

AKADEMI  
TATA BOGA  
BANDUNG

ATB-BANDUNG.AC.ID

INKLUSI CULINARY/PASTRY • D1

# BROCHURE

AKADEMI TATA BOGA BANDUNG



# ACCREDITED

**AKREDITASI 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-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



# ACCREDITED

**PROGRAM DIPLOMA-III TATA HIDANGAN**



Ari  
Purbayant  
o

Digitally signed by  
Ari Purbayanto  
on behalf of Badan Akreditasi  
Nasional Perguruan Tinggi  
Date: 2023.06.14 16:10:14  
+08

## 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





# 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.



Pendekatan yang menjamin akses setara terhadap pendidikan berkualitas bagi seluruh peserta didik tanpa diskriminasi.

**DIVERSITY**

Menjamin kesetaraan hak dan akses bagi penyandang disabilitas dalam kegiatan akademik dan nonakademik di lingkungan kampus.

**DISABILITAS INKLUSI**

Memberikan kesempatan setara dalam akses terhadap fasilitas, layanan informasi, dan partisipasi sosial.

**ACCESSIBILITY**

**Akademi Tata Boga Bandung telah membentuk Unit Layanan Disabilitas (ULD) sebagai implementasi amanat pemerintah dalam penyelenggaraan pendidikan tinggi yang inklusif, setara, dan ramah bagi mahasiswa penyandang disabilitas, guna mendukung pengembangan potensi, kemandirian, dan kesiapan lulusan.**

# OVERVIEW PROGRAM

PROGAM D1 PASTRY/CULINARY



**44-47**<sub>/SKS</sub>  
BEBAN STUDI



**2 SMSTR**  
LAMA STUDI



(SMSTR 2)  
**6 BULAN**  
INTERNSHIP



**A.P** (AHLI PRATAMA)  
GELAR AKADEMIS

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

# OUR ALUMNI





**IMAN AHMAD FADILAH**

Executive Chef Hotel  
De Pavijoen Bandung



**RIZKI CAKE**

Technical Baker & Baking influencer



**FAKIH NURSYADID R**

Chef Scenic,  
Luxury Cruises & Tours



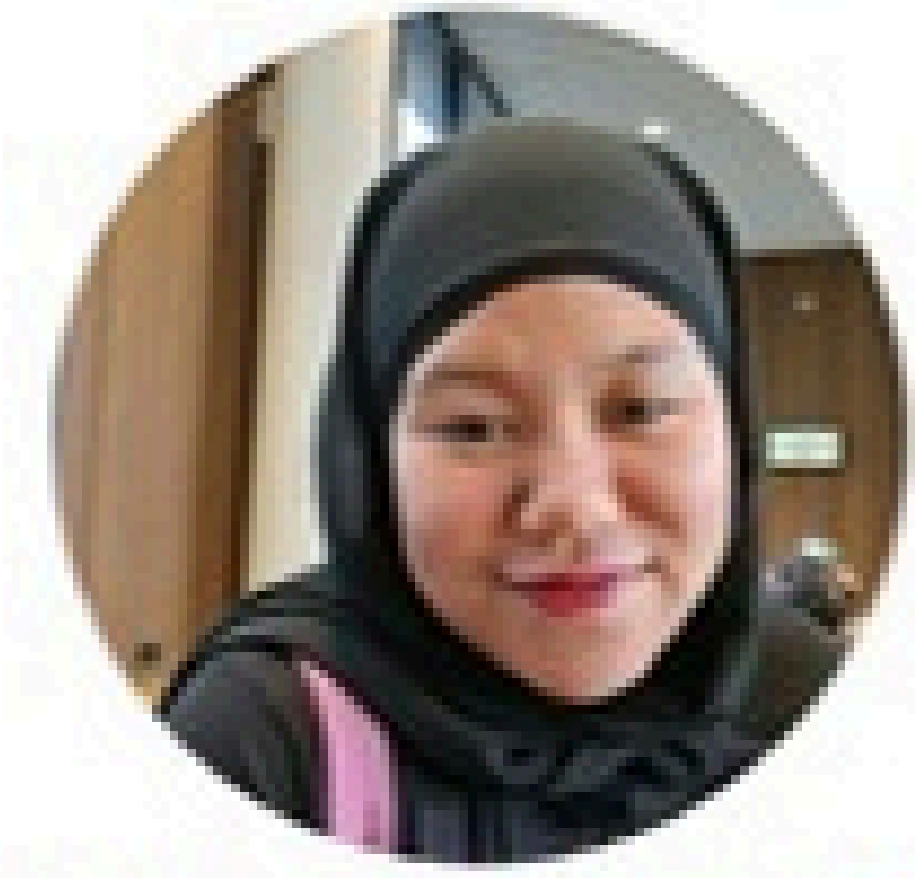
**SOBUR**

Executive Sous Chef,  
Holiday Inn Bandung Pasteur



**WIZZDAN 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 Bali



**ADE OKTAVIYANI**

Demi Chef De Partie Alici  
Dubai, United Arab Emirates



**ISTI RAHMA**

Chef De Partie,  
Das Weitblick Allgau,  
Jerman



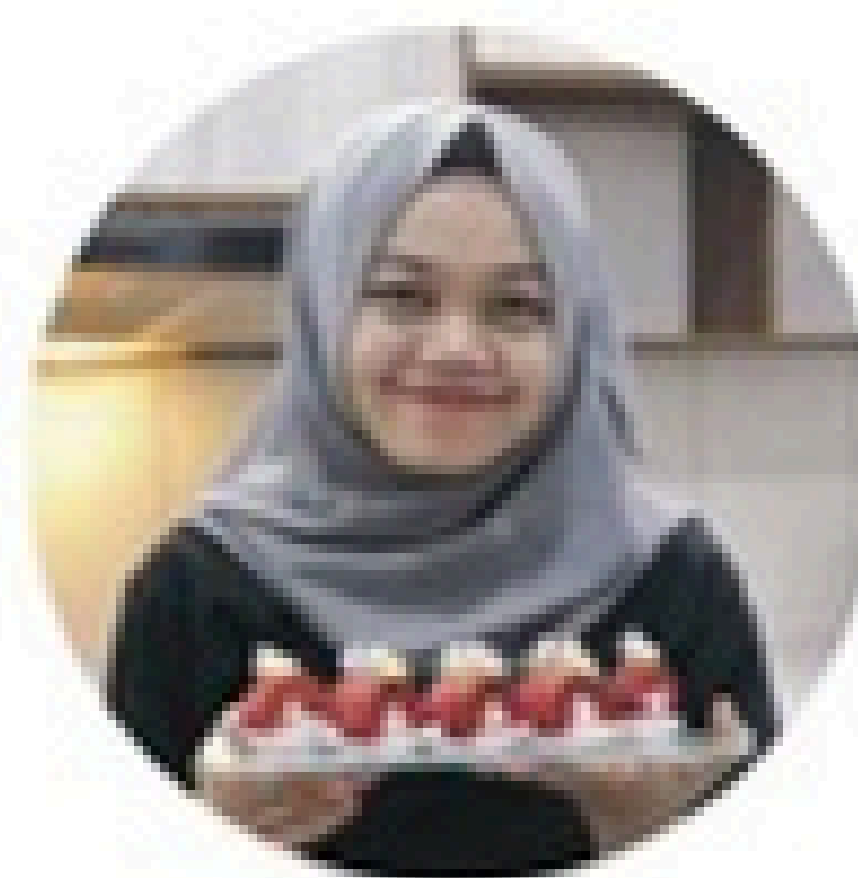
**DODI KURNIA**

Pastry Chef De Partie,  
American Queen Voyages



**ILHAM FAUZY**

Chef De Partie, Laska  
Hotel Group



**FITRIA NUR HAMISA**

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



**KRISTIAN YOHANES**

Pastry Chef, Serikandi  
Group Of Companies,  
Brunei

# INTERNSHIP CAREER CENTRE

Memberikan informasi terkait Internship dalam dan Luar Negri.  
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

# **OUR FACILITIES**





# RECEPTIONIST

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



# CLASSROOM

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



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

# 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.




# 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





# 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 Competition 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 Plating 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 Kulineri 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 Plating 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 D1 CULINARY/PASTRY ARTS

PROGRAM STUDI	BIAYA KULIAH (FULL)
D1 Culinary Arts/ Pastry Arts	28.600.000

## FEE NOTE:

1. Biaya Pendaftaran 400,000 di bayarkan saat awal pendaftaran
2. UPP (Uang Penyelenggaraan Pendidikan) dibayarkan satu kali di tahun pertama dan dapat diangsur.
3. UKT (Uang Kuliah Tunggal) dibayarkan per tahun atau dapat diangsur.
4. PSP (Penambahan Sumbangan Pendidikan) bersifat sukarela, tanpa nominal khusus, dan tidak memengaruhi kelulusan.
5. Registrasi ulang dilakukan setelah peserta dinyatakan lulus/diterima.
6. Pembayaran biaya kuliah dapat diangsur hingga 10 kali per tahun (detail skema melalui bagian administrasi).
7. Diskon 10% diberikan bagi yang melunasi UPP tahun pertama dan UKT semester 1 sebesar Rp33.000.000.
8. Biaya sudah mencakup seluruh kegiatan perkuliahan, sarana & prasarana, hingga wisuda. (Belum termasuk program magang luar negeri)
9. Pendaftaran Batch 3 & 4 dikenakan kenaikan Rp1.000.000 pada komponen UPP.



**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)**



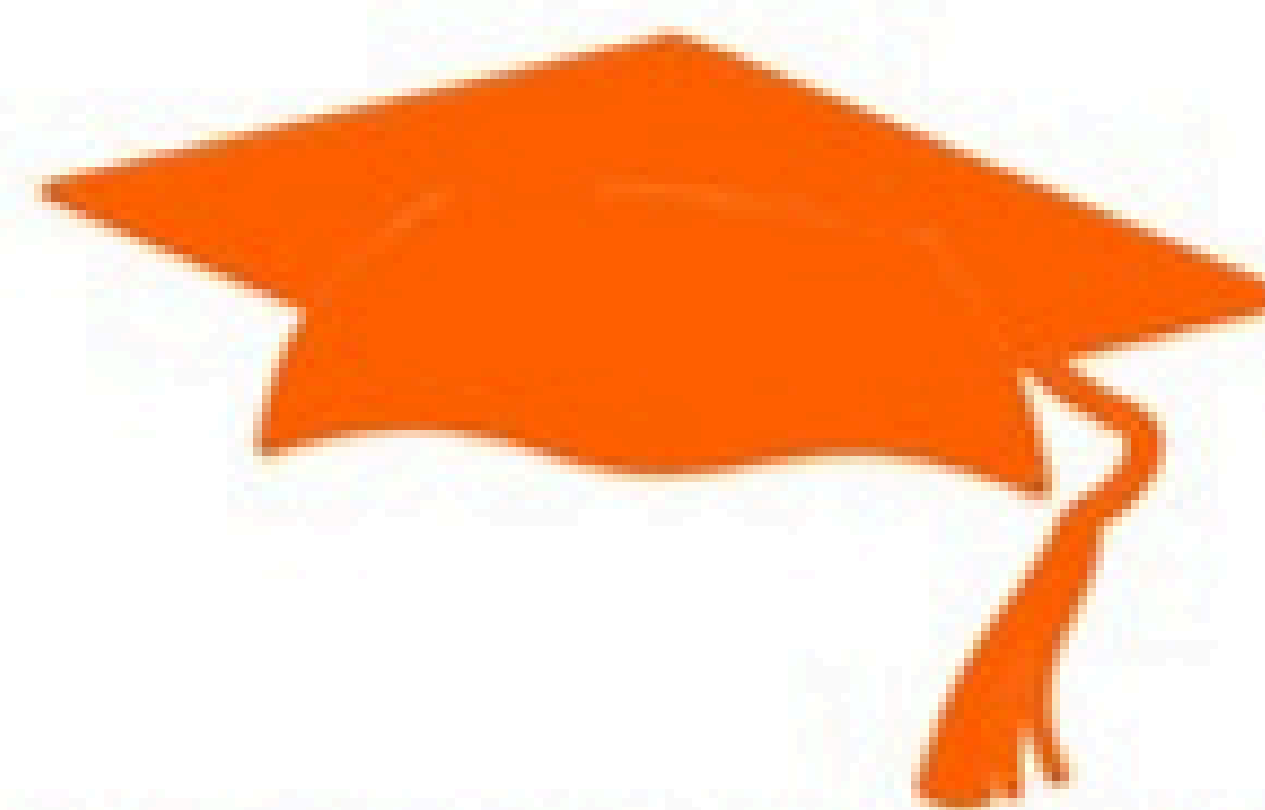
**Rectal Tes**



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

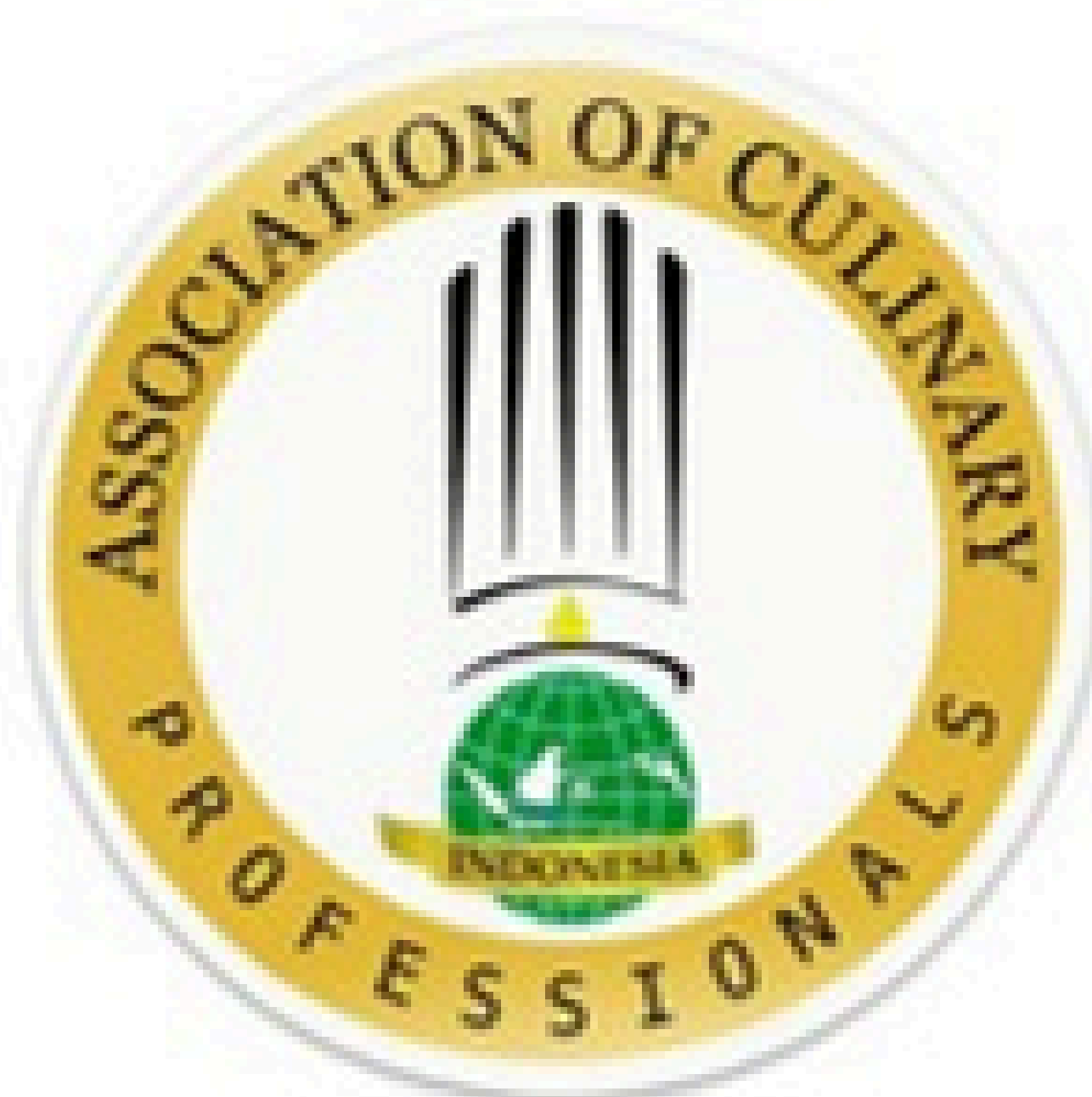


**UTS, UAS, PKL, SEMINAR,  
SIDANG, UJI KOMPETENSI  
(Standar BNSP)**



**Wisuda, Galanight (Inagurasi)**

# SUPPORTING PARTNERS



# OUR PARTNERS



# FLOW PENDAFTARAN

STEP 1



**Ambil  
Nomor Registrasi**



STEP 2



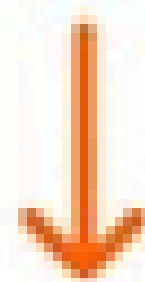
**Payment  
Resgitrasi**



STEP 3



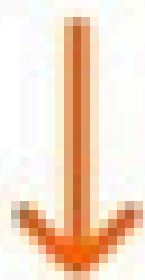
**Upload  
Bukti Transfer**



STEP 6



**Online/Offline  
Interview**



STEP 7

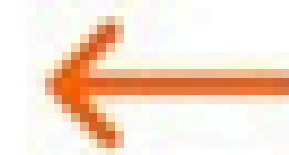


**Registrasi Ulang  
(Setelah Diterima)**

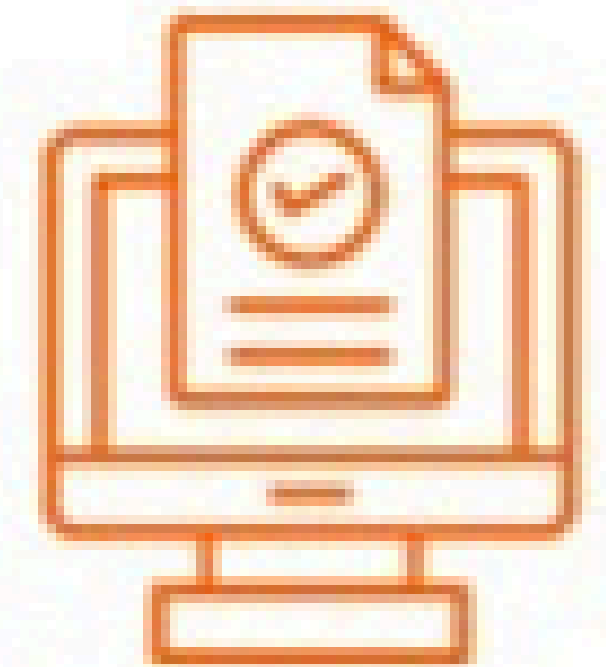
STEP 5



**Test Akademik  
Online**



STEP 4



**Lengkapi Formulir  
Data Diri**

# CALL TO ACTION

ATB-BANDUNG.AC.ID  
PMB.ATB-BANDUNG.AC.ID

