

KOMPETENSI KEAHLIAN TATA BOGA

Mempersiapkan siswa menjadi tenaga profesional tingkat menengah sebagai chef, pramusaji, pembuat roti dan wirausahawan di bidang hotel, toko pastry bakery dan restoran.

SMK NEGERI 3 PALANGKA RAYA

Kompetensi Keahlian Tata Boga



Email :

smk3pky@yahoo.com

Website :

<http://smkn3pky.sch.id>



Jl. R.A Kartini NO.25 Palangka Raya

Telp. (0536) 3221633,

Fax. (0536) 3230264

Bidang Pekerjaan Setelah

Lulus :

- **Wirausaha/Mandiri**
- **Bekerja di Restoran, Hotel, dan Toko Pastry Bakery**
- **Melanjutkan ke PTN maupun PTS**

Prestasi Kompetensi Keahlian

Tata Boga :

- **Juara 1 Lomba LKS "Cooking" Tingkat Provinsi Kalteng Tahun 2017**
- **Juara 1 Lomba LKS "Cooking" Tingkat Provinsi Kalteng Tahun 2018**
- **Juara 2 Lomba LKS "Restaurant Service" Tingkat Provinsi Kalteng Tahun 2018**
- **Juara 2 Lomba LKS "Restaurant Service" Tingkat Provinsi Kalteng Tahun 2019**
- **Juara 1 Lomba LKS "Cooking" Tingkat Provinsi Kalteng Tahun 2020**
- **Juara 1 Lomba "Restaurant Service" Tingkat Provinsi Kalteng Tahun 2020**

FASILITAS PENDUKUNG :

- **Peralatan praktik bertaraf internasional**
- **Penyaluran Praktik Kerja Lapangan ke Dunia Usaha dan Dunia Industri**
- **Jasa pelayanan catering dan Table Manner**
- **Guru pengajar yang profesional di bidangnya, bersertifikat assesor.**
- **Adanya "Cafe Bawi Kuwu" yang di buka untuk umum**



TUJUAN PENDIDIKAN :

- **Mampu mengolah dan menyajikan makanan Indonesia, oriental, dan Kontinental.**
- **Mampu menata meja makanan di restoran, hotel, serta prasmanan**
- **Mampu melakukan pelayanan makanan dan minuman di restoran dan hotel**
- **Mampu membuat dan menyajikan aneka minuman panas, minuman dingin serta mocktail**
- **Mampu mengolah dan menyajikan produk patiseri, yang meliputi : kue tradisional, pastry, bakery, dan aneka coklat.**
- **Mampu mengolah dan menyajikan kue kontinental**
- **Mampu mengolah dan menyajikan hidangan penutup (aneka pudding, aneka es, dll)**
- **Mampu berwirausaha**

