



LAPORAN AKTIVITI

PENYERTAAN PENSYARAH DI VILLEROY & BOCH CULINARY WORLD CUP DI LUXEMBOURG

SESI JUN 2018

TARIKH:

24 – 28TH NOVEMBER 2018

PROGRAM:

**DIPLOMA PERKHIDMATAN MAKANAN AMALAN HALAL
JABATAN PELANCONGAN & HOSPITALITI
POLITEKNIK SULTAN IDRIS SHAH**

1. NAMA AKTIVITI/PROJEK

Penyertaan Pensyarah Jabatan Pelancongan & Hospitaliti (JPH) di Villeroy & Boch Culinary World Cup di Luxembourg yang berlangsung pada 24 – 28hb November 2018.

2. LATAR BELAKANG/RASIONAL

Culinary World Cup dianjurkan oleh The Vatel-Club Luxembourg atau (ASBL) - Amitié Gastronomique François Vatel, persatuan chef profesional Luxembourg, yang juga ahli Persatuan Chef Komuniti Dunia (WACS).

Misi ASBL adalah menyokong chef-chef muda dan persatuan chef yang telah ditubuhkan di seluruh dunia. ASBL menyediakan peluang kepada mereka untuk menyerlahkan kemahiran mereka melalui kursus latihan profesional atau dengan mengambil bahagian dalam pertandingan samaada di peringkat kebangsaan dan antarabangsa, seperti Culinary World Cup 'EXPOGAST' yang juga pertandingan kedua terbesar dalam dunia masakan selepas IKA Culinary Olympic.

Pelbagai acara masakan telah disediakan seperti pertandingan satu lawan satu persatuan chef yang mewakili negara masing-masing. Saringan telah dibuat setahun sebelumnya bagi memberikan tempoh masa yang mencukupi bagi setiap persatuan chef membuat penyediaan. Pemilihan pasukan yang bertanding juga mengambil kira kedudukan ranking di dunia.

Satu lagi kategori yang dipertandingkan ialah *Culinary Artistry* atau Seni Kulinari. Dalam kategori ini ia dipecahkan kepada Seni Ukiran Buah, Seni Gula, Seni Fondant, Seni Keju dan Seni Garam. Ia terbuka kepada semua chef. Untuk Seni Ukiran Buah ia dibahagikan lagi kepada *Live Carving* dan Pameran yakni peserta hanya mempamerkan ukiran yang telah dibuat.

Sebanyak 45 buah negara mengambil bahagian dalam pelbagai kategori yang di pertandingan. Pingat yang dianugerah ke peserta yang mengambil bahagian mengikut markah yang diberikan oleh juri professional, 90-100 markah, emas, 80-89 markah, perak manakala 70-79 markah gangsa.

3. KLUSTER AKTIVITI

Kreativiti

4. OBJEKTIF/OUTCOME

- 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 dengan penglibatan aktif warganya di peringkat antarabangsa
- iii. Mendapatkan pengiktirafan dalam bidang Kulinari (tenaga pengajar) melalui penyertaan di dalam pertandingan yang diendos oleh World Association of Chefs Societies.
- iv. Mewujudkan jaringan kulinari yang kuat di peringkat antarabangsa samaada melalui orang perseorangan, universiti mahupun pemain dalam industri perkhidmatan makanan.

5. BUTIRAN ATIVITI

Tarikh	:24-28hb November 2018
Program terlibat	: Diploma Perkhidmatan Makanan Amalan Halal
Tentatif	: Seperti Di Lampiran 1
Tempat	: Expogast, Luxembourg
Anjuran	:The Vatel-Club Luxembourg atau (ASBL) - Amitié Gastronomique François Vatel, Luxembourg, yang juga ahli Persatuan Chef Komuniti Dunia (WACS).

Bilangan peserta : 1 Orang Pensyarah
 Peringkat penyertaan : Antarabangsa
 Pencapaian : 2 Gangsa

6. PENILAIAN RISIKO

BIL	DAFTAR RISIKO	PEMILIK RISIKO
1.	Kemalangan kepada pensyarah semasa program	Pensyarah

ANALISIS RISIKO

PERISTIWA	PUNCA (DALAMAN/ LUARAN)	TINDAKAN PENCENGAHAN	TINDAKAN MITIGASI	IMPAK (DALAMAN/ LUARAN)
Kemalangan semasa perjalanan	<ul style="list-style-type: none"> Masalah teknikal semasa proses penerbangan 	<ul style="list-style-type: none"> Memilih latar belakang sejarah syarikat penerbangan 	<ul style="list-style-type: none"> Memberi maklumat terperinci kepada kedutaan Malaysia di Belgium-Luxembourg Membeli insurans perjalanan 	<ul style="list-style-type: none"> Kehilangan nyawa/kecacatan kekal

7. LAPORAN PERBELANJAAN

Sumber kewangan sendiri

8. IMPAK

Sebelum berangkat ke Luxembourg, segala maklumat penting peribadi dan perjalanan dilaporkan kepada kedutaan Malaysia di Belgium sebagai langkah bersiap siaga menghadapi sebarang kemungkinan yang akan berlaku. Justeru itu, pihak kedutaan berbesar hati untuk datang dan melawat persembahan saya dalam pertandingan tersebut. Pihak kedutaan Malaysia menzahirkan perasan gembira kerana ada wakil negara yang turut serta bertanding dalam pertandingan yang berprestij itu. Pihak kedutaan juga teruja dengan pencapaian Politeknik Malaysia yang berjaya merangkul 2 pingat gangsa yang dimenangi.

Selain itu juga, dalam pertandingan yang turut diwakili Pasukan Chef Kebangsaan Negara dalam acara Hot Cooking itu, turut mempelawa saya untuk turut serta bersama Pasukan Chef Negara di bawah pengurusan Pesatuan Professional Chef (PCA) ke Pertandingan IKA Culinary Olympic 2020 di Stuttgart, Jerman yang akan dilangsungkan 2 tahun dari sekarang. Pelawaan dibuat berdasarkan reputasi saya di pertandingan tersebut serta pengalaman yang luas dalam menyertai pertandingan di peringkat global.

Penyertaan bersama kakitangan Sirah Heritage Holding (syarikat kolaborasi PSIS), iaitu saudara Muhammad Haziq Hazwan bin Ruslin, memberi impak yang positif yang mana kepulangan kami disambut dengan meriah. Sambutan ringkas tetapi meriah itu dihadiri oleh Tuan Hj Ruslin, CEO syarikat tersebut serta kakitangan Tu Dia..Pak Tam anak syarikat kepada Sirah Heritage. Turut menceritakan lagi sambutan, kehadiran YB Tn Hj Borhan yang mewakili Menteri Besar Selangor turut menyampaikan hasrat untuk berkerjasama dalam penyertaan yang akan datang. Menurut beliau, yang juga Exco Belia, Kerajaan Negeri Selangor berkata, kerajaan negeri Selangor sudi untuk membantu belia-belua seperti saya dalam memartabatkan Seni Kulineri di pertas antarabangsa di masa akan datang. Ini memberi peluang kepada pelajar-pelajar PSIS yang ingin mewakili negara di pentas global

suatu hari nanti. Majlis kemeriahan sambutan boleh ditonton dipautan berikut <https://www.facebook.com/mohd.y.yaakob/posts/10215812148368986>

Rentetan dari kejayaan ini, saya dijemput untuk berkongsi kejayaan di slot di Selamat Pagi Malaysia, RTM 1 pada 1 Dis 2018.

9. RUMUSAN

Saya sangat berbesar hati dan berlapang dada mewakili Politeknik Malaysia, dan Politeknik Sultan Idris Shah khususnya, dalam mengibarkan bendera PSIS di pentas yang cukup berprestig seperti Culinary World Cup 2018. Bersaing tanpa gentar dengan chef-chef dunia seperti Mexico, Republic Czech, Taiwan, Poland dan Taiwan merupakan satu pengalaman yang tidak akan dilupakan.

Sokongan yang diberikan oleh pengurusan PSIS kepada saya samaada di peringkat nasional atau Asia Tenggara membantu menguatkan lagi ketahanan mental dan fizikal sebagai persediaan di peringkat lebih tinggi.

12. CADANGAN PENAMBAHBAIKAN (CQI)/AMALAN BAIK/ISU/CABARAN

Kejayaan ini tidak mungkin akan dapat dilakar sekiranya tidak mendapat sokongan dari pengurusan PSIS. Keyakinan pihak pengurusan terhadap program ini sangat dihargai demi melestrasikan TVET yang cemerlang di kalangan pelajar-pelajar PSIS. Justeru usaha murni ini dapat diteruskan dan ditingkatkan di masa hadapan untuk program-program yang lain.

Sekiranya PSIS bercita-cita untuk mencapai kejayaan yang lebih tinggi lagi, pensyarah-pensyarah dapat di hantar untuk menjalani kursus kemahiran atau membenarkan pensyarah melakukan Sangkutan Industri Pensyarah (S.I.P) di luar negara. Latihan ini perlu bagi melahirkan pensyarah-pensyarah yang mempunyai kompetensi yang tinggi seperti mana atlit-atlit Malaysia yang dihantar menjalani latihan di luar negara untuk mencapai keputusan yang lebih gemilang lagi.

Disediakan oleh:

Mohd Yusof Yaakob

Pengawai Perkhidmatan Pengajian Tinggi (PPPT 44)

Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti

LAMPIRAN 1: TENTATIF PROGRAM

Culinary World Cup 2018 24-28 November 2018		
TARIKH November	MASA	AKTIVITI
20- Selasa	11.40 pm	- Bertolak dari KLIA
21-Rabu	11.05 am	- Sampai di Luxembourg - Check in Hotel Bristol, Luxembourg - Rehat
22- Khamis	8.00 am	- Beli buah untuk display dan Individu - Mula buat ukiran untuk Acara Display : Yusof
23- Jumaat	8.00 am 12.00 pm 2.00 pm	- Sambung buat ukiran - Survey tempat - Daftar
24- Sabtu	4.00 am 5.00am 9.00 am 6.00pm 8.00pm	- Hantar Display : Yusof - Mempamerkan Display : Yusof - Acara Individu bermula : Yusof - Majlis penyampaian pingat harian - Prepare Display Haziq
25- Ahad	4.00 am 5.00am 9.00 am 6.00pm 8.00pm	- Hantar Display : Haziq - Mempamerkan Display : Haziq - Acara Individu bermula : Haziq - Majlis penyampaian pingat harian - Balik dan rehat
26- Isnin	9.00am 9.30 am 10.00 am 2.00 pm 3.00 pm	- Check out Bristol Hotel - Bertolak ke Luxembourg Train Stesen - Menaiki train ke Brussel - Tiba di Brussel - Check in Hotel Brxxl - Free & Easy
27 - Selasa	9.00am	- Lawatan Akademik ke Ghent, pembuatan Coklat - Free & Easy
28 – Rabu	10.00 am 11.00pm 3.15pm	- Check out Brxxl Hotel - Bertolak ke Aiport - Departure dari Brussel ke Malaysia
29 – Khamis	5.15pm	- Tiba di Malaysia

LAMPIRAN 3 : GAMBAR AKTIVITI



Lampiran 3.1 : Mohd Yusof merupakan Ketua Bidang Polyskill Carving bergambar bersama bendera Politeknik Malaysia sejeurus sebelum berlepas ke Luxembourg



Lampiran 3.2 : Bergambar bersama rombongan Kedutaan Malaysia di Belgium-Luxembourg



Lampiran 3.3 : Ukiran yang mengondol pingat Gangsa dalam Acara Individu Live Carving



Lampiran 3.4 : Persediaan akhir dalam acara pameran

CULINARY WORLD CUP 24-28.11.2018

EXPOGAST 24.28.11.2018

RESULTS

NATIONAL TEAMS	SCORE	STATUS
ICELAND		
NORWAY		
SOUTH KOREA		
CYPRUS		
SCOTLAND		
THAILAND		
DENMARK		
SINGAPORE		
CZECH REPUBLIC		
NETHERLAND		
MALAYSIA		
SLOVAKIA		
FINLAND		
SWEDEN		
UNITED ARAB EMIRATES		
HUNGARY		
MEXICO		
SLOVENIA		
GERMANY		
USA		
ENGLAND		
CROATIA		
POLAND		

NATIONAL TEAMS	SCORE	STATUS
WALES		
ESTONIA		
HONG KONG		
LUXEMBOURG		
ITALY		
SPAIN		
LITHUANIA		
JORDAN / ISRAEL		
SLOVAKIA		
SOUTH KOREA		
HONG KONG		
AUSTRIA		
BELGIUM		
CANADA		
NORWAY		
UNITED ARAB EMIRATES		
LUXEMBOURG		
SWITZERLAND		
SWEDEN		
GERMANY		
THAILAND		
ENGLAND		
DENMARK		

Lampiran 3.5 : Senarai negara-negara yang mengambil bahagian di Culinary World Cup 2018, Luxembourg



Lampiran 3.6 : Setiap peserta di berikan kad pengangkutan awam, tali leher dan kad peserta yang akan diletakkan di setiap hasil persembahan mereka



Lampiran 3.6 : Bersama Chef Vatel dan Otto semasa penyampaian hadiah



Lampiran 3.8 : Pemilihan labu yang mempunyai permukaan yang rata sesuai untuk diukir



Lampiran 3.9 : Menzahirkan perasan bangga membawa nama Politeknik Malaysia di pentas dunia

*laporan harian bergambar boleh diikuti di <https://www.facebook.com/mohd.y.yaakob>



Lampiran 3.10 : Bersiaran di Selamat Pagi Malaysia, RTM 1

*Siaran boleh ditonton di

<https://www.facebook.com/mohd.y.yaakob/posts/10215820089607512>



Lampiran 3.10 : Sijil Pencapaian