

SMK KEAHLIAN KULINER & PARIWISATA

Perkembangan Siswa PKL Jurusan Kuliner

Evaluasi Kompetensi Dapur, Adaptasi Industri, dan Capaian Pembelajaran Peserta Didik



01. Pendahuluan Program PKL

Menjembatani teori vokasi di sekolah dengan standar operasional dapur profesional (DUDI)

Tujuan Utama Program PKL

Penguatan Hard Skills

Mengasah penguasaan teknik dasar hingga mahir dalam pengolahan makanan, efisiensi *mise en place*, penerimaan bahan baku, serta penerapan standar higienitas & sanitasi makanan (HACCP) di dapur industri.

Pembentukan Soft Skills

Membangun mentalitas kerja profesional, ketahanan fisik dan emosional saat *peak hours*, koordinasi sistem *kitchen brigade*, serta kedisiplinan dan tanggung jawab tinggi terhadap pekerjaan.

Tahapan Perkembangan Siswa



Indikator Evaluasi Hard Skills

- **Keterampilan Pisau (Knife Skills):** Presisi dan kecepatan dalam memotong sayuran dan daging (Julienne, Brunoise, Chiffonade).
- **Penerapan Hygiene & Food Safety:** Pemahaman prinsip FIFO, pemisahan talenan menghindari kontaminasi silang, dan kebersihan diri.
- **Standar Pengolahan & Suhu:** Ketepatan teknik memasak (sauté, braise, roast) dan menjaga tingkat kematangan hidangan.
- **Food Plating & Presentation:** Estetika penyajian hidangan yang bersih, konsisten, dan sesuai porsi standar porsi resto.



Pengembangan Soft Skills & Mental



Komunikasi Brigade

Penggunaan terminologi dapur standar ("*Yes, Chef!*", "*Behind!*", "*Heard!*") untuk menjaga alur kerja tim tetap aman dan lancar.



Kedisiplinan Waktu

Kehadiran tepat waktu sebelum shift dimulai dan kemampuan menyelesaikan pesanan sesuai target rentang waktu ticket (pacing).



Ketahanan Tekanan

Tetap tenang, fokus, dan tidak panik saat menghadapi akumulasi order masif pada jam-jam tersibuk (Rush Hour Service).

Peningkatan Kompetensi Siswa



Data menunjukkan lonjakan rata-rata kompetensi siswa sebesar 35% dibandingkan pra-PKL, dengan nilai tertinggi pada aspek Hygiene & Food Safety.

Matriks Evaluasi Capaian

Domain Kompetensi	Kriteria Standar Industri	Capaian Rata-Rata	Status Evaluasi
Personal Hygiene & Sanitasi Dapur	Kepatuhan standar HACCP & Alat Pelindung Diri	95% Terpenuhi	Sangat Baik
Penguasaan Basic Cooking Techniques	Dapat mengaplikasikan 12 teknik dasar memasak	88% Terpenuhi	Tuntas
Ketepatan Waktu & Pacing Dapur	Memenuhi batas waktu tiket order (10-15 menit)	84% Terpenuhi	Tuntas
Kerjasama Tim & Sikap Kerja	Penilaian positif dari Head Chef & Supervisor	92% Terpenuhi	Sangat Baik

Tantangan Dapur & Solusi

Adaptasi Lingkungan Industri

Tantangan terbesar yang dihadapi siswa adalah kelelahan fisik serta perbedaan ritme kerja sekolah dan dapur hotel/restoran yang sangat cepat.

Solusi dilakukan melalui pembimbingan intensif oleh Senior Commis, rotasi station secara adil, serta sesi evaluasi mingguan antara guru pembimbing dan pihak industri.



Pengalaman di Various Station



Cold Kitchen / Garde Manger

Mengolah salad, cold appetizer, dressing, dan penataan buah segar dengan presisi visual.



Hot Kitchen Station

Latihan sauteing, pembuatan stock & sauce, serta mengendalikan suhu pada main course.



Pastry & Bakery

Pembuatan adonan roti, pastry, keakuratan timbangan resep, dan teknik plating dessert.

Refleksi Industri & Feedback



Siswa PKL yang sukses di dapur bukan hanya yang mahir secara resep, melainkan yang memiliki kedisiplinan, kerapian kerja, serta sikap mau belajar tanpa henti.

— Executive Chef & Mitra Pembimbing DUDI

Sesi Tanya Jawab

Terima kasih kepada Sekolah, Mitra DUDI, dan seluruh Siswa PKL Kuliner

Program Keahlian Kuliner | Evaluasi & Perkembangan PKL

Image Sources



https://img.magnific.com/free-photo/skilled-head-chef-wearing-cooking-uniform-while-preparing-ingredients-dish-restaurant-professional-kitchen-african-american-gastronomy-expert-doing-preparation-work-dinner-meal_482257-40119.jpg?semt=ais_hybrid&w=740&q=80

Source: www.magnific.com



<https://www.instawork.com/hire-workers/hero/roles/line-cook.png>

Source: www.instawork.com



<https://imgv2-1-f.scribdassets.com/img/document/416437567/original/20df31a90e/1?v=1>

Source: www.scribd.com



https://img.magnific.com/premium-vector/chef-cooking-food-frying-pan-heating-with-fire-flame-cooker-professional-restaurant-cook-kitchen-worker-making-preparing-hot-dish-meal-flat-vector-illustration-isolated-white-background_198278-24626.jpg

Source: www.magnific.com



<https://www.chefica.com/CheficaAdmin/BlogLargeImage/the-art-of-dessert-presentation-a-key-skill-for-aspiring-pastry-chefs-1-L.jpg>

Source: www.chefica.com