

Peta Kerjaya Pastry & Bakeri



PASTRY CHEF / BAKERY CHEF



EXECUTIVE CHEF / HEAD CHEF



Mengurus dapur, merancang & mengawasi penghasilan menu sesuai dengan permintaan, memastikan pematuan standard kebersihan dan keselamatan, menjaga kawalan kualiti, mengurus bajet serta membangun kontrak untuk majlis khas.

Syarat Kemasukan:
Ijazah / Diploma Lanjutan Kemahiran Malaysia (DLKM) 5 DAN Sijil Profesional/ Kompetensi dalam bidang DAN pengalaman bekerja yang berkaitan

Kemahiran yang Diperlukan :
Kemahiran Teknikal dan Bidang:
• Kemahiran Bakeri & Pastry Lanjutan (Baking Lanjutan, Teknik Pastry Lanjutan, Menghias Kek Lanjutan, Kerja Berkaitan Coklat Lanjutan, Persembahan Lanjutan), Pemasangan & Penyelenggaraan Lanjutan, Kewangan, Pelaporan, Penyeliaan

Kemahiran Teras :
• Kreativiti dan Inovasi, Pemikiran Kritis & Penyelesaian Masalah, Kesedaran Trend, Media Sosial & Pemasaran, Menyesuaikan Diri, Amalan Kelestarian, Komunikasi

Faedah Kerjaya:
Asas:
• PERKESO, EPF, Insurans Perubatan, Cuti Tahunan, Cuti Sakit, Cuti Bersalin, Paterniti

Peluang untuk pekerja:
• Faedah Perubatan (Peribadi atau Peribadi & Keluarga), Sokongan Perkhidmatan Pekerjaan, Pemulihan & Rehabilitasi, Penyediaan Perlindungan dari Bencana Pekerjaan, Diskaun Pembelian Kakitangan, Makanan Kakitangan

Tambahan:
• Cuti Belajar, Pembangunan Profesional, Peningkatan Kemahiran, Elaun (Syif, Lebih Masa, Pengangkutan)

* Bergantung kepada peringkat jawatan dan syarikat

Jangkaan Pendapatan:
RM6,000 – RM7,000

SEHINGGA 8 TAHUN

Mengurus & mengawasi dan operasi pasukan dapur, merancang menu, memastikan kualiti & kecekapan, mengekalkan piawaian tinggi dalam perkhidmatan makanan, menyediakan perancangan pengambilan staf, pembelian bahan mentah, kos dan latihan staf sedia ada dan baharu serta menyediakan laporan untung dan rugi.

Syarat Kemasukan:
Ijazah / Diploma Lanjutan Kemahiran Malaysia (DLKM) 5 DAN Sijil Profesional/ Kompetensi dalam bidang DAN pengalaman bekerja yang berkaitan

Kemahiran yang Diperlukan :
Kemahiran Teknikal dan Bidang:
• Kemahiran Bakeri & Pastry Lanjutan (Baking Lanjutan, Teknik Pastry Lanjutan, Menghias Kek Lanjutan, Kerja Berkaitan Coklat Lanjutan, Persembahan Lanjutan), Pemasangan & Penyelenggaraan Lanjutan, Kewangan, Pelaporan, Penyeliaan, Pengurusan

Kemahiran Teras :
• Kreativiti dan Inovasi, Pemikiran Kritis & Penyelesaian Masalah, Kesedaran Trend, Media Sosial & Pemasaran, Menyesuaikan Diri, Amalan Kelestarian, Komunikasi

Faedah Kerjaya:
Asas:
• PERKESO, EPF, Insurans Perubatan, Cuti Tahunan, Cuti Sakit, Cuti Bersalin, Paterniti

Peluang untuk pekerja:
• Faedah Perubatan (Peribadi atau Peribadi & Keluarga), Sokongan Perkhidmatan Pekerjaan, Pemulihan & Rehabilitasi, Penyediaan Perlindungan dari Bencana Pekerjaan, Diskaun Pembelian Kakitangan, Makanan Kakitangan

Tambahan:
• Cuti Belajar, Pembangunan Profesional, Peningkatan Kemahiran, Elaun (Syif, Lebih Masa, Pengangkutan)

* Bergantung kepada peringkat jawatan dan syarikat

Jangkaan Pendapatan:
RM10,000 ke atas

10 TAHUN DAN KE ATAS

Diterbitkan oleh:



Disokong oleh:



Penafian: Maklumat yang dipaparkan dalam peta kerjaya ini adalah sebagai panduan umum sahaja dan mungkin berbeza bergantung kepada saiz, jenis dan keperluan syarikat