

GENERIC COMPETENCY/ COMPULSORY FOR LEVEL IV

	FB Production	FB Service	House Keeping	Front Office	MBH	Lecture	SMT
1	Mencari dan mendapatkan data komputer	Mencari dan mendapatkan data komputer	Mencari dan mendapatkan data komputer	Mencari dan mendapatkan data komputer	Mencari dan mendapatkan data komputer		
	Access and retrieve computer-based data	<i>Access and retrieve computer-based data</i>	Access and retrieve computer-based data	Access and retrieve computer-based data	Access and retrieve computer-based data		
2	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan				Melaksanakan prosedur keselamatan makanan		
	Apply standard safety procedures for handling food stuffs				Apply standard safety procedures for handling food stuffs		
3	Membersihkan lokasi/area dan peralatan				Membersihkan lokasi/area dan peralatan		
	Clean and maintain kitchen equipment and utensils				Clean and maintain kitchen equipment and utensils		
4	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon	Berkomunikasi secara efektif melalui telepon		
	Communicate effectively on the telephone	<i>Communicate effectively on the telephone</i>	Communicate effectively on the telephone	Communicate effectively on the telephone	Communicate effectively on the telephone		
5	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja	Mengikuti Prosedur Kebersihan ditempat Kerja			Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja		
	Comply with workplace hygiene procedures	<i>Comply with workplace hygiene procedures</i>			Comply with workplace hygiene procedures		

6	Menerapkan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja	Mengikuti prosedur kesehatan,keselamatan dan keamanan di tempat kerja	Menerapkan prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja	Menerapkan prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja	Menerapkan prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja		
	Implement occupational health and safety procedures	<i>Implement occupational health and safety procedures</i>	Implement occupational health and safety procedures	Implement occupational health and safety procedures	Implement occupational health and safety procedures		
7	Memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri perhotelan	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri perhotelan	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri perhotelan	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri perhotelan		
	Maintain hospitality industry knowledge	<i>Maintain hospitality industry knowledge</i>	<i>Maintain hospitality industry knowledge</i>	<i>Maintain hospitality industry knowledge</i>	<i>Maintain hospitality industry knowledge</i>		
8	Menangani dan menyelesaikan situasi konflik	Menangani dan menyelesaikan situasi konflik	Menangani dan menyelesaikan situasi konflik		Menangani dan menyelesaikan situasi konflik		
	Manage and resolve conflict situations	<i>Manage and resolve conflict situations</i>	<i>Manage and resolve conflict situations</i>		Manage and resolve conflict situations		
9	Mengorganisir dan menyiapkan makanan				Mengorganisir dan menyiapkan makanan		
	Organise and prepare food products and meals				Organise and prepare food products and meals		
10	Melakukan prosedur administrasi	Melakukan prosedur administrasi	Melaksanakan prosedur administrasi	Melaksanakan prosedur administrasi	Melaksanakan prosedur administrasi		
	Perform clerical procedures	<i>Perform clerical procedures</i>	Perform clerical procedures	Perform clerical procedures	Perform clerical procedures		

11	Melakukan prosedur dasar pertolongan pertama	Melakukan prosedur dasar pertolongan pertama	Melakukan prosedur dasar pertolongan pertama	Melakukan prosedur dasar pertolongan pertama	Melakukan prosedur dasar pertolongan pertama		
	Perform basic First Aid procedures	<i>Perform basic First Aid procedures</i>	<i>Perform basic First Aid procedures</i>	<i>Perform basic First Aid procedures</i>	<i>Perform basic First Aid procedures</i>		
12	Mempromosikan produk dan jasa perhotelan	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan	Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan		
	Promote hospitality products and services	<i>Promote hospitality products and services</i>	<i>Promote hospitality products and services</i>	<i>Promote hospitality products and services</i>	<i>Promote hospitality products and services</i>		
13	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram	Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram			Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram		
	Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams	<i>Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams</i>			Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams		
14	Menangani dan menyelesaikan keluhan pelanggan	Menangani dan menyelesaikan keluhan pelanggan		Menangani dan menyelesaikan keluhan pelanggan	Menangani dan menyelesaikan keluhan pelanggan		
	Receive and resolve customer complaints	<i>Receive and resolve customer complaints</i>		<i>Receive and resolve customer complaints</i>	Receive and resolve customer complaints		
15	Menerima dan menyimpan persediaan bahan maka				Menerima dan menyimpan persediaan bahan maka		
	Receive and store kitchen supplies and food stock				Receive and store kitchen supplies and food stock		
16	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa	Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa	Berkomunikasi secara lisan dalam	Berkomunikasi secara lisan dalam		

	Inggris pada tingkat operasional dasar	Inggris pada tingkat operasional dasar	Inggris pada tingkat operasional dasar	Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar	Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar		
	Speak English at a basic operational level	<i>Speak English at a basic operational level</i>	<i>Speak English at a basic operational level</i>	<i>Speak English at a basic operational level</i>	<i>Speak English at a basic operational level</i>		
17	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan	Bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan		
	Work effectively with colleagues and customers	<i>Work effectively with colleagues and customers</i>	<i>Work effectively with customers and colleagues</i>	<i>Work effectively with customers and colleagues</i>	<i>Work effectively with customers and colleagues</i>		
18	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda	Bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda		
	Work in a socially diverse environment	<i>Work in a socially diverse environment</i>	<i>Work in a socially diverse environment</i>	<i>Work in a socially diverse environment</i>	<i>Work in a socially diverse environment</i>		
19	Melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata	Melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata	Melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata	Melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata	Melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata		
	Perform child protection duties relevant to the tourism industry	<i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>	<i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>	<i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>	<i>Perform child protection duties relevant to the tourism industry</i>		
20	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata	Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di tujuan pariwisata		

	Develop protective environments for children in tourism destinations	<i>Develop protective environments for children in tourism destinations</i>	<i>Develop protective environments for children in tourism destinations</i>	<i>Develop protective environments for children in tourism destinations</i>	<i>Develop protective environments for children in tourism destinations</i>		
21	Menggunakan metode dasar memasak				Menggunakan metode dasar memasak		
	Apply basic techniques of commercial cookery				Apply basic techniques of commercial cookery		
22	Menyiapkan dan menyimpan makanan secara aman dan higienis				Menyiapkan dan menyimpan makanan secara aman dan higienis		
	Prepare and store food in a safe and hygienic manner				Prepare and store food in a safe and hygienic manner		
23	Menyajikan dan memamerkan produk makanan				Menyajikan dan memamerkan produk makanan		
	Present and display food products				Present and display food products		
24	Menerima dan menyimpan dengan aman barang yang masuk	Menerima dan menyimpan dengan aman barang yang masuk			Menerima dan menyimpan dengan aman barang yang masuk		
	Receive and securely store in-coming goods	<i>Receive and securely store in-coming goods</i>			Receive and securely store in-coming goods		
25		Mengembangkan dan memperbaharui			Mengembangkan dan		

		pengetahuan tentang makanan dan minuman			memperbaharui pengetahuan tentang makanan dan minuman		
		<i>Develop and maintain food and beverage product knowledge</i>			<i>Develop and maintain food and beverage product knowledge</i>		
26			Menggunakan alat bantu bisnis dan teknologi	Menggunakan alat bantu bisnis dan teknologi	Menggunakan alat bantu bisnis dan teknologi		
			Use common business tools and technology	Use common business tools and technology	Use common business tools and technology		
27			Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman	Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman	Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman		
			Establish and maintain a safe and secure workplace	Establish and maintain a safe and secure workplace	Establish and maintain a safe and secure workplace		
28		Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan			Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan		
		<i>Provide a link between kitchen and service area</i>			<i>Provide a link between kitchen and service area</i>		
29		Menyediakan layanan makanan dan minuman			Menyediakan layanan makanan dan minuman		
		<i>Provide food and beverage services</i>			<i>Provide food and beverage services</i>		

30		Memproses transaksi keuangan			Memproses transaksi keuangan		
		<i>Process a financial transaction for services rendered</i>			<i>Process a financial transaction for services rendered</i>		
31				Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan lokal	Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan lokal		
				Develop and update local knowledge	Develop and update local knowledge		

FUNCTIONAL COMPETENCIES (A, B and C)

A= Inti / teknis

	FB Production	FB Service	House Keeping	Front Office	MBH	
A	Sedikitnya 12 (dua belas) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 11 (sebelas) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 6 (enam) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 7 (tujuh) unit kompetensi dari Klaster	Total (MINIMAL): 36	
	Commercial Cookery				Commercial Cookery	
	Commercial Catetring				Commercial Catetring	
	Patisserie				Patisserie	
		Food and Beverage Service			Food and Beverage Service	
		Customer Service, Sales and Marketing			Customer Service, Sales and Marketing	
			Financial Administration	Financial Administration	Financial Administration	
				Hotel Front Office	Hotel Front Office	
			Housekeeping		Housekeeping	

Notes:

FB Production: 3 Clusters

COMMERCIAL COOKERY

Total: 31 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MENGORGANISIR DAN MENYIAPKAN MAKANAN	
2	MENYAJIKAN MAKANAN	
3	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN	
4	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN	
5	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK	
6	MENYIAPKAN <i>APPETISER</i> DAN SALAD	
7	MENYIAPKAN <i>SANDWICH</i>	
8	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS	
9	MENYIAPKAN SUP	
10	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG	
11	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN	
12	MENYIAPKAN DAN MEMASAK <i>SEAFOOD</i>	
13	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING	
14	MENYIAPKAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN	
15	MENYIAPKAN <i>PASTRY</i> , KUE DAN MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI	
16	MERENCANAKAN DAN MENYIAPKAN MAKANAN UNTUK <i>BUFFET</i>	
17	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN	
18	MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN MAKANAN BERDASARKAN POLA DIET	
19	MERENCANAKAN DAN MENGONTROL JASA BOGA BERDASARKAN MENU	
20	MENGORGANISIR OPERASIONAL MASAKAN DALAM JUMLAH BESAR	
21	MENGELOLA OPERASIONAL LAYANAN MAKANAN	
22	MENYIAPKAN <i>PATE</i> DAN <i>TERRINE</i>	

23	MERENCANAKAN, MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN <i>BUFFET</i>	
24	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL	
25	MENANGANI DAN MENGHIDANGKAN KEJU	
26	MENYIAPKAN COKLAT DAN PERMEN COKLAT	
27	MEMILIH, MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN JENIS MAKANAN KHUSUS	
28	MEMILIH, MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN HIDANGAN KHUSUS	
29	MEMONITOR PENDAPATAN DAN BIAYA JASA BOGA	
30	MEMBINA DAN MENJAGA KENDALI MUTU	
31	MENGEMBANGKAN RENCANA KESELAMATAN MAKANAN	

COMMERCIAL CATERING

Total: 14 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MENYIAPKAN MAKANAN BERDASARKAN DIET KHUSUS DAN KEBUTUHAN BUDAYA	
2	PAKET BAHAN MAKANAN YANG DISIAPKAN	
3	MENGANGKUT DAN MENYIMPAN MAKANAN DENGAN CARA YANG AMAN DAN BERSIH	
4	MENGOPERASIKAN OUTLET MAKANAN CEPAT SAJI	
5	MENERAPKAN PROSES PRODUKSI <i>COOK-CHILL</i>	
6	MENERAPKAN PRINSIP-PRINSIP KONTROL JASA BOGA	
7	MENYIAPKAN RENCANA HIDANGAN HARIAN UNTUK MENINGKATKAN KESEHATAN	
8	MENGEMBANGKAN MENU UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN BUDAYA DAN DIET KHUSUS	
9	MEMILIH SISTEM JASA BOGA	
10	MENGATUR FASILITAS YANG BERHUBUNGAN DENGAN KONTRAK JASA BOGA KOMERSIAL	
11	MERENCANAKAN KONSEP TOTAL UNTUK PERAYAAN ATAU PESTA BESAR	
12	MENYIAPKAN TENDER UNTUK KONTRAK JASA BOGA	
13	MERANCANG MENU UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN PASAR	
14	MEMILIH SISTEM PRODUKSI <i>COOK-CHILL</i>	

PATISSERIE

Total: 12 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT PASTRY	
2	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KUE	
3	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI	
4	MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK PATISSERIE	
5	MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN GATEAUX, TORTEN DAN KUE	
6	MENYAJIKAN DESSERT	
7	MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN PETIT FOUR	
8	MENYIAPKAN DAN MEMBENTUK MARZIPAN	
9	MENYIAPKAN DESSERT UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN DIET KHUSUS	
10	MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN SUGAR WORK	
11	MERENCANAKAN, MENYIAPKAN DAN MENAMPILKAN PERAGAAN SWEET BUFFET	
12	MERENCANAKAN DAN MENGOPERASIKAN COFFEE SHOP	

FB Service: 2 Clusters

FOOD AND BEVERAGE SERVICE

Total: 16 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MEMBERSIHKAN DAN MERAPIKAN AREA BAR	
2	MENGOPERASIKAN BAR	
3	MENYEDIAKAN LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN	
4	MENYEDIAKAN LAYANAN MEJA UNTUK MINUMAN BERALKOHOL	
5	MENGOPERASIKAN SISTEM PENYIMPANAN ANGGUR	
6	MELENGKAPI PENJUALAN ECERAN MINUMAN KERAS	
7	MENYEDIAKAN <i>ROOM SERVICE</i>	
8	MENYEDIAKAN PELAYANAN YANG BERTANGGUNG JAWAB TERHADAP MINUMAN BERALKOHOL	
9	MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN MINUMAN NON- ALKOHOL	
10	MENGEMBANGKAN DAN MEMPERBAHARUI PENGETAHUAN TENTANG MAKANAN DAN MINUMAN	
11	MENYEDIAKAN PENGHUBUNG ANTARA DAPUR DAN AREA PELAYANAN	
12	MENYEDIAKAN SARAN AHLI TENTANG MAKANAN	
13	MENYEDIAKAN LAYANAN MINUMAN ANGGUR	
14	MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN <i>COCKTAIL</i>	
15	MENYEDIAKAN LAYANAN <i>GUERIDON</i>	
16	MENYEDIAKAN <i>SILVER SERVICE</i>	

CUSTOMER SERVICE, SALES AND MARKETING

Total: 8 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MENINGKATKAN DAN MEMPERBAHARUI PENGETAHUAN LOKAL	
2	MEMPROMOSIKAN PRODUK DAN JASA KEPADA PELANGGAN	
3	MENANGANI SITUASI KONFLIK	
4	MEMBUAT PRESENTASI	
5	MENGORGANISASIKAN PESTA	
6	MERENCANAKAN DAN MELAKSANAKAN KEGIATAN PENJUALAN	
7	MENGKOORDINIR KEGIATAN PEMASARAN DAN PROMOSI	
8	MEMBANGUN DAN MELAKSANAKAN HUBUNGAN KERJA BISNIS	

House Keeping: 2 Clusters

FINANCIAL ADMINISTRATION

Total: 5 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MEMPROSES TRANSAKSI KEUANGAN	
2	MENYIMPAN CATATAN KEUANGAN	
3	MENGAUDIT PROSEDUR KEUANGAN	
4	MEMPERSIAPKAN LAPORAN KEUANGAN	
5	MENANGANI DAFTAR PEMBAYARAN	

HOUSE KEEPING

Total: 5 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MENYEDIAKAN JASA <i>HOUSEKEEPING</i> UNTUK TAMU	
2	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN	
3	MENYIAPKAN KAMAR UNTUK TAMU	
4	MENANGANI <i>LINEN</i> DAN PAKAIAN TAMU	
5	MENYEDIAKAN JASA <i>VALET</i>	

Front Office: 2 Clusters

FINANCIAL ADMINISTRATION (SAMA DENGAN HOUSE KEEPING)

Total: 5 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MEMPROSES TRANSAKSI KEUANGAN	
2	MENYIMPAN CATATAN KEUANGAN	
3	MENGAUDIT PROSEDUR KEUANGAN	
4	MEMPERSIAPKAN LAPORAN KEUANGAN	
5	MENANGANI DAFTAR PEMBAYARAN	

HOTEL FRONT OFFICE

Total: 9 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MENERIMA DAN MEMPROSES RESERVASI	
2	MENYEDIAKAN LAYANAN AKOMODASI RECEPTION	
3	MEMELIHARA CATATAN KEUANGAN	
4	MEMPROSES TRANSAKSI KEUANGAN	
5	MELAKSANAKAN PROSEDUR KLERIKAL	
6	BERKOMUNIKASI MELALUI TELEPON	
7	MELAKSANAKAN AUDIT MALAM	
8	MENYEDIAKAN LAYANAN RESEPSI KLUB	
9	MENYEDIAKAN JASA PORTER	

B= Umum

	FB Production	FB Service	House Keeping	Front Office	MBH	
B	Sedikitnya 12 (dua belas) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 13 (tiga belas) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 14 (empatbelas) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 15 (limabelas) unit kompetensi dari Klaster	Total (MINIMAL): 54	
	Customer Service, Sales and Marketing		Customer Service, Sales and Marketing	Customer Service, Sales and Marketing	-	
	Financial Administration	Financial Administration			-	
	Human Resource Development	Human Resource Development	Human Resource Development	Human Resource Development	Human Resource Development	
	Management and Leadership	Management and Leadership			Management and Leadership	
	General Administration	General Administration	General Administration	General Administration	General Administration	
				Resource Management	Resource Management	
				Security Service	Security Service	

**FB Production, FB Service, Housekeeping dan Front Office:
masing-masing 1 Clusters**

HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

MANAGEMENT AND LEADERSHIP

Total: 21 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MEMANTAU KEGIATAN KERJA	
2	MENERAPKAN PROSES KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN KERJA	
3	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL	
4	MEMBANGUN DAN MEMELIHARA TEMPAT KERJA YANG AMAN	
5	MENGEMBANGKAN DAN MEMUTAHIRKAN PENGETAHUAN TENTANG HUKUM UNTUK KEPERLUAN BISNIS	
6	DAFTAR PERSONIL STAF	
7	MEMANTAU KINERJA STAF	
8	MEREKRUT , MENYELEKSI DAN MEMBERIKAN PENGENALAN STAF	
9	MEMIMPIN DAN MENGELOLA SUMBER DAYA MANUSIA	
10	MENGELOLA KEANEKARAGAMAN DI TEMPAT KERJA	
11	MENGELOLA HUBUNGAN DI TEMPAT KERJA	
12	MEMBERIKAN BIMBINGAN KEPADA KOLEGA	
13	MENANGANI KUALITAS LAYANAN PELANGAN	
14	MENGEMBANGKAN, MENGELOLA DAN MENGEVALUASI STRATEGI PEMASARAN	
15	MENGELOLA KEUANGAN	
16	MEMPERSIAPKAN DAN MEMANTAU ANGGARAN	
17	MENGATUR OPERASI KEUANGAN	
18	MENGELOLA ASET FISIK	
19	MENGELOLA DAN MENGADAKAN PERSEDIAAN	
20	MEMANTAU DAN MEMELIHARA SISTIM KOMPUTERISASI	
21	MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MEMANTAU RENCANA BISNIS	

GENERAL ADMINISTRATION

Total: 9 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	BERKOMUNIKASI MELALUI TELEPON	
2	MELAKSANAKAN PROSEDUR ADMINISTRASI	
3	MENGUMPULKAN DAN MENYAJIKAN INFORMASI	
4	MENYIAPKAN DOKUMEN BISNIS	
5	MERENCANAKAN DAN MENGELOLA RAPAT	
6	MENERIMA DAN MENYIMPAN BARANG	
7	MENGAWASI DAN MEMESAN BARANG	
8	MERENCANAKAN DAN MENETAPKAN SISTEM DAN PROSEDUR	
9	MENGELOLA DAN MENGEVALUASI PROYEK	

RESOURCE MANAGEMENT

Total: Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

SECURITY SERVICE

Total: 19 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	MENJAGA KEAMANAN LINGKUNGAN KERJA DAN HARTA BENDA	
2	MENENTUKAN DAN MENGGUNAKAN PETUGAS KEAMANAN YANG MEMADAI UNTUK MENGAWASI, AKSES MENUJU DAN KELUAR LOKASI	
3	MENJAGA KESELAMATAN LOKASI DAN PERSONIL	
4	MENANGANI ORANG YANG MABUK	
5	MENGOPERASIKAN PERLENGKAPAN DASAR KEAMANAN	
6	MENAHAN/MENANGKAP PELANGGAR HUKUM	
7	MEMERIKSA TAS/KOPOR DAN ORANG-ORANG UNTUK MEMINIMALKAN RESIKO KEAMANAN	
8	MENGAWAL DAN MEMBAWA BARANG-BARANG BERTAMBAH NILAI	
9	MENGAWASI KHALAYAK RAMAI	
10	MENGGUNAKAN TONGKAT DAN BORGOL	
11	MENGINTERPRETASIKAN INFORMASI DARI PERLENGKAPAN KEAMANAN YANG SUDAH MAJU	
12	MENGOPERASIKAN STATION PENGAWAS/ KOMUNIKASI SENTRAL	
13	MEMONITOR AKTIFITAS STAF LAPANGAN DARI RUANG KONTROL	
14	MENGOPERASIKAN KENDARAAN KEAMANAN	
15	MENANGANI ANJING-ANJING UNTUK PATROLI	
16	MENYEDIKAKAN FASILITAS KEHILANGAN DAN PENEMUAN BARANG	
17	MENGAMATI DAN MEMONITOR ORANG	
18	MERENCANAKAN DAN MELAKSANAKAN EVAKUASI LOKASI	
19	MENYEDIKAKAN KEAMANAN UNTUK TAMU VIP	

C = Tambahan

	FB Production	FB Service	House Keeping	Front Office	MBH	
C	Sedikitnya 4 (tiga) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 5 (lima) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 7 (tujuh) unit kompetensi dari Klaster	Sedikitnya 6 (enam) unit kompetensi dari Klaster	Total (MINIMAL): 22	
	English Language Proficiency	English Language Proficiency	English Language Proficiency	English Language Proficiency	English Language Proficiency	
	Bahasa Asing Pilihan					

ENGLISH LANGUAGE PROFICIENCY

Total: 7 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	PERTUKARAN INFORMASI DALAM BAHASA PERCAKAPAN	
2	MENGIKUTI DAN MENJALANKAN INSTRUKSI DAN PENGARAHAN DALAM BEBERAPA SITUASI	
3	MEMULAI PERCAKAPAN DAN MENGEMBANGKAN HUBUNGAN BAIK DENGAN TAMU	
4	MELAKUKAN PERCAKAPAN SINGKAT DI TELEPON	
5	MENGGUNAKAN BAHASA LISAN UNTUK NEGOSIASI PERTUKARAN INFORMASI YANG KOMPLEKS DALAM JENIS KONTEKS HOTEL & RESTORAN	
6	MENYAMPAIKAN PRESENTASI LISAN SECARA RINGKAS	
7	MENANGANI KELUHAN	

FOREIGN LANGUAGE PROFICIENCY

Total: 7 Unit Kompetensi

No	Unit Kompetensi	Keterangan
1	PERTUKARAN INFORMASI DALAM BAHASA PERCAKAPAN	
2	MENGIKUTI DAN MENJALANKAN INSTRUKSI DAN PENGARAHAN DALAM BEBERAPA SITUASI	
3	MEMULAI PERCAKAPAN DAN MENGEMBANGKAN HUBUNGAN BAIK DENGAN TAMU	
4	MELAKUKAN PERCAKAPAN SINGKAT DI TELEPON	
5	MENGGUNAKAN BAHASA LISAN UNTUK NEGOSIASI PERTUKARAN INFORMASI YANG KOMPLEKS DALAM JENIS KONTEKS HOTEL & RESTORAN	
6	MENYAMPAIKAN PRESENTASI LISAN SECARA RINGKAS	
7	MENANGANI KELUHAN	