam minuman. Ia merupakan tempat di mana sains dan seni berkait, tempat rasa diterokai, dan tempat komuniti individu yang berfikir sama berkembang maju. Sebagai tenaga pengajar, peserta kursus ini mampu memupuk bakat, semangat dan memberi inspirasi kepada pelajar-pelajar yang bercadang membuka kafe mereka sendiri atau bekerja secara profesional di industri khususnya bidang minuman.



Faculty of Hotel & Tourism Management
Universiti Teknologi MARA
Cawangan Pulau Pinang
Permatang Pauh Campus
13500 Permatang Pauh
PENANG
Tel:04 3823888/fax:04 3823681

HOT & TOUR NEWSLETTER
NOV. VOL. 2/2023

ISSN 2231-7422

<https://anyflip.com/homepage/oistf>
https://is.gd/fphpnewsletter_penanguitm

Read More On