

Lapas Permisan Nusakambangan Gandeng Hotel Atrium Adakan Pelatihan Pembuatan Makanan Layaknya Hidangan Hotel

Candra Putra - INDONESIASATU.ID

Nov 25, 2022 - 18:25



Humas Vermis 1908

Cilacap - Lapas Kelas IIA Permisan Nusakambangan menggandeng Chef dari Hotel Atrium mengadakan pelatihan kepada WBP untuk pengolahan makanan layaknya hidangan yang disajikan di hotel berbintang, Kamis (24/11/2022).

Bertempat di Vermis Bakery, Seksi Kegiatan Kerja mengadakan pelatihan pembuatan makanan seperti makanan hotel yang diikuti oleh warga binaan Lapas Permisan.

Dengan mendatangkan General Manager Hotel Atrium dan Kepala Chef Hotel Atrium didampingi oleh Kaslam Priyanto selaku kasubsie bimker lohasker, kegiatan berjalan dengan lancar dan disambut antusias oleh peserta. Kegiatan ini menitik beratkan dalam pembuatan kue dan garnish serta perencanaan alat apa saja yang akan digunakan dalam pembuatan makanan.

"Brownis buatan Vermis Bakery ini sudah enak, kalau dijual di cafe-cafe di Cilacap pasti laku dan cepat habisnya" ujar Febby Supriady GM Hotel Atrium

Dalam kesempatan tersebut Kaslam Priyanto menjelaskan bahwa kami sudah semaksimal mungkin dalam cara penyajian dan pengolahan produk makanan terutama kue yang juga kami hidangkan kepada para tamu dari pihak manapun.

"Kami berharap dengan adanya pelatihan ini Vermis Bakery dapat bisa lebih percaya diri dan show up dalam penyajian makanan," timpal Kasubsie Bimker Lohasker.

Acara ditutup dengan mengambil beberapa keputusan untuk ditindaklanjuti dalam pelatihan berikutnya.