

Biaya Pendidikan Tahun Akademik 2023/2024

PEMINATAN :
ROOM DIVISION . FOOD & BEVERAGE SERVICE . KITCHEN . PASTRY

Tahun Ke-1 : IDR 27.000.000

Tahun Ke-2 : IDR 24.000.000

Tahun Ke-3 : IDR 21.000.000

Biaya tersebut sudah termasuk :

- Biaya Pendidikan per-tahun
- Biaya OSPEK / PKKMB
- Biaya Seragam Teori & Praktek
- Bahan Praktikum Mahasiswa
- Biaya Sertifikasi Kompetensi
- Biaya Kemahasiswaan (Senat & IKOM)
- Kunjungan ke Industri dan Hotel
- Pengurusan Praktek Kerja Lapang
- Balai Bahasa / Pusat Bahasa Asing

Biaya Sumbangan Pembangunan Minimal IDR 2.500.000

Beasiswa

- Beasiswa dari Institusi terkemuka di Bandung
- Beasiswa Yayasan Kopensi STPB
- Beasiswa IKOM
- Beasiswa Bank BTN
- Kartu Indonesia Pintar

Informasi dan Pendaftaran Langsung

Scan QR Code dibawah



pmb.akparnhi.ac.id

Periode Pendaftaran

Gelombang I - Okt - Des 2022

Gelombang II - Jan - Mar 2023

Gelombang III - Apr - Jun 2023

AKPAR NHI Bandung

Jl. Raya Lembang No. 112 KM 12,
Lembang, Bandung Barat 40391

WA. +62 877 2300 8777

pmb@akparnhi.ac.id

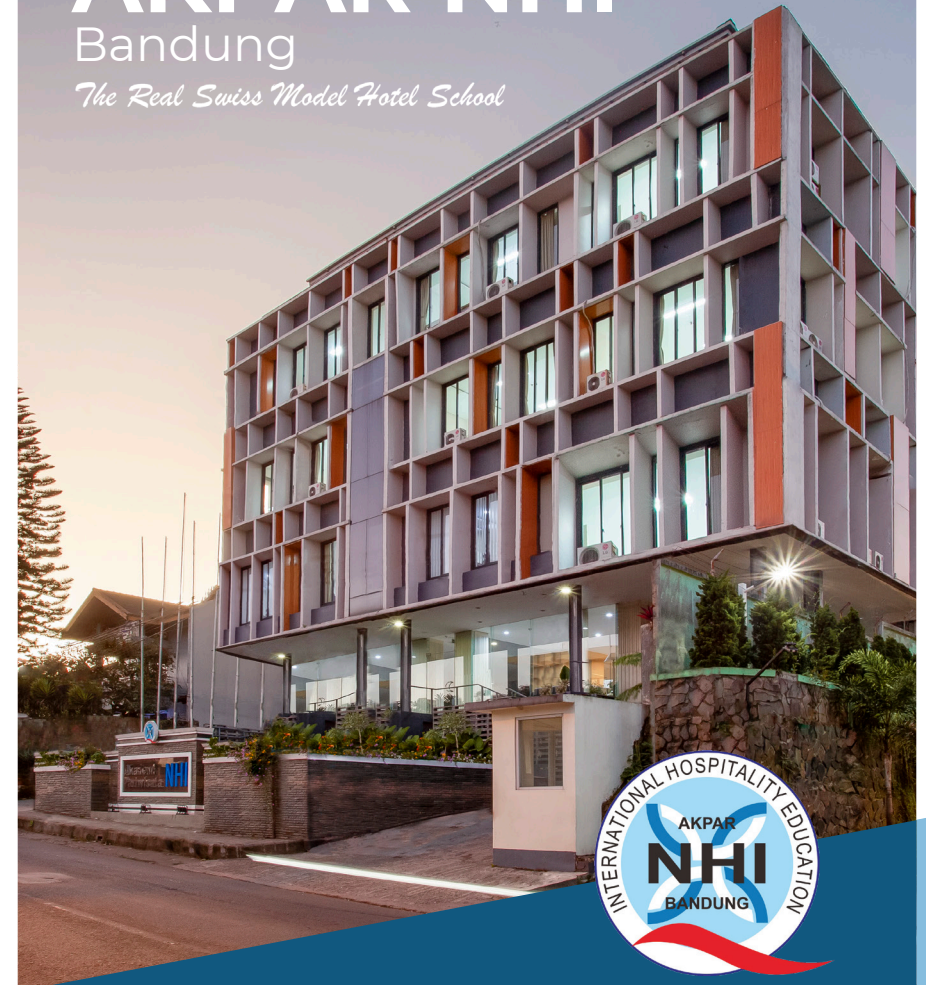
www.akparnhi.ac.id

 [@akparnhi](https://www.instagram.com/akparnhi)

AKPAR NHI

Bandung

The Real Swiss Model Hotel School



Program Studi Diploma III Perhotelan

Berlokasi strategis di tengah area wisata kota Bandung, dengan visi menjadi perguruan tinggi vokasi pariwisata yang unggul dan memiliki daya saing global pada tahun 2042

Peminatan



Room Division

Peminatan Divisi kamar mempelajari materi yang meliputi bidang *Front Office, Housekeeping & Laundry*. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan sebagai *Asst. Front Office Manager & Asst. Executive Housekeeper*.



Food & Beverage Service

Peminatan ini meliputi layanan tata hidang, mempelajari operasional *Outlet Food & Beverage* dan memastikan konsistensi kualitas & pelayanan produk. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan sebagai *Outlet Manager*



Kitchen

Mempelajari operasional dan pembuatan produk makanan di dapur, mulai dari persiapan hingga penyajian makanan kepada pelanggan. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan sebagai *Sous Chef*



Pastry

Mempelajari operasional dan pembuatan produk patisserie, mulai dari *Roti, Cake, Chocolate* dan berbagai makanan penutup. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan sebagai *Asst. Pastry Chef*

Sertifikasi

Para lulusan akan memperoleh sertifikat Lv. 5 kompetensi sebagai pendamping ijazah melalui uji kompetensi yang diselenggarakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) AKPAR NHI Bandung dibawah lisensi BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) dengan skema KKNi (Kompetensi Kerja Nasional Indonesia).

Fasilitas Kampus



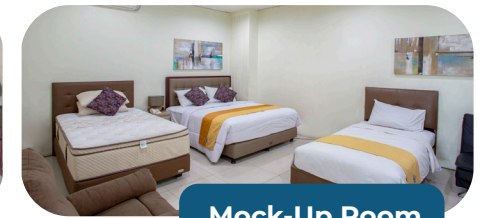
Ruang Kelas



Lab. Kitchen



Lab. Pastry



Mock-Up Room



Lab. Resto & Bar



Mock-Up Lobby

Prestasi Alumni

- . Juara *MasterChef Indonesia Season 7*
- . Finalis *12 besar Mojang Jajaka Kota Bandung, 2022*
- . *Hospitour STP Pelita Harapan, 2016 - 2020*
- . *Dilmah Tea Mixology Competition 2022*
- . *La Cuisine Competition SIAL Interfood, 2016 - 2019*
- . *NTSC STP Bandung, 2019*
- . *San Pellegrino Young Chef, 2019*
- . *World Skill Competition ASEAN, 2018*
- . *Salon Culinaire, 2018*
- . *Australian Grass-Fed Goodness, 2017*
- . *Grimoire Competition, 2016*
- . *Mocktails Mixology UNTAG, 2016*

