



LAPORAN PENYERTAAN PSIS DI IKA CULINARY OLYMPIC 2016, JERMAN, 22-25 OKT 2016



PENYERTAAN PSIS DI IKA CULINARY OLYMPIC 2016, JERMAN

1.0 PENGENALAN

IKA Culinary Olympic (ICO), 2016 diadakan empat tahun sekali yang mana ia merupakan pertandingan terbesar di dalam bidang kulinari yang dianjurkan oleh Persatuan Chef Jerman. Pertandingan ini ditawarkan kepada setiap negara melalui persatuan chef negara masing-masing. Pelbagai disiplin kulinari dipertandingkan seperti masakan, pameran, ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran dan lain-lain lagi. Pertandingan ini juga, menghimpun chef chef handalan di seluruh dunia yang mewakili negara masing-masing dari pelbagai acara bagi mendapatkan pengiktirafan dari World Associate Chef Society (WASC).

Politeknik Sultan Idris Shah(PSIS) diwakili oleh Mohd Yusof bin Yaakob bagi Acara Pameran Ukiran Buah-buahan dan Amali Individu manakala Shahrizal bin Ahmad Selo dalam Acara Pameran Sayur-sayuran.

Dalam acara pameran, PSIS bersaing bersama 805 penyertaan dari pelbagai bahan seperti Cis, Chocolate, Gula dan lain-lain lagi. Dalam acara amali individu pula Yusof bersaing bersama 85 pengukir dari seluruh dunia.

Keputusan

Nama	Acara	Keputusan
Mohd Yusof Yaakob	Pameran	Gangsa
Shahrizal Ahmad Selo	Pameran	Diploma
Mohd Yusof Yaakob	Amali Individu	Gangsa

2.0 PERSIAPAN

Idea untuk menyertai pertandingan ini, di buat selepas menyertai Istanbul Gastronomy Festival di Turki pada tahun 2013 dengan semua perbelanjaan di tanggung sendiri. Selepas merangkul 2 pingat Emas dan 1 pingat Perak, kami merasakan, PSIS mampu bersaing di peringkat yang lebih tinggi. Justeru, peringkat Olimpik adalah pentas terbaik di dalam menguji kemampuan pensyarah Diploma Pengurusan Hotel dan Katering ini.

Setelah membulatkan keazaman, mereka telah menyertai beberapa pertandingan dalam dan luar negara sebagai pemanas badan. Berikut ada pertandingan dan percapaian yang telah diperolehi.

Pertandingan	Tempat	Tahun	Pencapaian
1. Battle of the Chef, Asia Food Festival,	Pulau Pinang	2016	2 Gangsa
2. Thailand Ultimate Chef Challenge, Thaifex, ,	Thailand	2016	2 Gangsa
3. Halal Chef Challenges, PIHEC	Pulau Pinang	2016	1 Perak 1 Gangsa
4. Thailand International Culinary Cup	Thailand	2015	2 Perak
5. Thailand Ultimate Chef Challenge, Thaifex	Thailand	2015	1 Perak 1 Gangsa
6. Pertandingan Ukiran Buah, Hari Kraftangan Kebangsaan	Kuala Lumpur	2015	Tempat ke-3
7. Battle of the Chef, Asia Food Festival	Pulau Pinang	2014	1 Emas 1 Gangsa

3.0 OBJEKTIF PENYERTAAN

- i. Memartabatkan Politeknik Malaysia di peringkat antarabangsa melalui bidang kulinari
- ii. 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
- iii. Mendapatkan pengiktirafan dalam bidang Kulinari (tenaga pengajar) melalui penyertaan di dalam pertandingan yang diendos oleh World Association of Chefs Societies.

4.0 IMPAK

Kejayaan yang akan dikecapi pastinya akan meletakkan Politeknik Malaysia duduk sama rendah dan berdiri sama tinggi dengan institusi pengajian tinggi awam mahupun swasta terutama universiti –universiti yang lazimnya mendominasi kejayaan di peringkat antarabangsa. Ini akan memberi persepsi yang positif di kalangan pelajar-pelajar sekolah yang sedang mencari pusat pengajian bagi menyambung pelajaran mereka.

Program ini juga, merupakan salah satu usaha dalam menunjukkan kemampuan sebenar warga Politeknik Malaysia dari segi pengetahuan dan kemahiran yang tinggi di mana mampu bersaing dengan chef-chef yang terkemuka baik diperingkat Asia, mahupun Eropah. Ia juga merupakan sebuah pengiktirafan dari pihak antarabangsa kepada pensyarah Politeknik Malaysia.

Pengalaman yang dikehendaki di peringkat antarabangsa ini, pastinya berjaya membudayakan budaya kerja yang berpaksikan kecemerlangan dan membina imej bereputasi yang tinggi di dalam seluruh warga Politeknik Malaysia di dalam apa jua penglibatan samaada di peringkat kebangsaan atau antarabangsa.

Secara tidak langsung, program ini mendukung tiga Teras Tranformasi Politeknik iaitu

- I. Pemerksaan Politeknik Malaysia ke arah menjadi pilihan yang setanding dengan universiti.
- II. Pemerksaan warga politeknik dengan pengetahuan dan kemahiran tinggi
- III. Pembinaan imej bereputasi tinggi dan budaya kerja cemerlang

5.0 Tentatif perjalanan program

TARIKH	MASA	AKTIVITI
15 Okt 2016	11.00	Bertolak dari Malaysia
16 Okt 2016	9.00 am 10.00 am 11.00 am 3.00 PM	Transit di Istanbul Bertolak ke Frankfurt Tiba di Frankfurt Airport Bertolak ke Frankfurt Check in hotel Easy Hotel Frankfurt City Center Dusseldorfferstrasse 19-23, Bahnhofsviertel, 60329 Frankfurt Main, Germany
17 Okt 2016	9.00 am 1.00 pm 4.00 pm	Check-out Bertolak ke Tourism Malaysia Frankfurt bagi tujuan peminjaman props Bertolak ke Erfurt Tiba di Erfurt Check in apartment Predigerstrabe, 12 Wohnung im 2. OG rechts Erfurt, Thuringen 99084 Germany

18 Okt 2016	12.00pm	Melihat tapak pertandingan Pergi membeli bahan untuk membuat props Pergi membeli bahan mentah untuk ukiran
19 Okt 2016	8.00 am 2.00 pm	Membuat platform untuk membuat props Membuat ukiran dari lobak merah dan labu
20 Okt 2016	8.00am	Menyambung aktiviti ukiran dan menyimpan di dalam polystrine Membungkus semua props
21 Okt 2016	8.00 am	Semua bahan yang telah diukir di bungkus rapi dan disimpan di dalam polystrin
		Semua bahan yang akan digunakan dikumpulkan dan bersedia untuk dipamerkan
21 Okt 2016	3.00 pm	Bertolak ke Fair Erfurt GmbH untuk majis pembukaan dan pengenalan chef dari negara-negara yang menyertai
	10.00 pm	Majlis Tamat dan pulang ke apartment
22 Okt 2016	4.00 am	Bertolak dari Apartment ke tempat pertandingan
	5.00 am	Mula masuk ke dewan utama menyiapkan pameran Pameran siap Mengikuti pertandingan
	4.00 pm 6.00 pm	Bertolak ke tempat pertandingan Majlis penyampaian medal Pulang ke apartment
23 Okt 2016	10.00 am	Bertolak ke tempat pertandingan Mengikuti pertandingan
	6.00 pm	Pulang ke apartment
24 Okt 2016	10.0 m	Bertolak ke tempat pertandingan Mengikuti pertandingan Acara Praktikal Individu
	4.00 pm 6.00 pm	Majlis Penyampaian medal Pulang ke apartment
25 Okt 2016	10.00 am	Bertolak ke tempat pertandingan Mengikuti pertandingan
	6.00 pm	Pulang ke apartment
26 Okt 2016	11.00 pm	Check out hotel
	12.00 pm	Bertolak ke Frankfurt

	3.00 pm 4.00 pm	Check in Easy Hotel, Frankfurt Pulangkan bahan props di Tourism Malaysia, Frankfurt
27 Okt 2016	6.00 am	Check Out hotel
	7.00 am	Bertolak ke Airport
	9.00 am	Check in Airport
	11.00 am	Menaiki kapal terbang ke Malaysia
28 Okt 2016	10.00 am	Tiba di Malaysia

*Laporan harian boleh diikuti di facebook **Mohd Yusof Yaakob**

6.0 SUMBER KEWANGAN

Keseluruhan perbelanjaan ditanggung oleh Jabatan Pengajian Politeknik melalui Program One Off yang mendapat kelulusan sebanyak RM32 780.00

7.0 KESIMPULAN

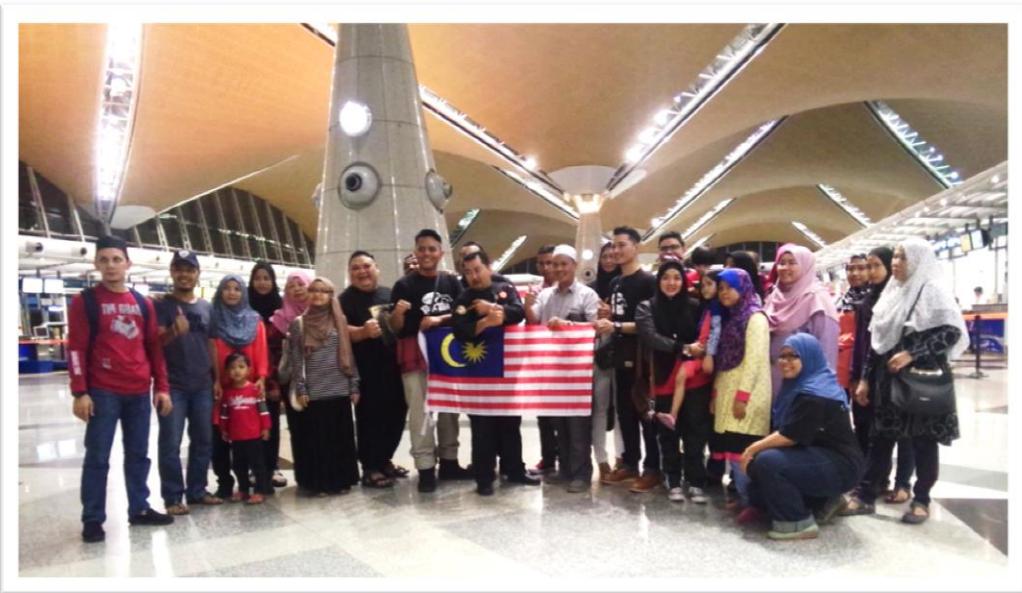
Diharapkan kejayaan yang dicapai dapat memberi motivasi kepada pelajar dan pensyarah untuk merebut peluang yang ada dan bersaing untuk mencapai kejayaan.

Terima kasih kepada Puan Pengarah, Hjh. Norehan binti Md Shariff dan pengurusan PSIS yang memberi sokongan. Tidak lupa kepada rakan-rakan di Jabatan Pelancongan & Hospitaliti dan pelajar-pelajar JPH yang menjadi penyokong tegar kami.

Disediakan oleh,

Mohd Yusof bin Yaakob
Unit Hotel & Katering,
Jabatan Pelancongan & Hospitaliti,
Politeknik Sultan Idris Shah.

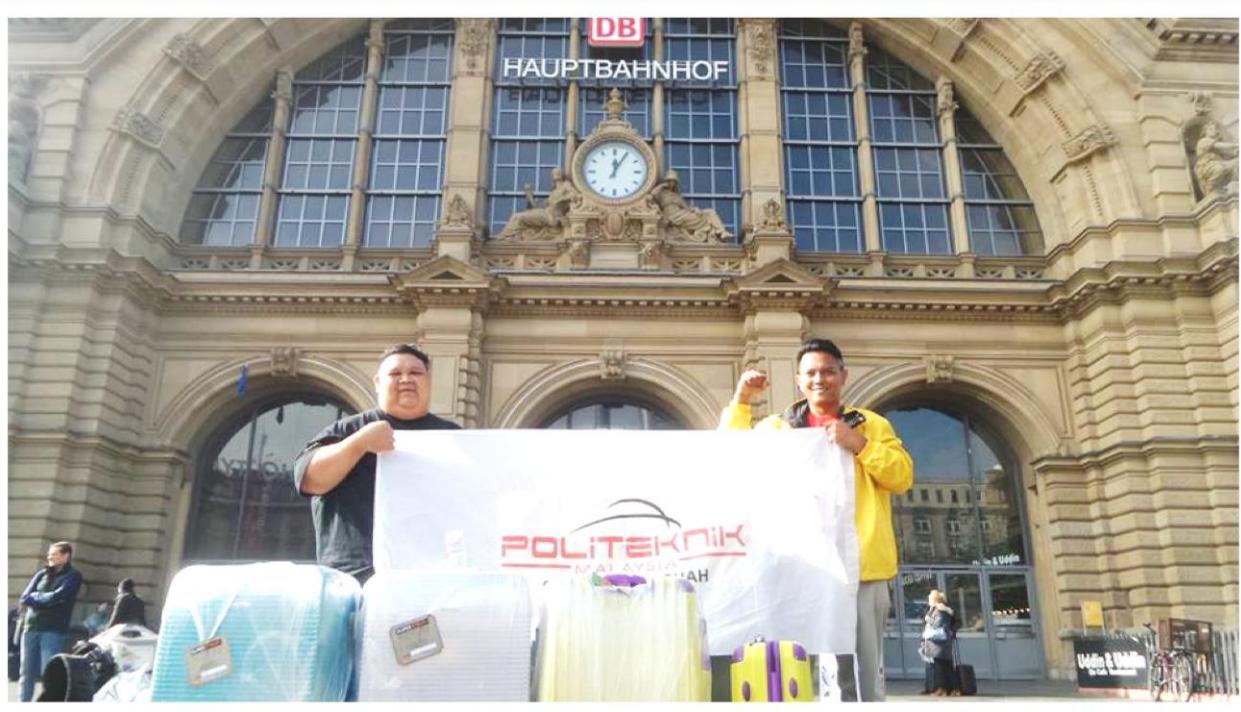
Lampiran



Lampiran 1 : Gambar bersama rombongan keluarga dan rakan-rakan jabatan sewaktu menghantar di KLIA



Lampiran 2 : Ketibaan di Lapangan terbang Frankfurt



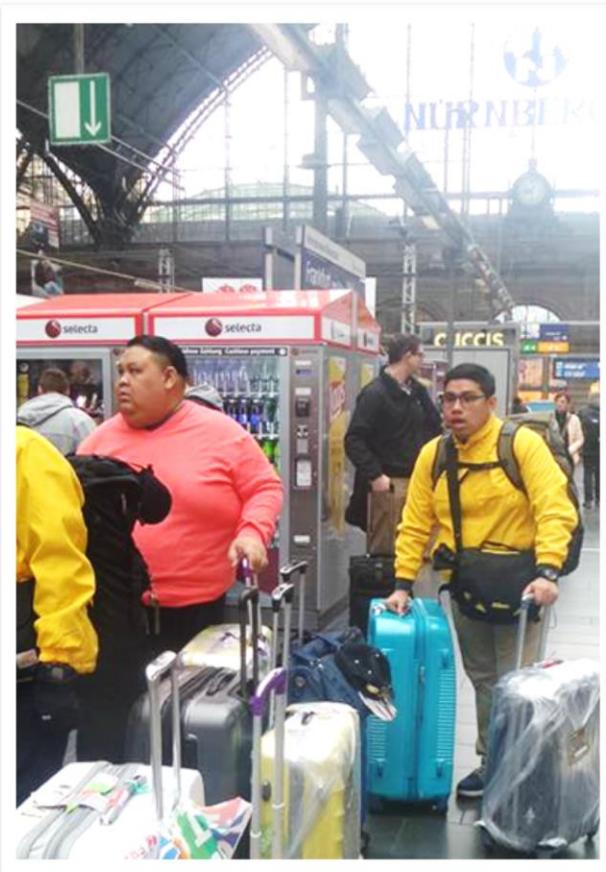
Lampiran 3: Bergambar di stesen keretapi Hauptbahnhof, Frankfurt



Lampiran 4 : Hotel penginapan di Frankfurt



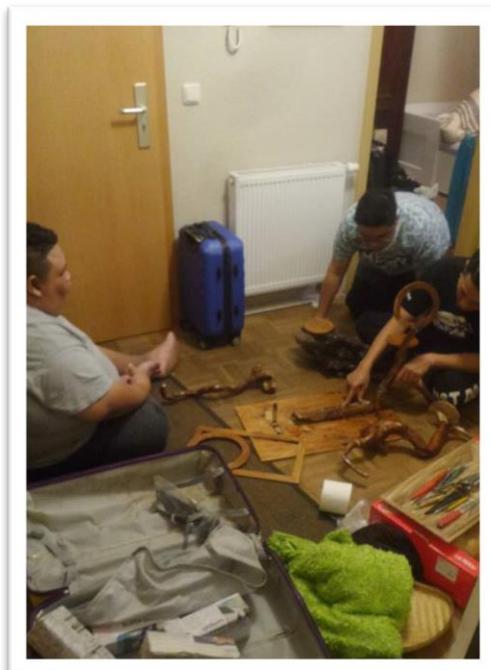
Lampiran 5 : Bersama Pengawai Tourism Malaysia Frankfurt yang meminjamkan props yang bertema kraftangan Malaysia



Lampiran 6 : Bertolak dari Frankfurt ke Erfurt



Lampiran 7 : Membeli barang mentah untuk acara Pameran di Pasaraya Metro, Erfurt



Lampiran 8 : Persediaan props untuk acara Pameran



Lampiran 9 : Persembahan Sharizal dalam acara pameran



Lampiran 10 : Persembahan Yusof dalam acara pameran



Lampiran 11 : Persembahan Yusof dalam acara Amali Individu



Lampiran 12 : Majlis Penyampaian Pingat



Lampiran 13: Majlis sambutan di KLIA



DARI kiri, Mohd. Yusof Yaakob, Muhammad Haziq Hazwan Ruslin, Shahrizal Ahmad Selo dan Shahrizan Md. Eser menunjukkan pingat dimenangi dalam Olimpik Kulinari sejurus tiba di KLIA, Sepang, semalam.

Malaysia raih 1 perak, 4 gangsa dalam Olimpik Kulinari

SEPANG 28 Okt. - Dua pensyarah politeknik menjadi antara empat wakil Malaysia yang mengharumkan nama negara dalam pertandingan Olimpik Kulinari 2016 di Erfurt, Frankfurt, Jerman baru-baru ini apabila berjaya membawa pulang satu pingat perak dan empat pingat gangsa.

Mohd. Yusof Yaakob, 36, dan Shahrizal Ahmad Selo, 36, yang merupakan tenaga pengajar di Politeknik Sultan Idris Shah, Sabak Bernam, Selangor menyumbang dua pingat gangsa dalam acara ukiran buah-buahan dan acara praktikal individu.

Sementara itu, Shahrizan Md. Eser, 35, yang mewakili Malaysia Artistic Carving memenangi pingat perak dalam acara ukiran sayur-sayuran dan pingat gangsa dalam acara praktikal individu.

Seorang lagi wakil negara yang merupakan pelajar Management and Science University (MSU), Muhammad Haziq Hazwan Ruslin, 23, membawa pulang pingat gangsa dalam acara praktikal individu.

Kepulangan wakil-wakil negara itu di Lapangan Terbang Antarabangsa Kuala Lumpur (KLIA) di sini disambut dengan penuh meriah termasuk daripada warga politeknik dan ahli keluarga.

Menurut Mohd. Yusof,

amat berbangga dapat mewakili negara dalam pertandingan berprestij tinggi empat tahun sekali itu dan bersaing dengan cef-cef terkemuka dari seluruh dunia.

"Kami membuat persiapan selama tiga tahun untuk menyertai pertandingan ini dan ternyata persaingan cukup sengit terutamanya daripada cef-cef Itali yang merupakan kuasa besar kulinari di Eropah dan cef-cef Taiwan di Asia.

"Saya berharap kejayaan saya ini akan menjadi inspirasi kepada pelajar-pelajar untuk mencapai kejayaan dalam bidang kulinari sehingga ke peringkat tertinggi," katanya yang turut melakukan persian dengan menyertai pelbagai pertandingan di luar negara.

Dalam pada itu, Shahrizal yang merupakan penyeli di sebuah kilang aluminium berkata, dia bersyukur keran dapat membawa pulang pingat dalam pertandingan selama empat hari yang berakh pada 25 Oktober lalu.

"Walaupun terpaksa mengeluarkan perbelanjaan sendiri sehingga RM11,000 sen mengambil cuti tahun selama dua minggu, kepuasan dan pengalaman yang diperole amat berharga. Bagi saya minat mengatasi segala-galanya," katanya.

Lampiran 14 : Keratan Akbar Utusan Malaysia, 28 Oktober 2016



Lampiran 15 : Sijil Diploma Shahrizal



Lampiran 16 : Sijil Gangsa Yusof dalam acara Display



Lampiran 16 : Sijil Gangsa Yusof dalam acara Live Carving