

LAPORAN PENYERTAAN STAFF PSIS DI THE 11TH FREESTYLE FRUIT CARVING SHOW PIECE CONTEST, NAGOYA KANKO HOTEL, JEPUN 25TH JUN – 1ST JULAI 2017



LAPORAN PENYERTAAN STAFF
PSIS DI THE 11TH FREESTYLE FRUIT CARVING SHOW PIECE
CONTEST, NAGOYA KANKO HOTEL, JEPUN
25TH JUN – 1ST JULAI 2017

1.0 PENGENALAN

The 11th Freestyle Fruit Carving Show Piece Contest, Nagoya Kanko Hotel, Jepun merupakan sebuah pertandingan eksklusif yang dianjurkan oleh *Japan Fruit & Soap Carving Society* dan *Japan Fruit & Soap Carving Artist* dengan kerjasama *Persatuan Chef Thailand* bagi meraikan ulangtahun hubungan Diplomatik di antara negara Thailand- Jepun kali yang ke 130 tahun.

Matlamat utama pertandingan ini ialah menyebarkan dan membangunkan Seni Ukiran Sabun dan Buah-buahan di Jepun. Oleh yang demikian, Miss Noriko Kosaka iaitu *Chairperson of Japan Fruit and Carving Society* dan *The Japan Fruit and Carving Artists Society* telah menjemput 15 pengukir terbaik dari 5 buah negara iaitu Poland, Thailand, Jepun, Taiwan dan Malaysia yang mana 5 orang daripadanya pernah beraksi di *IKA Culinary Olympic 2016* di Jerman, untuk bertanding.

Pertandingan melibatkan 2 hari, yang mana peserta diletakkan di dalam sebuah bilik berseorangan bersama bahan mentah masing-masing pada 27hb Jun dan di beri masa selama 16 jam untuk menyiapkan ukiran mereka. Kemudian peserta diberi masa 1 jam sahaja keesokan hari untuk mempersembahkannya.

Peserta dinilai dari segi persembahan akhir, keseimbangan bahan, warna dan corak yang digunakan, teknik, keunikan, dan kebersihan tempat kerja. Hakim yang telah menilai persembahan peserta ialah Chef Jamnong Nirungsan, Penasihat *Persatuan Chef Thailand*, Chef Tony Chang, Presiden *Persatuan Chef Taiwan* yang juga Professor di *Chung Hua dan Tung Hai University*, Chef Piyanat Niamsuwan dan Todsapol Direksilp, Penasihat *Persatuan Ukiran Buah dan Sabun, Jepun* dan Chef Sasako, Ketua Chef Hotel Nagoya Kanko.

Lebih membanggakan lagi Mohd Yusof Yaakob dari, Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti, Politeknik Sultan Idris Shah dipilih untuk memberikan ucapan mewakili peserta-peserta dari 5 buah negara kepada tetamu jemputan yang rata-ratanya dari negara Jepun.

Keputusan

Nama	Acara	Keputusan
Mohd Yusof bin Yaakob (Pensyarah JPH)	Ukiran Individu	Gangsa

3.0 OBJEKTIF PENYERTAAN

- i. Memartabatkan Politeknik Sultan Idris Shah di peringkat antarabangsa melalui bidang kulinari khususnya Seni Ukiran Buah-buahan
- ii. Menjadikan Politeknik Sultan Idris Shah sebagai institusi pegajian tinggi awam (IPT) pilihan pelajar sebaris dengan institusi pengajian tinggi awam dan swasta yang menawarkan Program Pengurusan Hotel dan Katering & Perkhidmatan Makanan dengan memberi persepi yang positif melalui kejayaan yang akan dilakar
- iii. Mendapatkan pengiktirafan kompetensi dalam bidang Seni Kulinari (ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran) dari luarnegara
- iv. Persediaan awal bagi menyertai World Cup Culinary 2018 di Luxemburg

4.0 IMPAK

Kejayaan yang dikecapi pastinya akan meletakkan Politeknik Sultan Idris Shah 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 Sultan Idris Shah 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 Sultan Idris Shah .

Pengalaman yang diperolehi di peringkat antarabangsa ini, pastinya berjaya membudayakan budaya kerja yang berpaksikan kecemerlangan dan membina imej berreputasi yang tinggi di dalam seluruh warga Politeknik Sultan Idris Shah dalam apa jua penglibatan samaada di peringkat kebangsaan atau antarabangsa.

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

- I. Pemerksaan Politeknik Sultan Idris Shah 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
25 Jun 2017	9.00 pm	<ul style="list-style-type: none"> Bertolak dari KLIA Malaysia
26 Jun 2017	9.00 am 9.30 am 1.00 pm 2.00 pm 4.00 pm 6.00 pm 10.00 pm	<ul style="list-style-type: none"> Tiba di Chubu Airport, Jepun Bertolak ke Stesen Bas Nori Dori Shumaki Check in di Hotel Nagoya Tokyu Rei, Nagoya Taklimat Pertandingan Membeli bahan mentah Makan Malam Berehat
27 Jun 2017	8.00 am 11.00 am 12.00 pm 2.00 pm 3.00 pm	<ul style="list-style-type: none"> Sarapan Bertolak ke Hotel Nagoya Kanko, Nagoya Makan tengahari Check-in bilik Pertandingan bermula
28 Jun 2017	8.00am 9.00am 10.00am 11.00am 12.30pm 1.30pm 6.00 pm 10.00 pm	<ul style="list-style-type: none"> Sarapan Pertandingan tamat Persediaan persembahan Persembahan pameran Penilaian Majlis penyampaian hadiah Makan malam Check in semula Hotel Nagoya Tokyu Rei, Nagoya
29 Jun 2017	8.00am 12.00pm 3.00pm 5.00pm	<ul style="list-style-type: none"> Sarapan Check-out Hotel Nagoya Tokyu Rei Check in apartment sewaan Lawatan ke Osaka
30 Jun 2017	6.00 am 10.00am 12.00pm 8.00pm	<ul style="list-style-type: none"> Pulang dari Osaka Balik ke Apartmen Lawatan ke Nagoya Balik Apartment
1 Julai 2017	7.00am 11.00am 9.00pm	<ul style="list-style-type: none"> Bertolak ke Chubu Airport Bertolak ke KLIA Tiba di KLIA

6.0 SUMBER KEWANGAN

Penginapan & Makan	: Tajaan Penganjur
Tiket Penerbangan	: Tanggungan sendiri
Lain-lain kos	: Tanggungan sendiri

7.0 KESIMPULAN

Pertandingan yang disertai membuka mata dan minda bagaimana budaya kerja warga negara kelas pertama menguruskan sebuah pertandingan yang eksklusif. Nilai-nilai murni dan budaya keseronokan berkerja yang diamalkan setiap warganya tanpa mengira kedudukan, umur dan latarbelakang sedikit sebanyak menjentik hati saya.

Setiap pengalaman yang diperolehi akan dikongsi dan diceritakan kepada pelajar-pelajar di dalam kelas dan berusaha membudayakan cara kerja masyarakat Jepun yang sangat hospitaliti, berintegriti dan ikhlas di dalam kerja seharian mereka.

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.

Disediakan oleh,

Mohd Yusof Yaakob

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

***laporan harian boleh rujuk di Facebook : Mohd Yusof Yaakob**

Lampiran



Lampiran 1 : Bergambar kenangan bersama pihak penganjur, tetamu, juri dan peserta



Lampiran 2 : Bersama Tag dan Pingat Gangsa yang diperolehi



Lampiran 3 : Persembahan PSIS



Lampiran 4 : Persembahan berkonsepkan gabungan kontemporasi dan tradisional.



Lampiran 5 : Majlis penyampaian pingat gangsa oleh Chef Piyanat Niamsuwan, Penasihat Persatuan Ukiran Buah dan Sabun, Jepun



Lampiran 6: Tag nama PSIS



Lampiran 7 : Ucapan dari wakil peserta yang dialih bahasa kepada Bahasa Jepun

INVITATION

Mr. Mohd Yusof Yaakob



15 Jun, 2017

Our Society has been working to promote "Fruits / Soap Carving," one of the traditional arts in Thailand, and started "Fruits Carving Party" for the first time in Japan in 1999, held "Examinations" and begun "Contests" from 2007 for the purpose of spreading and developing "Fruits / Soap Carving" in Japan.

We will hold "The 11th Freestyle Fruit Carving Show Piece Contest" at "Kusunoki no Ma" of Nagoya Kanko Hotel on June 28.

We would like to invite Mr. Mohd Yusof Yaakob as an exhibitor.

Schedule for FY2017 is as follows:

Show piece production -

Tuesday, June 27, 2:00PM to Wednesday, June 28, 9:00AM

Ceremony Party -

Wednesday, June 28, 1:30PM to 3:30PM

Accommodation:

Monday, June 26 Nagoya Sakae Tokyu REI Hotel

Tuesday, June 27 Nagoya Kanko Hotel

Wednesday, June 28 Nagoya Sakae Tokyu REI Hotel

*Accommodation fee will be paid by the Society

Chairperson of Society:

Noriko Kosaka

Japan Fruit & Soap Carving Society

Japan Fruit & Soap Carving Artist Society

#307 101-11 Yagoto-honmachi,

Showa-ku, Nagoya 466-0825

TEL/FAX: +81-52-834-1330

Mobile: +81-90-4407-5874

E-MAIL: fruit-carving@nifty.com

Lampiran 8 : Surat Jemputan dari Chairperson of Japan Fruit and Carving Society dan The Japan Fruit and Carving Artists Society, Miss Noriko Kosaka



Lampiran 9 : Sijil dan pingat gangsa yang dirangkul

***laporan harian boleh rujuk di Facebook : Mohd Yusof Yaakob**

