

LAPORAN AKTIVITI JPH 2015

LAPORAN THAILAND INTERNATIONAL CULINARY CUP 2015



1. Nama aktiviti

Thailand International Culinary Cup 2015

2. Latar belakang

Food & Hotel, Thailand 2015 (FHT) merupakan pameran makanan, peralatan dan perkhidmatan dalam bidang makanan 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 10,000 orang pengunjung dari seluruh dunia yang terdiri dari pembekal, pemborong, peruncit, peniaga dan pengguna dari industri perkhidmatan makanan dunia.

Salah sebuah aktiviti popular yang dijalankan ialah *Thailand International Culinary Cup 2015 (TICC)* . Pelbagai acara kulinari 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.

Bagi acara ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran, dua kategori di tawarkan iaitu acara Berpasukan dan Praktikal Individu. Bagi acara berpasukan, 16 kumpulan telah mengambil bahagian manakala 34 orang pengukir bagi acara Praktikal Individu. Pengukir-pengukir ini terdiri daripada chef-chef handalan Negara Thailand sendiri, Jepun, Taiwan dan Malaysia.

Disamping itu juga, acara ini diadili oleh chef yang berpengalaman dalam bidang kulinari dari negara Jepun dan Thailand. Mereka memberi markah dengan meneliti aspek-aspek 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 persepsi yang positif melalui kejayaan yang akan dilakar
- Mendapatkan pengiktirafan dalam bidang Kulinari (tenaga pengajar) melalui penyertaan di dalam pertandingan di peringkat antarabangsa
- Menjadikan medan pendedahan sebelum ke IKA Olympiade , German, 2016, pertandingan tertinggi di dalam bidang Kulinari

4. Butiran aktiviti

- a. Tarikh : 2 – 5hb Sept 2015
- b. Anjuran : Persatuan Chef Thailand
- d. Peringkat : Antarabangsa
: Bangkok International Trades and
Exhibition Centre (BITEC), Bangkok
Thailand
- e. Tempat

5. Rumusan pelaksanaan aktiviti dan pencapaian terhadap objektif/outcome

Bagi Kontijen Malaysia, terdapat 7 orang pengukir mengambil bahagian di dalam dua acara iaitu berpasukan dan praktikal individu. Seorang daripadanya daripadanya dari Politeknik Malaysia iaitu **Mohd Yusof Yaakob** dan di bantu oleh **Shahrizal Ahmad Selo** yang juga pensyarah dari Politeknik Sultan Idris Shah (PSIS) dari **Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti**, Sabak Bernam.

Keputusan

- Acara Individu : Perak
- Acara berpasukan : Perak

Menurut beliau, penyertaan ini merupakan salah satu usaha di dalam mempersiapkan diri bagi menyertai acara yang sama di peringkat Olimpik di IKA Olympiade Jerman pada Oktober, 2016.

Apabila ditanya, mengapa memilih negara jiran Thailand sebagai tempat pemanas badan, beliau berkata, pengukir dari negara tersebut sangat kompetitif, kreatif di dalam persembahan dan kos yang lebih rendah jika di bandingkan dengan negara Taiwan, Jepun dan Korea Selatan. Tambahan beliau sekiranya berjaya menyaingi mereka, bermakna beliau bersedia di Jerman nanti kerana rata-rata pengukir negara Thailand bertaraf dunia.

6. Cadangan penambahbaikan (CQI)

Penglibatan di peringkat antarabangsa diharap tidak dilihat sebagai meningkatkan kemahiran bersifat individu malah impak yang lebih besar yang mana menyahut teras transformasi politeknik yang ketiga dan keempat iaitu memperkasakan warga politeknik dengan pengetahuan dan kemahiran yang tinggi dan pembinaan imej bereputasi tinggi dan budaya kerja yang cemerlang. Justeru, penglibatan warga politeknik di dalam apa jua aktiviti perlu mendapat sokongan dan galakkan dari semua pihak.

Pengalaman dan kejayaan yang dikecapi pastinya bukan untuk dimegahbanggakan tetapi menjadi sumber inspirasi kepada pelajar-pelajar untuk sama-sama berusaha menjadikan politeknik sebaris dengan universiti-universiti tempatan malah mampu diintai institusi-institusi dari luar negara.

Oleh yang demikian, sekiranya berpeluang , penglibatan pelajar-pelajar di peringkat antarabangsa pula diberi sokongan penuh dan galakkan tanpa jemu. Insha allah berkat kesungguhan dan pengalaman yang dimiliki PSIS mampu bersaing dengan Transworld University (Taiwan), World Chef Academic (Korea Selatan), Dusit Thani University (Thailand) dalam bidang Kulinari khususnya dalam bidang Seni Ukiran Buah-buahan dan sayur-sayuran.

Terima kasih kepada pengurusan Politeknik Malaysia am dan Politeknik Sultan Idris Shah di atas sokongan yang diberikan.

Disediakan oleh

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

Lampiran



Lampiran 1 : Poster Pertandingan



Lampiran 2 : Tag yang diletakkan pada persembahan ukiran



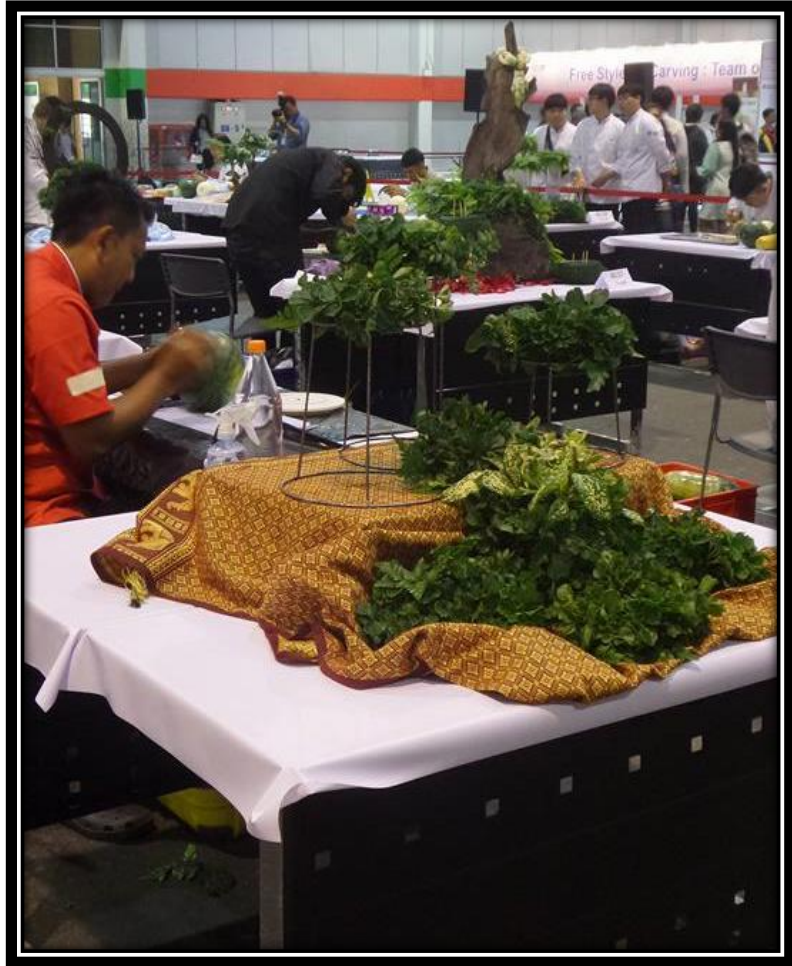
Lampiran 3 : Majlis penyampaian sijil, pingat Perak dan hadiah iringan dari penaja Kom Kom



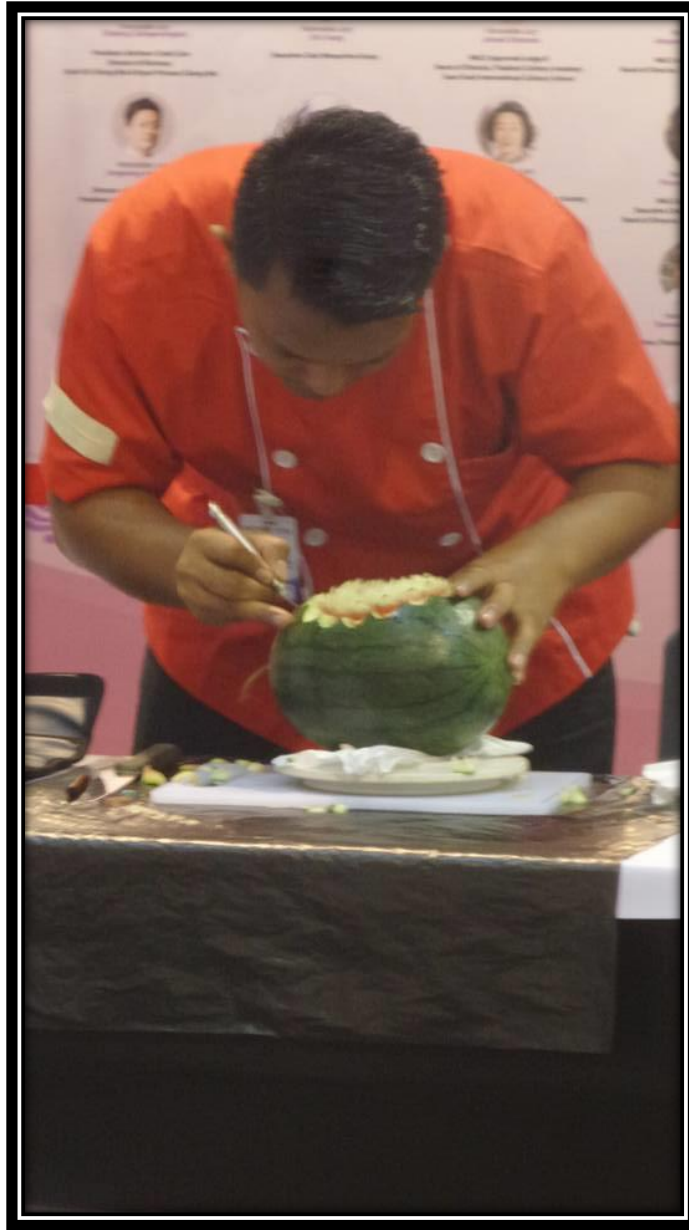
Lampiran 4 : Bersama pasukan



Lampiran 5 : Yusof bersama pembantunya



Lampiran 6 : Aksi di dalam acara individu



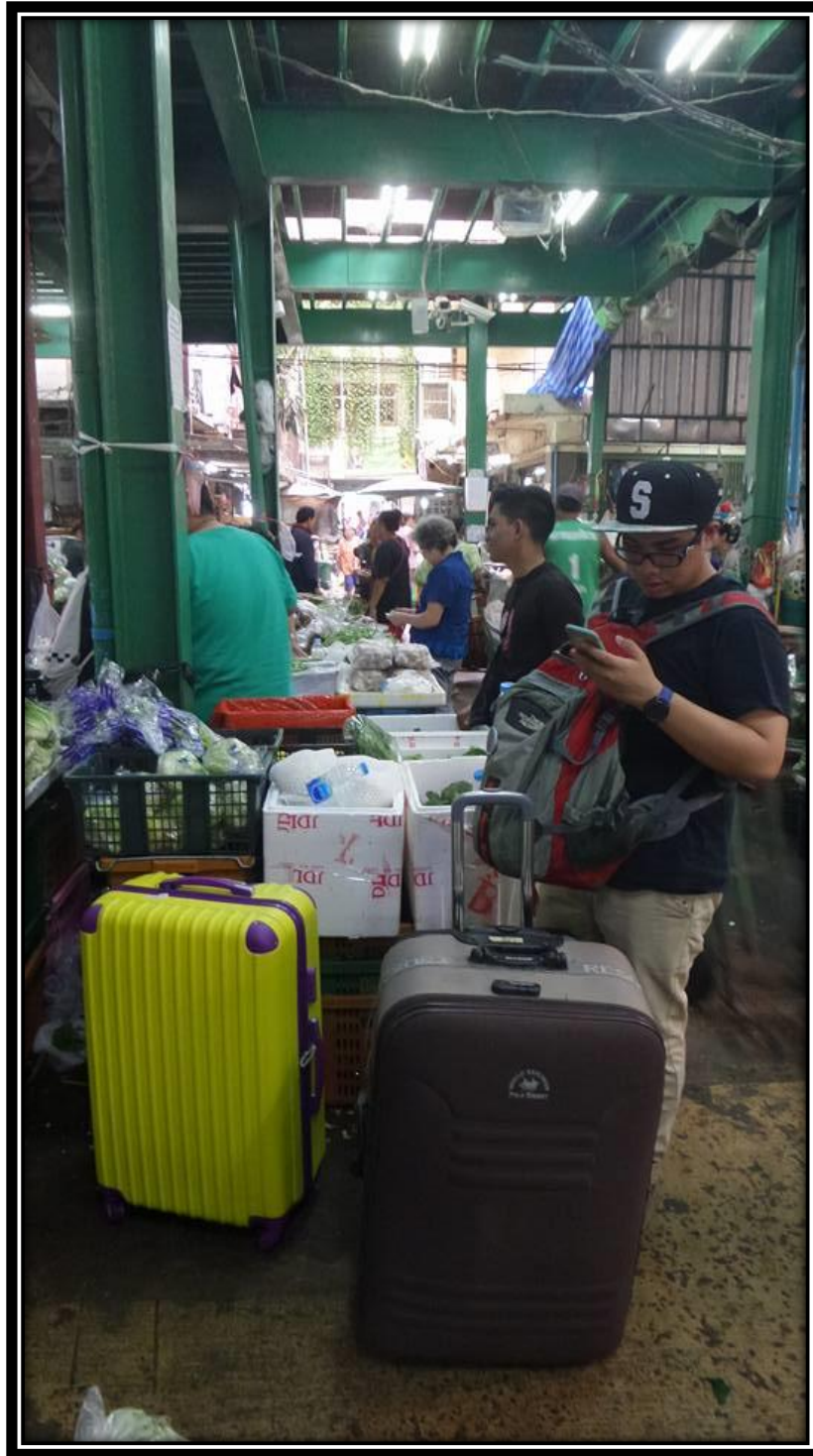
Lampiran 7 : Aksi dalam acara berpasukan



Lampiran 8 : Thailand Culinary School



Lampiran 9 : Mengondong beg besar ke penginapan



Lampiran 9 : Mengondong beg besar ke pasar bagi membawa bahan mentah yang banyak