



CULINARY BUSINESS

UNIVERSITAS CIPUTRA
CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS

TERAKREDITASI A



Future Me!

PROFESSIONAL CHEF
FOOD CONSULTANT
FOOD STYLIST
CULINARY DESIGNER
RESTAURANT, CAFE OWNER

CULINARY BUSINESS



more about **CBZ**?



bit.ly/uc-cbz



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

Universitas Ciputra @UCPeople
 @UCPeople UCPeople

Tentang Culinary Business (CBZ)

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).



Prestasi #1 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 dsb



Keunggulan JURUSAN

Experiential Learning

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

Business Exposure

Metode pembelajaran yang mengacu kepada **menemu kenali masalah, menemukan peluang serta mengembangkan peluang.**

Vocational Exposure

Metode 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 metode DEO (**Discovery**-penemuan, **Exploration**-eksplorasi, **Observation**-pengamatan).

KURIKULUM

Major Curriculum

- Food & Beverage
- Principles of Tourism Business
- Service Management
- Communication Skill for Hospitality Business
- Hospitality Business
- Food Service
- Leisure Business
- Business Communication in Hospitality
- Marketing Management for Hospitality
- Hospitality Innovation Management
- Financial Management for Hospitality
- Human Resources Management
- Cross Culture Management
- Managing Hospitality in Global Context
- MICE Business
- International Tourism Geography
- Hospitality Industry Experience (Cuisine Art-Pastry Art-Beverage Art)
- Café & Restaurant Business
- Leadership
- Tourism Practice
- Tourism and Hospitality Business (Restaurant Operation)
- Risk Management
- Research Methodology
- Internship (Contemporary Hospitality Business)

- Internship (Innovative Hospitality Business)
- Internship (Integrated Food Service Business)
- Research Proposal
- Final Project

General Education

- Entrepreneurship Essentials
- Kewarganegaraan
- Bahasa Indonesia
- Pancasila
- Menjadi Indonesia
- Agama
- Etika/ Profesi

Electives

- Molecular Gastronomy
- Food Stylish
- Chocolate Art & Sugar Artistry
- Indonesian Cuisine
- Product Identification
- Nutrition Knowledge
- Restaurant & Catering Innovation
- F&B Enterprise

Lembaga & Organisasi KERJASAMA & MAGANG

- Ciputra Group
- IMI University Centre Switzerland
- PT. Bogasari Flour Mills
- PT. Pacific Asia Jaya (Santan Ieko)
- PT. Hakiki Donarta
- PT. Pangan Lestari
- PT. Ares Kusuma Raya (Coklat Ares)

FASILITAS

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



TESTIMONIAL

Vonny Lestari
CBZ 2013



"Finalis Master Chef Asia"

Dulu selama pembelajaran di kelas kita selalu dituntut untuk *aware* sama lingkungan sekitar, *awarenya* soal apa? Soal kebutuhan yang ada di sekitar kita, tentang *what's new, what's happening around us* apa yang lagi trending di sekitar kita dan dari sana kita harus selalu *innovate* supaya bisa mengikuti jaman.

Dari sana saya belajar untuk mencari *opportunity* di sekitar lingkungan dan akhirnya saya terapkan di bisnis saya sekarang ini. Saya melihat perkembangan bisnis makanan di Jakarta yang lagi *trend* dengan *letter/ alphabetic cake*, dan karena di Bali, khususnya Denpasar belum ada yang seperti itu jadi saya memutuskan untuk menjadi pelopor *the first letter cake in Denpasar.*