



PENGENDALI MAKANAN (CAKE & PASTRY, MALAYSIAN & WESTERN CUISINE)

Terbuka kepada semua
TEMPOH MASA
5 Hari

YURAN

RM2,500/PAX

TEMPAT LATIHAN

ILSAS, Bangi

UNTUK DIHUBUNGI

Waheedha Sam

waheeda.sam@tnb.com.my

019-666 1021

Noor Farhanah Saban

farhanahs@tnb.com.my

017-6070530

KERJASAMA DENGAN

Kementerian Kesihatan Malaysia
(KKM)



Energy Industry
Award 2011-
2013
Training
Provider
Excellence



Human Resource
Minister Award
2007 Winner - Best
Training Provider
Category



Jalan IKRAM-UNITEN, 43650 Bandar
Baru Bangi, Selangor, Malaysia.

Phone: +603-89227222

Fax: +603-89264437

Email: infoILSAS@tnb.com.my

Web: www.tnbilsas.com.my

FB: www.facebook.com/tnbilsas

OBJEKTIF KURSUS

Kursus ini membantu peserta memahami penyediaan makanan secara bersih dan selamat. Disamping itu peserta akan diajar perancangan, pengendalian, pemantauan dan pemeriksaan kualiti makanan.

TOPIK 1: (KEMAHIRAN PENGENDALIAN MAKANAN)

- Kebersihan makanan
- Keselamatan makanan
- Punca dan Faktor keracunan makanan
- Tatacara penyediaan Sajian makanan

TOPIK 2: (PENGENDALIAN DI SITE)

- Perancangan Menu
- Pengendalian Tempahan Bahan Mentah
- Pemantauan & Pemeriksaan Di Dalam Dapur dan Tempat Sajian
- Persembahan Sajian
- Garis Panduan Pihak Berkuasa Tempahan

• TOPIK 3: (AMALI/PRAKTIKAL)