

CULINARY ARTS • D3 • 2026/2027

BROCHURE

AKADEMI TATA BOGA BANDUNG



ACCREDITED

INSTITUSI - EXCELLENT



SERTIFIKAT AKREDITASI

Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi
berdasarkan Surat Keputusan Direktur Dewan Eksekutif BAN-PT No. 2318/SK/BAN-PT/Ak/PT/VI/2025, menyatakan
bahwa


Akademi Tata Boga Bandung, Kabupaten Bandung
memenuhi syarat peringkat

Akreditasi Baik Sekali

Sertifikat akreditasi perguruan tinggi ini berlaku
sejak tanggal 4 - Juni - 2025 sampai dengan 4 - Juni - 2030

Jakarta, 4 - Juni - 2025




Prof. Ari Purbayanto, Ph.D.
Direktur Dewan Eksekutif



ACCREDITED

PROGRAM DIPLOMA-III TATA BOGA



Ari
Purbayant
o

Digitally signed by
Ari Purbayanto
o= Badan Akreditasi
Nasional Perguruan Tinggi
Date: 2023.06.14 16:10:54
WIB

SERTIFIKAT AKREDITASI

Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi


berdasarkan Surat Keputusan Direktur Dewan Eksekutif BAN-PT No. 2299/SK/BAN-PT/Ak.Ppj/D3/VI/2023, menyatakan bahwa Program Studi **Tata Boga**, Pada Program Diploma-III **Akademi Tata Boga Bandung, Kabupaten Bandung** memenuhi syarat peringkat

Akreditasi B

Sertifikat akreditasi program studi ini berlaku sejak tanggal 27 - Juni - 2023 sampai dengan 27 Juni 2028

Jakarta, 13 - Juni - 2023




Prof. Ari Purbayanto, Ph.D.
Direktur Dewan Eksekutif



ACCREDITED

DIPLOMA-1 TATA HIDANGAN



SERTIFIKAT AKREDITASI

Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi


berdasarkan Surat Keputusan Direktur Dewan Eksekutif BAN-PT No. 6316/SK/BAN-PT/Ak/D1/X/2024, menyatakan bahwa Program Studi **Tata Hidangan**, Pada Program Diploma-I **Akademi Tata Boga Bandung, Kabupaten Bandung** memenuhi syarat peringkat

Akreditasi Baik Sekali

Sertifikat akreditasi program studi ini berlaku sejak tanggal 19 - Oktober - 2024 sampai dengan 19 - Oktober - 2029

Jakarta, 19 - Oktober - 2024




Prof. Ari Purbayanto, Ph.D.
Direktur Dewan Eksekutif





AKADEMI TATA BOGA

Akademi Tata Boga Bandung (Bandung Culinary Academy) merupakan perguruan tinggi vokasional dibawah naungan Yayasan Al- Amanah, didirikan pada tahun 1996. Bertempat di Jl. Raya Cinunuk No.186 Bandung. Berfokus pada pengembangan karakter individu dan keahlian seni kuliner, ATB Bandung mencetak individu tenaga ahli menengah atas bidang seni kuliner bekrepiadian disiplin dan religius serta memiliki kesiapan untuk menghadapi persaingan industri global.

Sejak saat itu, kami telah mencetak ribuan tenaga ahli bidang seni kuliner yang tersebar dalam maupun luar negeri. Kami juga bekerja sama dengan industri restoran, hotel, dan food manufacture untuk menyelaraskan pendidikan yang kami terapkan dengan kebutuhan industri yang dibutuhkan berkelanjutan. Dengan terakreditasi BAN.PT kami selalu berusaha untuk memaksimalkan potensi dan kompetensi mahasiswa.



Melihat dunia dari berbagai macam perspektif, mahasiswa, industri untuk memberikan pelayanan terbaik

EMPATHY OVER EGO

Terus berinovasi untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dan memiliki daya saing.

INNOVATION FOR GREATER EDUCATION

Senantiasa berpegang teguh kepada kejujuran dan hal yang benar.

OPERATE WITH INTEGRITY

Konsentrasi Kitchen bertujuan menghasilkan lulusan yang memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan, melaksanakan, serta mengendalikan pengolahan masakan Nusantara, Oriental, dan Kontinental, baik secara konsep maupun praktik. Mahasiswa dibekali kemampuan bekerja secara profesional, mandiri, serta mampu menyelesaikan permasalahan kontekstual dalam pelaksanaan dan tanggung jawab kerja.



OVERVIEW PROGRAM

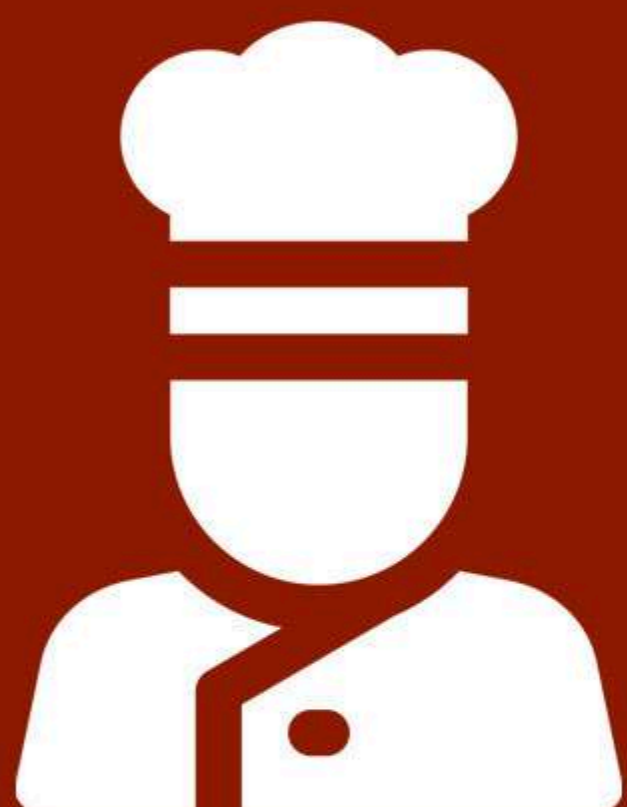
PROGAM D3 PASTRY/CULINARY



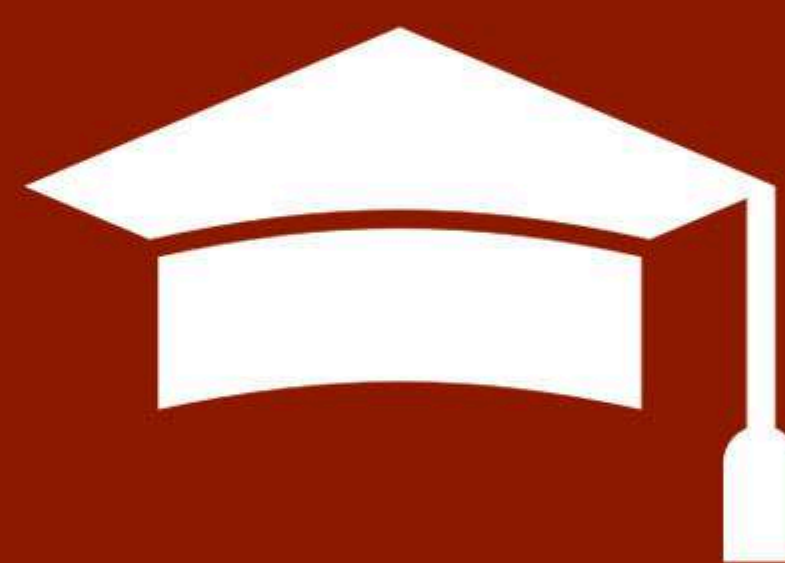
110-120 /SKS
BEBAN STUDI



6 SMSTR
LAMA STUDI

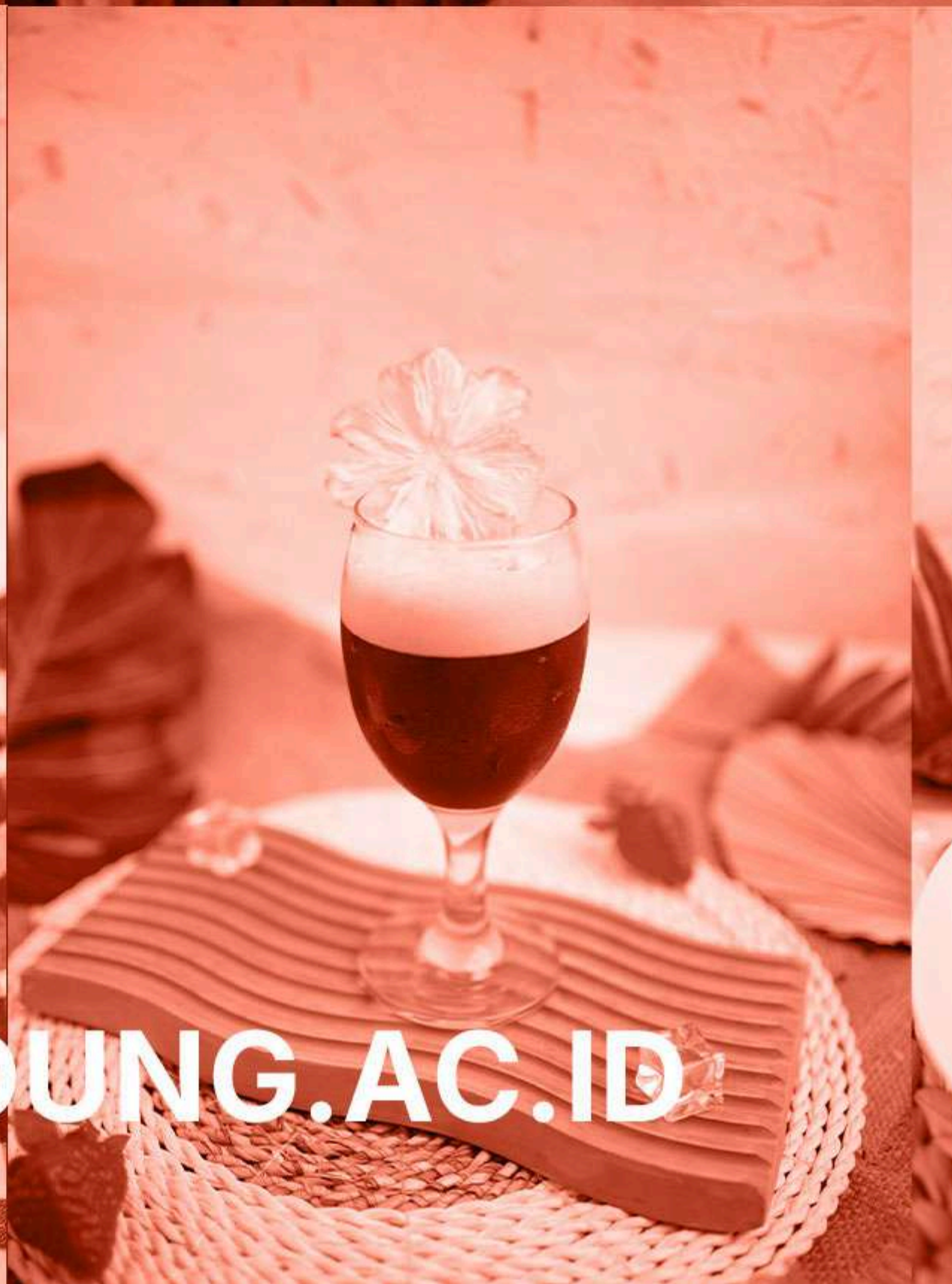
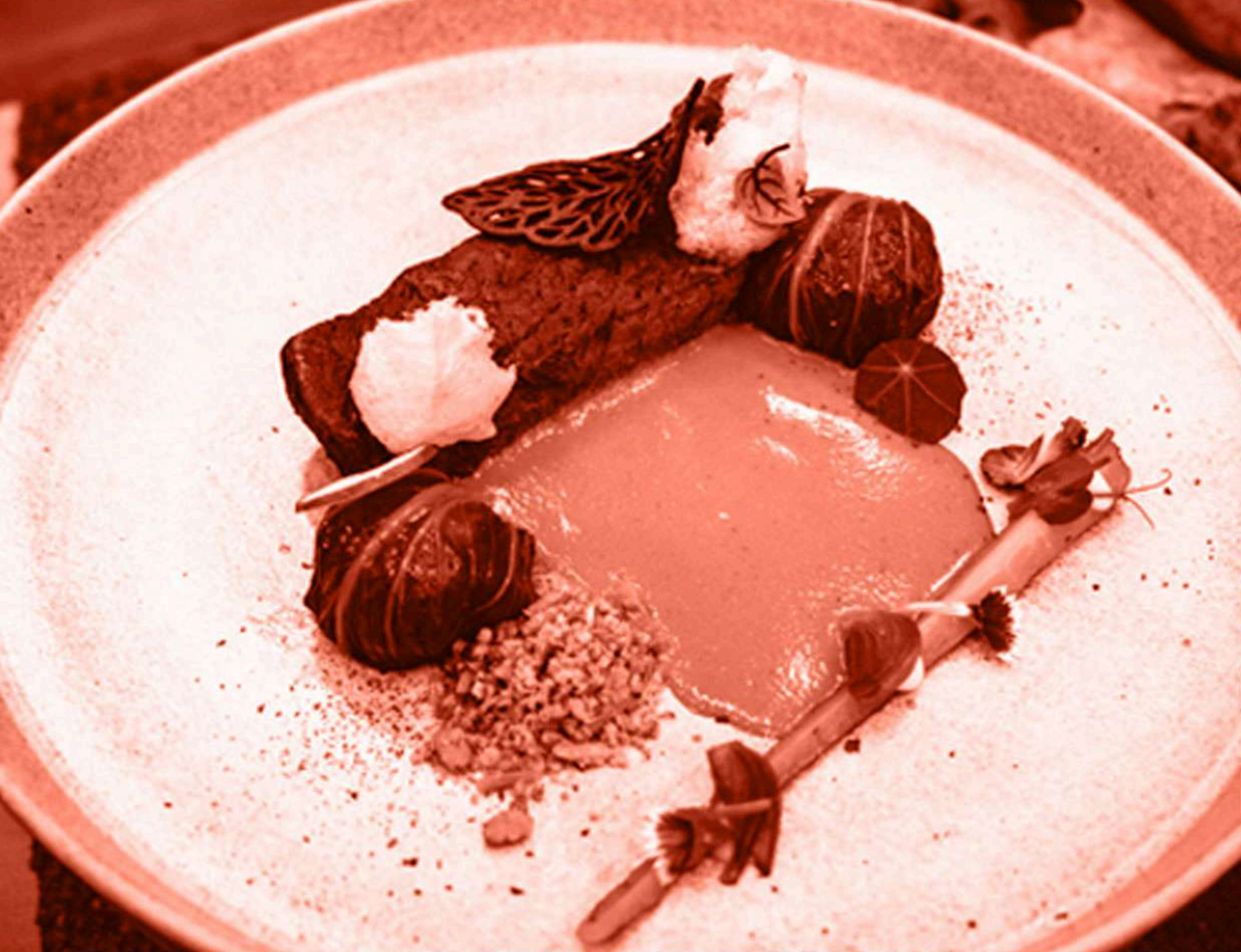


(SMSTR 3/4)
6-12 BULAN
INTERNSHIP



A.Md (AHLI MADYA)
GELAR AKADEMIS

**JADWAL KULIAH : 08.00-SELESAI (SENIN-SABTU)
JADWAL DISESUAIKAN DENGAN MATA KULIAH.**





WHAT

YOU'LL LEARN?

PROGRAM D3 CULINARY ARTS

- ✓ Soup Processing Technique
- ✓ Processing Techniques Of Vegetables, Eggs and Starchy
- ✓ Poultry, Meat, Fish Seafood and Sauce Processing Technique
- ✓ Appetizers, Sandwic Salads and Sauce Processing Technique
- ✓ Dish Arrangement and Decoration
- ✓ Basic Technique Indonesian Cuisine
- ✓ Continental Cuisine
- ✓ Basic Oriental Cuisine
- ✓ Dessert Processing
- ✓ Nutrition & Diet
- ✓ Food Preservation
- ✓ Beverages Processing
- ✓ Oriental Cuisine
- ✓ Culinary Innovation
- ✓ Chinese and Japanese cuisine
- ✓ Serving and Banqueting

OUR ALUMNI





IMAN AHMAD FADILAH

Executive Chef Hotel
De Pavijoen Bandung



RIZKI CAKE

Technical Baker & Baking influencer



FAKIH NURSYADID R

Chef De Partie,
Luxury Cruises



SOBUR

Executive Sous Chef,
Holiday Inn Bandung Pasteur



WIZDAN PURNAMA

Executive Pastry Chef at
Rosewood hotels,
North America



DEWI PUTRI AYU SETYORINI

Chef De Partie Chiwahwah
Mexican Cantina Bar,
New Zealand



GIOVAN RASWANDA

Demi Chef De Partie
Anantara Mina Al-Arab
Ras Al-Khaimah Resort, UEA



ELI FATMAWARDI

Executive Sous Chef,
Melia Hotels International



ADE OKTAVIYANI

Demi Chef De Partie Alici
Dubai, United Arab Emirates



ISTI RAHMA

Chef De Partie,
Das Weitblick Allgau,
Jerman



DODI KURNIA

Pastry Chef De Partie,
American Queen Voyages



ILHAM FAUZY

Chef De Partie, Láska
Hotel Group



FITRIA NUR HAMISA

Profesional Chef & RnD
PT. Favori Crop Sedaya
(Ina cookies Company)



KRISTIAN YOHANES

Pastry Chef, Serikandi
Group Of Companies,
Brunei Darussalam

INTERNSHIP CAREER CENTRE

**Memberikan informasi terkait Internship dalam dan Luar Negeri.
Persiapan Dunia Kerja, Informasi & Penyaluran Lowongan Kerja
Layanan Karier untuk Mahasiswa & Alumni, Kerja Sama dengan Dunia
Industri, Tracer Study & Data Alumni, Pengembangan Karier Jangka Panjang.**



INTERNSHIP

CAREER CENTRE



**INTERNSHIP TRACK RECORD
– NATIONAL & INTERNATIONAL**



AKADEMI
TATA BOGA
BANDUNG

2026/2027



ATB-BANDUNG.AC.ID

OUR FACILITIES





**AKADEMI
TATA BOGA
BANDUNG**

2026/2027



**Sebagai pusat pelayanan Mahasiswa dan Umum yang sangat Representatif.
Akademi Tata Boga Bandung**



**Ruang kelas yang ditujukan untuk perkuliahan persiapan praktikum dan
mata kuliah penunjang keterampilan.**

STUDENT DOME

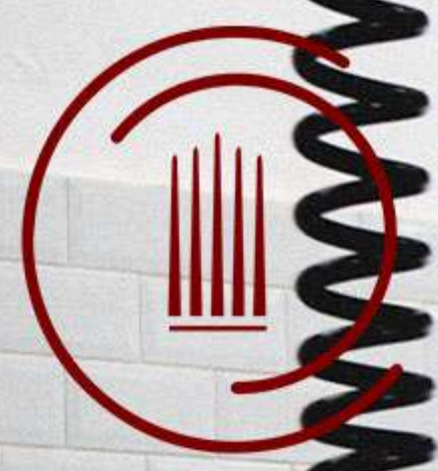
Sebagai ruang ekspresi Mahasiswa, umumnya digunakan sebagai tempat Kegiatan Kemahasiswaan.

LOCKER

Setiap Mahasiswa memiliki akses Locker untuk mendukung kegiatan perkuliahan.

LIBRARY

+1000 koleksi buku kuliner dan umum sebagai sarana referensi mahasiswa dalam mengembangkan dan menambah keilmuan dalam bidang kuliner.



**AKADEMI
TATA BOGA
BANDUNG**

2026/2027

KITCHEN LAB

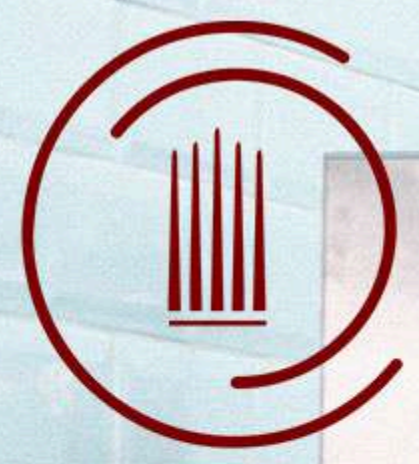
Individual Kitchen Laboratorium dengan standar industri sebagai tempat pembelajaran praktikum mata kuliah Culinary Arts.

HOT PASTRY KITCHEN LAB

Sarana pembelajaran praktikum mata kuliah pengolahan Roti Oriental & Kontinental, jajanan pasar, Pengolahan Cookies, etc.

CHOCOLATE ROOM

Ruang pembelajaran mata kuliah Pengolahan Coklat, Dekorasi, dan Viennoiserie



BUTCHERING ROOM

Ruang khusus pemotongan Daging, Unggas, dan Ikan pada mata kuliah pengenalan bahan makanan.



KITCHEN AUDITORIUM

Berfungsi sebagai tempat Cooking dan Baking demo baik untuk mahasiswa, dosen, supplier, maupun umum.



STORE ROOM

Ruangan penyimpanan supply bahan kering dan bahan basah untuk kebutuhan praktikum perkuliahan.

MAJAS

TEACHING FACTORY





AKADEMI
TATA BOGA
BANDUNG

2026/2027



MAJAS SPACE & RESTO



PIZZERIA



DAKU PASTRY & BAKERY

ACHIEVEMENT

AKADEMI TATA BOGA BANDUNG



 **2017**

- The Best of Junior Asian Chef Salon Culinaire 2017
- Juara 1 Kompetisi Pariwisata Indonesia 7 2017

 **2019**

- Silver Medal, The 3rd LaCuisine
- Juara 1 Kraft Culinary Festival

 **2020**

- Juara 1 National Tourism Skill Competition, STP NHI Bandung 2020
- Juara 1 Lomba Tumpeng Nasional Ditjen Pendidikan Vokasi

 **2021**

- Juara 2 Black Box Competition National Tourism Skill Competition, STP NHI Bandung
- Best Spark Young Chef Awards Internasional Culinary Virtual Challenge 2021 Erican College Malaysia

 **2022**

- Silver Medal La Cuisine 2022
- Juara 1 Kitchen Competiton Team of Two Hospitour 2022 Universitas Pelita Harapan

- Juara 1 Platted Dessert Competition 15th Anniversary ICA 2022
- Juara 1 Platted Dessert Competition Kompetisi Pariwisata Indonesia 2022



 **2023**

- **Juara 2 Platting Dessert Competition EPHICS 2.0 - Politeknik Pariwisata Prima Internasional Cirebon**
- **Juara 3 Hospitour 2023 Universitas Pelita Harapan**
- **Juara 3 International-Chef Professional Team (Black Box) Indonesia International Halal Chef Competition**
- **Juara 3 50th Anniversary Sindang Reret - The Heritage of "Sunda" Competition**
- **Juara 1 Platted Dessert Competition KPI 13 (Kompetisi Pariwisata Indonesia 13) Politeknik Negeri Bandung**
- **Silver Medal Salon Culinaire 2023**
- **Gold Medal Malaysia Culinary World Cup 2023, Persatuan Kulinari Malaysia Bersatu (MBCA)**
- **Silver Medal Seafood Professional Chef Expo Food & Beverages Expo, ICA (Indonesian Chef Association)**
- **Juara 3 Butcher & Cooking Competition Jakarta Butcher Challenge 2023**
- **Gold Medal Fish Main Course La Cuisine Competition 2023**
- **Juara 1 One Set Platting Menu Coffee Competition HUT Provinsi Jawa Barat yang ke-78 - "Fun Cooking and Brewing Competition"**



🏆 2024

- **Juara 2 Fusion of Indonesia: Diversity Main Course Challenge 6th NHI Tourism Skill Competition (NTSC) 2024**
- **Juara 1 Black Box Competition KPI 14 (Kompetisi Pariwisata Indonesia) Politeknik Negeri Bandung**
- **Juara 2 Happy Harvest Koki Muda Nusantara 2024**
- **Juara 1 Student Lamb Butcher & Cooking Competition Jakarta Butcher Challenge Season 3 2024**
- **Juara 2 Lecturer Competition Category Hospitour 2024 Universitas Pelita Harapan**
- **Juara 1 Olimpiade Vokasi Indonesia**
- **Juara 1 National Class University Team Indonesia International Halal Chef Competition (IIHCC) 2024**
- **Silver Medal 6th LaCuisine 2024**
- **Gold Medal Seafood Professional Chef Expo Food & Beverages Expo, ICA (Indonesian Chef Association)**
- **Juara 2 Cake Decoration Competition 6th NHI Tourism Skill Competition (NTSC) 2024**
- **Juara 1 FAVE Hotel Pamanukan Culinary Battle 2024**



 **2025**

- Juara 3 Junior International Asian Gourmet Challenge The 14th Salon Culinaire 2025
- Juara 3 International Student Team Indonesia International Halal Chef Competition (IIHCC) 2025
- Juara Cooking & Pastry Category OLIVIA X (Olimpiade Vokasi Indonesia) 2025
- Bronze Medal Le Grand Chef Junior Competition
- Bronze Medal Fruit Curving Competition Chef Expo 2025
- Gold Medal Seafood Professional Chef Expo Food & Beverages Expo, ICA (Indonesian Chef Association)
- Gold Medal 7th LaCuisine 2025
- Juara 1 Platted Dessert Competition Kompetisi Pariwisata Indonesia 2025
- Top 24 Elle & Vire Young Chef Competition 2025
- Juara 2 Cooking Relay Challenge UNJ 2025
- Juara 1 Dailymeal Foodnovation Hospitour 2025 Universitas Pelita Harapan



TUITION FEE

PROGRAM D3 CULINARY/PASTRY ARTS

PROGRAM STUDI	BIAYA KULIAH	TOTAL
D3 Culinary Arts/ Pastry Arts	TAHUN KE-1	43.000.000
	TAHUN KE-2	20.000.000
	TAHUN KE-3	20.000.000

NOTE:

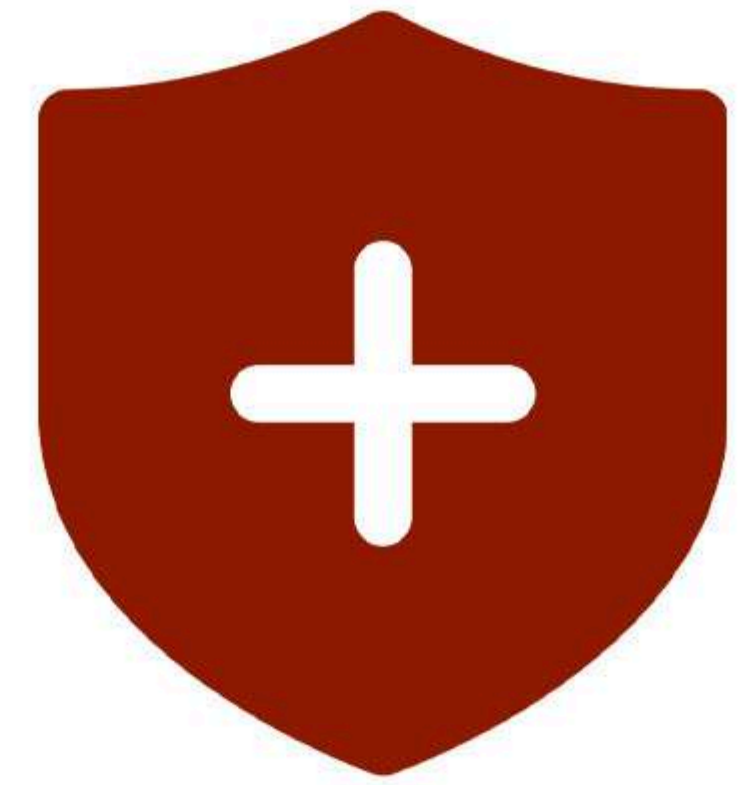
1. Biaya pendaftaran sebesar Rp400.000 dibayarkan satu kali di awal pendaftaran dan tidak termasuk dalam total biaya kuliah.
2. Biaya kuliah dibayarkan per tahun sesuai tabel program dan dapat diangsur.
3. Seluruh biaya pada tabel diatas mencakup gedung, seragam, safety shoes, asuransi, utensil, seluruh kegiatan perkuliahan, fasilitas dapur dan kelas, bahan praktik, uji kompetensi, serta wisuda.
(Catatan: Tidak termasuk program magang luar negeri jika tersedia).
4. Pembayaran dapat diangsur hingga 10 kali per tahun. Contoh skema cicil dapat dikonsultasikan langsung dengan bagian administrasi.
5. Registrasi ulang dilakukan setelah calon mahasiswa dinyatakan diterima/lolos seleksi.
6. Diskon 10% diberikan bagi peserta yang melunasi penuh biaya tahun pertama (menjadi Rp38.700.000).
7. Pendaftar Gelombang 3 & 4 dikenakan kenaikan biaya sebesar Rp1.000.000 pada tahun pertama.
8. Biaya pendaftaran dan biaya kuliah yang telah dibayarkan tidak dapat dikembalikan dengan alasan apa pun.
9. Pembayaran dilakukan melalui rekening resmi Akademi Tata Boga Bandung, yang akan diinformasikan setelah peserta dinyatakan diterima.



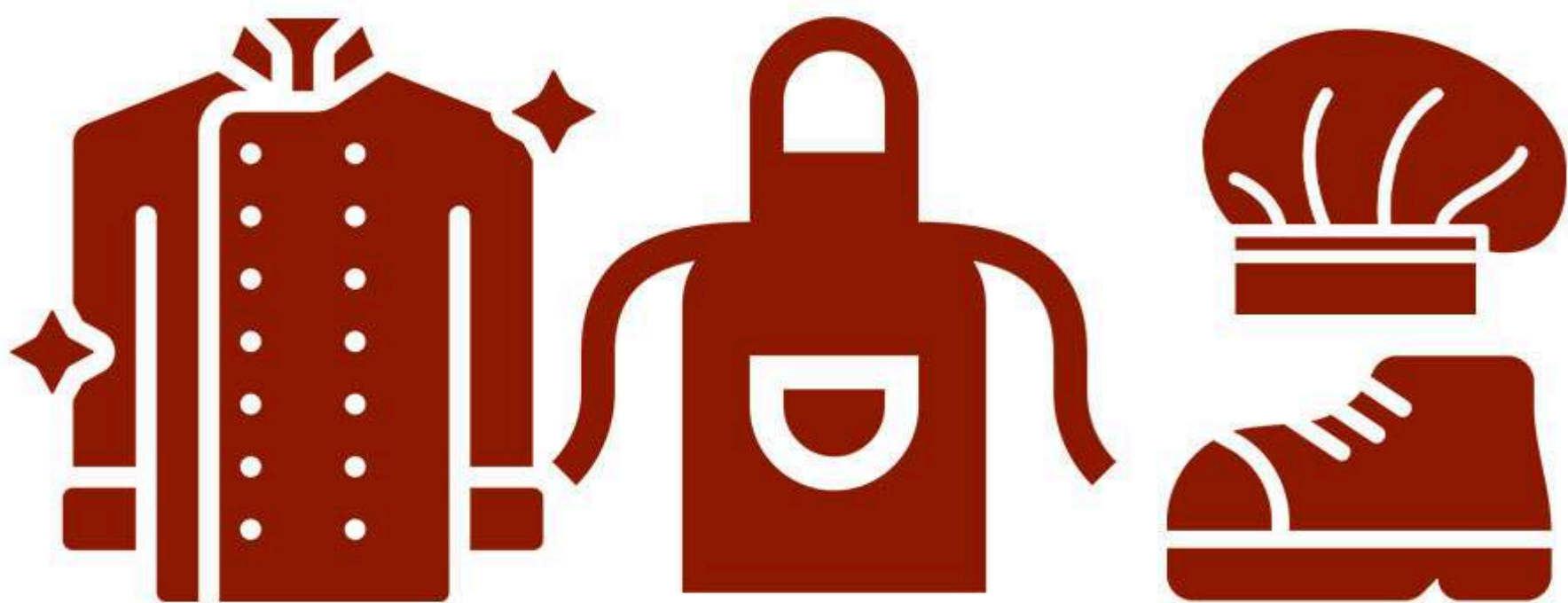
**Bahan baku
Praktikum**



**Seragam almamater (2 stel seragam
harian, 2 buah dasi, 1 jas almamater,
Name Tag)**



Asuransi Kecelakaan



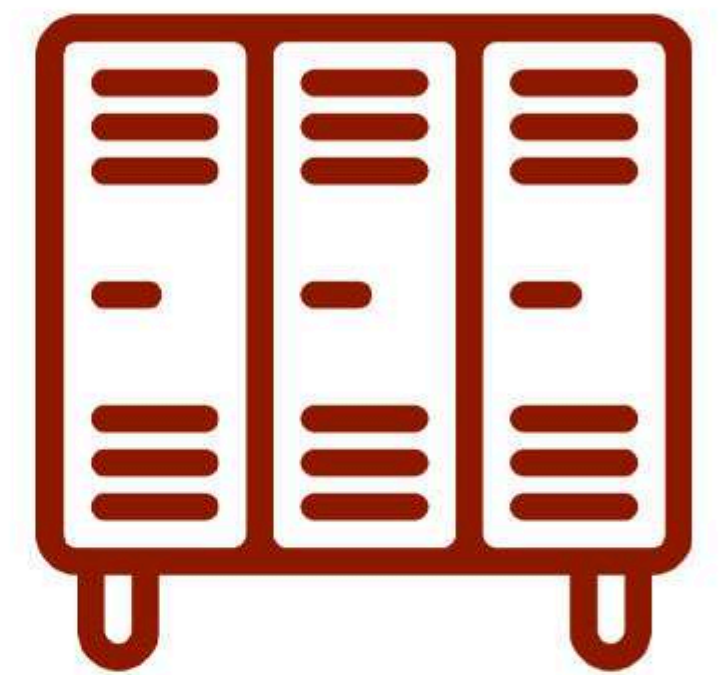
**2 Seragam cook, 2 buah apron,
2 buah necktie, Topi/Kerudung,
Safety Shoes**



Pasty Utensil



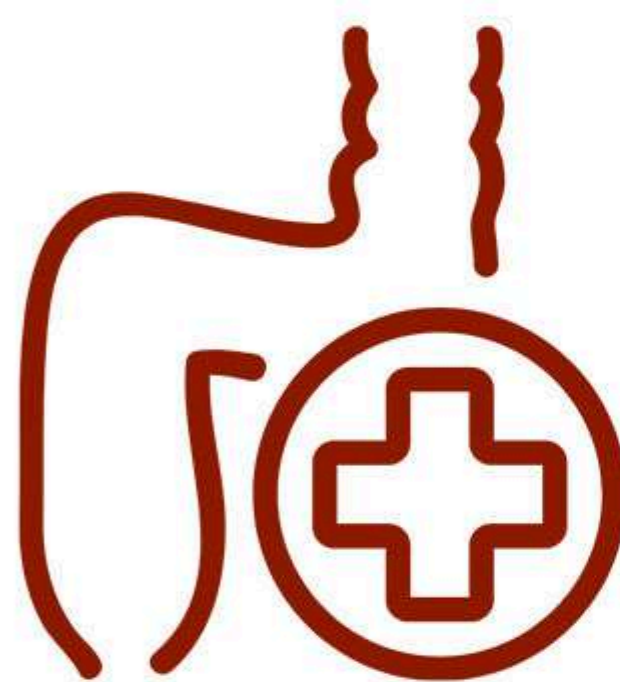
Kitchen Utensil



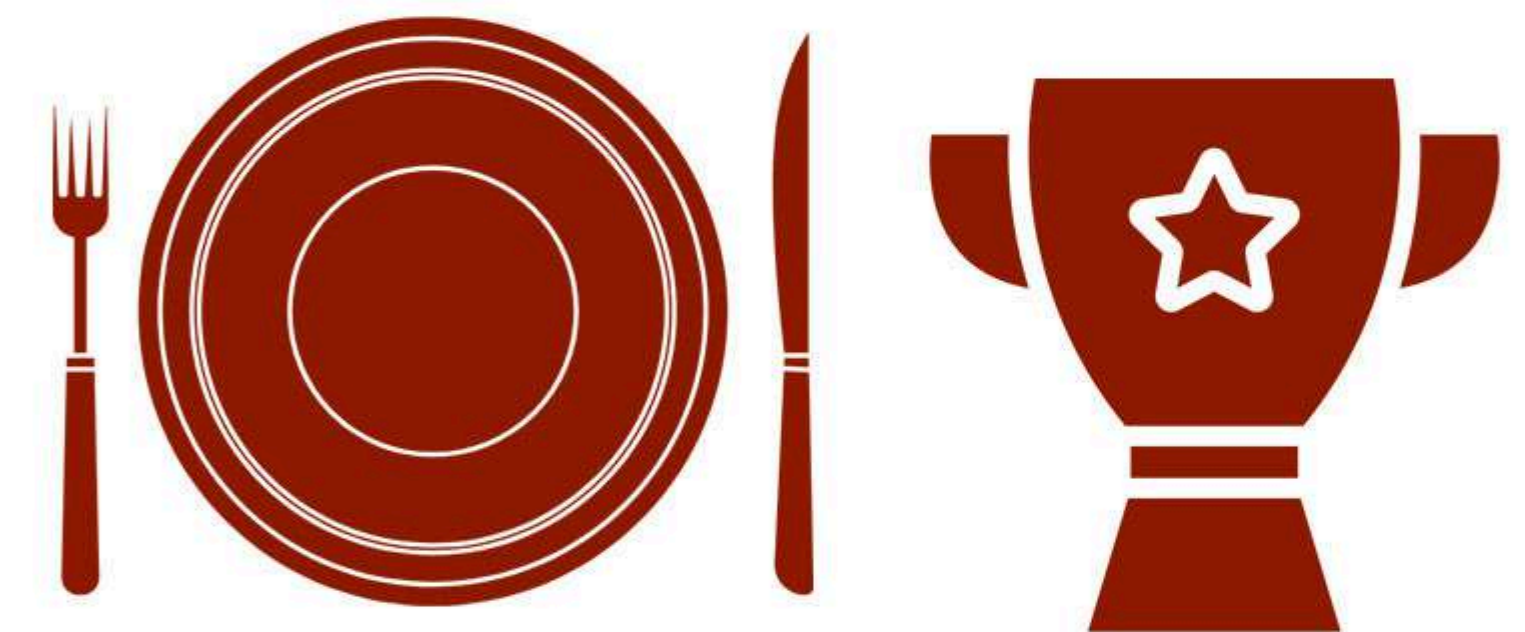
Loker



BPJS TK (PKL)



Rectal Tes



**Kegiatan BEM (Table Manner,
Swaster, Kegiatan Kompetisi,
dan Kegiatan Lainnya)**



**UTS, UAS, PKL, SEMINAR,
SIDANG, UJI KOMPETENSI
(Standar BNSP)**



Wisuda, Galanight (Inagurasi)

SUPPORTING PARTNERS



OUR

PARTNER



FELLOW PENDAFTARAN

STEP 1



**Ambil
Nomor Registrasi**

STEP 2



**Payment
Resgitrasi**

STEP 3



**Upload
Bukti Transfer**

STEP 6



**Online/Offline
Interview**

STEP 5



**Test Akademik
Online**

STEP 4



**Lengkapi Formulir
Data Diri**

STEP 7



**Registrasi Ulang
(Setelah Diterima)**

START YOUR CULINARY JOURNEY WITH US. ENROLL NOW.

+62 896-7776-0056

PMB.ATB-BANDUNG.AC.ID

PMB@ATB-BANDUNG.AC.ID

