

BTC

Butchery Training Centre



PT. Global Pratama Wijaya

BUTCHERY TRAINING CENTRE

BY GLOBAL PRATAMA WIJAYA





Latar Belakang

Kami hadir memecahkan tantangan yang tengah dihadapi dalam industri makanan saat ini. Dalam dekade terakhir, permintaan akan produk daging merah semakin meningkat, namun pengetahuan tentang pengolahannya masih minim. Tak jarang, terjadi ketidakseimbangan antara pemakaian prime cuts dan secondary cuts, menyebabkan potensi tak tergali dalam setiap potongan daging. Tidak hanya itu, kesadaran akan pentingnya keahlian dalam dunia butcher masih terhenti pada tingkat yang rendah, menghambat potensi pertumbuhan dalam industri kuliner.

Melalui pendidikan berkompentensi khusus, kami menghubungkan para pencari keahlian dalam seni pemotongan daging dengan standar internasional. Tujuan kami jelas: meningkatkan keterampilan para butcher, sekaligus meningkatkan nilai diri dan taraf hidup mereka, terutama di Indonesia yang tengah melangkah menuju pengakuan atas potensi besar profesi ini.

Butchery Training Centre bukan hanya sekadar tempat pendidikan, tetapi juga jembatan menuju peluang karier yang lebih besar dan diakui. Dengan komitmen kami dalam memberikan pendidikan berkualitas, kami berkomitmen untuk dapat meningkatkan kualitas profesi butcher.



Visi

Menjadi Pusat Pelatihan Butcher Terkemuka di Indonesia Berstandar Internasional yang melahirkan para butcher terampil.

Misi

Menyediakan fasilitas profesional yang dapat menciptakan butcher profesional di Indonesia.

Untuk menginspirasi profesi butcher sebagai pekerjaan impian.

Untuk meningkatkan standar pemotongan Indonesia setara dengan standar Internasional.

Berperan sebagai penghubung yang memberikan akses kepada seluruh lulusan ke berbagai kompetisi dan kesempatan kerja dalam dan luar negeri.

Meningkatkan efisiensi dalam pengolahan daging untuk mencapai tujuan yang lebih besar dalam meminimalkan limbah makanan dengan mendorong & menantang siswa untuk inovatif dan kreatif dalam memanfaatkan produk daging merah.



Fasilitator

Sertifikat Kompetensi
No. Reg. FIT. 444 01832 2023

CHARLOS LALACK

- Pengalaman lebih dari 8 tahun di Meat Industry
- MLA CERTIFICATION PROGRAM “Paddock to Plate Australian Meat For Retailers” di Kuala Lumpur, Malaysia.
- Japan Livestock product export seminar “Processing Meat & Cooking Skill of Japanese Meat (Wagyu Beef) for exporting Nations” di Gunma, Jepang.
- MLA in house training
- Japanese wagyu master butcher in house training



TRI WAHYU WAHONO

- Pengalaman lebih dari 6 tahun sebagai butcher
- Japan Livestock product export seminar “Processing Meat & Cooking Skill of Japanese Meat (Wagyu Beef) for exporting Nations” di Gunma, Jepang.
- MLA in house training
- Japanese wagyu master butcher in house training





ESSENTIAL COURSE

SIAPA SAJA YANG BISA IKUT ?

- Butcher
- Chef/Kitchen Crew
- Frontliner
- Pelaku Bisnis di Meat Industry

APA SAJA YANG DIBAHAS ?

- Hygiene Knowledge
- Product Knowledge
- Technical Knowledge
- Communication Knowledge
- Technical Practice

NILAI INVESTASI

- In-class Training (Max 20 Peserta)
- Durasi 3 jam
- Modul Pelatihan
- Sertifikat
- Test Food

Contact Us



Shinta Kencana | +62 811-9760-9053
Course Counsellor & Coordinator



Shinta@globalpratamawijaya.com



Jl. Agung Barat 30, Blok B-36A No. 54A,
Sunter Agung Tj. Priok, Kota Jakarta Utara 14350