

# LAPORAN PENYERTAAN STAFF DAN PELAJAR PSIS DI THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE, THAIFEX 2017, BANGKOK, THAILAND



**PENYERTAAN STAFF  
DAN PELAJAR PSIS DI THAILAND  
ULTIMATE CHEF CHALLENGE,  
THAIFEX 2017,  
BANGKOK, THAILAND  
30 May – 4 Jun 2017**

## **1.0 PENGENALAN**

Thaifex-World of Food Asia 2017 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 seluruh dunia yang terdiri dari pembekal, pemborong, peruncit, peniaga dan pengguna dari industri perkhidmatan makanan dunia. Pelbagai program telah dijalankan di antaranya, *World of Coffee & Tea*, *World of Seafood*, *World of Foodservice*, *Global Chefs Challenge*, *Asia Food Franchising Forum*, *Boncafe Training Sesion* dan *Thailand Ultimate Culinary Cup*.

*Thailand Ultimate Chef Challenge* (TUCC) merupakan salah satu acara di dalam Expo (Thaifex) 2017 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 di tawarkan iaitu acara 3 Chef Sepasukan dan Praktikal Individu.

Bagi kedua-dua acara ini Politeknik Sultan Idris Shah bersaing bersama chef-chef professional dan pelajar universiti dari Taiwan, Korea Selatan, Vietnam dan negara Thailand sendiri. Bagi acara pasukan, banyak 38 pasukan bersaing manakala individu pula seramai 58 orang pengukir.

Di samping itu juga, acara ini diadili oleh 5 orang chef professional dari Malaysia, Thailand, Jepun, Kanada dan Taiwan yang berpengalaman dalam bidang kulinari. Peserta diadili dari aspek-aspek seperti tahap kesukaran, kesesuaian persembahan, kebersihan dan kreativiti.

### Keputusan

Nama	Acara	Keputusan
Politeknik Sultan Idris Shah	Ukiran Buah Berpasukan	Perak
Mohd Yusof bin Yaakob (Pensyarah JPH)	Ukiran Individu	Gangsa
Mohammad Anas Izwan bin Nazri (DHK6B)	Ukiran Individu	Gangsa
Syafiq Muzamir bin Shahrol Hair (DHF 3B)	Ukiran Individu	Gangsa

### 3.0 OBJEKTIF PENYERTAAN

- i. Memartabatkan Politeknik Sultan Idris Shah di peringkat antarabangsa melalui bidang kulinari
- 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 dalam bidang Kulinari (tenaga pengajar) melalui penyertaan di dalam pertandingan yang diendos oleh World Association of Chefs Societies.
- 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 dan pelajar Politeknik Sultan Idris Shah .

Pengalaman yang dikecapi di peringkat antarabangsa ini, pastinya berjaya membudayakan budaya kerja yang berpaksikan kecemerlangan dan membina imej bereputasi 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
29 May 2017  <b>HARI PERTAMA</b>	4.00 pm 5.00 pm  7.00 pm 9.00pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bertolak dari Malaysia</li> <li>• Tiba di Suvarnabumi Bangkok</li> <li>• Bertolak dari Airport ke Hotel</li> <li>• Check in Hotel DMK Dongmueng Guesthouse</li> <li>• Makan Malam</li> <li>• Rehat</li> </ul>
30 May 2017  <b>HARI KE-2</b>	9.00pm   12.00am   4.00pm   7.00 pm 9.00 pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sarapan</li> <li>• Lawatan tapak pertandingan</li> <li>• Pemerhatian trafik</li> <li>• Cadangan pengangkutan</li> <li>• Bertolak ke Paklong Talat</li> <li>• Persediaan bahan mentah <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daun</li> <li>- Bunga</li> <li>- Buah-buahan &amp; Sayur-sayuran</li> </ul> </li> <li>• Bertolak ke Tesco Lotus</li> <li>• Membeli props dan keperluan persembahan bagi Acara 1 (Praktikal Berpasukan) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rangka</li> <li>- Kayu</li> <li>- Stayrofoam</li> </ul> </li> <li>• Pulang ke Hotel</li> <li>• Makan Malam</li> <li>• Membuat perancangan untuk Acara Praktikal Berpasukan</li> <li>• Rehat</li> </ul>

<p>31 May 2017</p> <p><b>HARI KE-3</b></p>	<p>6.00 am</p> <p>8.00 am</p> <p>12.00am</p> <p>2.00 pm</p> <p>4.00 pm</p> <p>6.00 pm</p> <p>7.00 pm</p> <p>8.00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bertolak ke IMPACT Arena</li> <li>• Persediaan Acara <b>Berpasukan</b></li> <li>• Acara bermula</li> <li>• Acara tamat</li> <li>• Mengikuti pertandingan</li> <li>• Keputusan</li> <li>• Pulang ke Hotel</li> <li>• Makan Malam</li> </ul>
<p>1 Jun 2017</p> <p><b>HARI KE-4</b></p>	<p>6.00 am</p> <p>8.00 am</p> <p>12.00am</p> <p>2.00 pm</p> <p>4.00 pm</p> <p>6.00 pm</p> <p>7.00 pm</p> <p>8.00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bertolak ke IMPACT Arena</li> <li>• Persediaan Acara <b>Praktikal Berpasukan</b></li> <li>• Acara bermula</li> <li>• Acara tamat</li> <li>• Mengikuti pertandingan</li> <li>• Keputusan</li> <li>• Pulang ke Hotel</li> <li>• Makan Malam</li> <li>• Bertolak ke Lotus Tesco untuk membeli bahan mentah bagi Acara Praktikal Individu</li> </ul>
<p>2 Jun 2017</p> <p><b>HARI KE-5</b></p>	<p>6.00 am</p> <p>8.00 am</p> <p>12.00am</p> <p>2.00 pm</p> <p>4.00 pm</p> <p>6.00 pm</p> <p>7.00 pm</p> <p>8.00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bertolak ke IMPACT Arena</li> <li>• Persediaan Acara <b>Praktikal Individu</b></li> <li>• Acara 2 bermula</li> <li>• Acara 2 tamat</li> <li>• Mengikuti pertandingan</li> <li>• Keputusan</li> <li>• Pulang ke Hotel</li> <li>• Makan Malam</li> <li>• Rehat</li> </ul>
<p>3 Jun 2017</p> <p><b>HARI KE-6</b></p>	<p>6.00 am</p> <p>8.00 am</p> <p>12.00am</p> <p>2.00 pm</p> <p>4.00 pm</p> <p>6.00 pm</p> <p>7.00 pm</p> <p>8.00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bertolak ke IMPACT Arena</li> <li>• Persediaan Acara <b>Praktikal Individu</b></li> <li>• Acara 2 bermula</li> <li>• Acara 2 tamat</li> <li>• Mengikuti pertandingan</li> <li>• Keputusan</li> <li>• Pulang ke Hotel</li> <li>• Makan Malam</li> <li>• Rehat</li> </ul>

4 Jun 2017  <b>HARI KE-7</b>	6.00 am  8.00 am 12.00am 2.00 pm 4.00 pm 6.00 pm 7.00 pm 8.00 pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bertolak ke IMPACT Arena</li> <li>• Persediaan Acara <b>Praktikal Individu</b></li> <li>• Acara 2 bermula</li> <li>• Acara 2 tamat</li> <li>• Mengikuti pertandingan</li> <li>• Keputusan</li> <li>• Pulang ke Hotel</li> <li>• Makan Malam</li> <li>• Rehat</li> </ul>
5 Jun 2017  <b>HARI KE-8</b>	2.00 am 3.00 am 5.00 am 8.00 am	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check out hotel</li> <li>• Check in airport</li> <li>• Bertolak ke Malaysia</li> <li>• Tiba di Malaysia</li> </ul>

## 6.0 SUMBER KEWANGAN

SUMBER KEWANGAN	PERKARA	KUANTITI	HARGA PER UNIT (RM)	Hari	JUMLAH (RM)
OS 4200	Elaun Harian	2 orang	20	8	320
	Yuran	2 orang	200		400
	- Individu	1 pasukan	300		300
	- Pasukan				
	- Penginapan		200	7	1400
	Tiket penerbangan	2 orang	800		1600
	Tiket penerbangan pensyarah pengiring	1 orang	800		800
OS 25	Elaun Harian		45	8	360
	Bahan mentah latihan	2 orang & 3 Acara	500		500
<b>JUMLAH KESELURUHAN</b>					<b>5680</b>

## **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 : Penyampaian Sijil dan Pingat Perak bagi Acara pasukan



**Lampiran 2 : Pasukan PSIS bersama Sijil dan Pingat Perak bagi Acara pasukan**



**Lampiran 3 : Persembahan pasukan PSIS dalam acara pasukan dan merangkul pingat perak**



**Lampiran 4 : Persembahan Shafiq dalam acara Individual dan merangkul pingat gangsa**



**Lampiran 5 : Persembahan Anas dalam acara Individual dan merangkul pingat gangsa**



**Lampiran 6: Persembahan Yusof dalam acara Individual dan merangkul pingat gangsa**



**Lampiran 7 : Persembahan Anas dalam acara Individual dan merangkul pingat gangsa**



**Lampiran 8 : Bergambar bersama semua peserta dalam acara Individu**



Lampiran 9 : Sijil-sijil









**CERTIFICATE**  
OF AWARD  
THIS IS TO CERTIFY THAT

**Shafiq Muzamir Shahrol Hair**  
**Politeknik Sultan Idris Shah**

WAS AWARDED WITH

**A BRONZE MEDAL**

**Fruits and Vegetable Live**  
**Challenge Competition (Individual)**

**THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2017**

HELD AT



**THAIFEX-World of Food Asia 2017**  
**31 MAY - 04 JUNE 2017**  
IMPACT Exhibition and Convention Center  
Bangkok, Thailand

**Mathias Kuepper**  
Managing Director  
Koelnmesse Pte Ltd

**Chef Rick Stephen**  
Chief Judge  
Thailand Ultimate Chef  
Challenge 2017

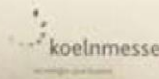
**Chef Somsak Rarongkham**  
President  
Thailand Chefs Association

**Chef Willmet Leong**  
Organizing Chairman  
Thailand Ultimate Chef  
Challenge 2017

ENDORSED BY



JOINTLY ORGANIZED BY



PRODUCTION DESIGN BY





