

LAPORAN KEGIATAN *ON THE JOB TRAINING*
MAHASISWA PRODI *MANAJEMEN KULINER*
DI
THE RITZ-CARLTON HOTEL HONG KONG



Disusun Oleh:

JASON FEBRIANO
2023030004

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2024

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

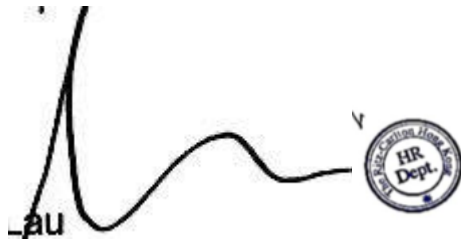
On The Job Training Report

Culinary Management Study Program

Hong Kong The Ritz-Carlton Hotel

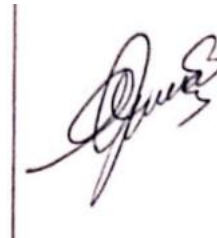
Approve and authorized by:

Human Resource and Learning
Development
Hong Kong The Ritz-Carlton Hotel

A handwritten signature in black ink, followed by a circular blue stamp that reads "HR Dept.".

Elise Lau

Pastry and Bakery Chef
Hong Kong The Ritz-Carlton Hotel

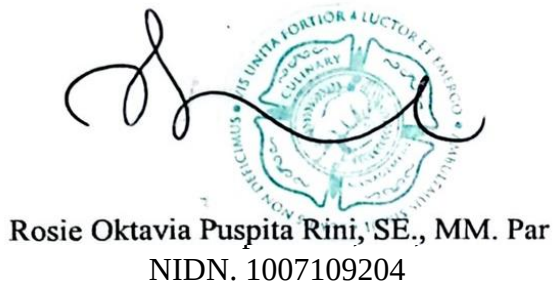
A handwritten signature in black ink, preceded by a vertical line.

Chef Alicia Castillo

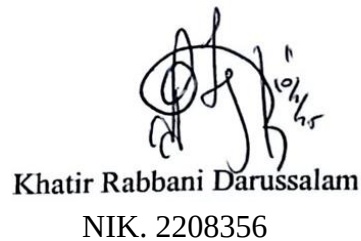
Hong Kong, 16th January 2025
Knowing by,

Head of Study Program

Coordinator Internship

A handwritten signature in black ink, followed by a large, circular green institutional stamp with text in Indonesian and English.

Rosie Oktavia Puspita Rini, SE., MM. Par
NIDN. 1007109204

A handwritten signature in black ink.

Khatir Rabbani Darussalam
NIK. 2208356

HALAMAN PENGESAHAN

On The Job Training Report

Culinary Management Study Program

Hong Kong The Ritz-Carlton Hotel

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan nama:

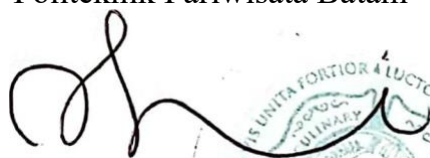
Nama : Jason Febriano

NIM : 2023030004

Program Studi : Manajemen Kuliner

Telah Melaksanakan OJT/Kerja di hotel The Ritz Carlton Hong Kong semalam 6 bulan mulai dari 22 Juli 2024 - 19 Januari 2025.

Hong Kong, 19 Januari 2025

Mengetahui,	
Human Resource and Learning Development The Ritz Carlton Hong Kong 	Kepala Prodi Manajemen Kurikuler Politeknik Pariwisata Batam  Rosie Oktavia Puspita Rini, SE., MM. NIDN. 1007109204  Par
Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam  Khatir Rabbani Darussalam NIK. 2208356	Dosen Pembimbing OJT  Christina Koh, M. Tr. Par NIK.2001239

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Jason Febriano

NIM : 2023030004

Program Studi : Manajemen Kuliner

Menyatakan dengan in sesungguhnya bahwa proyek akhir yang saya tulis ini benar- benar tulisan saya dan bukan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Hongkong, 19 Januari 2025

Yang Membuat Pernyataan,



Jason Febriano

KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat-Nya dan berkatnya saya sebagai penulis laporan ini dapat menyelesaikan laporan akhir dengan baik dan tepat waktu serta menjalani program magang saya dengan baik.

Laporan ini adalah laporan magang penulis selama 6 bulan di hotel The Ritz- Carlton dan di bagian departemen pastry dan bakery. Dalam Penyusunan laporan ini terdapat beberapa pihak yang mendukung laporan ini selesai dengan baik dengan terlibatnya secara langsung maupun tidak langsung. Dengan itu, saya ingin berterima kasih dengan sebesar- besarnya pada pihak-pihak yang saya hormati, diantaranya :

1. Ibu Siska Amelia Maldin, M.Pd., selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ibu Rosie Oktavia Puspita Rini, SE., MM. Par, selaku Kepala Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam serta Dosen Pembimbing
3. Chef Alicia Castillo, selaku Chef Pastry & Bakery hotel The Ritz-Carlton Hong Kong.
4. Terkasih Orang Tua saya dan keluarga saya yang mendukung saya dari awal magang hingga akhir.
5. HRD The Ritz-Carlton Hong Kong yang memberi saya kesempatan interview magang hingga diterima menjadi salah satu trainee The Ritz-Carlton Hong Kong dan semua kepedulian dan keterbukaan yang ditunjukkan.
6. Team Pastry & Bakery yang memberi saya kesempatan berkembang dan belanja dalam industri kuliner hotel, teruntuk para chef yang telah mengajari saya.
7. Teman-teman trainee yang selalu berbagi cerita dan saling berbagi pengalaman dalam menjalani magang.
8. Serta pihak-pihak lainnya yang telah mendukung lancarnya kegiatan magang saya

Saya yakin laporan yang saya buat belum sempurna, maka dari itu saya mempersilakan pembaca untuk memberi kritik dan saran sebagai masukan kedepannya yang lebih baik.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	1
BAB I PENDAHULUAN.....	2
A. LATAR BELAKANG MAGANG.....	2
B. TUJUAN MAGANG	3
C. MANFAAT MAGANG	3
D. TEMPAT MAGANG.....	5
E. JADWAL WAKTU MAGANG	5
BAB II TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG	6
A. Sejarah Singkat The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong.....	6
B. Sejarah Hotel.....	7
D. The Golden Standards	10
E. The Ritz Carlton Hong Kong.....	12
F. Prestasi – Prestasi yang dicapai oleh The Ritz Carlton Hong Kong.....	12
G. Struktur Organisasi.....	13
BAB III PELAKSANAAN <i>ON THE JOB TRAINING</i>	16
A. Pelaksanaan Kerja	16
B. Kendala yang dihadapi	16
C. Solusi Pada Kendala Yang Dihadapi	17
BAB IV KESIMPULAN	19
A. Kesimpulan.....	19
B. Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN.....	21
A. CV dan Application Letter	21
B. LoA Sebelum Magang	23
C. Sertifikat Magang	24
D. Surat Referensi dari Perusahaan.....	25
E. Internship Performance Evaluation.....	26

F. Dokumentasi	29
G. Daily Activities	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong	5
Gambar 2. 1 Caesar Ritz	7
Gambar 2. 2 The Rits-Carlton Boston	7
Gambar 2. 3 Auguste Escoffier	9
Gambar 2. 4 The Ritz Carlton Logo	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Curriculum Vitae.....	21
Lampiran 2 Curriculum Vitae hal. 2	22
Lampiran 3 Application Letter	23
Lampiran 4 Sertifikat Magang	24
Lampiran 5 Student Performance Evaluation	26
Lampiran 6 Daily Activities	37

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MAGANG

Pada masa ini, industri pariwisata mulai dihidupkan kembali setelah masa pandemi yang telah melemahkan perkembangan industri pariwisata selama beberapa tahun. Hal ini membuat industri perhotelan yang merupakan bagian dari industri pariwisata berfokus melakukan operasional yang lebih baik untuk public Kuliner maupun restaurant perhotelan yang kembali menarik perhatian public menjadi tantangan bagi hotel sendiri agar menu yang mereka bangun dapat dijual dan menarik bagi publik. Maka, dibutuhkannya sumber daya manusia yang terpelajar untuk membantu perkembangan hotel untuk mencapai tujuan hotel yang lebih baik. Dengan dibutuhkannya sumber daya manusia yang memadai untuk operasional kuliner perhotelan, terjadinya pertukaran pengetahuan dengan jasa dimana sumber daya manusia dari institusi pendidikan yang membutuhkan pengalaman di perhotelan dengan jasa yang dibutuhkan oleh perhotelan. Oleh karena itu, pihak kampus dengan fokus pariwisata memberi kesempatan mahasiswa/i menjalani magang agar mahasiswa memiliki kesempatan belajar dan mengetahui sistem kerja industri perhotelan, juga pihak perhotelan yang terbantu dengan jasa tenaga kerja yang terpelajar.

Praktik Kerja Nyata atau Magang ialah kegiatan atau program belajar sekaligus berlatih bekerja secara langsung dalam suatu perusahaan dalam beberapa waktu, yang dalam pelaksanaannya pihak perusahaan wajib memberikan tugas, tanggungjawab, pelatihan serta membimbing peserta magang dan pada saat program berakhir memberikan penilaian serta evaluasi.

On-the Job Training (OJT) atau Praktik kerja nyata merupakan salah satu kegiatan wajib yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam sebanyak 2 periode, masing-masing periode dilakukan dalam jangka waktu 6 bulan per periodenya. Periode pertama dilakukan oleh mahasiswa pada semester 3 atau semester 4 sedangkan untuk periode kedua dilakukan pada semester semester 8. Diharapkan kegiatan ini dapat menambah pengalaman kerja mahasiswa untuk menjadi bekal menempuh jenjang karir selanjutnya sesuai dengan bidang yang ditekuni masing-masing mahasiswa di dalam Manajemen Kuliner.

Kegiatan pelaksanaan magang yang saya lakukan di salah satu hotel bintang lima di Hong Kong yaitu Ritz-Carlton mengenalkan saya budaya kerja industri

perhotelan yang bekerja secara efektif, efisien, cepat dan tepat. Pelaksanaan magang yang dijalani selama 6 bulan memberi saya kesempatan untuk mengenali sistem kerja luar negeri, mengembangkan hubungan relasi serta pengetahuan di dunia profesional. Dengan begitu mahasiswa/i dapat mengetahui dan membandingkan sistem kerja yang lebih baik untuk diterapkan serta ilmu kuliner yang sangat luas.

B. TUJUAN MAGANG

Tujuan dilaksanakannya Kerja Nyata ini adalah untuk memberikan gambaran kepada mahasiswa dan mahasiswi bagaimana situasi kerja di industri yang tidak dapat dialami selama teori di kampus. Hal ini juga bisa dijadikan bahan untuk pelatihan dan persiapan diri sebelum benar-benar memasuki dunia kerja. Praktik kerja nyata pada dasarnya mempunyai tujuan yang sangat bermanfaat bagi para mahasiswa maupun mahasiswi yang telah menjalankannya, adapun tujuan dari program ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan kurikulum perkuliahan.
2. Untuk mempraktekkan secara langsung hasil yang penulis dapat dalam bangku perkuliahan.
3. Untuk menambah pengalaman kerja penulis untuk membantu mempermudah karir penulis kedepannya.
4. Untuk meningkatkan kemampuan dan pemahaman penulis baik secara teori maupun praktik terutama di bidang *Pastry* dan *Bakery*.
5. Untuk memberikan gambaran tentang iklim kerja di Kuliner
6. Untuk menumbuhkan dan meningkatkan sikap profesional dalam bekerja.
7. Untuk meningkatkan kecerdasan, kreativitas dan keterampilan penulis agar dapat menjadi manusia yang bertanggung jawab dalam bidang pekerjaan yang ditekuni.

C. MANFAAT MAGANG

Praktik Kerja Nyata mempunyai manfaat yang sangat besar bagi mahasiswa, perguruan tinggi, dan perusahaan, adapun manfaat praktik kerja nyata tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa, sebagai berikut:
 - a. Dapat memperoleh wawasan luas mengenai seluk beluk dunia kerja.
 - b. Dapat menambah pengalaman kerja dengan tujuan menambah kesempatan kerja di masa depan.

- c. Dapat meningkatkan rasa percaya diri, disiplin dan tanggung jawab.
- d. Mengetahui arti penting disiplin dan tanggung jawab dalam melaksanakan tugas yang diberikan.
- e. Dapat memahami, memantapkan dan mengembangkan pelajaran yang diperoleh di kampus, dan menerapkannya langsung di dunia kerja.
- f. Untuk menambah dan memperluas koneksi dengan orang-orang baru, baik itu karyawan maupun tamu-tamu hotel.

2. Bagi perguruan tinggi, sebagai berikut:

Terwujudnya visi dan misi perguruan tinggi yaitu menghasilkan mahasiswa yang siap untuk bersaing dalam dunia kerja melalui pelatihan praktik kerja nyata.

Sebagai acuan bagi kampus dalam melihat perbandingan antara praktek kerja nyata yang di dapat mahasiswa dengan teori yang diajari di kampus.

Bertambahnya inovasi-inovasi baru dari pengalaman peserta didik praktek kerja lapangan yang dapat diaplikasikan oleh kampus.

Terjalinnya hubungan kerja sama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga instansi lainnya.

3. Bagi perusahaan, sebagai berikut:

Hotel mendapat dukungan berupa tenaga kerja dan inovasi dari peserta didik yang melaksanakan praktik kerja nyata.

Menjadi referensi untuk menentukan perencanaan peningkatan di bidang sumber daya manusia melalui potensi yang dimiliki oleh mahasiswa yang melakukan praktik kerja nyata.

Menjalinkan kemitraan yang baik antara hotel dengan kampus.

D. TEMPAT MAGANG



Gambar 1.1. Logo The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong

The Ritz-Carlton Hong Kong adalah sebuah ikon kemewahan yang menjulang tinggi di atas cakrawala Hong Kong. Terletak di *International Commerce Centre*, hotel

ini menawarkan pengalaman menginap yang tak terlupakan dengan pemandangan kota yang spektakuler. Setiap kamar dan suite dirancang dengan elegan dan dilengkapi fasilitas modern. Para tamu dapat menikmati berbagai fasilitas kelas dunia, seperti spa mewah, kolam renang indoor, dan restoran bintang Michelin. Pengalaman kuliner di sini adalah sebuah perjalanan gastronomi yang memanjakan lidah. Dengan lokasi yang strategis, The Ritz-Carlton Hong Kong adalah pilihan sempurna bagi mereka yang mencari kemewahan dan kenyamanan selama berada di Hong Kong.

Alasan saya memilih The Ritz-Carlton Hong Kong Hotel yang beralamat di *International Commerce Centre, 1 Austin Road West, Kowloon*. Tempat ini dipilih untuk tempat magang pertama penulis karena penulis ingin mengetahui budaya kerja di luar negeri serta pengetahuan dapur di hotel bintang lima yang pasti berbeda dengan hotel berbintang lainnya. Karena setiap Hotel berbintang memiliki SOP, Peraturan, kinerjanya masing masing sehingga terbentuknya Ciri-Khas dari setiap hotel tersebut.

E. JADWAL WAKTU MAGANG

Waktu dan tempat pelaksanaan *on the job training* yaitu:

Tempat : The Ritz-Carlton, Hong Kong
Periode : 23 Juli 2024 – 19 Januari 2025
Departemen : *Pastry & Bakery*

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG

A. Sejarah Singkat The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong

1. Tentang Rits-Carlton Hongkong

The Ritz-Carlton Hong Kong adalah sebuah ikon kemewahan yang telah mengubah lanskap perhotelan di Hong Kong. Terletak di puncak *International Commerce Centre*, salah satu gedung tertinggi di dunia, hotel ini telah menjadi simbol prestise dan keanggunan sejak dibuka pada tahun 2011.

Sejak awal, The Ritz-Carlton Hong Kong telah menarik perhatian dunia dengan desain arsitekturnya yang megah dan pemandangan kota Hong Kong yang memukau. Setiap detail interior hotel ini dirancang dengan cermat, menggabungkan unsur modern dan klasik untuk menciptakan suasana yang hangat dan mewah. Jendela-jendela besar yang menghadap ke Victoria Harbour menawarkan pemandangan panorama yang tak terlupakan bagi para tamu.

Sebagai bagian dari jaringan hotel Ritz-Carlton yang terkenal dengan standar pelayanan yang tinggi, The Ritz-Carlton Hong Kong mewarisi reputasi global akan kemewahan dan kenyamanan. Setiap tamu yang menginap di sini akan merasakan pelayanan yang sangat personal dan perhatian terhadap detail yang luar biasa. Mulai dari saat kedatangan hingga keberangkatan, staf hotel yang terlatih dengan baik akan memastikan setiap kebutuhan tamu terpenuhi.

Selain menawarkan akomodasi mewah, The Ritz-Carlton Hong Kong juga memanjakan para tamu dengan berbagai fasilitas kelas dunia. Spa yang luas menawarkan beragam perawatan yang menenangkan, sementara kolam renang indoor menyediakan tempat yang sempurna untuk bersantai sambil menikmati pemandangan kota. Beberapa restoran di hotel ini telah meraih bintang Michelin, menyajikan hidangan lezat yang menggabungkan cita rasa lokal dan internasional.

Sejak dibuka, The Ritz-Carlton Hong Kong telah menjadi tujuan favorit bagi para selebriti, tokoh bisnis, dan wisatawan kelas atas yang mencari pengalaman menginap yang tak terlupakan. Hotel ini juga sering menjadi tuan rumah bagi berbagai acara eksklusif, seperti konferensi internasional, pernikahan mewah, dan perayaan khusus.

Dengan segala keunggulannya, The Ritz-Carlton Hong Kong telah berhasil menempatkan diri sebagai salah satu hotel terbaik di dunia. Hotel ini tidak hanya menawarkan akomodasi mewah, tetapi juga pengalaman yang tak terlupakan bagi setiap tamu.

B. Sejarah Hotel



Gambar 2. 1 Caesar Ritz



Gambar 2. 2 The Ritz-Carlton Boston

Sejarah perusahaan hotel ritz carlton, L.L.C. berasal dari ritz carlton, Boston. Standar layanan, santapan, dan fasilitas landmark boston ini menjadi tolok ukur bagi semua hotel dan *Resort Ritz Carlton* di seluruh dunia. Warisan Ritz Carlton, Boston dimulai dengan pengusaha hotel terkenal Cesar Ritz, “raja para pelaku bisnis perhotelan dan pelaku bisnis perhotelan bagi para Raja”. Filosofi permukaan dan inovasi ini mendefinisikan ulang pengalaman hotel mewah di Eropa melalui manajemennya di The Ritz Carlton di London. The Ritz Carlton, Boston merevolusi perhotelan di Amerika dengan menciptakan suasana mewah:

1. Kamar mandi pribadi di kamar tamu
2. Kain yang lebih ringan di ruang tamu untuk memungkinkan pencucian lebih menyeluruh
3. Seragam dasi putih dan celemek untuk pelayan, dasi hitam untuk *maitre d'* dan jas pagi untuk semua staf lainnya, kondusif untuk penampilan formal dan profesional
4. Bunga pertama yang luas di seluruh area umum
5. *A la cart dining*, memberikan pilihan bagi pengunjungnya
6. Masakan gourmet, memanfaatkan kejeniusan dan metode memasak Tuan Auguste Escoffier
7. Lobi yang familier dan lebih kecil untuk pengalaman tamu yang lebih personal

Cesar Ritz meninggal pada tahun 1918 tetapi istrinya Marie melanjutkan perluasan hotel dengan menggunakan namanya. Di Amerika Serikat, perusahaan investasi Ritz Carlton didirikan oleh Albert Keller yang membeli dan mewaralabakan nama tersebut. Pada tahun 1927 *The Ritz Carlton*, Boston, dibuka dan hotel lainnya menyusul di New York (di Madison dan 54th), Philadelphia, Pittsburgh, *Atlantic City* dan Boca Raton. Namun, pada tahun 1940 tidak ada hotel yang beroperasi kecuali The Ritz Carlton, Boston hanya karena pemilik kaya mampu mempertahankan operasinya.

The Ritz-Carlton, Boston

The Ritz Carlton, Boston mewujudkan visi Cesar Ritz, kecerdikan Yankee, dan kepekaan sosial Boston. Pada tahun 1927, Edward N. Wyner, seorang pengembang *real estat* lokal Boston, diminta oleh Walikota Curley untuk membangun sebuah dunia hotel kelas. Wyner yang sedang membangun gedung apartemen dan saat itu sedang naik ke lantai dua, menyetujui dan mengubah gedung apartemen tersebut menjadi hotel. Karena reputasi Ritz di Eropa dan masyarakat kosmopolitan di Boston, Wyner tahu nama The Ritz-Carlton akan mengamankan kesuksesan segera. Dia mendapat izin dari The Ritz-Carlton Investing Company dan Paris Ritz untuk menggunakan nama tersebut dan mulai menciptakan kemewahan di jantung kota Boston. Ritz- Carlton, Boston dibuka pada 19 Mei 1927 dengan tarif kamar \$15.

Dalam tradisi Cesar Ritz, Wyner sangat teliti dalam menjaga privasi tamunya; sebuah kebijakan yang dipatuhi secara ketat saat ini di semua hotel Ritz-Carlton. Oleh karena itu, para elit tertarik ke hotelnya. Namun, ia juga sangat menyadari peran dan reputasi hotel di mata masyarakat: selama depresi, Wyner menyalakan lampu di kamar hotel yang kosong untuk menggambarkan aura kesuksesan. Pada dasarnya, The Ritz-Carlton, Boston adalah klub swasta untuk orang-orang kaya. Hingga tahun 1960-an, Hotel ini sangat formal. Para tamu diperiksa secara teratur untuk mengetahui apakah mereka terdaftar dalam Daftar Sosial atau Who's Who dan pihak hotel terkadang melakukan pemeriksaan lebih jauh dengan memeriksa kualitas kertas tulis yang digunakan para tamu untuk menulis permintaan reservasi ke hotel (jika kualitasnya tidak cukup tinggi, kualitas, mereka ditolak).

Aturan berpakaian diberlakukan untuk semua tamu, sebagian besar karena formalitas masyarakat Boston. Restoran juga sangat ketat dalam hal siapa yang mereka

terima. Wanita tidak diperbolehkan makan siang sendirian di The Cafe. Wanita tanpa pendamping tidak diizinkan memasuki The Ritz Bar sampai tahun 1970.



Gambar 2. 3 Auguste Escoffier

Masakan di restoran hotel diciptakan dalam tradisi suci dari mitra Cesar Ritz, Auguste Escoffier. Masakan di The Ritz-Carlton selalu klasik tapi tidak pernah membosankan, inovatif tapi tidak pernah trendi. Hidangan populer "*Lobster au Whiskey*" disajikan pada pembukaan hotel malam pada tahun 1927 dan tetap menjadi menu makan malam favorit hingga saat ini.

Kombinasi masakan dan suasana memastikan restoran adalah "tempat" untuk melenggang, menampilkan musik hebat seperti Benny Goodman dan Tommy Dorsey. Atapnya ditutup pada tahun 1944, tapi ternyata dibuka kembali dan meraih kesuksesan besar pada musim panas 1995. Saat ini, para tamu dapat menikmati santapan gourmet dan menari di bawah bintang-bintang diiringi pertunjukan band besar.

Lebih banyak drama yang ditulis atau dikerjakan ulang di hotel Boston dibandingkan di tempat lain di Amerika Serikat. Richard Rodgers menggubah "*Ten Cents a Dance*" dengan piano di suite Ritz-Carlton, Oscar Hammerstein menulis lirik "Edelweiss" di kamar mandi saat menginap semalam dan Tennessee Williams menulis bagian dari "*A Streetcar Named Desire*" saat menjadi tamu di hotel. Selain menjadi tuan rumah bagi sejumlah tokoh terkenal, hotel ini juga menampung sejumlah besar hewan termasuk: Rin Tin Tin, Morris si Kucing, dan Louis si Angsa (karakter sentral dalam buku anak-anak klasik karya E.B. White "*The Trumpet of the Swan*").

Hotel ini memiliki toko pelapis dan percetakan sendiri dan bahkan memiliki pengrajin yang tugas utamanya adalah mengecat garis-garis emas pada furnitur hotel. Karena kemudahan ini, hotel sering kali memenuhi kebutuhan tamu-tamu penting. Sebuah suite untuk Joan Crawford didekorasi dengan pepermint Lifesavers karena itu adalah permen favoritnya dan perabotan ruang tamu di kamar Winston Churchill dilapisi kembali dengan warna merah, warna favoritnya.

Edward Wyner meninggal pada tahun 1961. Pengembang lahan Cabot, Cabot & Forbes dan ketuanya dan pemegang saham utama, Gerald W. Blakely, memiliki dan mengelola hotel tersebut. Namun, warisan Ritz dialami bersama Charles Ritz, putra Cesar Ritz, yang merupakan anggota dewan aktif The Ritz-Carlton sampai kematiannya pada tahun 1977. Pada tahun 1983, Blakely menjual hotel dan hak atas nama The Ritz-Carlton kepada William B. Johnson, yang mendirikan The Ritz-Carlton Hotel Company.

The Ritz-Carlton Logo



Gambar 2. 4 The Ritz Carlton Logo

Singa dan mahkota Logo Ritz Carlton merupakan kombinasi dari stempel kerajaan Inggris (mahkota) dan logo pendukung keuangan (singa). Logo ini dirancang oleh Cesar Ritz.

C. Visi, Misi dan Motto

Visi

“The Ritz-Carlton inspires life’s most meaningful journeys.”

Misi

“Provide genuine care and exceptional products and services resulting in profit leadership.”

Motto

“We are Ladies and Gentlemen Serving Ladies and Gentlemen.”

D. The Golden Standards

Dalam menjalankan tugas nya sebagai salah satu “*Ladies and Gentlemen*” yang bekerja di The Ritz-Carlton, “*The Gold Standards*” berfungsi sebagai pedoman dan petunjuk yang digunakan untuk menjalankan tugasnya. “The Gold Standards” tergabung dari berbagai filosofi bagaimana cara melayani tamu, dan janji janji

perusahaan untuk setiap orang yang bekerja di The Ritz-Carlton, yang adalah sebagai berikut:

1. CREDO

The Ritz-Carlton is a place where the genuine care and comfort of our guests is our highest mission. We pledge to provide the finest personal service and facilities for our guests who will always enjoy a warm, relaxed, yet refined ambience. The Ritz-Carlton experience enlivens the senses, instills well-being, and fulfills even the unexpressed wishes and needs of our guests.

2. The Employee Promise

At The Ritz-Carlton, our Ladies and Gentlemen are the most important resource in our service commitment to our guests.

By applying the principles of trust, honesty, respect, integrity and commitment, we nurture and maximize talent to the benefit of each individual and the company.

The Ritz-Carlton fosters a work environment where diversity is valued, quality of life is enhanced, individual aspirations are fulfilled and The Ritz-Carlton Mystique is strengthened.

3. Three Steps Of Service

- a. A warm and sincere greeting. Use the guest's name.*
- b. Anticipation and fulfillment of each guest's needs.*
- c. Fond Farewell Give a warm good-bye and use the guest's name.*

4. Service Values

- a. I build strong relationships and create The Ritz-Carlton guests for life.*
- b. I am always responsive to the expressed and unexpressed wishes and needs of our guests.*
- c. I am empowered to create unique, memorable and personal experiences for our guests.*
- d. I understand my role in achieving the Key Success Factors, embracing Community Footprints, and creating The Ritz-Carlton Mystique.*
- e. I continuously seek opportunities to innovate and improve The Ritz- Carlton experience.*
- f. I own and immediately resolve guest problems.*
- g. I create a work environment of teamwork and lateral service so that the needs of our guests and each other are met.*

- h. *I have the opportunity to continuously learn and grow.*
- i. *I am involved in the planning of the work that affects me.*
- j. *I am proud of my professional appearance, language, and behavior.*
- k. *I protect the privacy and security of our guests, my fellow employees, and the company's confidential information and assets.*
- l. *I am responsible for uncompromising levels of cleanliness and creating a safe and accident free environment.*

E. The Ritz Carlton Hong Kong

The Ritz-Carlton, Hong Kong adalah hotel bintang lima tertinggi di Hong Kong dan tertinggi ketiga di dunia. The Ritz-Carlton adalah merek dari perusahaan Amerika Marriott International. Merupakan hotel tertinggi di dunia saat dibuka pada Maret 2011, hingga dilampaui oleh J Hotel Shanghai Tower pada 28 Desember 2020. Hotel ini juga memiliki beberapa tempat makan termasuk, cafe 100 yang menyajikan berbagai hidangan favorit seperti waffle, sandwich panini, hidangan gurih, afternoon tea, dan makan malam, restoran Italia Tosca di Angelo, restoran Cina Tin Lung Heen, *The Lounge and Bar* yang menyajikan *international all-day dining menu*, dan Cafe 103 yang *signature chocolate afternoon tea*, *Bar rooftop Ozone* yang benar-benar merupakan tempat yang menakjubkan di ketinggian 490 meter di atas permukaan laut.

F. Prestasi – Prestasi yang dicapai oleh The Ritz Carlton Hong Kong

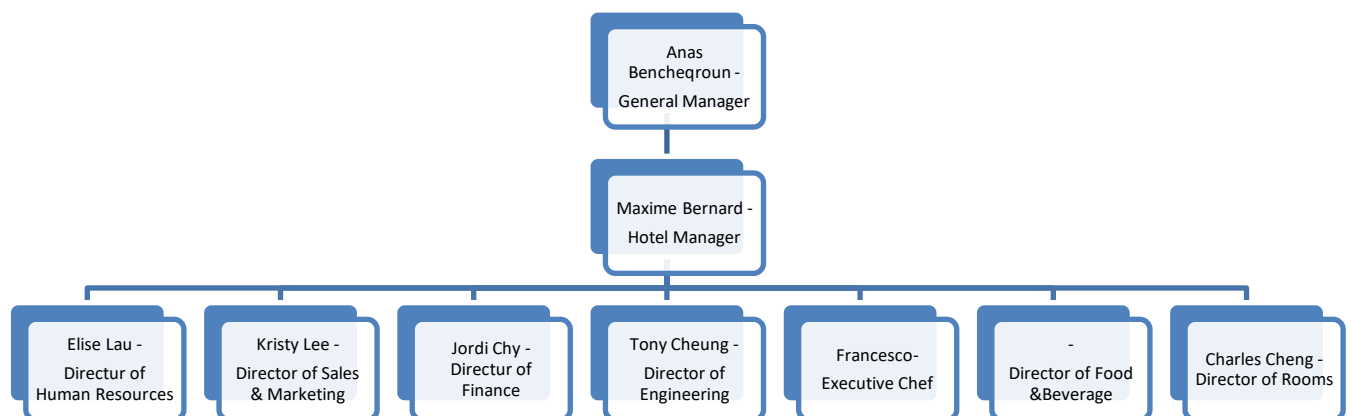
The Ritz Carlton Hong Kong merupakan hotel bintang 5 yang memiliki 118 lantai dan juga banyak outlet. The Ritz Carlton Hong Kong juga memiliki banyak prestasi sebagai berikut.

1. *Best Employers Hong Kong for Generation Y*
2. *Hong Kong Top 100 Most Attractive Employers*
3. *Best of The Best Employers Hong Kong 2015*
4. *No. 1 in Travel+Leisure and Fortune Best in Business Travel Survey*
5. *Tin Lung Heen Restaurant was awarded two Michelin Stars and Tosca was awarded one Michelin star*
6. *Best Employers Asia Pacific*
7. *“Best of the Best” Winner from Robb Report's*

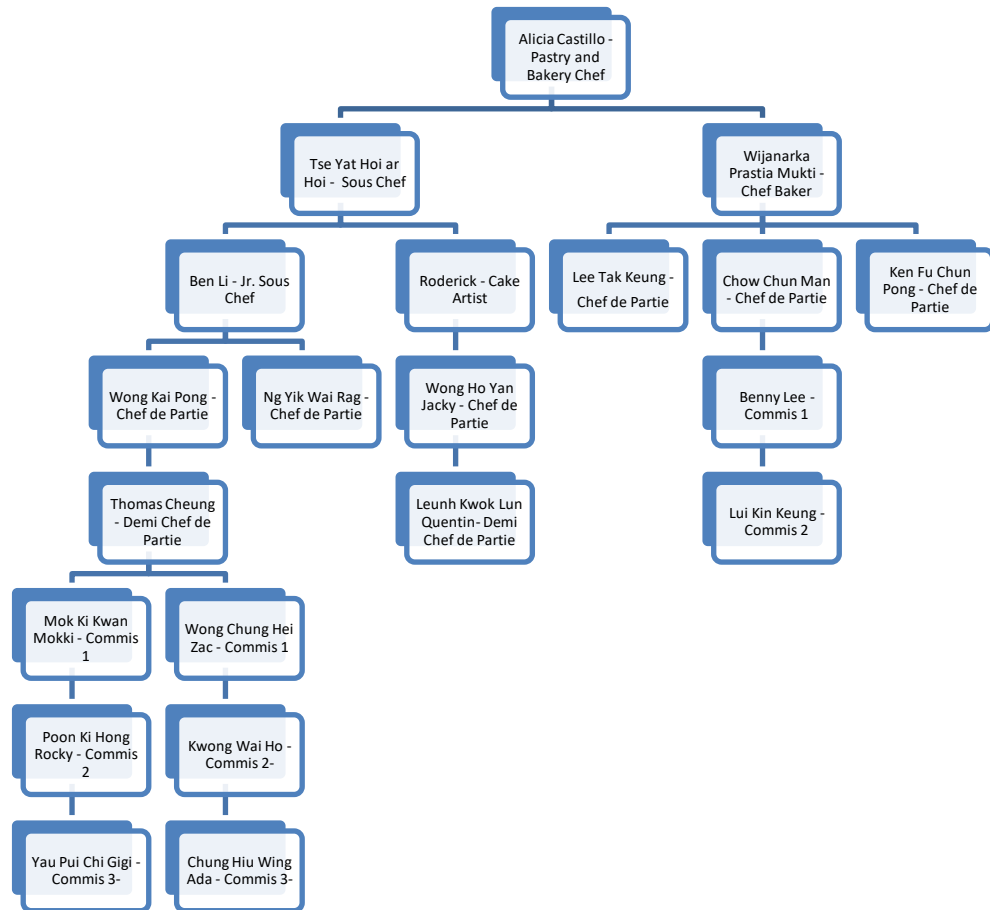
8. *Virtuoso Best of the Best award for Best Achievement in Design*
9. *U.S. News & World Report - Best Hotel in the USA*
10. *Conde Nast Gold List*
11. *AAA Five and Four Diamond Awards*
12. *Forbes Travel Guide Five & four Star Hotels*
13. *Conde Nast Traveler: Readers' Choice Awards - Best in the World*
14. *Travel & Leisure 500 - World's Best Hotels*
15. *Readers of Travel Weekly Magazine Vote the Ritz – Carlton Hotel Company Best Luxury Hotel Chain*

G. Struktur Organisasi

1. Struktur Hotel



2. Struktur Pastry & Bakery



3. Kegiatan Umum Perusahaan

a. *Pastry and Bakery Chef*

- 1) Menyampaikan informasi dari berbagai bagian atas hotel ke para staff dan *trainee* di kitchen
- 2) Melakukan evaluasi rutin
- 3) Bertanggung jawab agar operasional *kitchen pastry & bakery* lancar
- 4) Membuat jadwal kerja
- 5) Bertanggung jawab dalam administrasi *pastry & bakery*
- 6) Sebagai perantara *pastry & bakery* dengan executive chef

b. *Chief Baker*

- 1) Bertanggung jawab untuk roti-roti yang dibutuhkan setiap outlet
- 2) Membuat produk
- 3) Bertanggung jawab dalam mengambil keputusan dalam hal *bakery*

c. *Sous Chef*

- 1) Membantu membuat produk
- 2) Membantu administrasi dan membalas email

- 3) Membantu chef Alicia dalam pemesanan stock bahan
- d. Jr. Sous Chef
 - 1) Membantu kelancaran operasional kitchen pastry & bakery
 - 2) Membantu mengambil keputusan
 - 3) Membantu perkembangan pastry dengan inovasi dan ide baru
- e. *Chef de Partie*
 - 1) Menciptakan produk baru untuk setiap season (seperti *merry christmas*, *chinese new year*)
 - 2) Bertanggung jawab atas outlet yang di pegang
 - 3) Membuat produk
 - 4) Memastikan kelancaran operasional atas outlet masing-masing
- f. *Demi Chef de Partie*
 - 1) Bertanggung jawab ketersediaan stock bahan pendukung pastry tersedia
 - 2) Membuat produk
- g. Commis 1
 - 1) Mengganti *chef de partie* bertanggung jawab jika libur
 - 2) Membantu kelancaran operasional outlet
 - 3) Membuat produk yang dibutuhkan outlet
- h. Commis 2
 - 1) Membantu membuat produk dengan tanggung jawab yang lebih tinggi dibanding commis 3
 - 2) Memastikan setiap outlet yang membutuhkan dessert dan roti terpenuhi
- i. Commis 3
 - 1) Membantu membuat produk
 - 2) Membantu kelancaran operasional

BAB III

PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING

A. Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan magang di hotel The Ritz-Carlton Hong Kong dimulai dari tanggal 23 Juli 2024 – 19 Januari 2025. Penulis ditempatkan di Pastry & Bakery, dimana jam kerja dibagi menjadi 3 bagian, yaitu:

1. 07.00 - 16.00 (Shift pagi bagian *Bakery*)
 - a. *Knead the dough*
 - b. *Runner breakfast*
 - c. *Prepare scone, muffin, bakery*
 - d. *Cleaning*
2. 08.00 - 17.00 (Shift pagi bagian Cafe 102 (*Pastry*))
 - a. *Prepare Afternoon tea set in room dining order, hot pot dessert*
 - b. *Cut the cake*
 - c. *Cleaning*
3. 08.00 - 17.00 (bagian Cafe 103 (*Pastry*))
 - a. *Prepare semua jenis pastry untuk buffet lunch*
 - b. *Potong bread*
 - c. *Bake cannel*
 - d. *Runner lunch*
 - e. *Bantu Chef*
 - f. *Refill Buffet (13.00 -14.00)*
 - g. *Closing (14.00-14.30)*
 - h. *Buat mango jeolucy*
 - i. *Set up buffet*
 - j. *Runner dinner*
 - k. *Bring chiller form 103 to 3f*
 - l. *Cleaning*

B. Kendala yang dihadapi

Kendala-kendala yang dihadapi penulis dalam menjalani masa magang di bagian *pastry & bakery* hotel The Ritz-Carlton, diantaranya:

1. Kendala Komunikasi

Pada awal penulis mulai melaksanakan kegiatan kerja di dapur, penulis cukup kebingungan dengan tata cara orang lokal Hong Kong dalam berbicara menggunakan bahasa Inggris, sehingga adanya beberapa *miscommunication*. Serta susah nya komunikasi dengan steward sebab rata-rata steward yang bekerja ialah orang lokal yang tidak bisa berbahasa Inggris.

2. Budaya Kerja

Budaya kerja di hotel menuntut untuk bekerja dengan cepat dan efektif, sehingga dari awal masuk penulis dituntut untuk paham akan situasi dapur *pastry* dan bekerja dengan cepat.

3. Kepercayaan

Untuk membangun kepercayaan orang lokal Hong Kong sedikit membutuhkan waktu. Oleh karena itu, di awal-awal penulis tidak banyak memegang produk dan mengerjakan produk dalam dapur.

4. Area Dapur

Area dapur *pastry* dan *bakery* di Ritz-Carlton tidak terlalu luas, teruntuk untuk *working table* sehingga dalam melakukan aktivitas sedikit terganggu dan *walkin freezer* yang cukup kecil.

5. Penggunaan Oven

Dikarenakan dapur *pastry* dan *bakery* gabung, maka oven yang tersedia digunakan bersama untuk *pastry* dan *bakery* sehingga jika masuk shift pagi penggunaan oven harus saling menunggu dan produk yang menggunakan oven akan dibuat jika oven sudah mulai renggang dan tidak dipakai.

C. Solusi Pada Kendala Yang Dihadapi

Pada kendala-kendala yang dihadapi adanya solusi dan cara mengatasinya, diantaranya:

1. Kendala Komunikasi

Dalam mengatasi kendala komunikasi, dengan berjalannya waktu penulis mulai memahami sistem kerja dengan bantuan trainee lain yang lebih senior sehingga dalam komunikasi dengan para chef lebih mudah dan penggunaan bahasa Inggris harus yang *to the point* sehingga lebih mudah dimengerti. Untuk komunikasi ke

steward, dapat menggunakan *body language* untuk mendeskripsikan barang atau utensil yang ingin dicari.

2. Budaya Kerja

Untuk budaya kerja yang dituntut cepat dan efektif, dengan seiring waktu dan masukan *chef*, penulis mulai memahami sistem kerja dapur dan meningkatkan speed kerja maupun menyesuaikan waktu dalam menyelesaikan pekerjaan dan tanggung jawab.

3. Kepercayaan

Dalam meningkatkan kepercayaan *chef* di dapur dalam memegang produk, penulis berusaha melakukan pekerjaan dengan lebih baik, misalnya menata garnish dessert dengan lebih rapi dan bagus. Serta meningkatkan inisiatif ketika membantu chef di dapur, dan juga disertai tata krama yang sopan.

4. Area Dapur

Penulis harus pandai dalam menggunakan space working table yang tidak luas dengan tidak berserakan utensil-utensil yang sudah tidak digunakan, maupun *tray-tray* besar. Untuk jalan di area dapur dan *walkin freeze*, kita semua dan para chef harus saling mengalah jika ada yang orang yang lebih berkepentingan seperti sedang membawa tray besar yang berisi *dessert*.

5. Penggunaan Oven

Dalam penggunaan oven dilakukan pembagian untuk *pastry* dan *bakery*, tetapi akan didahulukan yang *urgent* atau yang memang sedang dibutuhkan, sehingga hal ini membutuhkan komunikasi jika ingin *bake* produk agar setelah chef yang menggunakan oven akan memberi tahu kita jika oven sudah bisa dipakai maupun membantu mengatur suhu agar tidak memakan banyak waktu untuk pergantian suhu.

BAB IV

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat penulis berikan dari hasil magang yang telah dijalani selama 6 bulan, yaitu:

1. Dapat memahami aktivitas pekerjaan dalam perhotelan.
2. Berkembangnya hard skill dan soft skill.
3. Mendapat relasi baru dalam bidang yang sama.
4. Mengetahui sistem kerja dapur hotel bintang 5.
5. Mendapat ilmu baru dalam section *pastry & bakery*.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan dari program *On the Training* ini untuk penulis sendiri, kampus dan hotel, yaitu:

1. Penulis
 - a. Meningkatkan rasa ingin menelusuri bidang industri kuliner.
 - b. Lebih aktif mencari tau segala sesuatu yang dipelajari selama magang.
 - c. Lebih pandai memanfaatkan peluang yang ada untuk belajar menambah *knowledge* serta relasi
2. Kampus
 - a. Dapat menjalin relasi lebih luas dengan hotel-hotel di dalam negeri maupun luar negeri.
 - b. Mengajari mahasiswa lebih banyak *knowladge* yang berhubungan dengan dunia kerja perhotelan.
3. Hotel
 - a. Tetap memberi kesempatan mahasiswa untuk melaksanakan magang.
 - b. Memberi masukan atau evaluasi kepada anak magang agar bisa menjadi masukan untuk berkembang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2014). Arti Kata Magang. Diakses pada 20 Desember 2023 dari <https://kbbi.web.id/magang>
- Seputar Magang. (2023, 21 November). Pengertian Magang Menurut Para Ahli. Diakses pada 21 Desember 2023 dari <https://www.seputarmagang.com/2020/01/pengertianmagang-menurut-para-ahli.html>
- The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. (2017). New Employee Orientation Workbook. Hong Kong.

LAMPIRAN

A. CV dan Application Letter

CURRICULUM VITAE BIODATA MAHASISWA			
NAME / NAMA LENGKAP JASON FEBRIANO		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR BATAM, 24 FEBRUARY 2005	
SEX JENIS KELAMIN ☒ MALE ☐ FEMALE LAKI-LAKI PEREMPUAN	NATIONALITY KEBANGSAAN INDONESIA	HEIGHT TINGGI BADAN 160 CM	
STUDENT ID NIM 2023030004	RELIGION AGAMA BUDDHA	WEIGHT BERAT BADAN 97 KG	
HOME ADDRESS / ALAMAT Tanjung Playu (Pasar Pancur) Blok E no.18, Batam, Indonesia.		EMAIL / EMAIL JASONFEBRIANO08@GMAIL.COM	
MOBILE NO. No. PONSEL 081244881415		HOME PHONE NO. No. TELPON RUMAH 08126602222	
POSITION PRACTICAL TRAINING DESIRED (max. 2 divisions in 1 Department Head) ☒ Kitchen Division ☒ Pastry Division ☐ Restaurant Division ☐ Bar Division ☐ Front Office Division ☐ Housekeeping ☐ Other ..F&B Service			
FORMAL EDUCATION / PENDIDIKAN FORMAL			
From Dari	To Hingga	School/Academy/University Sekolah/Akademi/Universitas	
2011	2017	SD BASIC CHRISTIAN SCHOOL	
2017	2020	SMP MAITREYAWIRA BATAM	
2020	2023	SMA MAITREYAWIRA BATAM	
2023	Present	BATAM TOURISM POLYTECHNIC	
LANGUAGES BAHASA		Ability Kemampuan	Certificate Score (if any) Nilai Sertifikat (jika ada)
English Bahasa Inggris	☒ Fair Biasa	☐ Fluent Lancar	
Mandarin Bahasa Mandarin	☒ Fair Biasa	☐ Fluent Lancar	
Other Languages Bahasa Lainnya	☐ Fair Biasa	☐ Fluent Lancar	
WORKSHOP OR COURSES PELATIHAN/KURSUS YANG PERNAH DIKUTI		Year Tahun	Place Tempat
Hospitality Development Program		2023	Batam Tourism Polytechnic
Daily Worker "Sop Ikan"		2023	Tanjung Playu (Pasar Pancur)
Open Pre-Order Bao		2023	Home
SKILLS / KETERAMPILAN			
COMPUTER KOMPUTER ☒ MS. Office Adobe Photoshop		☒ Typewriting Mengetik	☐ Hotel Skills Keterampilan Hotel

Lampiran 1 Curriculum Vitae

Other

HEALTH / KESEHATAN

How is your health?
Bagaimana kesehatan anda?

Do you have any physical disability?
E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc
Adakah anda mengalami cacat fisik?
Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran,
atau lainnya

Have you ever had any operations or serious
disease?
Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan
atau mengidap penyakit serius?

Do you suffer from any disease that requires
medication?
Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang
memerlukan obat-obatan?

Are you pregnant?
Apakah anda sedang mengandung?

☐ Excellent
Sangat Baik

☒ Good
Baik

☐ Fair
Biasa

☐ Yes, please explain
Ya, tolong jelaskan

☒ No
Tidak

☐ Yes, please explain
Ya, tolong jelaskan

☒ No
Tidak

☒ Yes, please explain
Ya, tolong jelaskan
I have gastric that
occasionally happen and
require gastric medicine
for it.

☐ No
Tidak

☐ Yes, please explain
Ya, tolong jelaskan

☒ No
Tidak

FAMILY / KELUARGA

Name Nama	Relationship Hubungan	Home Address Alamat Rumah	Phone /Mobile Telepon/Ponsel
Ramli Sono	Father	Tanjung Piayu(Pasar Pancur) blok E no.18	081268999333
Jan Chu	Mother	Tanjung Piayu(Pasar Pancur) Blok E no.18	081266022222
Jefferson Ng	Brother	Tanjung Piayu(Pasar Pancur) Blok E no.18	082171363252

DECLARATION / PERNYATAAN

☒ I HEREBY DECLARE THAT THE INFORMATION GIVEN IS COMPLETE AND ACCURATE TO THE BEST OF MY KNOWLEDGE. I REALIZE THAT ALL MATERIALS SUBMITTED IN SUPPORT OF MY APPLICATION FOR ADMISSION BECOME THE PROPERTY OF YOUR HOTEL. I AM AWARE THAT ANY MISREPRESENTATION OR MISSION OF FACTS IN MY APPLICATION WILL JUSTIFY THE DENIAL OF ADMISSION, THE CANCELLATION OF ADMISSION OR EXPULSION.

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa semua informasi yang saya sampaikan dalam dokumen ini adalah benar dan akurat. Saya menyadari bahwa semua dokumen yang saya gunakan untuk menunjang aplikasi pendaftaran ini menjadi milik hotel. Apabila diketemukan penipuan/pemalsuan atas informasi yang saya sampaikan, saya bersedia dikenakan sanksi.

Batam, March 1st 2023

Jason Febriano

Lampiran 2 Curriculum Vitae hal. 2



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp + 62 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
<https://btp.ac.id>

APPLICATION LETTER ON THE JOB TRAINING

I, the undersigned below apply for On the Job Training and willing to follow and comply on every procedures and rules that is applied in Hotel and Batam Tourism Polytechnic.



Name : Jason Febriano
Student Number : 2023030004
Passport / ID Card Number : C7079642
Study Program : Culinary Management
Hotel : The Ritz-Carlton Hongkong
OJT Program (Department) : Kitchen Department
Period : July 2024 - December 2024

Batam, 01 march 2024,

Known by,
Head of Study Program
Culinary Management

Rosie Oktavia P R, MM.Par
NIDN : 1007109204

Proposed by,
Student,

Jason Febriano
SN : 2023030004

Lampiran 3 Application Letter

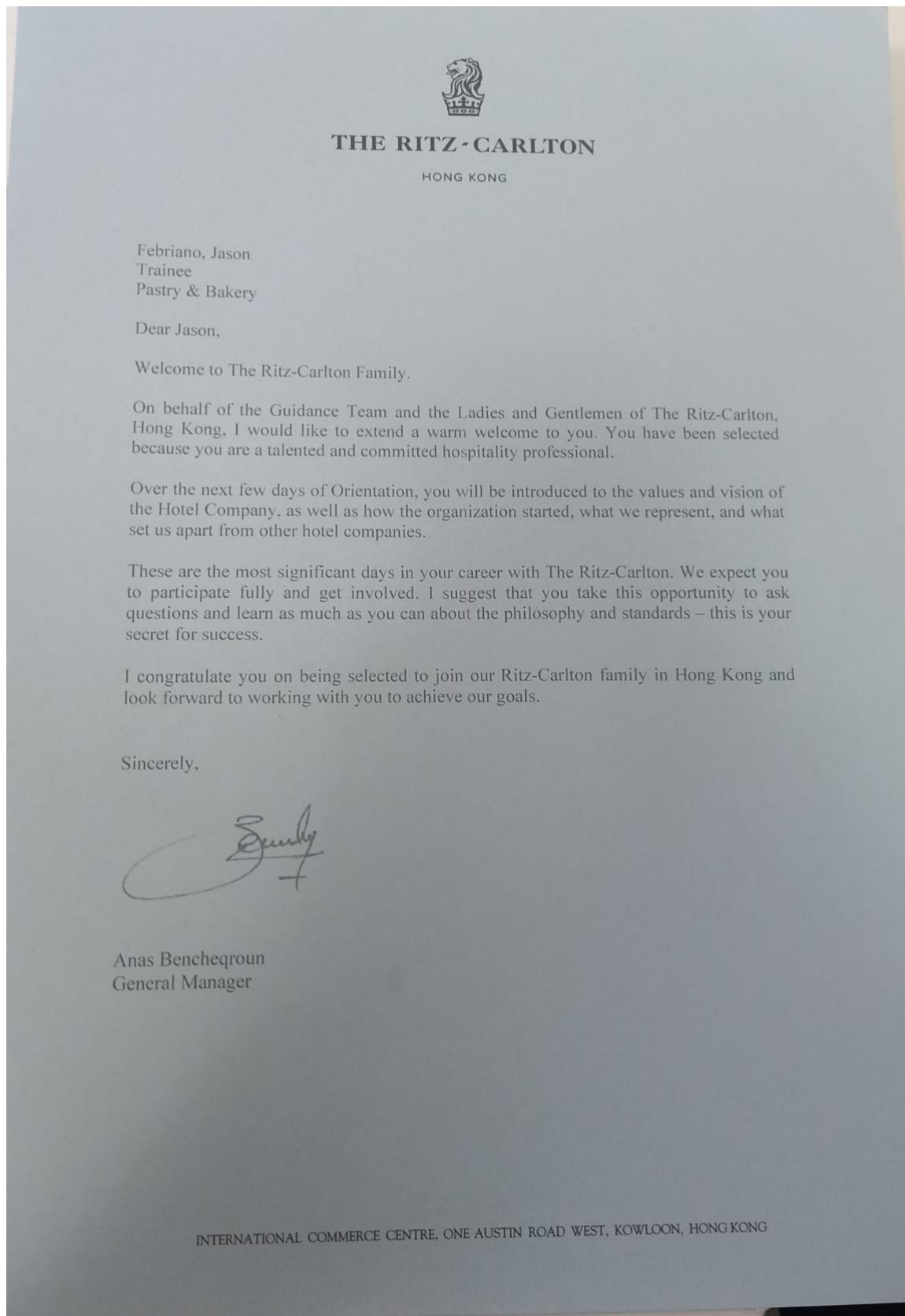
B. LoA Sebelum Magang

C. Sertifikat Magang



Lampiran 4 Sertifikat Magang

D. Surat Referensi dari Perusahaan



Lampiran 5 Surat Referensi dari Perusahaan

E. Internship Performance Evaluation


BTP
Batam Tourism Polytechnic

STUDENT PERFORMANCE EVALUATION

Name : Jason Febriano
Hotel Name of practice : The Ritz-Carlton Hongkong
Department : Pastry-Bakery
Date of Appraisal from : 01 January 2025

The purpose of this evaluation is to provide an objective measure of student performance during the Supervised Field training. Rating will be done in a scale value of 0 – 100 as follows:

Grade: A = 80 – 100 : (Very Good Performance)
B = 68 – 79.99 : (Good Performance)
C = 56 – 67.99 : (Satisfactory Performance)
D = 45 – 55.99 : (Unsatisfactory Performance)
E = 0 – 44.99 : (Poor Performance)
Note : Minimum Passing Grade C = 56 – 67.99

PART 1 ABLITY AND APPLICATION
Please give into application section:

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
A. PERFORMANCE						
1	JOB KNOWLADGE • Understand all aspect of work at outlet of practice assigned • Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned • Mastery of English (written and oral)			65		
2	QUANTITY OF WORK • Output of work has be done • Completion of task and performance of daily duties		75			
3	QUALITY OF WORK • Accurate and neat care of equipment and working areas • Meets work quality requirement • Stability, persistence, orderliness constant work under <u>pressure</u>		75			
CRITERIA & JUSTIFICATION		SCALE VALUE				

Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban, Batam, Kepri – Indonesia
P : +62 778 324 000 | +62 778 3540 888 | SMS/Wa : +62 811 7020 888
E : info@btp.ac.id | W : <http://www.btp.ac.id>

Lampiran 6 Student Performance Evaluation

No		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
B. CHARACTER						
4	MOTIVATION					
	• Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties	90				
	• The desire and effort					
	• Willingness to accept responsibility					
5	COURTESY AND TACT					
	• Politeness, attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)	100				
6	TEAM WORK					
	• Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management	100				
	• Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities					
7	COMMUNICATION					
	• Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate		79			
	• Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively					
8	APPLIED TECHNOLOGY					
	• Ability to use machines and equipment found in the workplace		79			
9	PERSONAL APPEARANCE					
	• Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook	100				
10	ATTENDANTE					
	• Reliability and punctuality to be on job		75			

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
11	PASTRY BAKERY KNOWLEDGE & OPERATIONAL (Choose one regarding their job)					
	Prepare hot and cold dessert	80				
	Prepare and procedure yeast goods	80				
	Prepare and procedure pastries	80				
	Prepare bakery products for patissiers	80				
	Prepare and present gateaux, torten and cakes		75			
	Prepare dessert to meet special dietary requirements		75			
	Prepare and procedure cakes		75			
	Manage workplace relations	100				
	Receive and store stocks	90				
	Prepare and display petits fours	90				
	Prepare and model marzipan		70			
	Prepare and display sugar work			67		
	Plan, prepare and display sweet buffet showpieces	80				
	ability to provide cleanest working area		75			
SCORE = $\frac{\text{TOTAL MARK}}{\text{TOTAL NO}}$		81.4				



PART 2. CAPACITY & AMBITION FOR ADVANCE

1. Check (v) application (more than one section may apply)

REGRESSING	NOT LIKELY TO ADVANCE	PROGRESSING	SATISFACTORY	MAX PERFORMANCE ON JOB
			✓	

2. Students reaction to review and suggestion was : (check (v) one)

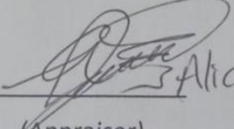
Appreciation (complete willing to strive for improvement)	Interest (Will try to follow suggestion)	Disinterest (Satisfied with present status)	Resentment (feels review is imposition)

3. Review your rating and comments, then briefly outline what action you will take or suggest to maintain, improve or correct the behavior and output of this students as a overall evaluation grade.

He was performed good with strengths in teamwork.
The trainee should focus on asking more questions to deepen his understanding of processes and techniques. With guidance we look forward to seeing his growth.

Date : 8/ January / 2024

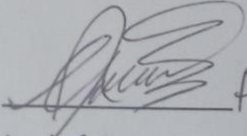
Signature :


Alicia Castillo
(Appraiser)



Hotel Stamp


13 Jan 2015
(Training Personnel)


Alicia Castillo
(Head of Department)

(Student)

F. Dokumentasi















G. Daily Activities

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febiano / 3CHHA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1.	Tuesday	23-07-2024	-	Orientation Day 1 ↳ Telling about past & present The Ritz-Carlton, Hotel Tour, Marriott Bonvoy member.		Day 1
2.	Wednesday	24-07-2024	-	Orientation Day 2 ↳ Learning about the Gold Standard - The Experience, and Harassment Training.		Day 2
3.	Thursday	25-07-2024	-	Orientation Day 3 ↳ Three steps of services, Quiz, Great Food Safe Food Training, and Job Safety Analysis.		Day 3
4.	Friday	26/07/2024	103 (Pastry) (13.00-22.00)	• Refill pastry in 103 (13.00-14.00) • Prepare pastry (make margo jeans) • Reheat the steam cake and cannelé (14.00-16.30) • Set up pastry (17.30-18.00) • Break • Incharge in 103 until (22.00) close.		
5.	Saturday	27/07/2024	-	OFF Day		-
6.	Sunday	28/07/2024	-	OFF Day		-

Lampiran 7 Daily Activities



DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 2023030004
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
7	Monday	29/07/2024	-	Banquet Service Skills Training		
8	Tuesday	30/07/2024	103 (Pastry) (13.00 - 22.00)	• Refill Buffet lunch (13.00 - 14.00) • Closing (14.00 - 14.30) • Bake Cannele • Buat Mango Jealousy • Potong dan steam (steam cake) • Set up Buffet dinner (17.30 - 18.00) • Runner Buffet until 22.00		
9	Wednesday	31/07/2024	103 (Pastry) (13.00 - 22.00)	• Refill Buffet lunch (13.00 - 14.00) • Bake Cannele • Potong and steam (steam cake) • Buat mango Jealousy • Prepare bread yang sudah disedikan • Set up buffet • Runner Dinner buffet • Bring Chiller from 103 to 3F (21.20)		
10	Thursday	1/08/2024	103 (Pastry) (13.00 - 22.00)	• Refill Buffet lunch (13.00 - 14.00) • Closing • Buat mango Jealousy • Bake Cannele • Potong bread • Set up buffet • Runner Dinner Buffet		



DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 2023030004
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
11	Friday	2/08/2024	103 (Pastry) (13.00 - 22.00)	• Refill Buffet (13.00 - 14.00) • Closing (14.00 - 14.30) • Buat mango Jealousy • Bake cannele • Potong bread • Set up buffet • Runner Dinner • Bring Chiller from 103 to 3F		
12	Saturday	3/08/2024	-	OFF Day		
13	Sunday	4/08/2024	-	OFF Day		
14	Monday	5/08/2024	103 (Pastry) (13.00 - 22.00)	• Refill Buffet • Closing • Prepare cannele, mango Jealousy • Potong bread • Set up dinner buffet • Incharge as 103 dinner buffet • Bring Chiller from 103 to 3F • Slice Jealousy (have guests)		
15	Tuesday	6/08/2024	-	Kompon		
16	Wednesday	7/08/2024	103 (Pastry) (13.00 - 22.00)	• Refill Buffet (13.00 - 14.00) • Closing Buffet • Prepare Cannele, Mango Jealousy • Cut Bread • Set up dinner • Runner Buffet • Bring Chiller to 3F (from 103)		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 3CNMA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
17	Thursday	8/08/2024	103 (pastry) (13.00 - 22.00)	- Refill Buffet (13.00 - 14.00) - Closing Buffet - Bake Cannelle - Make mango Jealousy - Cut bread - Set up Dinner - Runner Buffet - Bring chiller from 103 to 3F		
18	Friday	9/08/2024	103 (pastry) (13.00 - 22.00)	- Refill Buffet - Closing Buffet - Prepare Cannelle, mango Jealousy - Cut Bread - Set up Buffet - Break - Runner Buffet - Bring chiller from care 103 to 3F. Off Day		
19	Saturday	10/08/2024	-	Day OFF		
20	Sunday	11/08/2024	-	Day OFF		
21	Monday	12/08/2024	-	Day OFF		
22	Tuesday	13/08/2024	-	Day OFF		
23	Wednesday	14/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	Runner Breakfast (07.00 - 10.30) - Closing Breakfast Buffet - Prepare Muffin (3 flavour) put in the cup		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 3CNMA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
	Wednesday	14/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Break - Tidy up machine mixer, tidy up the work in chiller. - help admin in 103		
24	Thursday	15/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Clean the mixer machine - Runner Breakfast (08.00 - 10.30) - Prepare Muffin (3 flavour) - Break - Tidy up chiller - make put egg yolk, egg whole in chiller (first in first out). - Knead the focaccia - knead the cereal dough - cut tomato - Runner Breakfast - Closing Breakfast Buffet - Prepare Muffin - Prepare bread for 103 & 116 - Clean.		
25	Friday	16/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the focaccia, cereal dough - take croissant dough from freezer - Runner Breakfast - Closing - Prepare Muffin - Prepare melon bun (for tea set)		
26	Saturday	17/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Clean.		



DAILY ACTIVITIES

Name : Jessy Fernando / BCMHA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
27	Sunday	18/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Knead Focaccia, and cereal dough - Cut Tomato - Runner Breakfast - closing - knead the melon Bun and Baked - Prepare scone for teaset (102, 103 & 116) - Prepare muffin - prepare Bread - clean		
28	Monday	19/08/2024	-	Off Day		
29	Tuesday	20/08/2024	-	Day Off		
30	Wednesday	21/08/2024	-	Statutory Holiday		
31	Thursday	22/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Knead Focaccia, cereal dough - Cut Tomato - Take croissant dough from freezer - Runner Breakfast - closing - knead the melon bun and baked - prepare scone for teaset - Help chef another job		
32	Friday	23/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead focaccia, cereal dough - Take croissant dough from freezer - Runner Breakfast - closing - knead melon bun & baked - prepare scone for teaset - prepare muffin - clean		



DAILY ACTIVITIES

Name : Jessy Fernando / BCMHA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
33	Saturday	24/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Knead the Bread Dough - Runner Breakfast - prepare scone & melon Bun (Teaset) - prepare muffin - Help chef		
34	Sunday	25/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Knead The Bread dough - Runner Breakfast - Make Banana Muffin dough - Prepare scone and melon Bun - prepare muffin - clean		
35	Monday	26/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - prepare Bakery Teaset - prepare muffin - clean		
36	Tuesday	27/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - prepare Bakery Teaset - prepare muffin - prepare Bakery for tomorrow		
36	Wednesday	28/08/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- Knead The Bread dough - Runner Breakfast - prepare tea set - prepare muffin - prepare Bakery - clean		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando / 3CNMA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
37.	Thursday	29/08/2024	Bakery -	Day OFF		
38.	Friday	30/08/2024	-	Day OFF		
39.	Saturday	31/08/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Punner Breakfast - Prepare Tea set - Prepare Muffin - Prepare Bakery for time next day		
40.	Sunday	1/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Punner Breakfast - Prepare tea set - Prepare Muffin - Prepare Bakery for Next day - Cleaning		
41.	Monday	2/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Punner Breakfast - Prepare tea set - Prepare Muffin - Prepare Bakery for Next day - Cleaning		
42.	Tuesday	3/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Punner Breakfast - Prepare tea set - Prepare Muffin - Prepare Bakery for Next day - Cleaning		
43.	Wednesday	4/09/2024	-	Day OFF		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	N
44.	Thursday	5/09/2024	-	Day OFF		
45.	Friday	6/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Punner Breakfast - Prepare tea set - Prepare Muffin - Prepare bakery for Next day - Cleaning		
46.	Saturday	7/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Punner Breakfast - Prepare tea set - Prepare Muffin - Prepare bakery - Cleaning		
47.	Sunday	8/09/2024	-	statutory Holiday		
48.	Monday	9/09/2024	Bakery	- Knead the dough - Punner Breakfast - Prepare tea set - Prepare Muffin - Prepare Bakery - Cleaning		
49.	Tuesday	10/09/2024	Bakery →	- Knead dough - Punner Breakfast - Prepare tea set - Prepare Muffin - Prepare bakery		
50.	Wednesday	11/09/2024	- →	Day OFF		
51.	Thursday	12/09/2024	-	Day OFF		



DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 3CMM
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
50.	Friday	13/09/2024	Bakery	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare teaser - 1/2 Muffin - 1/2 Bakery		
53.	Saturday	14/09/2024	Bakery	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare teaser - 1/2 Muffin - 1/2 Bakery - cleaning		
54.	Sunday	15/09/2024	-	Statutory Holiday		
55.	Monday	16/09/2024	Bakery	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare scones & melon bun - 1/2 Muffin - 1/2 Bakery for Next day		
56.	Tuesday	17/09/2024	Bakery	- cleaning - Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare teaser - 1/2 Banana Muffin dough - 1/2 Muffin - 1/2 Bakery for Next day - cleaning		



DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 3CMM
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
57.	Wednesday	18/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare teaser - 1/2 Muffin - 1/2 Bakery - cleaning		
58.	Thursday	19/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - for the tomorrow - Runner Breakfast - Prepare teaser - Prepare Muffin - 1/2 Bakery		
59.	Friday	20/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Put out croissant dough from frozen - Runner Breakfast - Prepare teaser (scone & melon Bun) - Prepare Muffin - cleaning		
60.	Saturday	21/09/2024	-	Day Off		
61.	Sunday	22/09/2024	-	Day Off		
62.	Monday	23/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare teaser, muffin and bakery - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando / 30MMA
Student Number : 2023030004
Department : Pastery / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
65.	Tuesday	24/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare Teaset (scone & Melon Bun) - // MUFFIN - // Bakery		
64	Wednesday	25/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare Teaset - // MUFFIN - // Bakery		
65.	Thursday	26/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Cut the tomato - Bake the Croissant - Runner Breakfast - Prepare Teaset - // MUFFIN - // Bakery		
66.	Friday	27/09/2024	-	Day OFF		
67.	Saturday	28/09/2024	-	Day OFF		
68	Sunday	29/09/2024	-	Day OFF		
69.	Monday	30/09/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare Teaset, MUFFIN, Bakery - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando / 30MMA
Student Number : 2023030004
Department : Pastery / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
70	Tuesday	1/10/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Cut the tomato - Runner Breakfast - Prepare Teaset - // MUFFIN - // Bakery		
71	Wednesday	2/10/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Cleaning - Knead the dough - Runner Breakfast in 102 & 103 - Prepare Teaset, MUFFIN, Bakery - Cleaning		
72	Thursday	3/10/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Put out the Croissant dough - Runner Breakfast in 102 & 103 - Prepare Teaset - Prepare MUFFIN - Prepare Bakery - Cleaning		
73	Friday	4/10/2024	-	Sick leave		
74	Saturday	5/10/2024	-	Day OFF		
75.	Sunday	6/10/2024	-	Day OFF		
76.	Monday	7/10/2024	-	Day OFF		
77.	Tuesday	8/10/2024	-	Day OFF		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Fernando / 30111111
 Student Number : 2013050004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
78	Wednesday	9/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- Knead the dough - prepare help chef made product - Set up Bread in oven - Prepare toastet - cleaning		
79	Thursday	10/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare toastet - Muffin - Bakery		
80	Friday	11/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- cleaning - Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare toastet - Muffin - Bakery		
81	Saturday	12/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- cleaning - Knead the dough - Runner breakfast - Prepare toastet, muffin, bakery		
82	Sunday	13/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- Knead the dough - Runner breakfast - Prepare scone, muffin, bakery - Put Forc (a dough from freezer to chiller) - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Fernando / 30111111
 Student Number : 2013050004
 Department : Pastry & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
83	Monday	14/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- Knead the dough - Cut scones - Put out croissant dough - Runner 102 - Prepare scone - Muffin - Bakery		
84	Tuesday	15/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- Knead the dough - Runner 102 - Prepare scone - Muffin - Bakery		
85	Wednesday	16/10/2024	-	- cleaning - Statutory Holiday (SH)		
86	Thursday	17/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- Knead the dough - Runner 102 - Prepare scone, muffin, bakery - Clean		
87	Friday	18/10/2024	Bakery (07:00 - 16:00)	- Knead the dough - Runner 102 - Prepare scone, muffin, bakery - Clean		
88	Saturday	19/10/2024	-	- Day OFF		
89	Sunday	20/10/2024	-	- Day OFF		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando / 3CMNP

Student Number : 2023030004

Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
90	Monday	21/10/2024	-	Day OFF		
91	Tuesday	22/10/2024	-	Day OFF		
92	Wednesday	23/10/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner 102 - prepare the scones, muffin, bakery - cleaning		
93	Thursday	24/10/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - cut the tomato - Runner 102 - prepare scones - 1/2 muffin - 1/2 bread		
94	Friday	25/10/2024	Bakery (07:00-16:00)	- cleaning - Knead the dough - put out the croissant dough - Runner 102 - prepare scones, muffin, bakery		
95	Saturday	26/10/2024	Bakery (07:00-16:00)	- cleaning - Knead the dough - Runner 102 - prepare scones, muffin, bakery - cleaning		
96	Sunday	27/10/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner breakfast - prepare croissant, muffin, bakery - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando / 3CMNA

Student Number : 2023030004

Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
97	Monday	28/10/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - cut tomato - Runner 102 - prepare croissant - 1/2 muffin - 1/2 Bakery		
98	Tuesday	29/10/2024	-	- cleaning		
99	Wednesday	30/10/2024	-	Day OFF		
100	Thursday	31/10/2024	-	Day OFF		
101	Friday	1/11/2024	-	sick leave		
102	Saturday	2/11/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - prepare scones, muffin, bakery - cleaning		
103	Sunday	3/11/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner 102 - prepare scones - 1/2 muffin - 1/2 Bakery - Knead the dough - Runner breakfast - prepare croissant, muffin, bakery - cleaning		

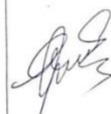
DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando / SCNNH
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
104	Monday	4/11/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare scones, muffin, bakery - Cleaning		
105	Tuesday	5/11/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner 102 - Prepare scones & melon bun - Muffin - Bakery		
106	Wednesday	6/11/2024	-	Day OFF		
107	Thursday	7/11/2024	-	Day OFF		
108	Friday	8/11/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner breakfast - Prepare scones & melon bun - Prepare muffin - Prepare bakery dough for next day - Cleaning		
109	Saturday	9/11/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner breakfast - Prepare scones & melon bun - Prepare muffin - Prepare bakery - Cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrando / SCNNH
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
110	Sunday	10/11/2024	Bakery (07:00-16:00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare teaser, muffin, bakery - Cleaning		
111	Monday	11/11/2024	-	Day OFF		
112	Tuesday	12/11/2024	-	Day OFF		
113	Wednesday	13/11/2024	102 (Pastry) (08:00-17:00)	- Prepare Afternoon teaser - Prepare in room dining order - Clean chiller and dry store		
114	Thursday	14/11/2024	102 (Pastry) (08:00-17:00)	- Prepare Afternoon teaser - Prepare in room dining order - Cleaning chiller and dry store		
115	Friday	15/11/2024	102 (Pastry) (08:00-17:00)	- Prepare Afternoon teaser - Prepare in room dining order - Muffin pastry platter for 116 - Cut cake - Cleaning chiller and dry store		
116	Saturday	16/11/2024	102 (Pastry) (08:00-17:00)	- Prepare pastry for lunch - Cut mango - Help prepare Afternoon teaser - Runner 103 lunch - Help 103 shift night		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Fernando / 3CUMA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
117	Sunday	17/11/2024	103 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Pastery For lunch - cut bread - help afternoon tea - help night shift 103 Day Off		
118	Monday	18/11/2024	-	Day Off		
119	Tuesday	19/11/2024	-	Day Off		
120	Wednesday	20/11/2024	102 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea set - prepare in room dining order - cut cake - prepare Pastery dinner for 116 F - cleaning chiller and dry store		
121	Thursday	21/11/2024	103 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea set - " " in room dining order - " " Pastery dinner for 116 F - cut the cake - cleaning chiller & dry store		
122	Friday	22/11/2024	103 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea set - prepare in room dining order - " " 116 hot Pastery dinner - cut the cake - cleaning		
123	Saturday	23/11/2024	102 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot Pastery for 116 F - cut the cake - cleaning chiller & dry store.		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Fernando / 3CUMA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
124	Sunday	24/11/2024	103 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot pot dessert. - cut the cake - cleaning		
125	Monday	25/11/2024	-	Day Off		
126	Tuesday	26/11/2024	-	Day Off		
127	Wednesday	27/11/2024	-	Annual leave 2		
128	Thursday	28/11/2024	102 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea set, in room dining, hot pot dessert for 116 - cut the cake - cleaning		
129	Friday	29/11/2024	103 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot dessert for 116 - cut the cake - cleaning		
130	Saturday	30/11/2024	102 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea, in room dining order, hot dessert. - cut the cake. - clean.		
131	Sunday	1/12/2024	103 (Pastery) (08.00 - 17.00)	- Prepare Afternoon tea, in room dining order, hot dessert - cut the cake - cleaning		
132	Monday	2/12/2024	-	Day Off		
133	Tuesday	3/12/2024	-	Day Off		
134	Wednesday	4/12/2024	-	Statutory holiday		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrano / SCNNA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
135	Thursday	5/12/2024	-	statutory holiday		
136	Friday	6/12/2024	102 (PASTRY) (08.00 - 17.00)	- prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot dessert. - cut the cake - cleaning		
137	Saturday	7/12/2024	102 (PASTRY) (08.00 - 17.00)	- prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot dessert. - cut the cake - clean		
138	Sunday	8/12/2024	102 (PASTRY) (08.00 - 17.00)	- prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot dessert for 116 - cut the cake - cleaning		
139	Monday	9/12/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the dough - Runner breakfast - prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
140	Tuesday	10/12/2024	102 (PASTRY) (08.00 - 17.00)	- prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot dessert. - cut the cake - cleaning OFF Day		
141	Wednesday	11/12/2024	-	Day OFF		
142	Thursday	12/12/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the dough - Runner breakfast - prepare scone, muffin, bakery - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrano / SCNNA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastery & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
143	Friday	13/12/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the dough - prepare Runner breakfast - prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
144	Saturday	14/12/2024	102 (PASTRY) (08.00 - 17.00)	- prepare Afternoon tea set, in room dining order, hot dessert. - cut the cake - cleaning Annual leave		
145	Sunday	15/12/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the dough - Runner breakfast - prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
146	Monday	16/12/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the dough - Runner Breakfast - prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
147	Tuesday	17/12/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the dough - Runner breakfast - prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
148	Wednesday	18/12/2024	Bakery (07.00 - 16.00)	- knead the dough - Runner breakfast - prepare scone 102, 105, 116 - // muffin - // bakery - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 3CMAA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
149	Thursday	19/12/2024	102 (pastry) (08.00-17.00)	- Prepare Afternoon tea set - In room dining order - Prepare hot dessert for 116 - Cut the cake - cleaning		
150	Friday	20/12/2024	-	Sick leave.		
151	Saturday	21/12/2024	-	Day OFF		
152	Sunday	22/12/2024	-	Day OFF		
153	Monday	23/12/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare scones - Muffin - Bakery		
154	Tuesday	24/12/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Cleaning - Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
155	Wednesday	25/12/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner breakfast - Prepare scone, muffin, bakery - cleaning		



DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 3CMAA
 Student Number : 2023030004
 Department : Pastry / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
156	Thursday	26/12/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare scone, muffin and bakery - cleaning		
157	Friday	27/12/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
158	Saturday	28/12/2024	-	Day OFF		
159	Sunday	29/12/2024	-	Day OFF		
160	Monday	30/12/2024	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner breakfast - Prepare scone, muffin, bakery - cleaning		
161	Tuesday	31/12/2024	-	Day OFF		
162	Wednesday	1/1/2025	-	Day OFF		
163	Thursday	2/1/2025	-	Annual leave (4)		
164	Friday	3/1/2025	Bakery (07.00-16.00)	- Knead the dough - Runner Breakfast - Prepare scone - Prepare muffin - Prepare bakery - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 204MP

Student Number : 2023030004

Department : Pastery / Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
165	Saturday	4/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner breakfast - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
166	Sunday	5/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner 102 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
167	Monday	6/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner 102 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
168	Tuesday	7/01/2025	-	Day OFF		
169	Wednesday	8/01/2025	-	Day OFF		
170	Thursday	9/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner 102 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
171	Friday	10/01/2025	Bakery (09:00-16:00)	- knead the dough - Runner breakfast - prepare score - / muffin / bakery - cleaning		

DAILY ACTIVITIES

Name : Jason Febrino / 204MP

Student Number : 2023030004

Department : Pastery & Bakery

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
172	Saturday	11/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner 102 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
173	Sunday	12/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner 102 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
174	Monday	13/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner 102 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
175	Tuesday	14/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner breakfast 102 & 103 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
176	Wednesday	15/01/2025	Bakery (07:00-16:00)	- knead the dough - Runner 102 & 103 - prepare score, muffin, bakery - cleaning		
177	Thursday	16/01/2025	-	Day OFF		
178	Friday	17/01/2025	-	Day OFF		
179	Saturday	18/01/2025	-	Annual leave		
180	Sunday	19/01/2025	-	Annual leave		