

LAPORAN PENANG INTERNATIONAL HALAL EXPO & CONFERENCE 2016



1. Nama aktiviti

PENANG INTERNATIONAL HALAL EXPO & CONFERENCE 2015

2. Latar belakang

Penang International Halal Expo & Conference 2015 merupakan penganjuran kali ke 6 dan salah satu pengisiannya ialah Battle of the Chef (Halal) atau BOTC(H). BOTC (H) merupakan acara tahunan yang di anjurkan oleh Persatuan Chef Pulau Pinang dan Persatuan Hotel Malaysia (MAH) dengan kerjasama Persatuan Chef Malaysia (CAM) dan Kementerian Pelancongan Malaysia (MOT). Sebanyak 19 Acara dipertandingkan di antaranya Malay Traditional Ethnic Ketupat & Rendang Challenge, Roti Canai Competition, Mee Goreng Challenge, Malaysia Laksa, Traditional Nasi Lemak, Modern Malaysia Cuisine, Western Main Course, My Burger dan banyak lagi.

Pertandingan ini terbuka kepada semua pengendali makanan. Walaubagaimanapun, rata-rata yang mengambil bahagian adalah terdiri daripada chef-chef hotel seperti Hotel Istana Kuala Lumpur, Eastin Hotel, Ixora Hotel, Lone Pine Hotel Pulau Pinang, Star Cruise dan beberapa hotel lagi. Selain itu juga, pelajar dan tenaga pengajar di institusi pengajian tinggi yang berkaitan juga ada mengambil bahagian seperti Sunway University College, Penang, UITM Penang, IKBN, Giat MARA, Kolej Komuniti, Politeknik Malaysia dan lain-lain lagi.

Pertandingan yang berprestig ini telah diadili oleh chef-chef yang berpengalaman dari Singapura, Indonesia, Thailand dan lain-lain negara yang diketuai oleh Chef Zubir

3. Objektif/*outcome*

Di akhir pertandingan ini pelajar dan politeknik akan :

- Diberi pendedahan kepada para pelajar berkaitan dengan bidang catering yang sebenar.
- Diberi ruang mempraktikkan ilmu pengetahuan dan kemahiran yang telah diperolehi semasa sesi kuliah ke dalam situasi yang mencabar.
- Meningkatkan keyakinan dan ketrampilan diri para pelajar di dalam suasana yang praktikal serta mencabar.
- Menjalinkan hubungan kerjasama antara Politeknik Sultan Idris Shah dengan pihak industri.
- Meningkatkan imej Politeknik Sultan Idris Shah di dalam penampilan dan penglibatan para pensyarah & pelajar di dalam aktiviti/program di peringkat kebangsaan / antarabangsa.

4. Butiran aktiviti

- | | | |
|----|------------------|-------------------------------|
| a. | Tarikh | : 30 Jan – 1 Feb 2015 |
| b. | Anjuran | : Persatuan Chef Pulau Pinang |
| d. | Peringkat | : Antarabangsa |

- e. **Tempat** : SPICE Arena, Penang
- f. **Pengurus Pasukan PSIS** : Nurull Hayati binti Latif
- g. **Pensyarah Pengiring/Jurulatih Chef** : Nurul Fallah binti Hashim
: Shahrizal bin Ahmad Selo
: Mohd Yusof bin Yaakob
: 2 Pingat Perak
: 5 Pingat Gangsa
- h. **Pencapaian** : 2 Sijil Diploma
: 2 Sijil

5. Rumusan pelaksanaan aktiviti dan pencapaian terhadap objektif/*outcome*

Politeknik Sultan Idris Shah telah menghantar 4 orang pensyarah pengiring yang juga mengambil bahagian dan 6 orang pelajar untuk bersaing dalam 12 acara.

Pasukan PSIS telah bertolak ke Pulau Pinang pada hari Rabu 28 Januari 2016 menaiki sebuah kenderaan pensyarah dan sebuah bas. Semua pensyarah dan pelajar di tempatkan di dua buah rumah homestay di Bayan Baru. Pertandingan berlangsung pada 30hb Januari dan berakhir pada 1 Februari 2016.

Penerima pingat bagi semua acara akan dinilai dan diberi markah oleh juri yang professional dan berpegalaman luas di dalam bidang kulinari. Bagi membolehkan peserta menerima pingat emas, peserta perlu memperoleh markah di antara 90-100 markah. Manakala perak di antara 80-89 markah dan gangsa dari 70-79 markah. Bagi peserta yang mendapat markah di antara 60-69 markah mereka layak menerima sijil diploma.

Walaupun BOTC(H) ini merupakan penyertaan sulung bagi semua pelajar PSIS tetapi mereka telah menunjukkan keputusan yang memberangsangkan dengan merangkul 2 pingat perak, 5 pingat gangsa dan 2 sijil diploma keseluruhan.

6. Cadangan penambahbaikan (CQI)

- a. Untuk penyertaan yang akan datang, persembahan produk akhir perlu ditambahbaik dengan menggunakan props yang lebih elegan bagi menyaingi persembahan chef-chef hotel.
- b. Pengukus elektik diperlukan bagi mengatasi masalah nasi tidak masak dan membantu menghasilkan kuih muih yang menggunakan cara mengukus. Ia juga menjimat penggunaan dapur dan menjimatkan masa kerana proses memasak boleh dilakukan serentak.

Disediakan oleh

.....
MOHD YUSOF BIN YAAKOB

Bil	NAMA	KELAS	KATEGORI	PINGAT
------------	-------------	--------------	-----------------	---------------

Disahkan oleh

.....
MAZLINA JAMALUDIN
KETUA JABATAN

Lampiran 1 : Keputusan Pertandingan

1.	Nurull Hayati Bin Latif	Pensyarah	<i>My Burger</i>	
2.	Shahrizal Binti Ahmad Selo	Pensyarah	<i>Traditional Malay (Hidang)</i>	Gangsa
3.	Nurul Fallah Binti Hashim	Pensyarah	<i>Traditional Malay (Hidang)</i>	
4.	Mohd Yusof Bin Yaakob	Pensyarah	<i>Fruit Carving (Display)</i>	Gangsa
5.	Mohd Yusof Bin Yaakob	Pensyarah	<i>Fruit Carving (Individual)</i>	Diploma
6.	Mohd Yusof Bin Yaakob	Pensyarah	<i>Fruit Carving (Team)</i>	Perak
7.	Shafiq Muzamir Bin Shahrol Hair	DHF1B	<i>Fruit Carving (Display)</i>	Perak
8.	Shafiq Muzamir Bin Shahrol Hair	DHF1B	Traditional Nasi Lemak	Gangsa
9.	Ahmat Mirza Bin Ahmat Najah	DHK3A	Traditional Nasi Lemak	Gangsa
10.	Nur Khairunnisa Binti Nor Zamri	DHK3A	Traditional Nasi Lemak	
11.	Nur Muhaima Binti Abd Rahman	DHK3A	Traditional Nasi Lemak	Gangsa
12.	Nurul Syazwani Binti Sazali	DHK3A	Laksa "Malaysia"	
13.	Nurhusnah Hanisah Binti Darulzaman	DHK3B	Traditional Nasi Lemak	Diploma

Lampiran 2 : Gambar



Lampiran 1 : Pasukan PSIS di PIHEC 2016



Lampiran 2 : Pesembahan Shafiq dalam acara *Fruit Carving (Display)* yang merangkul pingat perak



Lampiran 3 : Hasil kerja Yusof di dalam acara Fruit Carving (Display) yang merangkul pingat gangsa



Lampiran 4 : Hasil kerja Yusof di dalam acara Fruit Carving (Team Carving) yang merangkul pingat perak



Lampiran 5 : Hasil kerja Yusof di dalam acara Fruit Carving (Individu)



Lampiran 6 : Persembahan gangsa dari Fallah & Shahrizal dalam masa 2 jam



Lampiran 7 : Mirza, pingat gangsa dalam acara Nasi Lemak



Lampiran 8 : Mirza, pingat gangsa dalam acara Nasi Lemak



Lampiran 9 : Aksi Nurull dalam acara My Burger



Lampiran 10 : Muhaima juga merangkul pingat gangsa dalam acara Nasi Lemak