

...  
"REACH YOUR DREAM  
AND LET'S JOIN WITH US"  
...



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga

Geser ke kiri  
untuk halaman  
selanjutnya



JICA  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

## PENERIMAAN PESERTA DIDIK BARU

Tahun Ajaran 2025

### PROGRAM YANG DITAWARKAN

➤ FOOD & BEVERAGE PRODUCT/ KITCHEN

➤ FOOD & BEVERAGE SERVICE

➤ HOUSEKEEPING

Periode Kelas

PERIODE TAHUN AJARAN 2025

➤➤➤➤ TERSEDIA PROGRAM BEASISWA



BEASISWA.JICA.CO.ID



# TENTANG JICA

## JOGJA INTERNATIONAL CULINARY ACADEMY

JICA (JOGJA INTERNATIONAL CULINARY ACADEMY) merupakan Lembaga Pendidikan Hospitality, dan fokus pada pengelolaan keahlian Food Product atau biasa disebut **Chef**. JICA digagas pada tahun 2019, JICA sebagai Lembaga pelatihan kerja swasta yang akan memberikan kelengkapan fasilitas-fasilitas yang memenuhi standard pembelajaran baik dari segi pelayanan, pengajaran maupun fasilitas lembaga, sehingga mampu menjadi lembaga pendidikan yang unggul di Indonesia. JICA memiliki model pembelajaran Kapal Pesiar & Perhotelan dengan pembelajaran langsung OJT di hotel bintang 4 & 5, kurikulum yang up-to-date dengan kebutuhan yang ada di dunia Hospitality.

Pengelola Jogja International Culinary Academy (JICA) sangat berpengalaman dibidangnya baik dibidang Culinary dan Hospitality, dan Pernah Menjadi Pimpinan Tertinggi di Hotel Berbintang bertaraf Internasional dengan pengalaman lebih dari 20 tahun. Dengan pengalaman tersebut, pendidikan di JICA akan memberikan pengetahuan dan pengalaman yang dapat dipakai untuk bergabung dalam Industri Hospitality Global, khususnya di bidang F&B Product, F&B Service & House Keeping di Hotel Berbintang maupun berkarir di Kapal Pesiar



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# TENAGA PENDIDIK DAN PENGELOLA JICA



**CHEF ADZAN TRIBUDIMAN**

**EXECUTIVE CHEF HYATT**

Berpengalaman dibidang kuliner selama lebih dari 25 tahun, dengan posisi terakhir sebagai Executive Chef Di Hyatt Regency Yogyakarta.

Menjadi Wirausaha dengan menjadi konsultan di berbagai restoran dan menjadi pemilik restoran Sapi Bali, Pasta Gio dan Yo Café.

Menjadi konsultan di Film Tabula Rasa The Movie, TV Host untuk acara Detektif Rasa di Trans 7, dan Duta Kuliner untuk acara pemerintah di Switzerland dan masuk kedalam tim Maharasa Indonesia.



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# TENAGA PENDIDIK DAN PENGELOLA JICA

**CHEF MADE WITARA SST, MM**

**VICE PRESIDENT INDONESIAN  
CHEF ASSOCIATION**



Berpengalaman dibidang Food & Beverage selama lebih dari 20 tahun, dengan posisi terakhir sebagai Executive di Prime Plaza Hotel Jogjakarta.

Berpengalaman sebagai Pastry Chef, Chef Baker, diberbagai Hotel seperti Patra Hilton Surabaya, Grand Aquila Yogyakarta, Graha Santika Semarang.

Sekarang menjabat sebagai Vice Presiden Indonesian Chef Association bidang Hukum dan Etik.



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# TENAGA PENDIDIK DAN PENGELOLA JICA



## CHEF PRIYO PURNOMO

**CHEF SAPPORO JEPANG, MALAYSIA,  
AUSTRALIA & CHINA**

Berpengalaman sebagai Chef puluhan tahun diberbagai Hotel Nasional dan International.

Berpengalaman sebagai Chef di Kartika Plaza Bali, Pertamina Cottage, Yogyakarta Plaza.

Menjadi speciality Chef di Sapporo Jepang, Malaysia, Chef di Chonocco Philip Australia dan Negara China



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# TENAGA PENDIDIK DAN PENGELOLA JICA

## TENAGA PENDIDIK & PENGELOLA JICA

**CHEF YANTO BUDIDARMA**

**SENIOR SOUS CHEF**

**SHERATON MUSTIKA YOGYKARTA**



Mulai Berkarir di Hotel Borobudur Intercontinental Jakarta, Sari Pan Pacific, Sheraton Nusa Indah, Aquilla Prambanan, Phoenix Hotel, Melia Purosani.

Menjadi Senior Sous Chef Di Sheraton Mustika Yogyakarta.

Chef Yanto kemudian menjadi Konsultan Kuliner diberbagai tempat di Jakarta, Yogyakarta, Tarakan, Bali.

Menerbitkan buku "Panduan Ilmu Butchery"



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# TENAGA PENDIDIK DAN PENGELOLA JICA

**CHEF FAJAR SUBENI, SE, MM.**

**DIREKTUR JICA**

**(JOGJA INTERNATIONAL CULINARY ACADEMY)**

Berpengalaman sebagai Chef puluhan tahun, mulai Berkarir di Executive Chef Grand Inna Malioboro, GM di Inna Trestes Hotel.

GM di Grand Inna Tunjungan, F&B Manajer di Grand Inna Malioboro & Asisten Executive Manajer Grand Inna Malioboro

Dosen di Perguruan Tinggi Pariwisata & Perhotelan di Jogja.

Direktur JICA (Jogja International Culinary Academy)





Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# TENAGA PENDIDIK DAN PENGELOLA JICA

**TAUFIK HIDAYAT JUHARA**

**DIREKTUR HRD**

**(MEMBAWAHI BEBERAPA HOTEL)**

Berpengalaman lebih dari 25 tahun dalam bidang perhotelan di Aerowisata, Discovery Hotels and Resorts, Hotel Tentrem, Hyatt, Hilton, Reveur Hospitality.

Posisi terakhir sebagai Direktur HRD disebuah Korporasi yang membawahi beberapa Hotel di Indonesia.



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# PROGRAM PENDIDIKAN



## F&B PRODUCT / KITCHEN

Bidang ini berkaitan erat dengan pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah sampai dengan siap saji. FBP harus mempunyai pengetahuan dan keterampilan mengolah makanan dan minuman dengan standar yang baik. Contohnya, bagaimana menyajikan steak yang baik dengan tingkat kematangan yang pas. Tak heran, orang yang bekerja di bidang ini disebut dengan chef atau koki.

## F&B SERVICE

Food and beverage service adalah departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial





Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# PROGRAM PENDIDIKAN

## HOUSEKEEPING

Housekeeping merupakan sebuah departemen operasional di dalam sebuah hotel. Dimana tanggung jawabnya adalah menjaga kebersihan, perawatan, keindahan ruangan-ruangan, area publik, area belakang dan sekitarnya



# FASILITAS JICA

---

- KELAS BER AC
- RUANG PRAKTEK
- SERTIFIKAT LEMBAGA
- SERTIFIKAT DARI HOTEL BERBINTANG
- ID CARD SISWA
- CHEF JACKET / VEST
- APRON
- BEBAS BIAYA PRAKTEK
- DIBANTU DICARIKAN INFO KOS
- DIBANTU OJT DI HOTEL BERBINTANG





Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

## BIAYA PENDIDIKAN JICA



PROGRAM	BIAYA PENDAFTARAN	BIAYA PENDIDIKAN
F&B PRODUCT/ KITCHEN	Rp 250.000	Rp 15.000.000
F&B SERVICE	Rp 250.000	Rp 15.000.000
HOUSEKEEPING	Rp 250.000	Rp 15.000.000

Pembayaran dapat dilakukan langsung ke Kampus JICA atau Transfer Ke  
BANK MANDIRI Nomor Rekening 137.00.4545545.4

a.n. YAYASAN CITA LUHUR PUTRA INDONESIA

*(Biaya pendidikan bisa diangsur)*



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY



## PROSPEK LULUSAN JICA

- CHEF/KOKI
- WIRAUSAHA
- LEMBAGA PEMERINTAHAN
- BAKER/PATTISIER
- BARISTA
- FOOD VLOGGER
- TENAGA PENDIDIK
- BEKERJA DI KAPAL PESIAR
  - CELEBRITY EDGE, ROYAL
  - CARIBBEAN INTERNATIONAL
  - LINDBLAD EXPEDITION
  - PRINCESS CRUISES
  - ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL
  - DISNEY CRUISE LINE
  - PRINCESS CRUISES
  - CARNIVAL CRUISE LINE
- BEKERJA DI HOTEL BERKELAS DUNIA
  - MALDIVE, ABU DHABI, QATAR, UNI EMIRAT ARAB,
  - TURKEY, SPANYOL, ITALIA DAN PRANCIS





Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# LANGKAH MENDAFTAR JICA

STEP  
**01**



## ISI FORMULIR PENDAFTARAN

[BEASISWA.JICA.CO.ID](http://BEASISWA.JICA.CO.ID)

SILAHKAN ISI FORMULIR PENDAFTARAN  
DENGAN DATA YANG BENAR.  
TERUTAMA NO WHATSAP & ALAMAT EMAIL

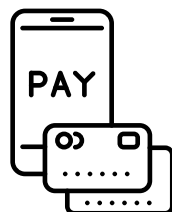
STEP  
**02**



## TIM JICA AKAN MENGHUBUNGI

CALON SISWA AKAN DIHUBUNGI  
VIA WHATSAPP & EMAIL.

STEP  
**03**



## MELAKUKAN PEMBAYARAN

CALON SISWA YANG DINYATAKAN LULUS, SILAKAN  
MELAKUKAN PEMBAYARAN PENDAFTARAN & HERREGISTRASI.  
PEMBAYARAN DAPAT DILAKUKAN LANGSUNG KE KAMPUS  
JICA ATAU TRANSFER KE BANK MANDIRI NOMOR REKENING  
137.00.4545545.4  
A.N. YAYASAN CITA LUHUR PUTRA INDONESIA



**REACH YOUR DREAM AND JOIN US**



# AKTIFITAS SISWA JICA



# AKTIFITAS SISWA JICA



# AKTIFITAS SISWA JICA



# AKTIFITAS SISWA JICA





Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY



# HASIL KARYA SISWA JICA

BEASISWA.JICA.CO.ID



# HASIL KARYA SISWA JICA

BEASISWA.JICA.CO.ID





Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



**JICA**  
JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# INFO PENDAFTARAN



0812 2284 2828



[beasiswa.jica.co.id](http://beasiswa.jica.co.id)



Sertifikasi Akreditasi  
No.78/LA-LPK/VII/2022  
Program Tata Boga



JOGJA INTERNATIONAL  
CULINARY ACADEMY

# THANK YOU

**Contact Us:**

**0812-2284-2828**

**[www.jica.co.id](http://www.jica.co.id)**

**[info@jica.co.id](mailto:info@jica.co.id)**

Jl. Wijaya Kusuma, Kutu Duku, Sinduadi,  
Kec. Mlati, Kabupaten Sleman,  
Daerah Istimewa Yogyakarta 55284

