



AKPAR NHI Bandung

PENERIMAAN MAHASISWA BARU Tahun Akademik 2026/2027 Program Studi Diploma III Perhotelan



AKADEMI PARIWISATA NHI BANDUNG

Biaya Kuliah Terjangkau dan Tersedia Beasiswa

*Kampus dengan Visi Menjadi Perguruan Tinggi
vokasi Pariwisata yang unggul Memiliki
Daya Saing Global pada tahun 2042.*

Peminatan



Room Division

Peminatan Divisi Kamar mempelajari materi yang meliputi Bidang *Front Office*, *Housekeeping* & *Laundry*. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan Sebagai *Asst. Front Office Manager* & *Asst. Executive Housekeeper*.



Food & Beverage Service

Peminatan ini meliputi layanan Tata Hidang, mempelajari Operasional *Outlet Food & Beverage* dan Memastikan Konsistensi kualitas & Pelayanan Produk. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan Sebagai *Outlet Manager*.



Kitchen

Mempelajari Operasional dan Pembuatan produk makanan di dapur, mulai dari Persiapan hingga Penyajian Makanan kepada pelanggan. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan Sebagai *Sous Chef*.



Pastry

Mempelajari Operasional dan Pembuatan produk Patisserie, mulai dari Roti, *Cake*, *Chocolate* dan berbagai Makanan penutup. Lulusannya akan menghasilkan profil lulusan Sebagai *Asst. Pastry Chef*.



Sertifikasi

Para Lulusan akan memperoleh sertifikasi Lv.5 Kompetensi sebagai pendamping ijazah melalui uji kompetensi yang diselenggarakan oleh Lembaga Sertifikasi (LSP) AKPAR NHI BANDUNG, Dibawah Lisensi BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) dengan skema KKNi (Kompetensi Kerja Nasional Indonesia).

Fasilitas Kampus



Lab. Komputer



Ruang Kelas



Lab. Kitchen



Mock-Up Room



Lab. Pastry



Lab. Resto



Lab. Bar



Individual Kitchen

Unit Kegiatan Mahasiswa



- NAFRO NHI
- Food Photography
- Bari Ngopi
- Melanger
- Basket
- Futsal
- Badminton

dan lainnya!



Prestasi Mahasiswa & Alumni

30+ Medals Over The Years

- *Bocuse d'Or Asia Pasific 2018 - Indonesia*
- *Thailand Ultimate Chef Challenge 2025- Indonesia*
- *Thailand World Junior Chef Battle 2024*
- *1st Winner Masterchef Indonesia 2020*
- *World Skills ASEAN Bangkok 2018*
- *1st Winner Young Chef Competition 2025*
- *Best Of The Best - SIAL Interfood 2025*
- *1st Winner MLA Aussie Meat Academy (2022-2024) 3 Tahun Berturut.*
- *1st Winner Jakarta Butchers Challenge 2023*
- *50 ++ Medals La Cuisine Sial Interfood 2022-2025*
- *1st Winner Miss Muslimah Indonesia 2023*
- *Finalist Young Talant Escoffier Indonesia 2024*
- *Finalist Mojang Bandung 2022*
- *Putra Putri Praja Pariwisata, Duta Favorit Praja Pariwisata 2018*
- *1st Winner - Mika Fest UPI 2022*
- *BALI Salon Culinare 2024*
- *FHI - Salon Culinare 2023*
- *International Halal Chef Competition - 2nd Winner 2023*
- *1st Winner - Hospitour 2024 Pastry Student Competition Dan Masih Banyak Lainnya!*



PERIODE PENDAFTARAN

Gelombang I

Desember hingga
April 2026

Gelombang II

April hingga
Juni 2026

Gelombang III

Juni hingga
Augustus 2026



**Informasi dan
Pendaftaran Langsung**
Scan QR Code



@akparnhi



+62 815 8399 112

AKPAR NHI Bandung

Jl. Raya Lembang No. 112 KM 12,
Lembang, Bandung Barat 40391

WA +62 815 839 9112
pmb.akparnhi.ac.id
akparnhi.ac.id

