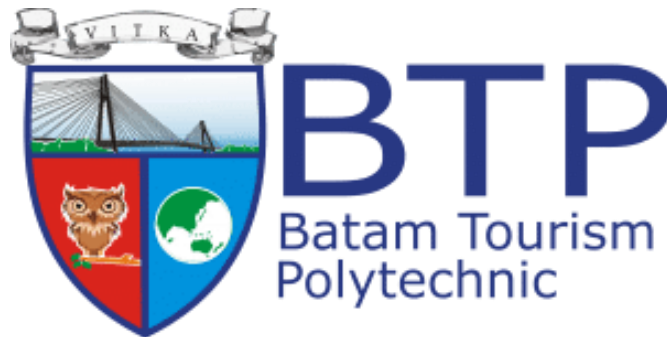


LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING
MAHASISWA
PRODI MANAJEMEN KULINER
BLU HOUSE FINE DINING RESTAURANT
ROSEWOOD HONG KONG



Disusun Oleh :

NAMA : SUSANTI NUR LESTARI

NIM : 2023030008

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Kegiatan On The Job Training Mahasiswa Manajemen Kuliner

Di

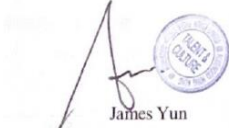
Hotel Rosewood Hong Kong

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan :

Nama : Susanti Nur Lestari
NIM : 202303008
Prodi : Manajemen Kuliner

Telah melaksanakan OJT/Kerja di Rosewood Hotel Hongkong selama 6 bulan,
mulai tanggal 5 Agustus 2024 s/d 2 Februari 2025

Hong Kong, 2 Februari 2025

Mengetahui,	
Talent and Culture Departement  James Yun	Kepala Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam  Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par NIDN. 1018107904
Koordinator OJT/Politeknik Pariwisata Batam  Khatir NIK. 2208356	Dosen Pembimbing OJT  Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc NIDN. 0514028801

KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan nikmat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Nyata Program On The Job Training yang telah dilaksanakan selama enam bulan di Hotel Rosewood Hongkong.

Laporan hasil Praktik Kerja Nyata ini tidak mungkin terwujud tanpa adanya bantuan dari pihak lain baik secara langsung ataupun tidak langsung. oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak yang telah membantu dan mendukung yaitu kepada :

1. Ibu Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd, selaku direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ibu Rosie Rosie Oktavia Puspita Rini, MM. Par selaku kepala program studi manajemen tata hidang di Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah memberi banyak saran dan bantuan dalam menyelesaikan laporan ini.
4. Bapak Khatir selaku coordinator On Job Training pada periode Agustus- Februari 2025.
5. Bapak James Yun selaku Senior Talent Development Officer Rosewood Hong Kong.
6. Bapak Jonathan Soukdeo selaku Executive Pastry Chef Rosewood Hongkong
7. Bapak Giovanni Galeota selaku Chef De Cuisine Blu House Restaurant Rosewood Hongkong
8. Bapak Cheng Yu Choi (Chef Tim) selaku Senior Sous Chef Blu

House Restaurant Rosewood Hongkong yang telah banyak memberi ilmu kepada penulis selama magang di Rosewood Hotel.

9. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam kelancaran penyusunan laporan ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Laporan Praktik Kerja Nyata ini mempunyai banyak kekurangan dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukan. Penulis sangat berterimakasih apabila ada kritik dan saran yang bersifat membangun.

Batam, 10 Februari 2025

Susanti Nur Lestari

2023030008

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Susanti Nur Lestari

NIM : 202303008

Prodi : Manajemen Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa penulisan laporan kegiatan kerja nyata di Rosewood Hongkong ini adalah benar tulisan dari hasil pikiran saya sendiri dan bukan hasil dari plagiasi.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa laporan kerja nyata ini hasil dari plagiasi , baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Batam, 10 Februari
2025

Yang membuat
pernyataan,

Susanti Nur
Lestari

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

KATA PENGANTAR	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR BAGAN	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan <i>On The Job Training</i>	1
1.3 Manfaat <i>On The Job Training</i>	2
1.4 Tempat <i>On The Job Training</i>	2
1.5 Jadwal waktu <i>On The Job Training</i>	2

BAB II TINJAUAN UMUM

2.1 Sejarah Perusahaan	4
2.2 Logo Rosewood	6
2.3 Visi dan Misi Rosewood	6
2.4 Struktur Organisasi	7
2.5 Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab Masing Masing Jabatan	16
2.6 Kegiatan umum Perusahaan	20

BAB III PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING

3.1 Pelaksanaan kerja.....	22
3.2 Kendala yang dihadapi.....	23
3.3 Cara menghadapi kendala	23

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	24
B. Saran.....	24

DAFTAR PUSTAKA.....	25
----------------------------	-----------

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Gambar Rosewood Hongkong

Gambar 1.2 Gambar Tim Bluhouse

Gambar 1.3 Gambar Logo Rosewood Hotel

Gambar 1.4 Gambar Penjabat Eksekutif

Gambar 1.5 Gambar Presiden dan Co Chief Development Officer

Gambar 1.6 Gambar Kepala Pejabat Operasional

Gambar 1.7 Gambar Kepala Pejabat Keuangan

Gambar 1.8 Gambar Co-Chief Development Officer dan Group Head

Legal

Gambar 1.9 Gambar Kepala Pejabat Merek

Gambar 2.1 Gambar Kepala Pejabat Penerangan

Gambar 2.2 Gambar Kepala Pejabat Komersial

Gambar 2.3 Gambar Wakil Presiden Eksekutif, Desain Global dan

Layanan Proyek

Gambar 2.4 Gambar wakil Presiden Eksekutif, Hukum dan Penasihat

Umum

Gambar 2.5 Gambar Wakil Presiden Eksekutif, Pengembangan Produk

dan Konsep Global

Gambar 2.6 Gambar Wakil Presiden, Pengalaman dan Bakat Karyawan

Global

Gambar 2.7 Gambar Wakil Presiden Senior Operasi, EMEAC

Gambar 2.8 Gambar Wakil Presiden Operasi, APAC

Gambar 2.9 Gambar Wakil Presiden, Strategi dan Proyek Perusahaan
Gambar 3.1 Gambar Wakil Presiden Dampak

Sosial

Gambar 3.2 Gambar Wakil Presiden, Pengembangan
Perumahan Global

Gambar 3.3 Gambar Acara Staff Party

Gambar 3.4 Gambar Special Menu di Alfie's Kitchen

Gambar 3.6 Gambar Trainee Gathering Saat Christmas

DAFTAR BAGAN

Bagan 1.1 Bagan Struktur Staff di BluHouse Restaurant

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 CV dan Cover Letter

Lampiran 2 Surat LOA

Lampiran 3 Sertifikat magang

Lampiran 4 Laporan aktifitas magang/ log book

Lampiran 5 Student Performance Evaluation

Lampiran 6 Screenshot Guest Comment

Lampiran 7 Dokumentasi

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pada era globalisasi sekarang, dunia pariwisata semakin berkembang pesat. Salah satu aspek yang sangat berkembang adalah hotel. Hotel adalah sebuah bangunan, atau perusahaan yang akan menyediakan sebuah jasa. Umumnya jasa yang ditawarkan oleh hotel berupa penginapan. Namun kini menyediakan bermacam-macam fasilitas seperti makanan dan minuman, *restaurant*, *cafe*, dan tempat untuk menggelar sebuah acara.

Semakin banyaknya fasilitas yang dimiliki hotel, semakin banyak pula departmen yang dimiliki oleh sebuah hotel. Seluruh department memiliki tugas dan peran masing masing untuk memastikan kelangsungan sebuah hotel. Seluruh department diharapkan memberikan *service hospitality* kepada semua tamu.

Hospitality sendiri adalah konsep atau praktek memberikan layanan yang ramah dan menyenangkan kepada tamu atau pengunjung.

Di Batam Tourism Polytechnic mengajarkan *hospitality* kepada para mahasiswa.

Di Batam Tourism Polytechnic mengajarkan bagaimana layaknya seorang tuan rumah menyambut tamu dengan ramah dan sopan. Begitu juga mengajarkan berbagai skill yang dibutuhkan dalam sebuah perhotelan. Dengan program *on the job training* ini mahasiswa akan menerapkan ilmu *hospitality* yang sudah diajarkan di kampus. Selain itu para mahasiswa juga akan menambah *skill* dan *knowledge* di dunia industri sebenarnya.

Batam Tourism Polytechnic memberikan kesempatan luar

biasa bagi paramahasiswa untuk memilih tempat *on the job training*. Penulis memilih hotel Rosewood Hong Kong sebagai tempat praktek kerja industri. Karena hotel Rosewood Hong Kong termasuk 50 hotel terbaik di Asia.

1.2 Tujuan *On the Job Training*

Ada beberapa hal yang ingin penulis capai dalam kegiatan *On the Job Training*

ini. Diantaranya adalah sebagai berikut :

- a) Untuk memenuhi standar sistem pembelajaran yang sudah ditetapkan kampus yaitu melakukan *on the job training* di semester 8 selama 6 bulan.
- b) Mengaplikasikan teori yang sudah didapat selama di kampus ke industrinya
- c) Menambah wawasan tentang perhotelan
- d) Menambah skill dan pengetahuan yang tidak diajarkan di kampus
- e) Meningkatkan rasa tanggung jawab terhadap pekerjaan
- f) Melatih diri untuk bersikap disiplin dan ramah
- g) Menambah relasi dalam dunia pekerjaan
- h) Mengasah keterampilan dalam berkomunikasi dan bernegosiasi dengan klien

1.3 Manfaat *On the Job Training*

A. Manfaat untuk pihak hotel:

- a) Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga operasional dengan biaya yang lebih rendah dibandingkan karyawan, sehingga ini akan menguntungkan bagi pihak hotel.
- b) Dapat mempererat relasi antara hotel dan pihak kampus.

- c) Menjadikan nama hotel semakin terkenal karena membantu menciptakan tenaga kerja yang profesional

B. Manfaat untuk pihak kampus :

- a) Agar pihak kampus dapat mengukur kemampuan siswa dalam memahami teori dan mengaplikasikan di dunia kerja
- b) Menjadikan nama kampus semakin terkenal di bidang pariwisata
- c) Menjalin hubungan saling menguntungkan dengan pihak hotel

C. Manfaat untuk mahasiswa

- a) Menambah pengalaman kerja
- b) Dapat mengaplikasikan teori di dunia kerja
- c) Mengembangkan kemampuan atau skill yang tidak didapatkan di kampus

1.4 Tempat *On the Job Training*

Dalam pelaksanaan *on the job training* ini penulis memilih hotel Rosewood Hong Kong yang berlokasi di 18 Salisbury Road, Tsim Sha Tsui Hong Kong sebagai tempat magang. Alasan penulis memilih hotel tersebut karena Rosewood Hongkong merupakan hotel bintang 5 terbaik di Hongkong. Selain itu Rosewood Hong Kong termasuk 50 Hotel Terbaik Dunia 2023, Hotel Terbaik di Asia.

1.5 Jadwal Waktu *On the Job Training*

Masa praktek kerja nyata ini akan berlangsung selama 6 bulan di mulai dari tanggal 5 Agustus 2024 hingga tanggal 2 februari 2025.

BAB II

TINJAUAN UMUM

2.1 Sejarah perusahaan

Kisah Rosewood dimulai pada tahun 1979 ketika sebuah rumah bersejarah di Dallas, Texas diubah menjadi restoran dan hotel kelas dunia yang terkenal The Mansion on Turtle Creek – yang kesuksesannya menjadi cetak biru bagi semua hotel dan resor Rosewood berikutnya. Ambisinya adalah untuk menciptakan koleksi hotel mewah bergaya residensial yang khas setiap properti akan menghadirkan suasana dan gaya yang unik, di mana lokasi, budaya, sejarah, dan geografi akan menjadi bagian dari struktur hotel. Dari tahun ke tahun Rosewood mulai melebarkan sayap ke berbagai negara dengan hotel dan resor mewahnya. Hingga pada tahun 2018 Rosewood mulai dibangun di Victoria Dockside yang dulu dikenal sebagai Holts Wharf. Pembangunan ini menghabiskan biaya kisaran US\$2,6 miliar dan selesai sekam 1 tahun. Proyek pengembangan Victoria Dockside termasuk Rosewood dan resor dipimpin oleh Adrian Cheng. Serta denah lokasi bangunan dirancang oleh firma arsitektur Kohn Pedersen Fox (KPF), serta arsitek James Corner Field Operations, Ronald Lu & Partners, LAAB Architects, dan PLandscape.

Menurut Marc Brugger, Hotel Managing Director, Rosewood Hong Kong merupakan properti yang paling menggambarkan merek Rosewood yang sebenarnya. Interior Rosewood Hong Kong mengusung desain rumahan dan mengedepankan kenyamanan yang paripurna agar para tamu merasa tetap sedang berada di rumah. Kesan rumahan sudah terasa ketika tamu memasuki area check-in yang dirancang layaknya ruang tamu. Rosewood Hong Kong dengan 413 kamar menawarkan sebelas restoran dan lounge yang dilengkapi dengan fasilitas rekreasi termasuk Asaya, pusat kebugaran, dan kolam renang. Lounge eksekutif Manor Club memberikan keistimewaan

eksklusif, sementara ruang pertemuan dan acara bergaya residensial khas merek ini, menyelenggarakan acara perusahaan dan perayaan sosial.

Sejak diperkenalkan Rosewood Hong Kong sudah mendapatkan banyak penghargaan, hingga di tahun 2025 berikut penghargaan Rosewood Hotel:

- a. The World's 50 Best Hotels 2023 No. 2 | WILLIAM REED BUSINESSMEDIA
- b. The World's 50 Best Hotels 2023, The Best Hotel in Asia | WILLIAMREED BUSINESS MEDIA
- c. Asia's 50 Best Bars - No. 9, DarkSide | WILLIAM REED BUSINESSMEDIA
- d. Best Hotel in Hong Kong, Winner | TRAVEL + LEISURE'S LUXURYAWARDS ASIA PACIFIC 2023
- e. Best Hotel Spa in Hong Kong, Runner-up, Asaya | TRAVEL + LEISURE'SLUXURY AWARDS ASIA PACIFIC 2023
- f. Forbes Five Stars, Rosewood Hong Kong and Asaya | FORBES TRAVELGUIDE
- g. Gold List | CHINA TOP 10 HOTELS
- h. Top 100 Suites for 2023 | ELITE TRAVELER
- i. MICHELIN Guide Hong Kong Macau 2023, Michelin One Star, CHAAT and Recommended Restaurant, The Legacy House| MICHELIN GUIDE
- j. One Diamond recognition, CHAAT | THE BLACK PEARL RESTAURANT GUIDE
- k. Top 20 restaurants of 2023, CHAAT | TATLER DINING AWARDS 2023
- l. SCMP 100 Top Tables 2023, CHAAT and DarkSide | SOUTH CHINAMORNING POST
- m. Januari 2024 Chaat Restaurant termasuk dalam 31 Restaurant di Hong Kong yang memenangkan penghargaan berlian bergengsi di Black Pearl Restaurant Guide Tiongkok 2024
- n. Pada bulan Januari 2025 Marmo Restaurant masuk dalam list

paling atas No. 1 The World's 50 Best Discovery New Restaurant 2025,

Gambar 1.1 Hotel Rosewood Hongkong



Gambar 1.2 Gambar Tim BluHouse Restaurant



Chef Giovanni Galeota selaku Chef De Cuisine Blu House Fine Dining Restaurant beserta staff kitchen Blu House.

Gambar 1.3 Logo Rosewood Hotel



Logo Rosewood Hong Kong memiliki arti dan maksud yang mendalam yaitu *a sense of place, the distinctive ethos of each destination is woven into the identity of its respective property*

2.2 Visi dan Misi Rosewood

a. Visi

Our vision captures what it's like to work here for many of us, it's the reason we joined, and the reason we stay.

- i. *Inspiring the imagination*
- ii. *Enriching lives*
- iii. *Discovering uncharted*

b. Misi

Opportunity to enrich the lives of our audiences and associates, to create new experience and make new discoveries with us. It's not a career but deeply rewarding journey.

Selain itu Rosewood juga memiliki core values yang digunakan sebagai pondasi dalam organisasi. Berikut adalah 4 value yang ada di Rosewood Hong Kong

- a. *Ownership, thinking like entrepreneurs. We embrace our roles and responsibilities.*

We commit to tasks, goals and promote accountability through empowerment

- b. *Passion, passionate about our industry and enthusiastic about everything we do, we go to extra mile- beyond what if expected and required -and exude contagious positive energy.*
- c. *Collaboration, excited about teamwork, we contribute to collective goals, and recognize and celebrate shared successes*
- d. *Innovation, boundaries are there to be pushed. We are open minded, curious and daring. We listen well before trying new ideas*

2.3 Struktur Organisasi

Berikut adalah tim profesional dari Rosewood Hong Kong

- a. Sonia Cheng : Penjabat tertinggi eksekutif



Gambar 1.4

Sonia Cheng memimpin tim profesional industri berpengalaman untuk memelopori ekspansi regional dan internasional Rosewood Hotel Group. Ibu Cheng juga merupakan direktur eksekutif New World Development Company Limited dan New World China Land, serta wakil ketua Chow Tai Fook Jewellery Group, yang merupakan salah satu konglomerat terbesar di Hong Kong.

- b. Radha Arora : Presiden dan Co-Chief Development Officer



Gambar 1.5

Radha Arora membawa pengalaman kepemimpinan perhotelan mewah selama 30 tahun ke dalam perannya, termasuk menduduki posisi teratas di beberapa hotel mewah terbaik dan paling terkenal di dunia. Bapak Arora bergabung dengan perusahaan dari Four Seasons Hotels and Resorts, di mana dia adalah seorang veteran selama 16 tahun. Jabatan terakhirnya adalah Wakil Presiden Regional dan Manajer Umum Beverly Wilshire, serta memimpin properti Four Seasons di Amerika Serikat bagian barat dan Pasifik Selatan.

c. Joerg Zobel : Kepala Pejabat Operasional



Gambar 1.6

Joerg memimpin operasi Rosewood Hotel Group di empat merek grup dan bertanggung jawab untuk mendorong kesuksesan komersial dan keunggulan operasional, serta mengawasi seluruh tim di kedua fungsi tersebut. Seorang eksekutif berpengalaman dengan pengalaman global lebih dari 25 tahun, beliau memiliki rekam jejak yang terbukti sebagai pemimpin perusahaan, anggota dewan, dan investor, serta memiliki pengalaman global di berbagai benua termasuk Eropa dan Asia Pasifik. Sebelum

bergabung dengan perusahaan, Joerg pernah memegang posisi senior di Eschenbach Optik GmbH dan Puma.

d. Kevin Yung :Kepala Pejabat Keuangan



Gambar 1.7

Kevin memimpin tim keuangan global Rosewood Hotel Group menuju kesuksesan finansial yang berkelanjutan dan memiliki pengalaman lebih dari 25 tahun di industri jasa keuangan. Kevin juga menjabat sebagai Managing Partner untuk Rosewood Capital Venture, afiliasi modal ventura dari Rosewood Hotel Group. Sebelum bergabung dengan perusahaan, Kevin menghabiskan lebih dari 10 tahun di Beijing, bekerja pada investasi utama, departemen di bank investasi besar, dan menjabat sebagai eksekutif senior di perusahaan publik dan swasta.

e. Michael Dojlidko : Co-Chief Development Officer dan Group Head Legal



Gambar 1.8

Michael Dojlidko memiliki pengalaman hampir 20 tahun di

bidang hukum perusahaan, dengan spesialisasi dalam merger dan akuisisi untuk perusahaan publik dan swasta, perjanjian hotel, dan disposisi real estat. 12 tahun sebelumnya di Starwood Hotels & Resorts mencapai puncaknya pada perannya sebagai wakil presiden senior, penasihat umum – EAME (Eropa, Afrika, Timur Tengah), di mana ia mengawasi semua masalah hukum untuk divisi tersebut.

f. Joanna Gunn :Kepala Pejabat Merek



Gambar 1.9

Joanna Gunn mengawasi inisiatif merek, pemasaran, dan komunikasi untuk Rosewood Hotel Group, memimpin pengembangan strategis strategi komunikasi dan penentuan posisi untuk masing-masing dari empat merek grup yang berbeda. Joanna memiliki pengalaman lebih dari 25 tahun di bidang ritel mewah; dia memiliki banyak pengalaman dan wawasan yang luar biasa dalam industri gaya hidup mewah. Sebelum bergabung dengan Rosewood, dia menjabat sebagai chief brand officer di Lane Crawford selama dua puluh tiga tahun; menjadi pemimpin strategis dalam menciptakan merek dan merintis kampanye-kampanye utama.

Joanna juga berperan penting dalam menjalin kemitraan strategis dengan beberapa talenta desain terbaik dari seluruh dunia yang memiliki eksposur internasional.

g. Taywin (Tex) Khampasri :Kepala Pejabat Penerangan



Gambar 2.1

Taywin mengarahkan definisi dan pelaksanaan strategi teknologi dan data, serta memimpin tim profesional TI global yang mengelola operasi sehari-hari tata kelola, inovasi, keamanan, kepatuhan, operasi, infrastruktur, aplikasi, data, dan fungsi dukungan pengguna dalam Grup Hotel Rosewood. Beliau memiliki lebih dari 15 tahun pengalaman TI dan telah mengembangkan teknologi digital perusahaan dan strategi data di bisnis perhotelan, makanan, dan gaya hidup. Sebelum bergabung dengan Rosewood Hotel Group, Taywin menjabat sebagai Wakil Presiden, IT Digital untuk Minor International.

h. Lucy Werner :Kepala Pejabat Komersial



Gambar 2.2

Lucy Werner mengawasi penjualan dan pemasaran, manajemen pendapatan, dan digital di semua merek secara global untuk Rosewood Hotel Group. Dengan lebih dari 20 tahun pengalaman global dalam pengembangan bisnis, digital, penjualan dan operasi, Lucy adalah pemimpin yang berpusat pada pelanggan, strategis dan berorientasi pada hasil, fokus pada pengembangan tim agar sukses sembari memberikan solusi

optimal untuk melampaui tujuan bisnis. Lucy memiliki rekam jejak yang terbukti dalam memperkuat bisnis dan berhasil memasuki pasar baru dan sebelumnya menjabat posisi kepemimpinan senior di Google, Spruce Media, adBrite dan JP Morgan.

- i. Trish Luyckx :Wakil Presiden Eksekutif, Desain Global dan Layanan Proyek



Gambar 2.3

Sebagai Chief Design dan Project Services Officer, Trish Luyckx memiliki pengalaman lebih dari dua dekade dalam pengoperasian hotel dan layanan teknis, serta desain produk, dengan proyek-proyek sebelumnya di bawah pengawasannya yang mencakup Amerika, Karibia, Eropa, Afrika, dan Timur Tengah. Sebelum bergabung dengan Rosewood Hotel Group, Ibu Luyckx memegang berbagai posisi di Hyatt Hotels Corporation dan Hyatt International selama lebih dari 19 tahun termasuk wakil presiden desain produk dan merek serta wakil presiden perencanaan operasional.

- j. Agnes Park : Wakil Presiden Eksekutif, Hukum, dan Penasihat Umum



Gambar 2.4

Agnes Park adalah Wakil Presiden Eksekutif, Hukum, dan Penasihat Umum serta memberikan kepemimpinan dan pengawasan di departemen hukum di semua bidang, termasuk pengembangan, operasi, manajemen portofolio, dan privasi data. Dia memiliki pengalaman lebih dari 15 tahun di bidang hukum perusahaan.

Sebelum bergabung dengan grup pada tahun 2017, Agnes memiliki spesialisasi dalam merger & akuisisi dan transaksi investasi lainnya di sektor swasta di sejumlah perusahaan yang diakui secara global di New York.

k. Ivan Suardi : Wakil Presiden Eksekutif, Pengembangan Produk dan Konsep Global



Gambar 2.5

Dengan pengalaman lebih dari 30 tahun di industri perhotelan, Ivan Suardi bertanggung jawab untuk melakukan inovasi produk hotel di seluruh area properti termasuk kamar, acara, makanan dan minuman serta konsep kesejahteraan,

mendukung tim Operasional dalam pembukaan set up. hotel baru dan membuat konsep gerai F&B serta ruang acara baru. Sebelum bergabung dengan Rosewood Hotel Group, Ivan adalah Direktur proyek Makanan dan Minuman di Asia Pasifik untuk Hyatt International. Beliau bekerja di Hyatt Hotels selama lebih dari 18 tahun dan menduduki berbagai posisi eksekutif di Eropa, Timur Tengah, dan Asia Pasifik.

l. Keno Lung :Wakil Presiden, Pengalaman dan Bakat



Karyawan Global

Gambar 2.6

Keno bertanggung jawab untuk mengelola unit Bakat dan Budaya Rosewood Hotel Group yang berdedikasi dan berfokus pada pengalaman karyawan yang efisien dan menyeluruh, perolehan bakat, dan pengembangan bakat. Keno menghadirkan pengalaman luas dari merek bergengsi seperti Apple, Lululemon, dan Louis Vuitton. Peran terakhirnya di Louis Vuitton mencakup manajemen talenta menyeluruh untuk Asia Utara.

m. Victor Clavell :Wakil Presiden Senior Operasi, EMEAC



Gambar 2.7

Victor mengawasi operasi di Eropa, Timur Tengah dan Karibia dan bertanggungjawab untuk mendorong keberhasilan operasional, melaksanakan strategi profitabilitas dan mengembangkan bakat. Dengan pengalaman perhotelan mewah selama 30 tahun, Victor telah mengembangkan komitmen yang kuat untuk membangun dan mempertahankan tim yang kohesif dan berkinerja terbaik. Latar belakangnya mencakup lebih dari 28 tahun kepemimpinan di portofolio barang mewah Marriott di Asia-Pasifik. Victor meraih gelar Master of Science di bidang International Hotel Management dari University of Surrey, Inggris dan gelar Bachelor of Science di bidang Business Administration and Management dari University of Barcelona, Spanyol.

n. Hoss Vetry :Wakil Presiden Operasi, APAC



Gambar 2.8

Hoss mengawasi operasi Rosewood Hotel Group di Asia Pasifik. Beliau terakhir menjabat sebagai Regional Vice President dan Managing Director Rosewood HongKong. Hoss memiliki lebih dari 32 tahun pengalaman hotel mewah global,

termasuk 25 tahun bersama The Ritz-Carlton Hotel Company di tiga wilayah utama: Amerika Utara, Asia Pasifik, dan Timur Tengah. Hoss adalah lulusan Arizona State University dan dianugerahi Penghargaan Penjaga Benua Asia-Pasifik atas kepemimpinannya yang luar biasa.

- o. Alfred Dunn :Wakil Presiden, Strategi dan Proyek Perusahaan



Gambar 2.9

Alfred mendukung Chief Executive Officer dalam proses perencanaan perusahaan dan mengawasi penerapan semua inisiatif strategis dan inovasi perusahaan untuk membantu mencapai visi bisnis 5 tahun perusahaan. Sebelum bergabung dengan Rosewood Hotel Group, Alfred memegang berbagai posisi diShangri-La dan McKinsey & Compa

- p. Mehvesh Mumtaz Ahmed :Wakil Presiden Dampak Sosial



Gambar 3.1

Mehvesh bertanggung jawab memimpin, mengembangkan, dan melaksanakan strategi Rosewood Hotel Group untuk membantu mencapai visi grup untuk menjadi bisnis dengan tujuan yang berdampak pada kehidupan semua orang. Sebelum di Rosewood, Mehvesh memimpin wawasan dan strategi dalam bidang CSR, filantropi, investasi berdampak, dan keberlanjutan di 18 negara Asia. Dia juga pernah bekerja untuk pemerintah Kota New York di bawah Walikota Bloomberg, dan untuk Bank Dunia dan PBB.

q. Brad Berry : Wakil Presiden, Pengembangan Perumahan



Global

Gambar 3.2

Brad memiliki pengalaman lebih dari 20 tahun dalam Penjualan, Pemasaran, dan Pengembangan Real Estat untuk aktivitas Real Estat residensial bermerek dan non- merek di Amerika Utara, Eropa, Timur Tengah, Afrika, dan Asia. Sebelumnya, beliau pernah menjabat posisi senior di Kingdom Hotel Investments, Four Seasons dan Intrawest, antara lain, yang memerlukan pengawasan dan dukungan dari; pengembangan produk, konstruksi, pengembangan, struktur hukum, perencanaan/eksekusi penjualan, strategi pemasaran, pemilihan lokasi/akuisisi, kelayakan pasar, ringkasan fasilitas dan area, pemodelan keuangan dan desain.

produk di seluruh dunia. Baru-baru ini Brad bekerja untuk Pengembang terkemuka Amerika Utara sebagai Chief Operating

Officer/Wakil Presiden Eksekutif.

Selain nama nama diatas, berikut adalah struktur bagan staff di BluHouse Restaurant, tempat Dimana penulis melakukan magang.



Bagan 1.1

2.4 Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab Masing Masing Jabatan

1. *Director of Culinary*

Berikut tugas dan tanggung jawab dari *Director of Culinary*

- a) Menetapkan menu apa saja yang akan disajikan, bagaimana cara menyajikannya, serta mengatur strategi penjualan agar dapat mencapai target omzet perusahaan.
- b) Melakukan analisis terhadap kompetitor usaha untuk mendapatkan strategi pemasaran yang tepat.
- c) Menyusun rincian anggaran untuk semua divisi yang berada di bawah naungannya seperti *F&B production kitchen*, *F&B service*, dan *stewarding*.
- d) Merumuskan peraturan-peraturan yang membuat nyaman dan menjamin kesejahteraan karyawan serta tidak merugikan perusahaan.
- e) Menjadi jembatan untuk berkomunikasi antara karyawan yang berada di level bawahnya dengan pimpinan tertinggi agar dapat menyampaikan aspirasi para tenaga kerja.
- f) Menciptakan hubungan kerja yang harmonis antar rekan di lapangan atau dengan pelanggan.

2. *Chef De Cuisine*

Posisi seorang *Chef De Cuisine*. Tugasnya:

- a) Melatih dan mengelola personel dapur untuk kedua lokasi, mengawasi/mengkoordinasikan semua aktivitas kuliner terkait; pembelian, inventaris,
- b) Membuat rencana kerja serta menilai bagaimana rencana tersebut dilaksanakan, untuk kemudian melaporkan hasilnya kepada direktur.
- c) Mengawasi inventaris fisik yang berada di lingkungan dapur,

layanan, maupundepan.

- d) Mengevaluasi kinerja bawahannya.
- e) Membantu menangani permasalahan yang tidak dapat diatasi bagian bawah untuk dilaporkan kepada atasan

3. *Senior Sous Chef*

Senior Sous Chef bertugas untuk:

- a) Melakukan pemeriksaan setiap masakan apakah memang sudah sesuai SOP dan layak disajikan kepada customer atau belum.
- b) Mengawasi dan memastikan *event* yang ada di lingkungan kerja berjalannya lancar sesuai keinginan tamu.
- c) Melakukan pemeriksaan daftar menu yang harus dibuat sehingga bisa langsung diteruskan kepada para *chef de partie* sesuai menu yang harus dibuat.
- d) Menciptakan hubungan harmonis antar rekan kerja.
- e) Membuat laporan bulanan yang nantinya akan dikirimkan kepada atasan.
- f) Mengevaluasi performa kerja karyawan yang berada di bawahnya.
- g) Menyelesaikan masalah yang terjadi di bawah kendalinya serta memberilaporan kepada atasan.

4. *Chef De Partie*

Berikut adalah tugas dari *Chef De Partie* :

- a) Menyiapkan, memasak, dan menyajikan hidangan berkualitas tinggi dalam bagian khusus.
- b) Membantu koki eksekutif dan koki pembantu untuk menentukan konsep menu dan mengembangkan hidangan.
- c) Memantau persediaan dan membantu penghitungan biaya resep serta pengendalian inventaris.

- d) Mengoperasikan dan memelihara semua peralatan departemen dan melaporkan setiap masalah.

5. *Demi Chef*

Tugas dan tanggung jawab Demi Chef

- a) Menyiapkan mendelegasikan produksi bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan standar secara tepat waktu dan efisien untuk memastikan bahwa tidak ada gangguan pada layanan tamu..
- b) Memastikan rotasi, pelabelan, dan penyimpanan makanan yang tepat untuk mengurangi pengeluaran biaya makanan.
- c) Mematuhi resep dan spesifikasi standar untuk menjaga konsistensi dan memastikan semua standar terpenuhi.

6. *Commis*

Berikut tugas lain dari *Commis* :

- a) Memantau peralatan dapur dan melaporkan masalah kepada atasan
- b) Mengukur, mencampur, dan menyiapkan bahan makanan, saus, dan bumbu
- c) Mencuci, memotong, dan mengiris buah, daging, dan sayuran
- d) Menilai inventaris dan meminta pasokan ulang bila diperlukan

2.5 Kegiatan Umum Perusahaan

Setiap tahun rosewood hongkong akan mengadakan staff party, untuk mengapresiasi kinerja para karyawan.

Gambar 3.3

Gambar 3.4



Selain itu rosewood juga mengadakan event setiap bulanya seperti *Cooking Class*, *Yoga class by Assaya*, *Cocktail Class at Darkside*, *Madame song*:

Pioneering art and Fashion in China. Ada agenda the *RALLY* yang diadakan setiap bulan. *The RALLY* wajib diikuti oleh semua staff maupun trainee. Di *The RALLY* membahas semua agenda Rosewood dan kulturenya. Selain Rosewood sering menyediakan hidangan special untuk para staff di Alfie Kitchen.

Gambar 3.5



Pada Anniversary hotel mengadakan trainee gathering, Dimana penulis dan trainee lainnya berkumpul dan menikmati hidangan. Rosewood hotel tidak membedakan antara full time staff dan trainee staff. Seperti dalam hal fasilitas yang didapatkan trainee dan juga staff discount yang juga berlaku bagi para trainee.

Gambar 3.6



BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Pelaksanaan Kerja

Kegiatan *on the job training* penulis dimulai pada 5 Agustus 2024. Selama *on*

the job training penulis mengikuti jadwal kerja yaitu 5/2 (5 hari kerja, 2 hari libur)dengan 10 jam kerja (11.00 - 21.00 untuk opening dan 12.00- 22.00 untuk closing

+ 1jam istirahat. Selama kegiatan *on the job training* penulis bertanggung jawab sebagai *food prepare* . Tugas utama penulis adalah prepare bahan yang akan di sajikan di ala carte pasta section.

Penulis juga berkesempatan untuk belajar di *Western Banquet Kitchen 3/4F*. Saat incharge di *banquet kitchen*, penulis bertugas untuk *plating set menu*.

3.2 Kendala yang dihadapi

Ada beberapa kendala yang dihadapi oleh penulis, diantara lain:

- a. Adanya *culture shock* yang penulis rasakan , terutama di kendala bahasa. Kebanyakan karyawan staff hotel berbicara menggunakan *cantonese english* dan berbicara bahasa inggris dengan sangat cepat dan tidak jelas.
- b. Kemampuan penulis untuk saat menghandle seafood (lobster) karena di campus belum diajarkan dan penulis sama sekali belum pernah menghandle lobster sebelumnya.
- c. Budaya penulis yang tidak mengkonsumsi daging babi, sehingga tidak bisamencicipi rasa makanan.

- d. Penulis kurang pengetahuan tentang masakan Italy.

3.3. Cara menghadapi kendala

Ada beberapa cara penulis dalam menghadapi kendala yang dihadapi :

- a. Meningkatkan kemampuan dalam beradaptasi dengan lingkungan bekerja dan staff di tempat bekerja untuk meminimalisir kesalahan dalam berkomunikasi.
- b. Belajar lebih focus dalam menghandle lobster dan sering berlatih, sehingga sekarang penulis sudah mengetahui cara menghandle lobster dengan baik dan benar.
- c. Bertanya kepada chef tentang rasa makanan secara detail, sehingga bisa mempresentasikan ke tamu..
- d. Belajar tentang berbagai masakan Italy dan sejarahnya.

BAB 4

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Pelaksanaan On Job Training penulis kali ini dilakukan di hotel Rosewood Hong Kong.

Rosewood Hongkong merupakan hotel terbaik ke se Asia. Penulis merasakan banyak manfaat selama 6 bulan magang di Rosewood Hotel, terutama di Pastry Kitchen dan BluHouse restaurant. Penulis tidak hanya belajar tentang bagaimana membuat kue , namun penulis juga berkesempatan belajar berbagai makanan Italy di kitchen Blu House sebagai food prepare. Banyak kendala yang penulis rasakan saat On Job Training kali ini. Namun, penulis dapat belajar menghadapi kendala tersebut.

4.2 Saran

Penulis merasakan kinerja staff di Rosewood hotel sangat baik. Rosewood hotel juga sangat peduli dengan keselamatan dan keadaan staff. Namun, dilain sisi penulis merasakan jumlah staff di BluHouse Restaurant terkadang berlebihan (over main power) sehingga banyak staff yang tidak mempunyai hal yang dikerjakan. Dan preparation room yang terkadang penuh dengan pekerja sehingga penulis terkadang harus menunggu untuk mengerjakan tugas di dapur. Namun dilain hari, BluHouse Restaurant mengalami kekurangan main power sehingga Staff kewalahan untuk mengurus hidangan tamu. Menurut penulis hal tersebut perlu diperbaiki.

DAFTAR PUSTAKA

https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/#google_vignette

<https://www.rosewoodhotels.com/en/about/story>

https://en.m.wikipedia.org/wiki/Victoria_Dockside

<https://www.rosewoodhotelgroup.com/en-us/the-group/our-team>

<https://panelhar.xyz/2020/07/tugas-dan-tanggung-jawab-assistant-restaurant-manager.html>

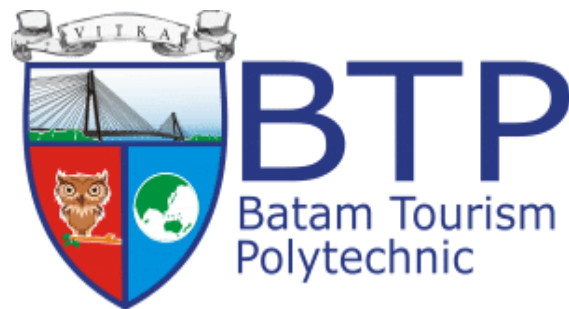
<https://staffinc.co/id/wawasan/industri/tugas-struktur-organisasi-fb-service#:~:text=Food%20%26%20Beverage%20Director&text=Melakukan%20analisis%20terhadap%20kompetitor%20usaha,%2C%20F%26B%20service%2C%20dan%20stewarding.>

<https://posy.co.id/tpost/j0mgckry41-job-desk-dan-tugas-leader-restoran-berik>

LAMPIRAN

1. CV dan Cover Letter
2. LOA Sebelum Magang
3. Sertifikat Magang
4. Laporan Aktifitas Magang

**LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN
MAGANG MAHASISWACULINARY
MANAGEMENT**



Disusun Oleh :

NAMA : SUSANTI NUR LESTARI

NIM : 2023030008

Rosewood Hotel Hongkong

**CULINARY MANAGEMENTPOLITEKNIK
PARIWISATA BATAM 2025
LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN
MAGANG MAHASISWADI ROSEWOOD
HONGKONG**

**LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG
MAHASISWA DI ROSEWOOD HOTEL
HONGKONG**

LEMBAR PENGESAHAN

Disusun oleh :

Susanti Nur Lestari

2023030008

Telah disetujui oleh

Dosen Pembimbing OJT  Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc NIDN. 0514028801	Senior Sous Chef BluHouse Dining  Cheng Yu Choi 1762
---	--

Mengetahui,

Kepala Prodi Manajemen Kuliner
Politeknik Pariwisata Batam



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par

NIDN. 1018107904



DAILY ACTIVITIES

Name : Susanti Nur Lestari
 Student Number : 2023030008
 Department : Culinary Management

No	Day	Date	Section	Activities
1	Wednesday	07-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Bakery
2	Thursday	08-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
3	Friday	09-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
4	Saturday	10-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Tea Set
5	Sunday	11-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
6	Monday	12-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	OFF DAY!
7	Tuesday	13-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
8	Wednesday	14-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
9	Thursday	15-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
10	Friday	16-08-2024	Pastry Kitchen B1/	Support Cake Tea

11	Saturday	17-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support cake shop
12	Sunday	18-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support cake shop
13	Monday	19-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Day Off
14	Tuesday	20-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Day off
15	Wednesday	21-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support cake shop
16	Thursday	22-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support cake shop
17	Friday	23-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support cake shop
18	Saturday	24-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support cake shop
19	Sunday	25-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support cake shop
20	Monday	26-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
21	Tuesday	27-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
22	Wednesday	28-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
23	Thursday	29-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team

24	Friday	30-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
25	Saturday	31-08-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team

26	Sunday	01-09-2024		
27	Monday	02-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
28	Tuesday	03-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
29	Wednesday	04-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
30	Thrusday	05-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
31	Friday	06-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
32	Saturday	07-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
33	Sunday	08-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Cake Team
34	Monday	09-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
35	Tuesday	10-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
36	Wednesday	11-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
37	Thrusday	12-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF

38	Friday	13-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
39	Saturday	14-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
40	Sunday	15-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
41	Monday	16-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
42	Tuesday	17-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
43	Wednesday	18-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
44	Thursday	19-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
45	Friday	20-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
46	Saturday	21-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
47	Sunday	22-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
48	Monday	23-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	PUBLIC HOLIDAY
49	Tuesday	24-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet

50	Wednesday	25-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
51	Thursday	26-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
52	Friday	27-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
53	Saturday	28-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
54	Sunday	29-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
55	Monday	30-09-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
56	Tuesday	01-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
57	Wednesday	02-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
58	Thursday	03-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
59	Friday	04-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
60	Saturday	05-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet
61	Sunday	06-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Support Banquet

62	Monday	07-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
63	Tuesday	08-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
64	Wednesday	09-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
65	Thursday	10-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
66	Friday	11-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
67	Saturday	12-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
68	Sunday	13-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
69	Monday	14-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
70	Tuesday	15-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
71	Wednesday	16-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
72	Thursday	17-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room

73	Friday	18-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
74	Saturday	19-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
75	Sunday	20-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
76	Monday	21-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
77	Tuesday	22-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
78	Wednesday	23-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
79	Thursday	24-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
80	Friday	25-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
81	Saturday	26-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
82	Sunday	27-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	PUBLIC HOLIDAY
83	Monday	28-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF

84	Tuesday	29-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
85	Wednesday	30-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
86	Thursday	30-10-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
87	Friday	01-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
88	Saturday	02-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
89	Sunday	03-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
90	Monday	04-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
91	Tuesday	05-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
92	Wednesday	06-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
93	Thursday	07-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
94	Friday	08-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
95	Saturday	09-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery

96	Sunday	10-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
97	Monday	11-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
98	Tuesday	12-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
99	Wednesday	13-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
100	Thursday	14-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
101	Friday	15-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
102	Saturday	16-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
103	Sunday	17-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
104	Monday	18-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
105	Tuesday	19-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
106	Wednesday	20-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
107	Thursday	21-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
108	Friday	22-11-2024	Pastry Kitchen	Sick Leave

109	Saturday	23-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
110	Sunday	24-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
111	Monday	25-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
112	Tuesday	26-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
113	Wednesday	27-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
114	Thursday	28-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
115	Friday	29-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
116	Saturday	30-11-2024	Pastry Kitchen B1/F	Bakery
117	Sunday	01-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Sick Leave
118	Monday	02-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
119	Tuesday	03-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
120	Wednesday	04-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room

121	Thursday	05-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
122	Friday	06-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
123	Saturday	07-12-2024	Pastry Kitchen	Chocolate Room
124	Sunday	08-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
125	Monday	09-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
126	Tuesday	10-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
127	Wednesday	11-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	DAY OFF
128	Thursday	12-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
129	Friday	13-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	Chocolate Room
130	Saturday	14-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	PUBLIC HOLIDAY
131	Sunday	15-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	ANNUAL LEAVE
132	Monday	16-12-2024	Pastry Kitchen B1/F	ANNUAL LEAVE

133	Tuesday	17-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
134	Wednesday	18-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
135	Thrusday	19-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
136	Friday	20-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
137	Saturday	21-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
138	Sunday	22-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
139	Monday	23-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
140	Tuesday	24-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
141	Wednesday	25-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
142	Thrusday	26-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
143	Friday	27-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section

144	Saturday	28-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	PUBLIC HOLIDAY
145	Sunday	29-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
146	Monday	30-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
147	Tuesday	31-12-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
148	Wednesday	01-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
149	Thrusday	02-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
150	Friday	03-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
151	Saturday	04-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
152	Sunday	05-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
153	Monday	06-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF

154	Tuesday	07-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
155	Wednesday	08-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
156	Thrusday	09-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section, Support Western Kitchen event 3 rd Floor
157	Friday	10-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
158	Saturday	11-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
159	Sunday	12-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
160	Monday	13-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
161	Tuesday	14-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
162	Wednesday	15-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
163	Thrusday	16-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section, Support Western Kitchen event 3 rd Floor

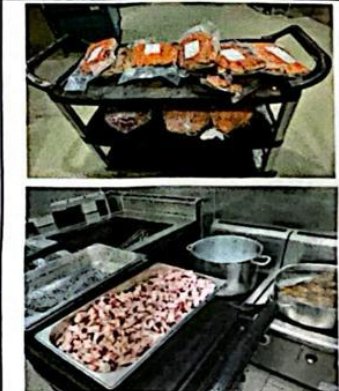
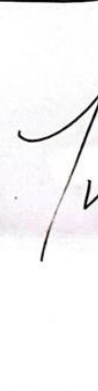
164	Friday	17-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
165	Saturday	18-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
166	Sunday	19-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
167	Monday	20-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section, Support Western Kitchen event 3 rd Floor
168	Tuesday	21-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
169	Wednesday	22-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section, Support Western Kitchen event 3 rd Floor
170	Thrusday	23-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
171	Friday	24-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
172	Saturday	25-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section

173	Sunday	26-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	Prepare for a ala carte Pasta section
174	Monday	27-01-2025	BluHouse Fine Dining Kitchen	DAY OFF
175	Tuesday	28-01-2024	BluHouse Fine Dining Kitchen	FINISHED

Date	Activities	Evidence	Sign
5-11 Aug 2024	Discovery Day at Rosewood Hotel Hongkong day 1, day 2 and 3. Presentation about Rosewood Hotel History, the founder, the owner and introduction from representative staff of each department Rosewood Hotel.Rooms tour, Fitting uniform, locker room , sign contract of working, presentation HCCP from safety department, and lunch at Holts Cafe and Bayfare Social Restaurant.		
12-18 Aug 2024	Support Bakery and Pastry kitchen at B1, mould the scones dough (banana, chocolate and blueberry muffin). Cut the whole bread into slices. Cut the fruits , mangoes and strawberries into small and fine cubes.		
19- 25 Aug 2024	Support Tea Set teams, cut the fruits (mangoes and strawberries) into small fine cubes for topping for the cakes. Scale cookies dough and mould the cookies. Unmold chocolate. Cut pandan leaf for garnish.		
26- 31 Aug 2024	Support Cake shop Butterfly t teams, cut the fruits strawberries into small fine cubes for topping for the cakes. Break the whole eggs and mixed the eggs with hand blender. Icing mille feuille with icing sugar . Make mille feuille with mille feuille machine. and cut mille feuille.		
1-6 Sept 2024	Support Cake shop Butterfly t teams, cut the fruits strawberries into small fine cubes for topping for the cakes. Break the whole eggs and mixed the eggs with hand blender. Icing mille feuille with Icing sugar . Make mille feuille with mille feuille machine. and cut mille feuille.		
7-9 Sept 2024	Support banquet kitchen, Prepare breakfast for holts café (mix chantily cream , prepare granola, waffle batter and pancakes batter. Mix the ice cream with pacco jet machine.cut the wheat bread and pound cakes for setup 53 floor (residences) . Make egg taart for residences and Manor club setup.Garnish the cakes for setup at 53 nd 40 floor.		

21-27 Oct 2024	Support Chocolate room, setup chocolate for Butterfly room , and setup chocolate for Dark Side Bar . Make madeleine cakes, tempering the chocolate and make chocolate garnish.Unmold chocolate.Make flowers garnish from fondant .		
28-02 Nov 2024	Support Bakery , mould the scones dough every morning , pipe muffin dough (banana, chocolate and blueberry muffin). Cut the whole bread into slices, cut pound cakes. Pack the bread, mould custard cream with silicon mould, clear up breakfast at Holts Café . Cut baking paper for pumpkin scones. Mould pumpkin scones.		
3-9 Nov 2024	Support Bakery , mould the scones dough every morning , pipe muffin dough (banana, chocolate and blueberry muffin). Cut the whole bread into slices, cut pound cakes. Pack the bread, mould custard cream with silicon mould, clear up breakfast at Holts Café . Cut baking paper for pumpkin scones. Mould pumpkin scones. When weekend also support tea set at Holts Cafe		
10-16 Nov 2024	Support Bakery , mould the scones dough every morning , pipe muffin dough (banana, chocolate and blueberry muffin). Cut the whole bread into slices, cut pound cakes. Pack the bread, mould custard cream with silicon mould, clear up breakfast at Holts Café . Cut baking paper for pumpkin scones. Mould pumpkin scones. When weekend also support tea set at Holts Cafe		
30-05 Dec 2024	Support Bakery , mould the scones dough every morning , pipe muffin dough (banana, chocolate and blueberry muffin). Cut the whole bread into slices, cut pound cakes. Pack the bread, mould custard cream with silicon mould, clear up breakfast at Holts Café . Cut baking paper for pumpkin scones. Mould pumpkin scones. When weekend also support tea set at Holts Cafe		

10-16 Sept 2024	Support banquet kitchen, Prepare breakfast for hols café (mix chantily cream , prepare granola,waffle batter and pancakes batter. Mix the ice cream with pacco jet machine.cut the wheat bread and pound cakes for setup 53 floor (residences) . Make egg taart for residences and Manor club setup.Garnish the cakes for setup at 53 nd 40 floor. Support banquet event (birthday evet).		
17-23 Sept 2024	Support banquet kitchen, Prepare breakfast for hols café (mix chantily cream , prepare granola,waffle batter and pancakes batter. Mix the ice cream with pacco jet machine.cut the wheat bread and pound cakes for setup 53 floor (residences) . Make egg taart for residences and Manor club setup.Garnish the cakes for setup at 53 nd 40 floor.		
24-30 Sept 2024	Support banquet kitchen, Prepare breakfast for hols café (mix chantily cream , prepare granola,waffle batter and pancakes batter. Mix the ice cream with pacco jet machine.cut the wheat bread and pound cakes for setup 53 floor (residences) . Make egg taart for residences and Manor club setup.Garnish the cakes for setup at 53 nd 40 floor.		
1-6 Oct 2024	Support Chocolate room, setup chocolate for Butterfly room , and setup chocolate for Dark Side Bar . Make madeleine cakes, tempering the chocolate and make chocolate garnish.Unmold chocolate.Make flowers garnish from fondant .		
7-13 Oct 2024	Support Chocolate room, setup chocolate for Butterfly room , and setup chocolate for Dark Side Bar . Make madeleine cakes, tempering the chocolate and make chocolate garnish.Unmold chocolate.Make flowers garnish from fondant .		
14-20 Oct 2024	Support Chocolate room, setup chocolate for Butterfly room , and setup chocolate for Dark Side Bar . Make madeleine cakes, tempering the chocolate and make chocolate garnish.Unmold chocolate.Make flowers garnish from fondant .		

6-12Dec 2024	Support Chocolate room, setup chocolate for Butterfly room , and setup chocolate for Dark Side Bar . Make madeleine cakes, tempering the chocolate and make chocolate garnish. Unmold chocolate. Make flowers garnish from fondant . When weekend support Tea Set at Holts Cafe.		
13-19Dec 2024	Support Blu House fine dining restaurant, mise en place at pasta section, prepare ice cube , prepare pasta sauce (vodka sauce, tomato and carbonara sauce) . Mix carbonara sauce with thermo sauce. Prepare veggie stock, chicken stock, guanciale , refill pasta. Pick basil and parsley leaf, cut, slices and cook guanciale. Boil and cut lobster. Make carbonara sauce. Grated cheese, blend the cheese make into powder. Vacuum sauce , cut veggies.		
20-26 Dec 2024	Support Blu House fine dining restaurant, mise en place at pasta section, prepare ice cube , prepare pasta sauce (vodka sauce, tomato and carbonara sauce) . Mix carbonara sauce with thermo sauce. Prepare veggie stock, chicken stock, guanciale , refill pasta. Pick basil and Parsley leaf, cut, slices and cook guanciale. Boil and cut lobster. Make carbonara sauce. Grated cheese, blend the cheese make into powder. Vacuum sauce , cut veggies.		
27- 02 Jan 2025	Support Blu House fine dining restaurant, mise en place at pasta section, prepare ice cube , prepare pasta sauce (vodka sauce, tomato and carbonara sauce) . Mix carbonara sauce with thermo sauce. Prepare veggie stock, chicken stock, guanciale , refill pasta. Pick basil and Parsley leaf, cut, slices and cook guanciale. Boil and cut lobster. Make carbonara sauce. Grated cheese, blend the cheese make into powder. Vacuum sauce , cut veggies.		



Discovery Trainee



Event Banquet



Pastry Teams



Blu House Pasta Teams



Chef Giovanni Galeota
(Chef De Cuisine)



Graduation

LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING
MAHASISWA
MANAJEMEN KULINER
ROSEWOOD HONG KONG



Disusun Oleh :

NAMA : Susanti Nur Lestari

NIM: 2023030008