

JABATAN PELANCONGAN & HOSPITALITI
POLITEKNIK SULTAN IDRIS SHAH

LAPORAN AKTIVITI JPH 2016

THAIFEX 2016
THAILAND ULTIMATE CULINARY CUP 2016



1. Nama aktiviti

Thaifex 2016 (Thailand Ultimate Chef Challenge)

2. Latar belakang

Thaifex-World of Food Asia 2016 merupakan pameran makanan, peralatan dan perkhidmatan dalam bidang makanan yang terbesar di Thailand. Acara ini dijalankan setiap tahun dan menghimpunkan semua pemain industri perkhidmatan makanan dari Thailand dan seluruh dunia. Acara yang berprestig ini yang telah dihadiri lebih kurang 35,000 orang pengujung dari secara dunia yang terdiri dari pembekal, pemborong, peruncit, peniaga dan pengguna dari industri perkhidmatan makanan dunia. Pelbagai program telah dijalankan di antaranya, *World of Coffe& Tea, World of Seafood, World of Foodeservice, Global Chefs Challenge, Asia Food Franchasing Forum, Boncafe Trainning Sesion dan Thailand Ultimate Culinary Cup.*

Thailand Ultimate Chef Challenge (TUCC) merupakan salah satu acara di dalam Expo (Thaifex) 2016 yang dijalankan setiap tahun. Pelbagai acara dipertandingkan dan antaranya masakan berasaskan daging kambing, daging lembu, itik, ayam, karangan laut, ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran, ukiran ais, pameran pencuci mulut dan banyak lagi.

Pertandingan ini diendos oleh *World Associate Chef Society (WACS)* atau Gabungan Persatuan Chef Dunia dan terbuka kepada semua chef antarabangsa untuk menyertainya.

Bagi acara ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran, dua kategori ditawarkan iaitu acara 3 Chef Sepasukan dan Praktikal Individu.

Bagi kedua-dua acara ini Politeknik Malaysia bersaing bersama chef-chef profesional dan pelajar universiti dari Taiwan, Korea Selatan, Vietnam dan negara Thailand sendiri. Bagi acara pasukan, banyak 18 pasukan bersaing dan dalam acara perseorangan pula seramai 40 orang pengukir.

Disamping itu juga, acara ini diadili oleh 5 orang chef profesional dari USA, Thailand, Jepun dan Kanada yang berpengalaman dalam bidang kulinari. Peserta diadili dari aspek-aspek seperti tahap kesukaran, kesesuaian persembahan, kebersihan dan kreativiti.

Setiap peserta perlu menyimpan gubahan ukiran dari sekurang-kurangnya 2 jenis buah-buahan dan sayur-sayuran dalam tempoh 3 jam. Penilaian

mengambil kira 40markah untuk buah-buahan, 40 markah untuk sayur-sayuran dan selebihnya kepada persembahan ukiran.

3. Objektif/outcome

Di akhir pertandingan ini pelajar dan politeknik akan :

- Memartabatkan Politeknik Malaysia di peringkat antarabangsa melalui bidang kulinari
- Menjadikan Politeknik Malaysia sebagai institusi pengajian tinggi awam (IPT) pilihan pelajar sebaris dengan institusi pengajian tinggi awam dan swasta yang menawarkan Program Pengurusan Hotel dan Katering dengan memberi persepsi yang positif melalui kejayaan yang akan dilakar
- Mendapatkan pengiktirafan dalam bidang Kulinari melalui penyertaan di dalam pertandingan yang diendos oleh World Association of Chefs Societies.
- Menjadikan aktiviti pemanas badan sebelum ke IKA Culinary Olympiade , German, Oktober 2016, pertandingan tertinggi di dalam bidang Kulinari

4. Butiran aktiviti

- | | | |
|----|------------|---|
| a. | Tarikh | : 24 May – 29 May 2016 |
| b. | Anjuran | : Persatuan Chef Thailand dan diendos oleh Gabungan Persatuan Chef Dunia (WACS) |
| d. | Peringkat | : Antarabangsa |
| e. | Tempat | : IMPACT Challenger , Bangkok Thailand |
| f. | Pencapaian | : 1Pingat Gangsa (3 Sepasukan) 2 Pingat Gangsa (Individu) |

5. Rumusan pelaksanaan aktiviti dan pencapaian terhadap objektif/outcome

Pasukan Politeknik Malaysia diwakili oleh Mohd Yusof bin Yaakob, pensyarah dari Jabatan Pelancongan & Hospitaliti dan seorang pelajar Diploma Penyediaan Makanan (Amalan Halal), iaitu Syafiq Muzamir bin Shahrol Hair semester 1 yang melibatkan 1 acara 3 Sepasukan dan 2 acara Individu. Pasukan Politeknik Malaysia berlepas ke Bangkok pada 22hb May 2016 dan tiba di Bangkok pada petang hari yang sama.

Perancangan yang dibuat selepas pulang dari Penang International Halal Expo & Conference (PIHEC) pada Jan 2016 setelah melihat pencapai Shafiq merangkul pingat Perak dalam acara Pameran Ukiran Buah.

Thaifex 2016 menjadikan pilihan untuk pendedahan pelajar kerana pertandingan ini menjadi pilihan pengukir bertaraf antarabangsa untuk bersaing.

Pelajar dapat belajar

- a. Pengurusan bahan pertandingan dari negara peserta
- b. Bagaimana proses yang berasaskan besi, kayu, stayrofoam dan kaca dibangunkan untuk menyokong persembahan
- c. Meningkatkan kemahiran komunikasi dan bertukar-tukar idea bersama pelajar-pelajar dari universiti yang lain.

Penyertaan pertandingan ini juga mendukung Course Learning Outcome (CLO) bagi kursus HH620 Culinary Artistry iaitu

1. practice basic culinary artistry skills confidently
2. apply artistry skills in producing creative and innovative food design and presentation
3. perform artistry skills in foodservice business

6. Cadangan penambahbaikan (CQI)

Penglibatan pelajar dan pensyarah di peringkat antarabangsa dapat disemarakkan lagi supaya dapat membuka mata dan minda terdapat industry penyediaan makanan di peringkat yang lebih tinggi.

Selain itu juga pelajar bukan sahaja didedahkan kepada pertandingan semata-mata tetapi mempelajari pengurusan perjalanan pertandingan yang melibatkan pembayaran yuran kepada pihak penganjur, penempahan penginapan dan pengurusan pengangkutan. Pensyarah juga didedahkan kepada kemahiran komunikasi yang tinggi bukan sahaja pertuturan sahaja tetapi penulisan seperti email kepada pihak penganjur.

Penyertaan ini juga memberi impak yang besar yang mana menyahut teras transformasi politeknik yang ketiga dan keempat iaitu memperkasakan warga politeknik dengan pengetahuan dan kemahiran yang tinggi dan pembinaan imej bereputasi tinggi dan budaya kerja yang cemerlang. Justeru, penglibatan warga politeknik di dalam apa jua aktiviti perlu mendapat sokongan dan galakkan dari semua pihak.

Pengalaman dan kejayaan yang dikecapi pastinya bukan untuk dimegahbanggakan tetapi menjadi sumber inspirasi kepada pelajar-pelajar lain untuk sama-sama berusaha menjadikan politeknik sebaris dengan universiti-universiti tempatan malah mampu diintai institusi-institusi dari luar negara.

Oleh yang demikian, sekiranya berpeluang , penglibatan pelajar-pelajar di peringkat antarabangsa pula diberi sokongan penuh dan galakkan tanpa jemu. Insha allah berkat kesungguhan dan pengalaman yang dimiliki PSIS mampu bersaing dengan Transworld University (Taiwan), World Chef Academic (Korea Selatan), Thailand Culinary Academic dan Dusit Thani University (Thailand) dalam bidang Culinary khususnya dalam bidang Seni Ukiran Buah-buahan dan sayur-sayuran.

Pensyarah juga sudi membawa pelajar Shafiq Muzamir untuk bersama beliau di IKA Culinary Olympiade , German, Oktober 2016 sekiranya mendapat sokongan kewangan atau tajaan dan berjanji akan berkerja keras bagi memastikan PSIS tidak pulang dengan tangan kosong.

Disediakan oleh

**MOHD YUSOF BIN YAAKOB
JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI (JPH)
POLITEKNIK SULTAN IDRIS SHAH
SELANGOR**

ampiran



Lampiran 1 : Poster Pertandingan



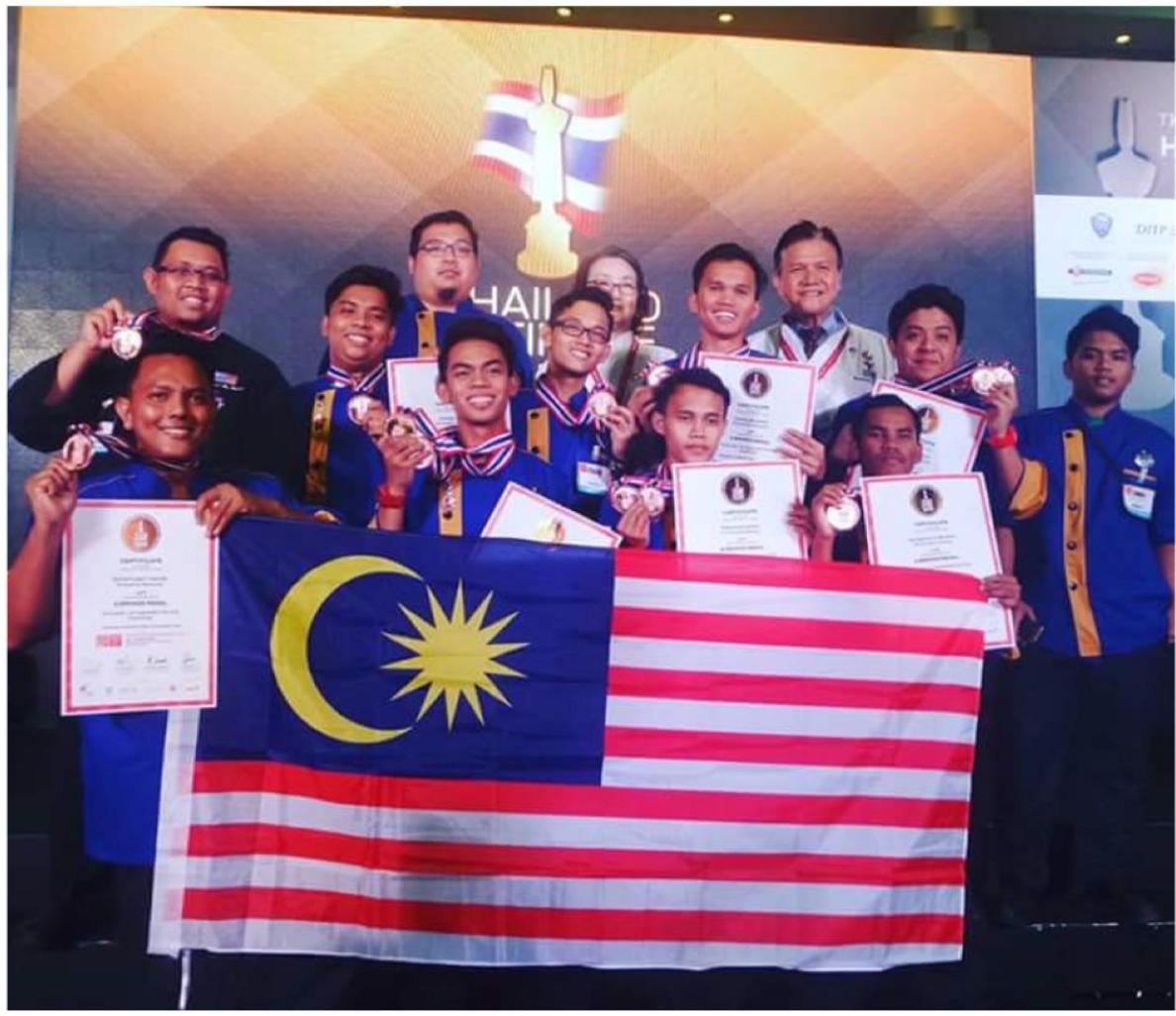
Lampiran 2 : Persembahan Praktikal Individu Yusof



Lampiran 3 : Gubahan Syafiq dalam acara Praktikal Individu yang merangkul pingat Gangsa



Lampiran 4 : Yusof dan Syafiq bersama 2 pingat gangsa yang dimenangi



Lampiran 5 : Bergambar bersama hakim dan ahli pasukan Malaysia yang lain



Lampiran 6 : Gubahan Politeknik Malaysia dalam acara berpasukan



Lampiran 7 : Pasukan Politeknik Malaysia

*ikuti perjalanan penuh di facebook, Mohd Yusof Yaakob