

Hospitality Fiesta 2.0 serlah kreativiti, profesionalisme pelajar hospitaliti

Wan Mail • Negeri • June 11, 2026 • 0 Comments



KOTA KINABALU – Penganjuran Universiti Malaysia Sabah (UMS) Hospitality Fiesta 2.0 berjaya menyerlahkan kreativiti, profesionalisme dan kemahiran praktikal pelajar dalam bidang hospitaliti menerusi pelbagai aktiviti berteraskan industri yang memberi pendedahan kepada dunia pekerjaan sebenar.

Pensyarah Kursus BE34003 Pengurusan Acara Hospitaliti, Marry Tracy Anak Pawan berkata, program itu bertujuan memberi pendedahan yang lebih luas kepada pelajar mengenai dunia hospitaliti, pengurusan acara serta pelbagai cabang industri perkhidmatan yang berkaitan.

Menurutnya, program tersebut turut berfungsi sebagai platform yang menghubungkan institusi pengajian tinggi dengan pemain industri bagi membantu pelajar memahami keperluan sebenar pasaran kerja dan perkembangan semasa industri.

“Program ini bukan sahaja membuka peluang kepada pelajar untuk mempelajari aspek teknikal bidang hospitaliti, malah membantu membina jaringan profesional, meningkatkan kemahiran insaniah serta menggalakkan pertukaran idea dan pengalaman antara pelajar, akademik dan pihak industri.

“Melalui pendekatan ini, kita dapat melahirkan graduan yang lebih berdaya saing dan bersedia menyumbang kepada pembangunan sektor hospitaliti dan pelancongan di peringkat nasional mahupun antarabangsa,” katanya ketika ditemui wartawan TMP, di Fakulti Perniagaan, Ekonomi dan Perakaunan, UMS, di sini pada Rabu.



Mengulas mengenai kelainan program kali ini, Marry berkata, Hospitality Fiesta 2.0 menampilkan beberapa pembaharuan termasuk penganjuran Coffee Fiesta yang memberi fokus kepada perkembangan industri kopi dan budaya kafe moden.

Katanya, pelbagai bengkel secara langsung telah diadakan di pentas utama termasuk demonstrasi Matcha Whisking oleh Kokobong Eats, Latte Art oleh Nova Brew serta Matcha Demo oleh Creamy Cove yang memberi pengalaman pembelajaran lebih interaktif kepada peserta.

“Coffee Fiesta turut menghimpunkan beberapa pengusaha tempatan seperti Nova Brew Coffee, Creamy Cove, Matcha Cloud, Kokobong Eats dan Aiekohi_bki yang bukan sahaja memeriahkan program, malah memberi pendedahan mengenai peluang keusahawanan dan trend semasa industri makanan dan minuman,” katanya.

Selain itu, program berkenaan turut memperluaskan jangkauannya dengan penyertaan institusi luar Sabah termasuk ICATS University College Sarawak, sekali gus memperkukuhkan pertukaran ilmu, budaya dan pengalaman antara peserta daripada pelbagai latar belakang.

Seramai 75 peserta daripada pelbagai institusi pengajian tinggi dan latihan kemahiran mengambil bahagian dalam program itu termasuk UMS, MSU College, Kolej Komuniti Beaufort, Ascot Academy, Kolej Vokasional Keningau, North Borneo University College, TAR UMT Kota Kinabalu, UNITAR dan Borneo TVET College.



Dalam pada itu, Pengarah Program UMS Hospitality Fiesta 2.0, Melshie Melik berkata, program tersebut bukan sekadar acara tahunan, sebaliknya menjadi platform yang mengetengahkan bakat dan potensi pelajar dalam bidang hospitaliti.

Menurutnya, pelbagai pertandingan dianjurkan seperti Sandwich Making Competition, Napkin Folding Competition, Bed Making Competition, Table Setting Competition dan Mocktail Competition bagi membolehkan peserta mempamerkan kemahiran serta kreativiti mereka.

“Hospitality Fiesta juga berfungsi sebagai medium untuk mendekatkan industri hospitaliti kepada masyarakat umum.

“Kita mahu membuka perspektif bahawa bidang hospitaliti bukan hanya tertumpu kepada aspek perkhidmatan semata-mata, sebaliknya turut merangkumi pengurusan, komunikasi, pengalaman pelanggan, kreativiti dan seni dalam mencipta kepuasan kepada setiap individu,” katanya semasa berucap dalam Program tersebut.

Melshie berkata, program seperti itu memberi peluang kepada pengunjung untuk merasai sendiri pengalaman hospitaliti yang sebenar, sekali gus meningkatkan penghargaan terhadap tahap profesionalisme yang diperlukan dalam industri berkenaan.



Sementara itu, Pensyarah Pengurusan Perhotelan Management Science University (MSU) Sabah, Dewie Trieana Arfanie Azahar berkata, program berkenaan memainkan peranan penting dalam meningkatkan kebolehpasaran graduan hospitaliti.

Jelasnya, pelajar didedahkan kepada situasi sebenar industri yang membolehkan mereka mengasah kemahiran praktikal serta membina rangkaian profesional yang boleh dimanfaatkan dalam kerjaya pada masa hadapan.

“Melalui program ini, pelajar dapat memperkukuhkan kemahiran teknikal, komunikasi, kerja berpasukan, kepimpinan, kreativiti dan penyelesaian masalah yang menjadi antara elemen penting dalam industri hospitaliti.

“Pada masa sama, penglibatan aktif pihak industri sebagai rakan strategik, penaja dan panel profesional memberikan nilai tambah yang besar kepada pengalaman pembelajaran pelajar,” katanya.