

JABATAN PELANCONGAN & HOSPITALITI
POLITEKNIK SULTAN IDRIS SHAH

LAPORAN AKTIVITI JPH 2015

LAPORAN IKIP ASIAN CULINARY CUP (IACC) 2015

For Apprentice

COMING THIS **JUNE**
BE PREPARE FOR

IKIP ADVANCED SKILLS CENTRE
ADVANCING CREATIVITY

Asian Culinary Challenge 2015

DATE:
FROM **8-10** JUNE 2015

VENUE :
DEWAN JUBLI PERAK SULTAN HAJI AHMAD SHAH
KUANTAN, PAHANG DARUL MAKMUR
MALAYSIA

Supported by: With Collaboration:

FOR MORE INFORMATION :
www.ikipskills.edu.my/iacc2015 tel +609 - 567 1333
e-mail : iacc2015@ikipskills.edu.my fax +609 - 567 0425

FOR MORE INFORMATION :
www.ikipskills.edu.my/iacc2015 tel +609 - 567 1333
e-mail : iacc2015@ikipskills.edu.my fax +609 - 567 0425

Supported by: With Collaboration:

MALAYSIA

1. Nama aktiviti

IKIP Asian Culinary Cup (IACC) 2015

2. Latar belakang

IACC dianjurkan oleh IKIP Advance Skill Centre di Dewan Jubli Perak, Sultan Ahmad Shah, Pahang, yang berlangsung dari 08 – 10 Jun 2015. Acara ini dijalankan setiap 2 tahun ini menghimpunkan semua bakat-bakat chef muda dalam pelbagai acara kulinari. Acara yang berprestij ini yang telah dicemar duli oleh KDYTM Tengku Puan Pahang Tunku Hajjah Azizah Bte Al-marhum Sultan Mahmud Iskandar Al-Haj yang juga selaku Juri Diraja. Pertandingan ini juga diendos oleh *World Associate Chef Society (WACS)* atau Gabungan Persatuan Chef Dunia dan mempelawa semua chef muda antarabangsa untuk menyertainya.

Disamping itu juga, acara ini diadili oleh chef yang berpengalaman dalam bidang kulinari dari negara Malaysia, China, Thailand, Jerman, India dan Kanada yang meneliti aspek-aspek seperti tahap kesukaran, kesesuaian persembahan, kebersihan dan kreativiti.

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 pegajian tinggi awam (IPT) pilihan pelajar sebaris dengan institusi pengajian tinggi awam dan swasta yang menawarkan Program Pengurusan Hotel dan Katering dengan memberi persepi yang positif melalui kejayaan yang akan dilakar
- Mendapatkan pengiktirafan dalam bidang Kulinari (tenaga pengajar) melalui penyertaan di dalam pertandingan yang diendos oleh World Association of Chefs Societies.

4. Butiran aktiviti

a.	Tarikh	: 8-10 Jun 2015
b.	Anjuran	: IKIP Advance Skill Centre, Kuantan Pahang diendos oleh Gabungan Persatuan Chef Dunia (WACS)
d.	Peringkat	: Asian / Antarabangsa
e.	Tempat	: Dewan Jubli Perak, Sultan Ahmad Shah, Pahang
f.	Keputusan	Azridahani Binti Ahmad Masakan Tradisional Pahang Emas
		Ahmat Mirza bin Ahmat Najah Masakan Tradisional Pahang Emas
		Annis Hizani binti Badrul Hisham Masakan Tradisional Pahang Perak
g.	Pensyarah Pengiring/Chef	Shahrizal bin Ahmad Selo Nurull Hayati binti Latif Mohd Yusof bin Yaakob

5. Rumusan pelaksanaan aktiviti dan pencapaian terhadap objektif/outcome

Pasukan PSIS bertolak ke Kuantan pada 7 Jun 2015 menaiki coaster PSIS terdiri daripada tiga orang pensyarah dan tiga orang pelajar dan menginap di Makmur Inn, Politeknik Sultan Ahmad Shah (POLISAS), Kuantan

Pada 8 Jun 2015, kami bertolak ke Dewan Jubli Perak, Sultan Ahmad Shah, untuk melihat tapak pertandingan bagi melihat kemudahan dan peralatan yang disediakan untuk menyuaikan diri. Di sini juga, kami meninjau laluan trafik bagi mengelakkan dari tersesat atau terperangkap dengan kesesakan lalu lintas yang akan menyebabkan kelewatan.

Selepas itu, kami membeli bahan mentah di Pasar Besar, Kuantan bagi acara Masakan Tradisional Pahang dan Dekorasi kek. Setelah selesai membeli bahan mentah, kami pulang ke bilik penginapan untuk melakukan persediaan pertandingan. Persediaan pertandingan berakhir sehingga lewat malam.

Pada 9 Jun 2015, di sebelah pagi dua orang pelajar Annis dan Azidahani terlibat di dalam acara Dekorasi Kek berpasukan. Malangnya keputusan tidak memihak kepada PSIS.

Manakala di sebelah petang mereka turun sekali lagi bersama Ahmat Mirza di dalam Masakan Tradisional Pahang secara Individu. Menariknya pertandingan ini bukan sahaja di adili oleh Chef Professional seperti Chef Sabri dan Chef Zubir tetapi Tengku Puan Pahang sendiri. Peserta bertambah tertekan lagi apabila Tengku Puan Pahang sendiri turun ke dapur pertandingan untuk menemuramah peserta yang sedang memasak. Alhamdulillah, peserta PSIS berjaya menyerap tekanan dan juadah dapat dihasilkan dalam tempoh 45 minit untuk 2 set hidangan masakan tradisional Pahang yang mengandungi nasi, lauk, sayur dan ulam-ulaman. Keputusan diketahui pada keesokan harinya.

Pada 11 Jun 2015, kami bercadang untuk pulang awal kerana tidak berharap keputusan yang memberangsangkan kerana PSIS pertama kali menyertai pertandingan ini dan peserta PSIS kurang berpengalaman iaitu pelajar dari semester 1 hingga semester 3. Berkat latihan yang dibuat dan kajian yang terperinci dilakukan sebelum pertandingan dibuat, PSIS Berjaya merangkul 2 pingat emas dan sebutir pingat perak. Lebih manis, pelajar semester 1, Ahmat Mirza telah merangkul pingat emas tersebut yang menjadi pentunjuk bahawa, banyak lagi kejayaan yang boleh dirangkul dalam tempoh pengajian beliau.

Oleh kerana merangkul pingat emas, Tengku Puan Pahang sendiri sudi mencemar duli untuk menyampaikan pingat tersebut di dalam sebuah Majlis Penutup yang di adakan di dewan yang sama. Majlis bermula pada jam 3.00 petang. Niat kami untuk pulang awal ditangguhkan.

Secara keseluruhannya, pasukan PSIS sangat berpuashati dengan prestasi pelajar yang merangkul 3 pingat dari 4 acara. Bersaing dengan pelajar

pelajar dari Universiti Awam (UiTM), Universiti Swasta (Berjaya, KDU dan IKIP), Luarnegara (Thailand Culinary Academic dan Indonesia), Politeknik Malaysia yang lain serta Kolej Komuniti memberi pertunjuk yang baik, yang mana PSIS mampu berdiri sama tinggi dan duduk sama rendah dengan semua institusi pengajian tinggi baik luarnegara mahupun dalam negara.

6. Cadangan penambahbaikan (CQI)

Kami yakin kejayaan yang dikecapi oleh pelajar-pelajar ini mampu memberikan motivasi kepada pelajar-pelajar lain. Ini akan memberikan satu fenomena yang sihat di kalangan pelajar bukan sahaja di JPH tetapi di PSIS khususnya. Pelajar bersemangat untuk membuktikan kemampuan mereka yang sebenar dan menerobos segala kejayaan yang terpancang di depan mereka.

Oleh yang demikian, sudah tiba masanya pelajar pelajar PSIS amnya, dan DHK khususnya diberi kepercayaan dan peluang untuk beraksi di pentas yang lebih besar. Sejarah telah membuktikan keupayaan pelajar dan pensyarahnya di peringkat antarabangsa di bumi sendiri. Inshaallah 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 di dalam bidang kulinari suatu hari nanti.

Terima kasih kepada pengurusan PSIS yang sentiasa memberi sokongan dari pelbagai aspek di dalam membangunkan pelajar-pelajar yang berkualiti, berketrampilan dan berjiwa besar. Semoga usaha PSIS di dalam mencipta sejarah kejayaan demi kejayaan akan menjadikan visi PSIS sebagai Pusat Rujuk TVET di masa hadapan akan tercapai.

Disediakan oleh

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

Lampiran



Lampiran 1 : KDYTM Tengku Puan Pahang Tunku Hajjah Azizah Bte Al-marhum Sultan Mahmud Iskandar Al-Haj mencemari duli di Majlis Penutup



Lampiran 2 : Tengku Puan Pahang menyampaikan ucapan di majlis penutup



Lampiran 3 : Tengku Puan Pahang bersama pasukan PSIS



Lampiran 3 : Ahmad Mirza bersama Pingat Emas dan siji



Lampiran 3 : Azidahani bersama pingat Emas dan Sijil



Lampiran 4 : Aniss bersama pingat Perak dan Sijil



Lampiran 5 : Tengku Puan Pahang menyampaikan pingat Emas dan sijil kepada Azidahani



Lampiran 6 : Ucapan dari Chef Micheal, wakil dari Gabungan Persatuan Chef Dunia (WACS)

