

# PENGENDALI MAKANAN (MALAYSIAN & WESTERN CUISINE)

**KUMPULAN SASARAN**  
Terbuka kepada semua  
**TEMPOH MASA**  
4 Hari

## TEMPAT LATIHAN

ILSAS, Bangi

## UNTUK DIHUBUNGI

Waheedha Sam

[waheeda.sam@tnb.com.my](mailto:waheeda.sam@tnb.com.my)

019-666 1021

Noor Farhanah Saban

[farhanahs@tnb.com.my](mailto:farhanahs@tnb.com.my)

017-6070530

## KERJASAMA DENGAN

Kementerian Kesihatan Malaysia  
(KKM)



Energy Industry  
Award 2011-  
Training  
Provider  
Excellence



Human Resource  
Minister Award  
2007 Winner - Best  
Training Provider  
Category



## 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)

The Secret of Malaysian Cuisine

- 5 types of Malaysian cuisine



### TOPIK 4: (AMALI / PRAKTIKAL)

World of Western Cuisine

- 5 types of western cooking

