2024 | Tata Boga



Report Training

Perencanaan Pelaksanaan Training

Trainer :

Topik Keterampilan : Tata Boga

SMAN 1 Prajekan BONDOWOSO

Pelatihan Tata Boga SMAN 1 Prajekan

Scenario

Skenario Pembukaan Training Tata Boga Pembuatan Kue, Pastry, dan Bakery

Tujuan:

- Menyambut dan memperkenalkan diri kepada peserta training.
- Menjelaskan tujuan dan manfaat training.
- Menciptakan suasana yang positif dan kondusif untuk belajar.

Durasi: 15 menit

Alat dan Bahan:

- Flipchart atau papan tulis
- Spidol
- Materi training

Langkah-langkah:

1. Penyambutan dan Perkenalan Diri (5 menit)

- Sapa peserta dengan ramah dan penuh semangat.
- Perkenalkan diri Anda sebagai trainer dan jelaskan latar belakang Anda di bidang tata boga.
- Tanyakan kepada peserta nama mereka, asal mereka, dan pengalaman mereka dalam membuat kue, pastry, dan bakery.
- Ciptakan suasana yang santai dan bersahabat agar peserta merasa nyaman.

2. Penyampaian Tujuan dan Manfaat Training (5 menit)

- Jelaskan secara singkat tujuan training, yaitu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta dalam membuat kue, pastry, dan bakery.
- Sebutkan beberapa manfaat yang akan diperoleh peserta dari training ini, seperti:
    - Mampu membuat berbagai jenis kue, pastry, dan bakery dengan teknik yang tepat.
    - Memiliki pengetahuan tentang bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue, pastry, dan bakery.

    - Mampu mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam membuat kue, pastry, dan bakery.
    - Meningkatkan peluang kerja di bidang tata boga.

3. Icebreaker (5 menit)

- Lakukan kegiatan icebreaker untuk membantu peserta saling mengenal satu sama lain dan membangun rasa kebersamaan.
- Contoh icebreaker:
    - **"Dua Kebenaran dan Satu Kebohongan"**: Setiap peserta mengatakan dua hal yang benar tentang diri mereka dan satu hal yang salah. Peserta lain harus menebak mana yang bohong.
    - **"Tebak Gambar"**: Tampilkan gambar yang berhubungan dengan kue, pastry, dan bakery. Peserta berlomba-lomba menebak apa yang ada di gambar.

4. Penjelasan Materi Training (5 menit)

- Jelaskan secara singkat materi training yang akan dipelajari, seperti:
    - Jenis-jenis kue, pastry, dan bakery
    - Bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue, pastry, dan bakery
    - Teknik-teknik dasar dalam pembuatan kue, pastry, dan bakery
    - Tips dan trik dalam membuat kue, pastry, dan bakery

5. Penutup (5 menit)

- Ringkas kembali tujuan dan manfaat training.
- Tekankan pentingnya partisipasi aktif peserta dalam training.
- Jawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta.
- Bagikan materi training kepada peserta.
- Ajak peserta untuk memulai sesi pertama training dengan penuh semangat.

Tips:

- Gunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh peserta.
- Berikan contoh-contoh yang konkret dan relevan.
- Libatkan peserta dalam kegiatan belajar mengajar.
- Ciptakan suasana yang menyenangkan dan interaktif.
- Berikan penghargaan kepada peserta yang aktif dan antusias.

Variasi:

- Anda dapat menambahkan video atau gambar untuk menarik perhatian peserta.
- Anda dapat mengundang pembicara tamu untuk berbagi pengalaman mereka di bidang tata boga.
- Anda dapat mengadakan demo atau praktek langsung untuk membantu peserta memahami materi training.

Penutup:

Dengan mengikuti skenario ini, Anda dapat memulai kegiatan training tata boga pembuatan kue, pastry, dan bakery dengan cara yang efektif dan menarik.

Task

Task untuk Peserta Training Tata Boga Pembuatan Kue, Pastry, dan Bakery

Tujuan:

- Melatih keterampilan peserta dalam membuat kue, pastry, dan bakery.
- Meningkatkan kreativitas dan inovasi peserta dalam membuat kue, pastry, dan bakery.
- Mengevaluasi pemahaman peserta terhadap materi training.

Jenis-jenis Task:

- **Task Individu:**
  - Membuat kue, pastry, atau bakery sesuai dengan resep yang diberikan.
  - Menghias kue, pastry, atau bakery dengan cara yang kreatif dan menarik.
  - Membuat presentasi tentang kue, pastry, atau bakery yang dibuat.
- **Task Kelompok:**
  - Bekerja sama untuk membuat kue, pastry, atau bakery yang besar dan kompleks.
  - Mendesain dan membuat dekorasi untuk kue, pastry, atau bakery.
  - Membuat rencana bisnis untuk usaha kue, pastry, dan bakery.

Contoh Task:

Task Individu:

- **Membuat Kue Bolu:**
  - Peserta diberikan resep kue bolu dan bahan-bahan yang diperlukan.
  - Peserta diminta untuk membuat kue bolu sesuai dengan resep dan waktu yang ditentukan.
  - Kue bolu yang dibuat akan dinilai berdasarkan rasa, tekstur, dan penampilan.
- **Menghias Kue Tart:**
  - Peserta diberikan kue tart yang sudah matang dan berbagai macam bahan dekorasi.
  - Peserta diminta untuk menghias kue tart dengan cara yang kreatif dan menarik.
  - Kue tart yang dihias akan dinilai berdasarkan kreativitas, keindahan, dan kerapihan.
- **Membuat Presentasi:**
  - Peserta diminta untuk membuat presentasi tentang kue, pastry, atau bakery yang mereka buat.

    - Presentasi harus mencakup informasi tentang resep, bahan-bahan, teknik pembuatan, dan nilai gizi.
    - Presentasi akan dinilai berdasarkan penyampaian materi, visualisasi, dan kemampuan menjawab pertanyaan.

Task Kelompok:

- **Membuat Kue Ulang Tahun:**
    - Kelompok peserta diminta untuk membuat kue ulang tahun yang besar dan kompleks.
    - Kelompok harus menentukan tema kue, resep, dan desain kue.
    - Kue ulang tahun yang dibuat akan dinilai berdasarkan rasa, tekstur, penampilan, dan kerjasama tim.
- **Mendesain dan Membuat Dekorasi Kue:**
    - Kelompok peserta diminta untuk mendesain dan membuat dekorasi kue yang unik dan menarik.
    - Dekorasi kue dapat terbuat dari berbagai macam bahan, seperti fondant, buttercream, atau cokelat.
    - Dekorasi kue akan dinilai berdasarkan kreativitas, keindahan, dan kerapihan.
- **Membuat Rencana Bisnis:**
    - Kelompok peserta diminta untuk membuat rencana bisnis untuk usaha kue, pastry, dan bakery.
    - Rencana bisnis harus mencakup analisis pasar, strategi pemasaran, dan proyeksi keuangan.
    - Rencana bisnis akan dinilai berdasarkan kelayakan, kejelasan, dan kreativitas.

Penilaian:

Setiap task akan dinilai berdasarkan kriteria yang telah ditentukan. Penilaian dapat dilakukan oleh trainer, instruktur lain, atau juri eksternal. Peserta yang mendapatkan nilai terbaik akan mendapatkan penghargaan atau hadiah.

Variasi:

Anda dapat membuat variasi task sesuai dengan tingkat kesulitan dan tujuan training. Anda juga dapat menyesuaikan task dengan minat dan kebutuhan peserta.

Tips:

- Berikan instruksi yang jelas dan mudah dimengerti oleh peserta.
- Pastikan peserta memiliki semua bahan dan peralatan yang diperlukan untuk menyelesaikan task.
- Berikan waktu yang cukup bagi peserta untuk menyelesaikan task.
- Berikan feedback yang konstruktif kepada peserta setelah mereka menyelesaikan task.

Penutup:

Dengan memberikan task yang tepat kepada peserta, Anda dapat membantu mereka untuk mengembangkan keterampilan dan kreativitas mereka dalam membuat kue, pastry, dan

bakery. Task juga dapat membantu Anda untuk mengevaluasi pemahaman peserta terhadap materi training.

Example

Contoh Hasil Pengerjaan Task Membuat Kue Bolu

Kue Bolu Klasik:

- **Penampilan:** Kue bolu berwarna kuning keemasan dengan permukaan yang halus dan retak-retak kecil. Bentuk kue bolu simetris dan tidak miring.
- **Tekstur:** Kue bolu terasa lembut dan empuk saat disentuh. Kue bolu mudah hancur saat dipegang.
- **Rasa:** Kue bolu memiliki rasa manis yang pas dan aroma vanilla yang harum. Kue bolu tidak terlalu kering dan tidak terlalu basah.

Kue Bolu Cokelat:

- **Penampilan:** Kue bolu berwarna coklat tua dengan permukaan yang halus dan retak-retak kecil. Kue bolu dilapisi dengan frosting coklat yang mengkilap.
- **Tekstur:** Kue bolu terasa lembut dan moist. Kue bolu tidak terlalu kering dan tidak terlalu basah. Frosting coklat terasa lembut dan creamy.
- **Rasa:** Kue bolu memiliki rasa coklat yang kaya dan aroma coklat yang harum. Frosting coklat memiliki rasa manis yang pas dan rasa pahit coklat yang ringan.

Kue Bolu Pandan:

- **Penampilan:** Kue bolu berwarna hijau muda dengan permukaan yang halus dan retak-retak kecil. Kue bolu dilapisi dengan frosting pandan yang berwarna hijau muda.
- **Tekstur:** Kue bolu terasa lembut dan empuk saat disentuh. Kue bolu mudah hancur saat dipegang. Frosting pandan terasa lembut dan creamy.
- **Rasa:** Kue bolu memiliki rasa pandan yang khas dan aroma pandan yang harum. Frosting pandan memiliki rasa manis yang pas dan rasa pandan yang ringan.

Kriteria Penilaian:

- **Penampilan (30%)**: Bentuk kue bolu, warna kue bolu, permukaan kue bolu, dan dekorasi kue bolu.
- **Tekstur (30%)**: Kelembutan kue bolu, kelembapan kue bolu, dan tekstur frosting.
- **Rasa (40%)**: Rasa manis kue bolu, aroma kue bolu, dan rasa frosting.

Tips:

- Gunakan bahan-bahan yang berkualitas baik.
- Ikuti resep dengan cermat.
- Gunakan oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu.
- Jangan overmix adonan.
- Dinginkan kue bolu sepenuhnya sebelum dihias.

Penutup:

Dengan mengikuti tips di atas, Anda dapat membuat kue bolu yang lezat dan cantik. Anda dapat berkreasi dengan rasa dan dekorasi kue bolu sesuai dengan selera Anda.

Report

Report Kompetensi: Portofolio Pembuatan Kue Bolu

Nama: [Nama Lengkap Anda]

Judul Training: Training Tata Boga Pembuatan Kue Bolu

Lembaga Penyelenggara: [Nama Lembaga Penyelenggara]

Tanggal Training: [Tanggal Training]

Durasi Training: [Durasi Training]

Tujuan Training:

- Mempelajari teknik dasar pembuatan kue bolu.
- Mampu membuat berbagai jenis kue bolu.
- Mengembangkan kreativitas dalam menghias kue bolu.

Materi Training:

- Pengenalan jenis-jenis kue bolu.
- Bahan-bahan dan peralatan pembuatan kue bolu.
- Teknik dasar pembuatan kue bolu.
- Tips dan trik dalam membuat kue bolu.
- Dekorasi kue bolu.

Portofolio:

1. Kue Bolu Klasik:

- **Deskripsi:** Kue bolu klasik ini terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, dan susu. Kue bolu ini memiliki rasa manis yang pas dan aroma vanilla yang harum.
- **Foto:** [Masukkan foto kue bolu klasik]
- **Keterampilan yang Dipelajari:**
  - Mengukur bahan-bahan dengan tepat.
  - Mencampur adonan dengan benar.
  - Memanggang kue bolu dengan suhu dan waktu yang tepat.

2. Kue Bolu Cokelat:

- **Deskripsi:** Kue bolu coklat ini terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, susu, dan coklat bubuk. Kue bolu ini dilapisi dengan frosting coklat yang mengkilap.
- **Foto:** [Masukkan foto kue bolu coklat]
- **Keterampilan yang Dipelajari:**
  - Membuat frosting coklat yang lezat.

    - Menghias kue bolu dengan frosting coklat.

3. Kue Bolu Pandan:

- **Deskripsi:** Kue bolu pandan ini terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, susu, dan daun pandan. Kue bolu ini dilapisi dengan frosting pandan yang berwarna hijau muda.
- **Foto:** [Masukkan foto kue bolu pandan]
- **Keterampilan yang Dipelajari:**
    - Memproses daun pandan untuk mendapatkan warnanya.
    - Membuat frosting pandan yang lezat.

Kesimpulan:

Melalui training ini, saya telah mempelajari teknik dasar pembuatan kue bolu dan mampu membuat berbagai jenis kue bolu. Saya juga telah mengembangkan kreativitas saya dalam menghias kue bolu. Saya yakin bahwa keterampilan yang saya pelajari dalam training ini akan bermanfaat bagi saya di masa depan.

Penilaian Diri:

Saya menilai bahwa saya telah menguasai teknik dasar pembuatan kue bolu dengan baik. Saya masih perlu berlatih lebih banyak untuk meningkatkan keterampilan saya dalam menghias kue bolu.

Rencana Pengembangan Diri:

- Mengikuti kelas dekorasi kue bolu.
- Berlatih membuat berbagai jenis kue bolu dengan tingkat kesulitan yang berbeda.
- Mencoba resep-resep kue bolu baru.

Rekomendasi:

Saya merekomendasikan training ini kepada orang-orang yang ingin mempelajari teknik dasar pembuatan kue bolu dan mengembangkan kreativitas mereka dalam menghias kue bolu.

Penutup:

Saya berterima kasih kepada [Nama Lembaga Penyelenggara] atas kesempatan yang diberikan kepada saya untuk mengikuti training ini. Saya juga berterima kasih kepada trainer dan instruktur yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan mereka kepada saya.

Lampiran:

- Sertifikat Training
- Resep Kue Bolu Klasik
- Resep Kue Bolu Cokelat
- Resep Kue Bolu Pandan

Catatan:

- Anda dapat menambahkan foto-foto kue bolu yang Anda buat ke dalam portofolio ini.
- Anda dapat mengubah isi portofolio ini sesuai dengan pengalaman dan kemampuan Anda.

- Anda dapat menggunakan portofolio ini untuk melamar pekerjaan atau untuk menunjukkan kemampuan Anda kepada orang lain.

Tool Memperoleh Pekerjaan

Curriculum Vitae (CV)

Nama Lengkap: [Nama Lengkap Anda] **Tempat, Tanggal Lahir:** [Tempat Lahir], [Tanggal Lahir] **Alamat:** [Alamat Lengkap Anda] **Nomor Telepon:** [Nomor Telepon Anda] **Email:** [Alamat Email Anda]

Pendidikan:

- [Tahun Lulus] - [Tahun Lulus]: [Nama Sekolah], [Kota], [Jurusan]
- [Tahun Lulus] - [Tahun Lulus]: [Nama Sekolah], [Kota], [Jurusan]

Pengalaman Kerja:

- [Tahun] - [Tahun]: [Nama Perusahaan], [Jabatan]
    - [Deskripsikan tugas dan tanggung jawab Anda]
- [Tahun] - [Tahun]: [Nama Perusahaan], [Jabatan]
    - [Deskripsikan tugas dan tanggung jawab Anda]

Kemampuan:

- Tata Boga: Mampu membuat berbagai jenis kue bolu, seperti kue bolu klasik, kue bolu coklat, dan kue bolu pandan.
- Dekorasi Kue: Mampu menghias kue bolu dengan berbagai macam teknik dan bahan.
- Kemampuan Berkomunikasi: Mampu berkomunikasi dengan baik secara lisan dan tulisan.
- Kemampuan Bekerja Sama: Mampu bekerja sama dengan baik dalam tim.
- Kemampuan Beradaptasi: Mampu beradaptasi dengan lingkungan kerja yang baru dengan cepat.

Prestasi:

- [Tahun]: Meraih juara 1 dalam lomba membuat kue bolu di [Nama Acara]
- [Tahun]: Menjadi finalis dalam [Nama Lomba]

Penghargaan:

- [Tahun]: Mendapatkan penghargaan [Nama Penghargaan] dari [Nama Pemberi Penghargaan]
- [Tahun]: Mendapatkan penghargaan [Nama Penghargaan] dari [Nama Pemberi Penghargaan]

Organisasi:

- [Tahun] - [Tahun]: [Nama Organisasi], [Jabatan]

- [Tahun] - [Tahun]: [Nama Organisasi], [Jabatan]

Sertifikat:

- [Nama Sertifikat], [Lembaga Penyelenggara], [Tahun]
- [Nama Sertifikat], [Lembaga Penyelenggara], [Tahun]

Referensi:

- [Nama Referensi 1], [Jabatan Referensi 1], [Nomor Telepon Referensi 1]
- [Nama Referensi 2], [Jabatan Referensi 2], [Nomor Telepon Referensi 2]

Lampiran:

- Portofolio Pembuatan Kue Bolu

Catatan:

- Anda dapat mengubah isi CV ini sesuai dengan pengalaman dan kemampuan Anda.
- Anda dapat menambahkan informasi lain yang relevan ke dalam CV ini, seperti hobi dan minat Anda.
- Pastikan CV Anda rapi dan mudah dibaca.

Lamaran Kerja

Kepada Yth. [Nama HRD Perusahaan] [Nama Perusahaan] [Alamat Perusahaan]

Perihal: Lamaran Kerja untuk Jabatan [Nama Jabatan]

Dengan hormat,

Melalui surat ini, saya ingin mengajukan lamaran kerja untuk posisi [Nama Jabatan] di [Nama Perusahaan]. Saya mengetahui informasi lowongan kerja ini dari [Sumber Informasi Lowongan Kerja].

Saya memiliki [Jumlah] tahun pengalaman dalam bidang tata boga, khususnya dalam pembuatan kue bolu. Saya telah mengikuti training tata boga pembuatan kue bolu di [Nama Lembaga Penyelenggara] dan memiliki kemampuan yang mumpuni dalam membuat berbagai jenis kue bolu. Saya juga memiliki kemampuan dekorasi kue yang baik dan mampu menghias kue bolu dengan berbagai macam teknik dan bahan.

Saya adalah orang yang komunikatif, mudah beradaptasi, dan mampu bekerja sama dengan baik dalam tim. Saya juga memiliki dedikasi tinggi terhadap pekerjaan dan selalu berusaha untuk memberikan hasil yang terbaik.

Saya yakin bahwa saya memiliki kualifikasi dan pengalaman yang dibutuhkan untuk posisi ini. Saya sangat tertarik untuk bekerja di [Nama Perusahaan] dan berkontribusi dalam pengembangan perusahaan.

Bersama surat ini, saya lampirkan Curriculum Vitae (CV) saya untuk pertimbangan Bapak/Ibu. Saya sangat berterimakasih atas waktu dan pertimbangan Bapak/Ibu.

Hormat saya,

[Nama Lengkap Anda]

Catatan:

- Anda dapat mengubah isi surat lamaran ini sesuai dengan lowongan kerja yang Anda lamar.
- Pastikan surat lamaran Anda rapi dan bebas dari kesalahan ejaan.
- Anda dapat menambahkan informasi lain yang relevan ke dalam surat lamaran ini, seperti alasan mengapa Anda tertarik untuk bekerja di perusahaan tersebut.

Tips:

- Sebutkan nama HRD perusahaan dan jabatannya di dalam surat lamaran.
- Jelaskan secara singkat bagaimana Anda mengetahui informasi lowongan kerja.
- Jelaskan secara singkat kualifikasi dan pengalaman Anda yang relevan dengan posisi yang Anda lamar.
- Jelaskan mengapa Anda tertarik untuk bekerja di perusahaan tersebut.
- Sebutkan

Tool Membuka Usaha

Business Plan: Usaha Pembuatan dan Penjualan Kue Bolu

1. Ringkasan Eksekutif

Usaha ini bertujuan untuk mendirikan dan mengembangkan usaha pembuatan dan penjualan kue bolu dengan nama "Kue Bolu Manis Mantap". Usaha ini akan fokus pada pembuatan kue bolu berkualitas tinggi dengan rasa yang lezat dan harga yang terjangkau. Kue bolu akan dipasarkan melalui berbagai saluran, seperti toko online, toko fisik, dan kerjasama dengan kafe dan restoran.

2. Deskripsi Usaha

Nama Usaha: Kue Bolu Manis Mantap **Jenis Usaha:** Pembuatan dan penjualan kue bolu **Lokasi Usaha:** [Masukkan Alamat Usaha Anda] **Produk:** * Kue bolu klasik * Kue bolu coklat * Kue bolu pandan * Kue bolu dengan varian rasa lainnya **Pasar Sasaran:** * Masyarakat umum * Keluarga * Pelajar * Karyawan kantoran * Kafe dan restoran **Keunggulan Kompetitif:** * Rasa yang lezat * Bahan-bahan berkualitas tinggi * Harga yang terjangkau * Berbagai macam varian rasa * Layanan yang ramah dan profesional

3. Analisis Pasar

Pasar kue bolu di Indonesia sangatlah besar dan terus berkembang. Hal ini didorong oleh beberapa faktor, seperti:

- Meningkatnya daya beli masyarakat
- Meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat
- Meningkatnya popularitas kue bolu sebagai camilan dan hidangan penutup

Persaingan di pasar kue bolu cukup ketat, namun terdapat beberapa peluang yang dapat dimanfaatkan oleh usaha ini, seperti:

- Fokus pada pembuatan kue bolu berkualitas tinggi dengan rasa yang lezat
- Menawarkan berbagai macam varian rasa kue bolu
- Memberikan layanan yang ramah dan profesional
- Memanfaatkan platform online untuk memasarkan produk

4. Strategi Pemasaran

Usaha ini akan menggunakan berbagai strategi pemasaran untuk menjangkau pasar sasaran, seperti:

- Pemasaran online: Memanfaatkan media sosial, website, dan marketplace online untuk memasarkan produk.
- Pemasaran offline: Membuka toko fisik, mengikuti pameran kuliner, dan menjalin kerjasama dengan kafe dan restoran.
- Promosi: Menawarkan diskon, promo, dan bundling untuk menarik pembeli.
- Public relations: Membangun hubungan baik dengan media dan influencer untuk mempromosikan produk.

5. Rencana Operasional

Usaha ini akan dijalankan oleh [Jumlah] orang, dengan pembagian tugas sebagai berikut:

- Pemilik: Bertanggung jawab atas keseluruhan operasional usaha.
- Pembuat kue: Bertanggung jawab atas pembuatan kue bolu.
- Penjual: Bertanggung jawab atas penjualan kue bolu.
- Marketing: Bertanggung jawab atas pemasaran produk.

Usaha ini akan menggunakan peralatan dan bahan-bahan berkualitas tinggi untuk memastikan kualitas produk. Proses produksi kue bolu akan dilakukan dengan mengikuti standar higiene yang ketat.

6. Rencana Keuangan

Proyeksi Pendapatan:

- Tahun 1: Rp [Jumlah]
- Tahun 2: Rp [Jumlah]
- Tahun 3: Rp [Jumlah]

Proyeksi Laba:

- Tahun 1: Rp [Jumlah]
- Tahun 2: Rp [Jumlah]
- Tahun 3: Rp [Jumlah]

Sumber Pendanaan:

- Modal pribadi
- Pinjaman bank

Penggunaan Dana:

- Pembelian peralatan dan bahan-bahan

- Sewa tempat usaha
- Gaji karyawan
- Biaya pemasaran

7. Tim Manajemen

Tim manajemen usaha ini terdiri dari:

- [Nama Lengkap Anda] - Pemilik
- [Nama Lengkap Karyawan 1] - Pembuat kue
- [Nama Lengkap Karyawan 2] - Penjual
- [Nama Lengkap Karyawan 3] - Marketing

Tim manajemen ini memiliki pengalaman dan keahlian yang relevan dengan usaha ini. Mereka berkomitmen untuk menjalankan usaha ini dengan profesional dan bertanggung jawab.

8. Kesimpulan

Usaha pembuatan dan penjualan kue bolu "Kue Bolu Manis Mantap" memiliki peluang yang besar untuk sukses. Usaha ini memiliki produk yang berkualitas tinggi, strategi pemasaran yang efektif, dan tim manajemen yang berpengalaman. Dengan kerja keras dan dedikasi, usaha ini diyakini dapat mencapai tujuannya untuk menjadi salah satu usaha kue bolu ternama di Indonesia.

Catatan:

- Anda dapat mengubah isi business plan ini sesuai dengan kondisi usaha Anda.
- Anda dapat menambahkan informasi lain yang relevan ke dalam business plan ini, seperti analisis SWOT, rencana pengembangan usaha, dan

tuneshare
more_vert

Contoh Prompt

“Saya seorang trainer tata boga dalam pembuatan kue kue pastry bakry. Tolong buatkan skenario untuk memulai kegiatan training”

“Selanjutnya Buat Task yang bisa dikerjakan oleh peserta training tata boga”

“Berikan contoh atau example hasil pengerjaan task untuk membuat kue bolu”

“Buatkan report kompetensi berupa portofolio setelah mengikuti training tata boga membuat kue bolu”

“Sesuai kompetensi yang dimiliki yaitu kemampuan tata boga membuat kue bolu, tuliskan cv dan lamaran kerja yang menunjukkan kompetensi tersebut”

“Sesuai dengan kompetensi hasil pelatihan tuliskan profil usaha atau business plan untuk usaha pembuatan dan penjualan kue bolu”

STER SKAK

Scenario, Task, Example, Report

Simple , Kombinasi, Aktual

”

”