

PASTRY COMPETITION GUIDEBOOK

IDENTIFY: INHERITANCE OF DIVERSITY - CULTURAL HERITAGE UNVEILED





PENDAHULUAN

Universitas Ciputra Tourism Competition 2024 (UCTC) merupakan event lomba tourism tahunan berskala nasional yang diselenggarakan oleh Student Union Program Studi Hotel and Tourism Business sebagai wadah bagi siswa/siswi SMA/SMK sederajat dan mahasiswa sederajat untuk mengembangkan bakat dan minatnya dibidang pariwisata dan perhotelan, melatih calon SDM yang kreatif, mampu berinovasi, dan bersaing dengan orang-orang yang memiliki minat yang sama di bidangnya. Terlebih saat ini teknologi telah berkembang pesat di beberapa negara maka pentingnya saat ini untuk memperkuat kualitas SDM pariwisata Indonesia agar semakin meningkat dan berkualitas.

JEMA KEGIATAN

UCTC 2024 pada tahun ini mengusung tema besar "IDENTIFY: Inheritance of Diversity - Cultural Heritage Unveiled", yang mana Indonesia memiliki beragam warisan budaya dan pariwisata yang sangat berpotensi namun hingga saat ini kurang terekspos keberadaannya, sehingga melalui UCTC 2024 ini mengajak para peserta untuk membuka, melihat dan merubah potensi pariwisata yang ada menjadi sebuah potensi pariwisata berkelanjutan.

TUJUAN KEGIATAN

Tujuan Umum

Tujuan dari diselenggarakannya acara ini adalah untuk memperkuat SDM pariwisata Indonesia, menjadi wadah bagi siswa/siswi SMA/SMK sederajat dan mahasiswa sederajat untuk menuangkan bakat-minat nya dibidang perhotelan dan pariwisata.

Tujuan Khusus

- Mempersiapkan calon generasi penerus SDM dibidang perhotelan dan pariwisata yang berkualitas, inovatif dan kreatif.
- Melatih para siswa/siswi SMA/SMK sederajat dan mahasiswa sederajat untuk bersaing dengan dunia luar.
- Mengasah skill dan menambah wawasan baru dibidang perhotelan dan pariwisata bagi seluruh peserta UCTC 2024.

PASTRY COMPETITION

Pastry Competition dengan tema "A Taste of Nusantara" hadir sebagai wujud apresiasi terhadap kekayaan kuliner Indonesia. Nusantara, sebagai kelompok kepulauan yang besar, menyajikan keanekaragaman bahan makanan lokal yang unik dan beragam, memberikan inspirasi bagi para mahasiswa untuk menggali kreativitas mereka. Lomba ini menjadikan wadah untuk menggabungkan keahlian pastry dengan keindahan destinasi wisata dan keunikan kuliner Nusantara.

UCTC Pastry Competition yang diadakan oleh Universitas Ciputra Tourism Competition 2024 ini berperan sebagai wadah untuk mengembangkan dan menggali kemampuan dalam menciptakan hidangan pastry yang kreatif dengan cara menggambarkan destinasi wisata di Indonesia, serta mengembangkan jiwa kompetitif di antara mahasiswa D3, D4, dan S1 dari seluruh Indonesia. Pada Akhir kompetisi juga akan adaa juri-juri kompeten yang akan memberi masukan sehingga dapat diimplementasikan dalam jangka panjang.

JEKNIS PENDAFTARAN

- 1. Setiap peserta wajib follow ig @uc_hoteltourismbusiness dan @uctc2024 untuk mengetahui update informasi mengenai lomba UCTC 2024.
- 2. Pendaftaran Lomba Pastry akan dibuka pada tanggal 19 Februari 2024 12 April 2024.
- 3. Peserta yang mengikuti lomba wajib melunasi biaya pendaftaran sebesar Rp 275.000,-/Tim.
- 4. Perwakilan tim wajib melakukan pendaftaran melalui website uctc2024.com dengan melampirkan Kartu Tanda Mahasiswa, foto bebas sopan setengah badan dan bukti pembayaran lomba.
- 5. Biaya pendaftaran tidak dapat dikembalikan apabila peserta mengundurkan diri.

KETENTUAN UMUM

- 1. Kompetisi ini terbuka untuk tingkat mahasiswa sederajat.
- 2. Satu tim berisi 3 orang (terdiri dari 1 ketua dan 2 anggota) serta berasal dari Universitas/Instansi yang sama namun boleh berasal dari jurusan yang berbeda.
- 3. Setiap Universitas dapat mengirimkan maksimal 3 tim dalam kompetisi ini.
- 4. Kompetisi terbuka bagi seluruh Universitas di Indonesia.
- 5. Perwakilan Tim wajib join grup whatsapp yang disediakan panitia.
- 6. Seluruh peserta wajib mengikuti Technical Meeting yang diadakan sebelum lomba dimulai.
- 7. Seluruh peserta wajib menghadiri Opening Ceremony, D-Day Pastry Competition, dan Closing & Awarding di Universitas Ciputra Surabaya.
- 8. Seluruh peserta wajib menjaga ketertiban selama rangkaian acara berlangsung.
- 9. Tim yang terlambat hadir saat hari-H perlombaan akan didiskualifikasi
- 10. Keputusan juri adalah mutlak dan tidak dapat diganggu gugat
- 11. Seluruh peserta wajib menjaga sopan santun dalam berperilaku.
- 12. Seluruh peserta wajib mengikuti seluruh peraturan yang tercantum dalam guide book.

PERATURAN UMUM PESERTA UCTC 2024

- 1. Peserta wajib menjaga kebersihan dan kerapian lingkungan Universitas Ciputra Surabaya selama pelaksanaan kegiatan UCTC 2024 serta menjaga segala bentuk properti milik Universitas Ciputra Surabaya.
- 2. Dilarang mengeluarkan kata-kata kotor atau bersikap kasar kepada sesama peserta, panitia, staff, dan dosen.
- 3. Peserta dilarang melakukan perundungan/bullying selama kegiatan UCTC 2024 berlangsung. Setiap peserta harus memperlakukan orang lain dengan martabat dan rasa hormat, tanpa membedabedakan gender, suku, agama, ras dan antar golongan, nilai-nilai, dan disabilitas.
- 4. Peserta dilarang merokok dan membawa rokok selama kegiatan UCTC 2024 berlangsung atau selama masih berada di lingkungan Universitas Ciputra Surabaya
- 5. Peserta dilarang melanggar etika berkendara baik di dalam area kampus maupun di luar area kampus. Etika berlalu lintas dapat dimaknai sebagai menghormati, menghargai, dan menjaga keselamatan diri sendiri dan orang lain pada saat di jalanan.
- 6. Diwajibkan bertanggung jawab terhadap setiap barang bawaan pribadi dan tidak menitipkan barang kepada siapapun termasuk panitia, apabila terjadi kehilangan/kerusakan, tidak menjadi tanggung jawab panitia dan pihak Universitas Ciputra Surabaya.
- 7. Peserta dapat membawa obat obatan pribadi bagi yang membutuhkan
- 8. Setiap peserta diwajibkan membawa alat tulis masing-masing dan menggunakan name tag yang telah disediakan selama kegiatan UCTC 2024.



Tanggal	Keterangan
19 Februari - 12 April 2024	Open Registration
14 April 2024	Technical Meeting
20 April 2024	Pastry Competition Batch 1 & Batch 2
21 April 2024	Awarding

JUDGES

Chef Endra Yudah Setiawan Senior Chef at 5 Stars Hotel in Surabaya, Dosen D4 Pastry Universitas Airlangga

Chef Ferdiansyah
Pastry Chef at Ciputra World Hotel Surabaya



- 1. Setiap kelompok wajib membawa cake (base pound cake) dengan diameter 18cm 2 tier.
- 2. Setiap kelompok wajib membawa peralatan masing-masing, seperti: scraper, spatula, cake board, hand mixer, dll.
- 3. Setiap kelompok wajib menggunakan salah satu produk sponsor (akan diinfokan lebih lanjut oleh panitia)
- 4. Setiap kelompok wajib membuat 3 pastry (round cake, glass dessert, plated dessert) yang menggambarkan sebuah destinasi di Indonesia berdasarkan undian kategori provinsi. Setiap pastry wajib menggambarkan berbeda destinasi.
- 5. Bahan dasar setiap pastry merupakan coklat.
- 6. Peserta diberi waktu 75 menit yang terdiri dari pembuatan 3 dessert, 10 menit table set up (mendisplay hasil pastry), dan 3 menit presentasi untuk tiap kelompok.
- 7. Peserta tidak diperbolehkan membawa makanan siap saji dari rumah, kecuali base pound cake.
- 8. Peserta mengolah bahan-bahannya sesuai ide dan kreatifitas masing-masing, panitia tidak menyediakan bahan-bahan ataupun alat masak.
- 9. Panitia hanya menyiapkan peralatan dapur seperti sink, kompor, kulkas, dan oven.



- 1. Setiap peserta yang memasuki kitchen perlombaan wajib menggunakan chef jacket yang rapi.
- 2. Setiap peserta wajib menggunakan chef hat standar kitchen. Untuk wanita wajib dikuncir dengan rapi. Setiap peserta tidak diperkenankan menggunakan baseball cap.
- 3. Setiap peserta wajib menggunakan apron selama perlombaan.
- 4. Setiap peserta wajib menggunakan safety shoes standard kitchen.
- 5. Tidak diperkenankan berkuku panjang, kuku berwarna, menggunakan perhiasan (kecuali anting-anting diperkenankan).

GRAND PRIZE

Juara 1: Rp 2.000.000,- + Trophy + Certificate

Juara 2: Rp 1.500.000,- + Trophy + Certificate

Juara 3: Rp 1.000.000,-+ Trophy + Certificate

RUNDOWN JECHNICAL MEETING

Hari/tanggal: Minggu, 14 April 2024

Waktu: 18.00 - 19.00 WIB

Via: Zoom Meeting

Dress code: Bebas, Sopan & Rapi

Waktu	Durasi	Kegiatan
17.45 - 18.00	15'	Open Zoom
18.00 - 18.05	5'	Opening by MC
18.05 - 18.10	5'	Sambutan Ketua UCTC 2023
18.10 - 18. 4 0	30'	Penjelasan Lomba oleh Panitia
18.40 - 18.45	5'	Undian Nama Provinsi
18.45 - 18.55	10'	Sesi QnA
18.55 - 19.00	5'	Penegasan Ulang Informasi Lomba dan Closing



Hari/tanggal: Jumat, 19 April 2024

Waktu: 08.45 - 12.00 WIB

Tempat: Dian Auditorium Lt.7 Main Building

Universitas Ciputra Surabaya

Dress code: Seragam/Almamater Universitas

Waktu	Durasi	Kegiatan
08.45 - 09.30	45'	Open Gate
09.30 - 09.45	15'	Close Gate
09.45 - 09.55	10'	Performance
09.55 - 10.00	5'	Opening by MC
10.00 - 10.15	15'	Sambutan
10.15 - 10.40	25'	Parade
10.40 - 10.50	10'	Peresmian UCTC 2024
10.50 - 11.55	65'	Talkshow
11.55 - 12.00	5'	Closing by MC

RUNDOWN PASTRY COMPETITION

Waktu	Durasi	Kegiatan
08.30 - 09.00	30'	Open Gate Batch 1
09.00 - 09.10	10'	Opening by MC
09.10 - 11.50	160'	Batch 1 Lomba + Penilaian
11.50 - 12.50	60'	ISHOMA Open Gate Batch 2
12.50 - 13.00	60'	Opening by MC
13.00 - 15.40	160'	Batch 2 Lomba + Penilaian
15.40 - 15.45	5'	Closing by MC

Hari/tanggal: Sabtu, 20 April 2024

Waktu: 08.00 - 16.00 WIB

Tempat: Kitchen CB Lt. 1 & Resto CB Lt.1 Dress code: Sesuai yang tertera di guide book

RUNDOWN PLOSING & AWARDING

Hari/tanggal: Minggu, 21 April 2024

Waktu: 18.00 - 20.00 WIB

Tempat: Dian Auditorium Lt.7 Universitas Ciputra Surabaya

Dress code: Seragam/Almamater Universitas

Waktu	Durasi	Kegiatan
18.00 - 18.30	30'	Open Gate
18.30 - 18.45	15'	Special Performance
18.45 - 18.47	2'	Opening by MC
18.47 - 18.49	2'	Sambutan Ketua UCTC 2024
18.49 - 18.59	10'	Interaksi Audiens
18.59 - 19.04	5'	Ice Breaking
19.04 - 19.14	10'	After Movie
19.14 - 19.54	40'	Awarding
19.54 - 20.00	6'	DoorPrize
20.00 - 20.15	15'	Closing by MC

