

Politeknik KK anjur program seni ukiran ais 5 Disember

UB 3.12.2015 A7

KOTA KINABALU: Politeknik Kota Kinabalu menerusi Jabatan Hospitaliti dan, Pelancongan akan menganjurkan Program Latihan Kesenian Masakan di Kampus Telipok pada 5 hingga 10 Disember ini.

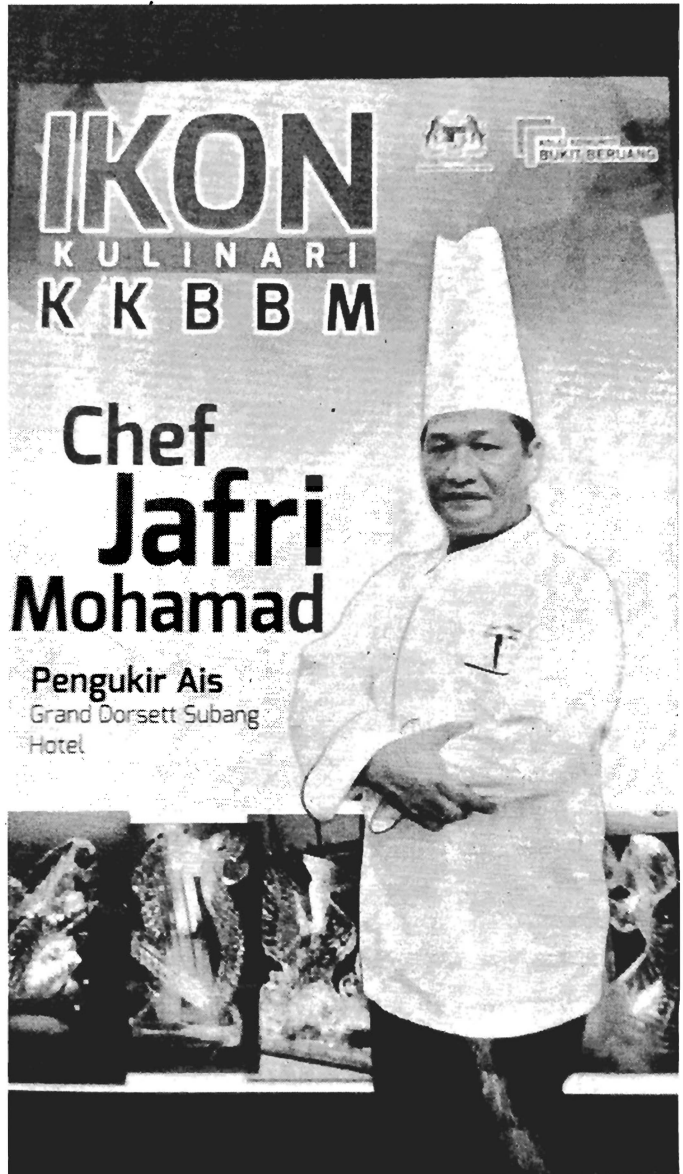
Diadakan buat pertama kalinya, program ini memfokuskan kepada seni ukiran ais yang akan dikendalikan oleh chef Malaysia terkenal, Chef Jafri Mohamad, seorang pengukir ais yang mencipta nama untuk dirinya sendiri di persada antarabangsa termasuk Hong Kong, Jepun, Itali, Perancis dan Jerman.

Seramai 120 pelajar dari Politeknik Kota Kinabalu, Universiti Malaysia Sabah (UMS) dan Universiti Teknologi Mara (UiTM) Sabah akan mengambil bahagian dalam program enam hari itu.

Pengarah Politeknik Kota Kinabalu Roslee Yahya berkata, program itu adalah bertujuan mendedahkan pelajar tentang kemahiran kesenian masakan terutamanya dalam seni ukiran buah-buahan dan ais.

“Program ini dilihat sebagai satu platform untuk pelajar meningkatkan potensi masing-masing dalam bidang kulineri dan hospitaliti.

“Adalah diharapkan para pelajar akan memanfaatkan peluang ini sepenuhnya bersama chef yang hebat dan memperoleh pengetahuan serta pengalaman yang berharga untuk membantu mereka menjadi graduan



CHEF Jafri Mohamad, seorang pengukir ais yang mencipta nama di persada antarabangsa.

yang berkualiti seterusnya chef yang berkaliber pada masa akan datang,” katanya dalam satu kenyataan di sini kelmarin.

Modul program merangkumi seni ukiran

buah-buahan dan ais, ukiran mentega dan rekabentuk ‘centrepiece’. Demonstrasi praktikal juga akan diadakan oleh Chef Jafri dan orang ramai dijemput untuk menghadiri program berkenaan.