

MATERI PERTEMUAN MGMP KULINER

Temu Ramah Indonesian Hotel General Manager Association (IHGMA)

Tempat: SMKN 3 Langsa

Peserta: Guru-Guru MGMP Kuliner dan Guru SMKN 3 Langsa

Pada kegiatan MGMP kali ini, kami berkesempatan mengikuti kegiatan Temu Ramah bersama Indonesian Hotel General Manager Association (IHGMA) di SMKN 3 Langsa. Kegiatan ini menjadi kesempatan bagi guru untuk mengenal lebih dekat dunia industri perhotelan serta mengetahui kebutuhan dan perkembangan tenaga kerja di bidang hospitality, khususnya bidang kuliner.

Bagi guru kuliner, kegiatan seperti ini penting karena pembelajaran di sekolah tidak hanya tentang memasak, tetapi juga perlu disesuaikan dengan kebutuhan dunia kerja dan perkembangan industri.

Apa Hubungan Industri Perhotelan dengan Kuliner?

Hotel tidak hanya menyediakan kamar untuk tamu. Di dalam hotel terdapat berbagai pelayanan yang berhubungan langsung dengan bidang kuliner, seperti:

- Restoran hotel
- Kitchen
- Pastry dan bakery
- Banquet dan catering
- Room service
- Food and beverage service
- Pengolahan makanan untuk breakfast, lunch, dan dinner

Artinya, lulusan SMK Kuliner memiliki banyak peluang untuk bekerja di industri perhotelan.

Dengan begitu, Kegiatan Temu Ramah Indonesian Hotel General Manager Association (IHGMA) memberikan wawasan bagi guru mengenai perkembangan dunia industri perhotelan dan kebutuhan tenaga kerja di bidang hospitality.

Bagi guru kuliner, kegiatan ini menjadi kesempatan untuk terus meningkatkan pembelajaran agar siswa memiliki keterampilan, pengetahuan, kreativitas, disiplin, dan attitude yang sesuai dengan kebutuhan dunia industri. Guru menyiapkan siswa bukan hanya untuk bisa memasak, tetapi juga untuk siap bekerja dan siap menghadapi dunia industri.