

ABSTRAK

Trend dunia kuliner saat ini berkembang dengan pesat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya permintaan masyarakat akan hal baru di dunia kuliner, sehingga pengusaha kuliner berusaha untuk membuat kreasi makanan yang baru dan inovatif untuk memenuhi permintaan masyarakat. Perkembangan industri kuliner yang meningkat dari tahun ke tahun merupakan faktor penunjang berkembangnya industri pariwisata di Indonesia. Hal ini membuat minat masyarakat untuk terjun di dunia kuliner baik sebagai wirausahawan maupun *chef professional* meningkat. Untuk itu dibutuhkan suatu wadah yang mampu mengembangkan sumber daya manusia agar dunia kuliner bisa lebih dikembangkan lagi.

Di kota besar, khususnya di Jakarta sudah banyak terdapat sekolah memasak yang mewadahi minat masyarakat akan bidang kuliner, salah satunya adalah Maison Bleu Centre of Culinary Art, didirikan oleh *chef* Hendry Ramaly Utama pada tahun 2015, Maison Bleu memiliki fokus untuk menciptakan *chef professional* sesuai dengan misi perusahaan, melalui program belajar yang terbagi menjadi dua yaitu *professional cooking program* meliputi *basic course, intermediate course, dan advance course* dan *professional baking & pastry course*. Untuk saat ini, Maison Bleu Centre of Culinary Art hanya memiliki ruang utama yaitu ruang tamu, ruang praktik memasak dan praktik *pastry*, dan restoran. Fasilitas pendukung yang ada dalam ruangan juga kurang memadai sehingga kurang maksimalnya pemanfaatan ruang.

Pada perencanaan interior ini, diharapkan dapat menghasilkan interior yang dapat memberikan kenyamanan secara fisik dan adanya penambahan fasilitas penunjang yang dapat memaksimalkan proses pembelajaran melalui perencanaan fungsi ruang baru serta menciptakan lingkungan yang lebih kondusif saat proses belajar mengajar.

Kata kunci : Sekolah Kuliner, Maison Bleu Centre of Culinary Art, Chef, Contemporer