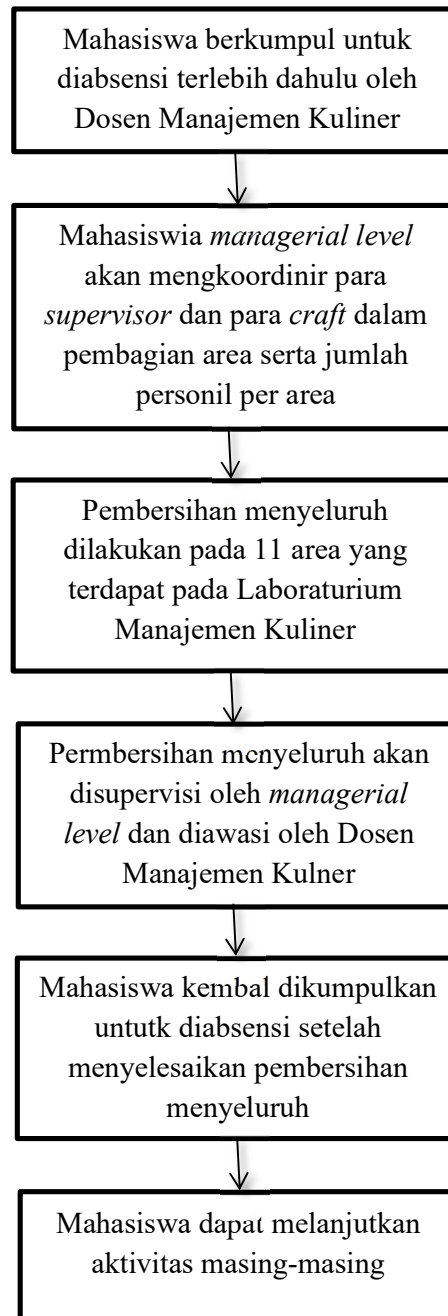


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
	Proses Pembersihan Menyeluruh (<i>General Cleaning</i>)
	Kode : S-01-09-008
	Tanggal : 16 juni 2020
	Revisi :
	Halaman : 4 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang tata cara pelaksanaan pembersihan menyeluruh (<i>general cleaning</i>) oleh Mahasiswa di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan pembersihan menyeluruh (<i>general cleaning</i>) oleh Mahasiswa di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang tata cara atau proses pembersihan menyeluruh (<i>general cleaning</i>) yang dilakukan oleh mahasiswa dan mahasiswi di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner pada setiap hari Jumat di minggu praktek.
3	Definisi 1. Proses merupakan urutan pelaksanaan atau kejadian yang saling terkait, yang bersama-sama mengubah masukan menjadi keluaran; 2. Pembersihan merupakan sebuah proses, cara, atau perbuatan membersihkan; 3. Menyeluruh adalah sebuah perbuatan yang dilakukan secara merata.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner berkumpul di area luar dapur atau laboratorium untuk diabsensi terlebih dahulu oleh Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa yang berada di <i>Managerial Level</i> akan mengkoordinasi para <i>supervisor</i> dan para <i>craft</i> dalam pembagian area pembersihan dan jumlah personil per area pembersihan yang terdiri dari <i>managerial level</i>, <i>supervisor</i> dan <i>craft</i>; 3. Pembersihan area dilakukan pada 11 area diantaranya <i>Hot Kitchen I, Hot Kitchen II, Chef Office, Garde Manger, Pastry & Bakery, Butcher, Pizza University, Individual Kitchen, Groceries Store, Locker</i> dan <i>Pantry</i>; 4. Pembersihan menyeluruh dilakukan pada setiap <i>chiller</i> dan <i>freezer, stove, oven, exhaust, sink, working table</i> dan <i>floor</i> yang akan disupervisi oleh <i>managerial level</i> serta diawasi atau dipantau oleh Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 5. Setelah pembersihan menyeluruh (<i>general cleaning</i>) telah selesai dilakukan, mahasiswa akan dikumpulkan kembali untuk diabsensi oleh Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 6. Setelah perabsensian selesai dilakukan, mahasiswa dapat melanjutkan aktivitas lain atau pulang kerumah masing-masing.

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
	Proses Pembersihan Menyeluruh (<i>General Cleaning</i>)
	Kode : S-01-09-008
	Tanggal : 16 juni 2020
	Revisi :
	Halaman : 4 halaman

6 Alur Bagan Prosedur



Report Cleaning Activities

[illegible]

