



**MAKLUMAT PROGRAM KEMAHIRAN
KOJEL ANTARABANGSA MIGHTY SKILLS**

Ditauliahkan oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran Malaysia (JPK)

MAKLUMAT PROGRAM MICRO CREDENTIAL PIE DAN CAKE	
Nama Program	PIE AND CAKE
Jenis & Kod Program Micro Credential	Micro Credential CU [MCU-1-12]
Pensijilan	Penyata pencapaian
Tempoh Pengajian	6 minggu
Mod Latihan	Sepenuh masa
Pengenalan kursus	<p>Kursus modul ini direka untuk memberi pendedahan kepada peserta dalam penyediaan kek dan pai. Tujuan kursus ini direka untuk memberi pendidikan dan latihan kepada setiap lapisan masyarakat dan organisasi untuk memperkukuhkan kemahiran individu dan kompetensi dalam industri pastri.</p> <p>Kursus ini meliputi praktikal amali dan teori dalam penyediaan produk pastri berasaskan kek dan pai. Peserta akan didedahkan dengan teknik penyediaan krim dan filling serta pembuatan kek.</p> <p>Topik yang disentuh antaranya pengenalan kepada filling dan krim, penyediaan filling dan krim mise en place dan pemeriksaan kualiti/kuantiti krim. Kursus ini memberikan pendedahan kepada penyediaan kek dan pai mengikut piawaian (SOP), standard recipe, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), Good Manufacturing Practice (GMP) dan piawaian Halal. Peserta yang menamatkan kursus ini dijangka kompeten dalam menyediakan kek dan pai, krim dan filling, dekorasi produk akhir memuaskan dari segi kualiti dan kuantiti.</p>
Topik pembelajaran	<p>TOPIK 1: FILLING AND CREAMS PREPARATION</p> <p>TOPIK 2: CAKES PREPARATION</p>
Kumpulan sasaran	<p>Pekerja & penggiat pastri</p> <p>Pekerja dalam industri berkaitan</p> <p>Pekerja sektor gig-ekonomi</p> <p>Bakal pekerja industri TVET</p>
Industri sasaran	<p>Tourism and Hospitality Industries</p> <p>Food and Beverage Industries</p> <p>Training Institution</p> <p>Food Manufacturing</p> <p>Public Sector</p> <p>Food Processing</p>
Prospek Kerjaya	<p>Pembuat biskut & roti berseni, pemilik kafe, pemilik kedai pastri, perancang kafe, commis chef, chef pastri, supervisor, Usahawan</p>