

LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING/ KERJA MAHASISWA
PRODI CULINARY MANAGEMENT
DI BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY



Disusun Oleh:

SEPHIA

2023030011

CULINARY MANAGEMENT
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2024

LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING/ KERJA MAHASISWA

PRODI CULINARY MANAGEMENT

DI BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY



Disusun Oleh:

SEPHIA

2023030011

CULINARY MANAGEMENT

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2024

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Kegiatan On The Job Training Mahasiswa
Manajemen Kuliner

Di

BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan

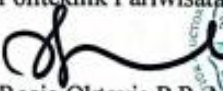
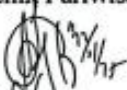
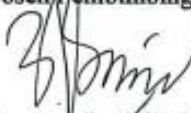
Nama: Sephia

NIM: 2023030011

Prodi: Manajemen Kuliner

Telah melaksanakan OJT di Batam Marriott Hotel Harbour Bay selama 6
bulan, mulai tanggal 21 Juli 2024 s/d 21 Januari 2025

Batam, 17 Januari 2025

Mengetahui,	
Learning & Development Manager  Henny tambunan Director of Human Resources	Kepala Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam   Rosie Oktavia P R, MM, Par NIDN : 1007109204
Koordinator OJT Politkenik Pariwisata Batam  Khatir NIK.2208356	Dosen Pembimbing OJT  Eva Amalia, S.H., M.Si NIDN : 1002036801

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sephia

NIM : 2023030011

Program Studi : Culinary Management

Menyatakan dengan ini 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.

Batam, 3 Januari 2025
Yang membuat pernyataan



Sephia

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan terhadap Tuhan yang Maha esa, sehingga penulis dapat melakukan dan menyelesaikan kegiatan *On Job Training/Praktik Kerja Nyata* dengan tepat waktu dan dapat menyelesaikan tanggung jawab dengan baik & dapat membuat/menyelesaikan laporan magang di Departemen Food and Beverage products di hotel Batam Marriott Hotel Harbour Bay.

Pada kesempatan kali ini saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah membantu, membimbing serta memberi arahan kepada penulis selama penulis melakukan tanggung jawab penulis selama *On Job Training/Praktik Kerja Nyata* dan dalam menulis laporan ini. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Ibu Siska Amelia Maldin, M.Pd selaku direktur Politeknik Pariwisata Batam
2. Ibu Rosie Oktavia P. R. M.M.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam
3. Orang tua, keluarga serta saudara saudari yang selalu memberikan semangat kepada penulis agar dapat menyelesaikan tanggung jawab penulis melakukan *On Job Training* dan untuk membuat laporan ini
4. Chef Dimitri Bastiani selaku executive chef di Batam Marriott Harbour Bay
5. Ibu Eva Amalia, SH., M.Si selaku dosen pembimbing saya yang telah membantu dalam pengerjaan laporan saya dan membantu selama saya *On Job Training*
6. Chef Arko selaku Chef pastry yang telah memberikan banyak ilmu dan inovasi selama saya incharge di section pastry
7. Bapak mumuh , kak mirna, bang dea tesna, bang Yudhi selaku Chef de Partie yang telah membantu dan memberi inspirasi buat saya selama incharge di section pastry
8. Chef albert (chef tan) dan rekan rekan lainnya di goji yang telah membantu selama incharge di ala carte goji
9. Dan yang telah membantu penulis dalam melakukan kegiatan OJT/PKL yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu membantu dalam melakukan kegiatan *On Job Training* dan untuk membuat laporan ini

Akhir kata penulis juga mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari pembaca demi perbaikan dan penyempurnaan laporan ini

Batam, Januari 2025

DAFTAR ISI

HALAMAN KEASLIAN	4
KATA PENGANTAR.....	5
DAFTAR ISI.....	6
BAB I PENDAHULUAN	7
A. Latar belakang magang	7
B. Tujuan magang.....	8
C. Manfaat magang.....	8
D. Tempat magang.....	9
E. Jadwal waktu magang	9
BAB II TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG	10
A. Sejarah Singkat Hotel.....	10
B. Visi, Misi dan Core Value marriott.....	13
C. Vasilitas hotel.....	15
D. Struktur organisasi.....	22
E. Kegiatan Umum Perusahaan	23
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN MAGANG	24
A. Pelaksanaan kerja	24
B. Kendala yang di hadapi	26
BAB IV PENUTUP	27
A. Kesimpulan.....	27
B. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	29
1. CV dan Cover Letter	29
2. LOA & Kontrak Kerja.....	33
3. Daily activities.....	36
4. Log book mingguan	46
5. Sertifikat magang	52
6. Student performance evaluation	52
7. Dokumentasi	54

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang magang

Program magang merupakan salah satu kegiatan atau mata perkuliahan yang dibentuk untuk membantu mahasiswa/mahasiswi mengetahui lebih dalam apa mengenai perindustrian. Salah satunya program magang terdapat pada industri hospitality yang umumnya layanan yang lebih fokus terhadap kenyamanan dan kepuasan tamu. Tentunya di Indonesia memiliki banyak tempat wisata yang banyak dikunjungi wisatawan luar maupun dari dalam, pastinya mereka sebagai wisatawan pasti perlu tempat istirahat seperti hotel/ villa. Tapi bagi mahasiswa/ mahasiswi perhotelan sangat bagus untuk melakukan kegiatan *On Job Training* yang telah disediakan oleh kampus.

Industri perhotelan memiliki persentase karyawannya merupakan anak magang sekitar 10-20% setiap tahunnya. Terdapat beberapa alasan juga mengapa hotel memilih mengambil banyak anak magang karena dapat menambah tenaga kerja, menumbuhkan bakat baru terhadap mahasiswa/ mahasiswi serta mengurangi cost.

Batam sering disebut sebagai kota industri perdagangan di Indonesia terdapat beberapa faktor yang penulis temukan yaitu Batam sering dikenal sebagai pintu keluar masuk menuju Singapura, Letak geografis yang cukup strategis (berbatasan dengan Malaysia dan Singapura) serta berada di Selat Malaka yang merupakan jalur pelayaran dunia.

Batam juga merupakan kota yang mampu bertransformasi menjadi kawasan yang ramah investasi. Batam pun juga memiliki perkembangan yang cukup pesat dan cepat. Di kota ini pun banyak memiliki wisata salah satunya pantai karena dengan garis pantai yang panjang dan memiliki pantai yang cukup indah.

Kuliner di Batam pun tidak kalah banyak dengan kuliner di luar Batam seperti luti gendang, gonggong, otak otak Batam, kue durian dan masih banyak lagi. Batam pun terdiri dari beberapa pulau yang mudah diakses melalui jembatan layang seperti Pulau Rempang, Pulau Galang dan lainnya, tentu bukan itu saja masih banyak pulau kecil lainnya seperti Bintan, Pulau Nongsa, Pulau Pelanggi, Belakang Padang, dan sebagainya.

Karena beberapa faktor tersebut penulis memilih untuk melakukan program *On Job Training* di salah satu hotel bintang 5 yang ada di Batam di daerah Harbour Bay yaitu Batam Marriott Hotel Harbour Bay. Program *On Job Training* ini disediakan oleh kampus Batam.

Tourism Polytecnic yang mewajibkan setiap mahasiswa/mahasiswi untuk mengikuti program tersebut selama 6 bulan

B. Tujuan magang

Selama magang di Marriot hotel selama 6 bulan, penulis memiliki beberapa tujuan yang ingin di capai yaitu:

1. Meningkatkan ilmu/ skill dalam membuat produk
2. Melatih diri dalam perindustrian
3. Mendapatkan sertifikat magang sebagai peryaratan dari kampus bahwa telah selesai melaksanakan program *On Job Training*.
4. Menumbuhkan perilaku kerjasama dengan tim dalam bekerja.
5. Melatih keprofesionalan (mengontrol emosi dan rasa egois)
6. Mendapatkan ilmu dalah kitchen
7. Menaikkan dan menjaga nama kampus

C. Manfaat magang

1. Manfaat bagi penulis
 - 1) Mendapat banyak ilmu yang belum pernah penulis dapat
 - 2) Dapat menjadi lebih professional dan disiplin
 - 3) Dapat di beri kepercayaan oleh atasan mmaupun senior dalam operasional dari awal pembuatan hingga sampai ke tangan tamu
 - 4) Menambah relasi baru
 - 5) Lebih mengenal perhotelan
 - 6) Menambah pengalaman baru dalam bekerja yang nantinya menjadi peluang peluang untuk bekerja di perusahaan
2. Manfaat bagi perusahaan
 - 1) Mendapatkan tenaga kerja baru atau tambahan dalam operasional
 - 2) Membangun kerjasama antar perusahaan
 - 3) Peningkatan reputasi perusahaan
 - 4) Proses rekrumen yang efektif
 - 5) Meningkatkan daya saing
 - 6) Meningkatkan produktivitas
3. Manfaat bagi kampuss
 - 1) Meningkatkan kualitas mahasiswa/mahasiswi
 - 2) Menjalin kerjasama dengan hotel

- 3) Memperkuat hubungan dengan dunia industry
- 4) Meningkatkan daya saing lulusan
- 5) Memperkuat reputasi akademik
- 6) Peluang meningkatkan jaringan professional kampus
- 7) Pengembangan alumni dan hubungan pasca lulus
- 8) Meningkatkan akses ke beasiswa dan perdanaan

D. Tempat magang



Gambar 0.1.1 Logo Hotel Marriott Batam Harbortbay

Source: Google Picture

Batam Marriott Hotel Harbour Bay merupakan salah satu hotel bintang lima yang terdapat di batam yang terletak dekat dengan pelabuhan harbor bay. Dengan alamat lengkapnya Harbour Bay Downtown, Jalan Duyung, Kel. Sungai Jodoh, Kec. Batu Ampar, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau 29453. hotel ini di remikan tangan 1 Oktober 2020. hotel ini sering di kunjungi oleh wisatawan luar karena adanya akses langsung ke terminal feri yang di sediakan pihak hotel melalui lobi.

E. Jadwal waktu magang

Kegiatan Praktek Kerja Nyata dilakukan selama 6 bulan dan telah dilakukan sejak 22 Juli 2024 Sampai Dengan 21 Januari 2025 di Batam Marriott Hotel Harbour Bay dan menggeluti bidang dibagian Pastry & Kitchen.

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG

A. Sejarah Singkat Hotel

Batam Marriot Hotel Harbour Bay di bangun memiliki sejarah yang cukup panjang. Di mulai dengan awal yang sederhana, semuanya dimulai dengan kedai root beer A&W pendiri J. Willard Marriott dan istrinya, Alice, memulai bisnis muda yang bertujuan memuaskan kehausan/dahaga masyarakat selama musim panas yang panas dan cukup lembab di Washington D.C. dengan membangun sebuah restoran yang memiliki makanan enak dan pelayanan bagus dengan harga yang muat di kantong yang menjadi prinsip panduan bahkan setelah mereka berubah menjadi hot shoppes

Sejarah singkat pada tahun 1927 Newlyweds J. Willard and Alice S. Marriott bersama mitra partner Hugh Colton mereka membuka toko pertama mereka yaitu A&W root beer franchise in Washington D.C. pada tahun 1937 setelah mengunjungi hot shoppe miliknya di dekat bandara J.W. Marriott berpikir memperluas bisnisnya dengan mengantarkan makanan ke maskapai penerbangan di bandara hoover, selatan Washington, D.c. divisi catering maskapai dalam penerbangan adalah bagian dari perusahaan hingga tahun 1989.



Gambar2.1 A&W root beer franchise in Washington

Source: Google Picture

Pada tahun 1953, Hot Shoppes, Inc. menjadi perusahaan public yang menawarkan \$10,25/saham. Stock yang terjual pun habis dalam 2 jam. Pada tahun 1957 Twin Bridges Motor Hotel di buka pada januari 1957. Dengan hot shoppe di seberangnya, properti ini dengan 370 kamar berhasil membuat Marriott terjun sepenuhnya dalam bisnis hotel.



Gambar 2.2 Twin Bridges Motor Hotel

Source: Google Picture

Kemudian pada tahun 1969 Marriott membuka hotel internasional pertama sekaligus hotel ke 11 milik perusahaan yang terletak di Teluk Acapulco, Mexico. Setelah itu di resmikan J.W.Marriott, jr. menjadi kepala eksekutif di perusahaan Marriott. Lalu iya kembali membangun JW Marriot Hotel di Washington, D.c., pada tahun 1985 Bill Marriott, JR, menamainya untuk menghormati mendiang ayahnya yang telah tiada.



Gambar 2.3 Acapulco Marriott hotel

Source: Google Picture



Gambar 2.4 JW Marriot Hotel di Washington, D.c.

Source: Google Picture

Pada tahun 1995 Marriot menambahkan merek mewah ikonik ke dalam portofolionya, The Ritz-Carlton Hotel Company, dengan membeli 49% sahamnya dan pada tahun 1998 Marriott berhasil mengakuisisi 49% lagi The Ritz-Carlton untuk kepemilikan hampir penuh pada tahun 2007, Marriott International mengumumkan kerjasamanya dengan pengusaha perhotelan Ian Schrager dan menciptakan EDITION Hotels, merek hotel butik gaya hidup baru yang mewah. Properti pertama merek tersebut dibuka di Waikiki, Hawaii, pada tahun 2010.

Arne Sorenson menjadi Presiden dan CEO Marriott Internasional dengan Bill Marriott, Jr. menjadi pimpinan eksekutif dan pimpinan pengurus pada tahun 2012.

Menyambut era baru di tahun 2016, Marriott International mengakuisisi Starwood Hotels & Resorts Worldwide yang menciptakan perusahaan hotel terbesar di dunia. Terdapat perayaan di Time Square Kota New York. Akuisisi Marriott terhadap Starwood Hotels & Resort pada tahun 2016 menghadirkan 11 merek baru termasuk Westin hotel & Resort, Sheraton Hotel, Le Meridien, St. Regis Hotel & Resorts, dan W hotels. Sehingga menciptakan perusahaan hotel sebesar 5.700+ property yang menawarkan lebih dari 1,1 juta kamar di 30 merek di lebih dari 110 negara

Pada 2019 Marriott bonvoy di perkenalkan menggantikan Marriott reward, Starwood Preferred Guest, dan The Ritz-Carlton Reward sebagai program perjalanan tunggal di seluruh portofolio hotel dan resort global perusahaan. Dan pada tahun yang sama Marriott Internasional membuka property ke 7000 yaitu St. Regis Hong Kong



Gambar 2.5 St. Regis Hong Kong

Source: Google Picture

Dan kemudian pada tahun 2020 bertepatan pada tanggal 1 Oktober 2020 Marriot Hotels di resmikan di Batam untuk pertama kalinya. Yang di ownerin oleh keluarga Bapak Hartono. Dengan desain kontemporer dengan pemandangan teluk matahari terbenam yang menakjubkan, restoran dan bar terbaik, ruangan yang nyaman dan canggih dan layanan premium berbintang 5 serta terhubung dengan pelabuhan ferry internasional.



Gambar 2.8 tampak depan Batam Marriott hotel

Source: Batam Marriott hotel website



*Gambar 2.9 tampak belakang Batam Marriott hotel
Source: Batam Marriott hotel website*

Hotel merupakan sebuah perusahaan yang menyediakan jasa pelayanan dalam bentuk penginapan, makanan dan minuman yang di jual secara terus-menerus dan profesional. Karena hotel bergerak di dalam bidang jasa maka cara mengelolanya harus berdasarkan pada prosedur-prosedur untuk mempermudah dalam mempersiapkan semua kegiatan diri masing- masing yang ada di hotel tersebut. Adapun departemen-departemen yang ada di hotel ialah:

1. Front Office Department
2. Housekeeping Department
3. Food and Beverage Product Department
4. Food and Beverage Service Department
5. *Engineering* Departement
6. Human and Resources Department
7. Sales and Marketing Department
8. *Accounting* Department
9. *Security* Department

Kehadiran Batam Marriott Hotel Harbour Bay diharapkan mampu memajukan industri pariwisata perhotelan di Kota Batam dan diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan sekitar hotel ini, baik dari segi ekonomi, pemerintahan, maupun untuk masyarakat setempat.

B. Visi, Misi dan Core Value marriott

Visi dari Marriott International selaku perusahaan induk dari Batam Marriott Hotel Harbour Bay adalah "To be the World's Favorite Travel Company". Visi yang sangat sederhana ini bertujuan agar mudah diimplementasikan serta agar seluruh anggota dapat melihat visi Marriott International untuk masa depan. Marriott International ingin meninggalkan warisan berupa keunggulan dan kehebatan di dalam industri service.

Marriott International mempunyai target untuk menjadi perusahaan travel terfavorit di seluruh dunia. Marriott International memiliki misi "To enhance the lives of our customers by creating and enabling unsurpassed vacation and leisure experience", yang bermakna bahwa Marriott International ingin meningkatkan kualitas hidup para pelanggan dengan cara memberikan pelayanan terbaik agar pengalaman liburan dan waktu senggang pelanggan tidak terganggu oleh hal lainnya

. Marriott International ingin memberikan pelayanan premium dan terbaik agar dapat meningkatkan kualitas hidup para pelanggan. Core values dari Marriott International selaku perusahaan induk dari Marriott Batam Hotel Harbour Bay adalah sebagai berikut :

1. Putting People First Filosofi utama dari Marriott International adalah menciptakan sebuah budaya kerja sedemikian rupa sehingga menaruh orang-orang menjadi prioritas utama. Budaya ini telah terbukti menjadi faktor penting dalam kesuksesan sebuah organisasi atau perusahaan, serta seluruh pekerja dan karyawan diharapkan menguasai dan mengimplementasikan hal ini.
2. Pursuing Excellence Marriott International mempunyai kebanggaan tersendiri akan kualitas pelayanan yang diberikan, sehingga para karyawan diharapkan mampu menunjukkan kualitas pelayanan yang professional.
3. Embracing Change Marriott International merupakan perusahaan yang dibangun dan dibentuk oleh keluarga Marriott, sehingga menyebabkan perusahaan ini sudah tidak asing dengan perubahan, dan Marriott International sangat terbuka untuk menerima dan beradaptasi dengan perubahan-perubahan yang ada. Karyawan di Marriott International diharapkan mampu beradaptasi dan menerima perubahan-perubahan apabila diperlukan.
4. Acting with Integrity Dari semua nilai-nilai fundamental (core values) yang ada, integritas merupakan nilai yang paling utama. Agar sebuah perusahaan dapat berkembang sebagai sebuah perusahaan yang terpercaya, maka seluruh karyawan diharapkan mampu menjalankan tugasnya dengan integritas tinggi.
5. Serving the World Seluruh karyawan Marriott International diharapkan mampu berkomitmen bukan hanya untuk perusahaan ini tetapi juga memberikan komitmen ke masyarakat dan dunia. Seluruh karyawan diharapkan mampu untuk memberikan kontribusi ke masyarakat dan mampu membantu dunia agar dapat menjadi lebih baik dan berkelanjutan (sustainable).

C. Vasilitas hotel

Batam Marriott Hotel Harbour Bay menyambut tamu nya untuk menikmati suasana berkelas dengan 216 hunian dengan pemandangan yang indah, memiliki 5 restoran dan terdapat fasilitas lainnya seperti swimming pool, gym, spa, ballroom dan 5 meeting room. Batam Marriott pun memberikan fasilitas long stay.

a. Tipe kamar

Tipe kamar Marriott Batam terdiri dari Deluxe King, Deluxe Double, Executive Suite, dan Presidential Suite.view yang tersedia pun ada ocean view & view langsung ke kota Pada hotel ini juga tersedia kamar tipe M Club King dan Double yang memiliki akses ke lounge eksklusif yang memiliki ballroom seluas 1300 m2 dengan ruang VVIP dan area pre-function yang menjadi pilihan tepat untuk berbagai situasi dan keadaan

1. Deluxe King

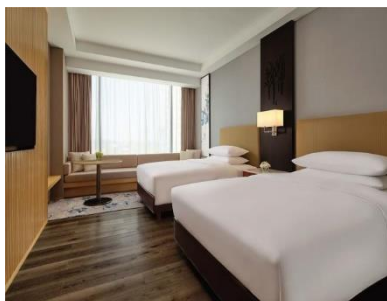
Kamar ini dengan ukuran kamar 37.0 m2 kamar ini terdapat fasilitas kamar yaitu AC, King bed ,Water Heater Pot, Coffee and Tea, Desk, air mineral gratis, televisi, blackout curtain, air panas, shower, hair dryer, dan toiletries.



*Gambar 2.10 Deluxe king room
Source: Batam Marriott hotel website*

2. Deluxe Double

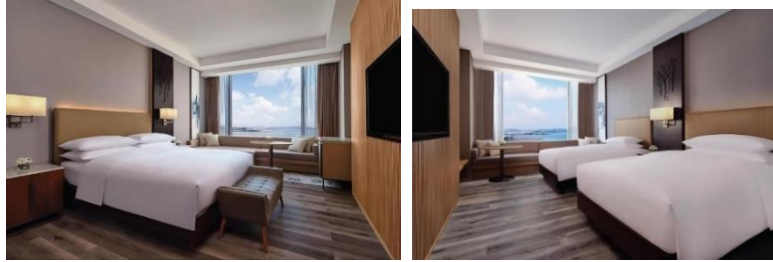
Dengan ukuran kamar 37.0 m² kamar ini terdapat fasilitas kamar yaitu AC, double size bed, Water Heater Pot, Coffee and Tea, Desk, air mineral gratis, televisi, blackout curtain, air panas, shower, hair dryer, dan toiletries.



*Gambar 2.11 Gambar Deluxe double room
Source: Batam Marriott hotel website*

3. Mclub

M Club, dengan ukuran kamar 37.0 m² kamar ini terdapat fasilitas kamar yaitu AC, king sized bed, Water heater pot, Coffee and Tea, living room, television, sofa, desk, 2 chairs, shower, air panas, hair dryer, bathroom tub, dan toiletries. Room ini memiliki keuntungan fasilitas Lounge yang berkelas serta pelayanan yang eksklusif. Ada 2 tipe kamar, single dan double bed.



Gambar 2.12 Mclub room

Source: Batam Marriott hotel website

b. Food and Beverage Outlet

1. Goji Kitchen & Bar



Gambar 2.13 Goji kitchen & Bar

Source: Batam Marriott hotel website

Goji kitchen & bar ini merupakan outlet yang memiliki konsep terbuka, yang menawarkan hidangan otentik dari nusantara, asia hingga barat dengan gaya *ala carte / buffet*. dengan jam bukanya sekitar jam 06:00 AM hingga 11:00 PM. memiliki aturan berpakaian yang smart casual. Restaurant ini terkenal karena pelayanan yang ramah dan professional karena selalu menjamin pengalaman makan yang menyenangkan bagi setiap pengunjung. Restaurant ini cocok untuk di kunjungi keluarga, teman maupun orang terdekat lainnya. Goji Kitchen & Bar tidak hanya sekadar restoran, tetapi juga memiliki area bar yang menyajikan berbagai macam koktail, minuman beralkohol, dan non-alkohol. Ini membuatnya cocok sebagai tempat bersantai setelah seharian beraktivitas atau bisnis. Restaurant ini pun jika sore hari terdapat pemandangan sunset yang indah.

2. Mill & Co



Gambar 2.14 Gambar Mill & Co

Source: Batam Marriott hotel website

Mill & Co merupakan outlet yang dapat di kunjungi setiap tamu untuk menikmati berbagai macam pastry dan minuman coffee hingga non coffe di ruang terbuka dengan suasana yang santai dan nyaman dengan teman ataupun orang terdekat. Biasanya buka dari pukul 08:00 AM Hingga puku 08:00 PM. Makanan di outlet ini dapat di pesan melalui grab food

3. Jiang He



Gambar 2.15 Gambar Jiang He

Source: Batam Marriott hotel website

Jiang He merupakan modern Cantonese Restaurant in Batam yang terletak di lantai dua Batam Marriott Hotel Harbour Bay. Restaurant ini di handle langsung oleh Chinese Chef. Di buka tiap hari mulai puku 11:30AM-02:30PM & 05:30PM-10:30PM. restaurant ini menawarkan pengalaman dan bersantap dengan hidangan cina yang autentik dari yang tradisional hingga modern. Memiliki memiliki metode memasak yang telah di wariskan turun-temurun dalam masakan cina. Suasana elegan

dan pelayanan yang ramah menjadikan restoran ini tempat yang sempurna untuk berbagai acara, baik formal maupun santai.

4. The lounge



Gambar 2.16 The Lounge

Source: Batam Marriott hotel website

Berlokasi di lobi hotel, The Lounge akan menyambut Anda pada saat tiba di hotel. Anda dapat berkumpul serta bersantai sepanjang siang dan malam hari sambil menikmati segarnya cocktail dan mocktail yang buat langsung oleh bartender andalan hotel.

5. Altitude Rooftop Bar & Lounge



Gambar 2.17 Altitude Rooftop Bar & Lounge

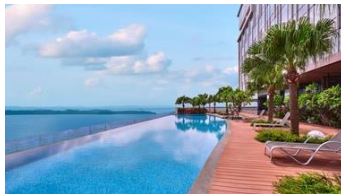
Source: Batam Marriott hotel website

Nikmati minuman segar dan makanan ringan yang menggoda di suasana semi terbuka yang sejuk dengan pemandangan Pulau Batam sebagai latar belakang. Terinspirasi oleh teras apartemen New York, bar dan lounge atap kami di Batam menyajikan tapas Asia dan koktail khas. Restaurant ini di hari senin-kamis buka pukul 17:00-00:00 WIB dan di hari jumat-minggu buka pukul 15:00-00:00 WIB. Restaurant ini memiliki pemandangan langsung ke singapura dan dapat melihat

sunset di sore hari. Dengan konsep masakan fusion internasional dan suasana yang elegan, Altitude menjadi pilihan yang sempurna untuk acara spesial, makan malam romantis, atau sekadar menikmati waktu santai di atas Batam dengan teman atau kolega.

c. Fasilitas pengunjung

1. Pool



Gambar 2.18 pool BatamMarriott hotel

Source: Batam Marriott hotel website

Pool Batam Marriott Hotel ini terletak pada lantai 5 Marriott Hotel fasilitas ini dapat di kunjungi oleh pengujung setiap hari senin- sabtu pada pukul 06:00 AM- 08:00PM letaknya pada out door dan ini dapat di kunjungi anak anak juga karena juga termaksud children's pool. Pemandangannya pun sangat indah karena pemandangan langsung ke area pelabuhan Harbour Bay dan bisa juga menikmati pemandangan kota batam dari kolam berenangnyadi lengkapi dengan kursi berjemur, payung dan bar minuman yang tersedia di sekitar kolam selain minuman juga ada pizza dan beberapa makanan lainnya dan juga dessert.

2. Gym



Gambar 2.19 Gym Batam Marriott

Source: Batam Marriott hotel website

Gym yang di sediakan Marriot ini hanya pengunjung yang memiliki accessed by guesr room key. Ini terbuka selama 24/7 Namun, tamu perlu memeriksa ketentuan jam operasional saat memesan atau check-in, karena bisa bervariasi., di gym pun memiliki fasilitas locker rooms & steam rooms . Perlengkapan gymnya pun cukup lengkap dengan ada nya cardiovascular equipment, elliptical machine, Exercise Bike(s), Free Weights , Rowing Machine(s),Stair Climber(s),Strength Equipment,Treadmill(s) dan weight machines. Biasanya terdapat fasilitas tambahan untuk kenyamanan tamu seperti tersedianya handuk segar, air mineral gratis, dan system pendingin ruangan yang menjaga suhu agar tetap nyamam saat berolah raga.

Lokasi nya pun dekat dengan pool Marriott hotel. Tentu pemandangan saat gym langsung ke pool.

3. Quan Spa



Gambar 2.20 Quan Spa

Source: google picture

Quan Spa adalah tempat relaksasi dan perawatan tubuh yang menawarkan berbagai layanan spa untuk membantu Anda merasa segar dan pulih dari rutinitas sehari-hari. Spa di Marriott Hotel Batami menawarkan berbagai jenis perawatan tubuh dan pijat yaitu pijat tradisional, aromaterapi, pijak refleksi dan perawatan kulit. Suasana relaksasi dengan interior spa biasanya di penuh dengan aroma yang menenangkan, music lembut serta pencahayaan yang redup, menciptakan atmosfer yang cocok untuk bersantai dan melepaskan stress. Fasilitas premium yang di sediakan pun seperti ruangan pijak privat, sauna dan Jacuzzi & fasilitas mandi uap. Menyediakan harga paketan.

4. Mclub lounge



Gambar 2.21 Mclub Lounge Marriott Batam

Source: google picture

Mclub lounge ini merupakan fasilitas eksklusif yang ditujukan untuk tamu yang menginap di kamar-kamar kelas atas atau anggota Marriott Bonvoy dengan status elite. Lounge ini menawarkan pengalaman mewah dan nyaman dengan berbagai layanan khusus, cocok bagi tamu yang menginginkan privasi lebih, kenyamanan ekstra, dan akses ke fasilitas premium selama menginap di hotel. M Club Lounge adalah ruang VIP yang menawarkan suasana tenang dan elegan, dengan desain interior modern yang memberikan kenyamanan lebih bagi para tamu. Lounge ini ideal untuk bersantai, bekerja, atau menikmati makanan, minuman ringan dan ada evening cocktail. Tamu yang memiliki akses dapat menikmati suasana lebih privat dibandingkan area umum hotel. Mclub lounge ini menyediakan fasilitas sarapan pagi,

snack/ makanan ringan, minuman premium. M Club Lounge menyediakan fasilitas yang mendukung kebutuhan bisnis para tamu, seperti akses Wi-Fi cepat, ruang kerja yang nyaman, dan perangkat komputer untuk digunakan. Lounge ini juga menawarkan fasilitas printer dan layanan sekretariat bagi tamu yang membutuhkan dukungan bisnis selama menginap. tamu yang dapat mengakses adalah tamu eksklusif. Layanannya pun khusus dan privasi.

5. Ruang meeting

Terdapat 5 ruang meeting terdiri dari Rempang Room, Nipa Room, Nirup Room, Galang Room

6. Ballroom

Ballroom marriot terdiri dari 3 Ballroom dan 1 Grand Ballroom. Grand ballroom merupakan gabungan dari 3 ballroom yang di jadikan menjadi 1.

7. Fasilitas lainnya

Fasilitas yang di sedia oleh Batam Marriot hotel yang tidak dapat penulis berikan lampiran foto yaitu praying room, wi-fi access, room service, laundry service, free parking area dan security area

d. Fasilitas untuk Staff atau associates, intern dan lainnya

Fasilitas yang di sediakan Batam Marriott hotel untuk para Staff dan lainnya seperti canteen yang buka pada pukul 11.00-13.30 dan 16.00-18.30 dan tersedia juga supper untuk staff yang bekerja pada malam hari. tersedia juga associates lounge untuk para staff dan lainnya beristirahat selamat jam break dengan berbagai fasilitas di dalamnya seperti tempat bermain biliar, pc, beberapa bean bag dan sofa. Tentunya juga tersedia tempat untuk meletakkan barang barang staff dan para pekerja lain di loker dengan kunci pribadi. Dan terdapat berbagai kegiatan mingguan.



*Gambar 2.22 Associates lounge
Source: Daily Standup*

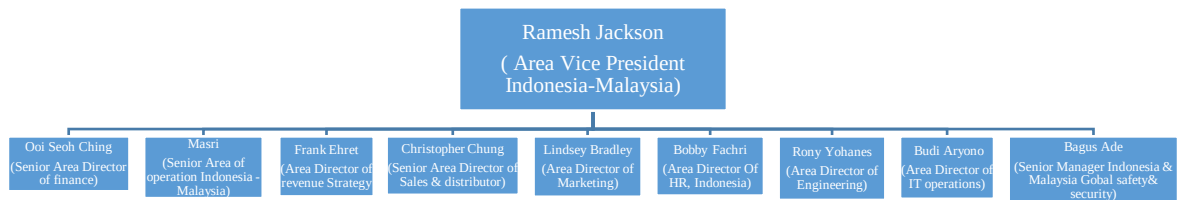


Gambar 2.23 Canteen Marriott Batam

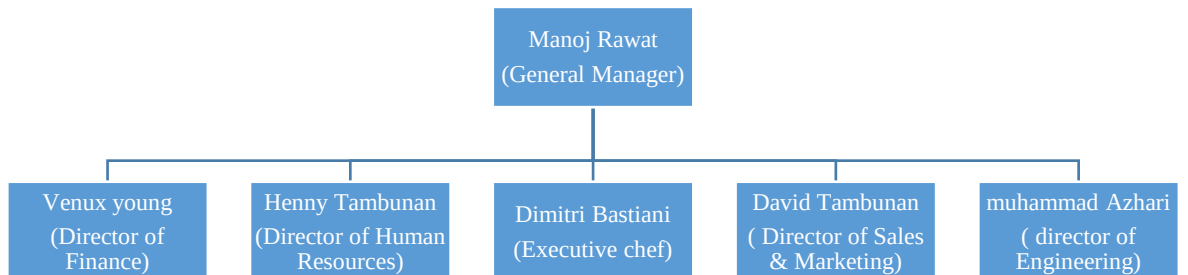
Source: Daily Standup

D. Struktur organisasi

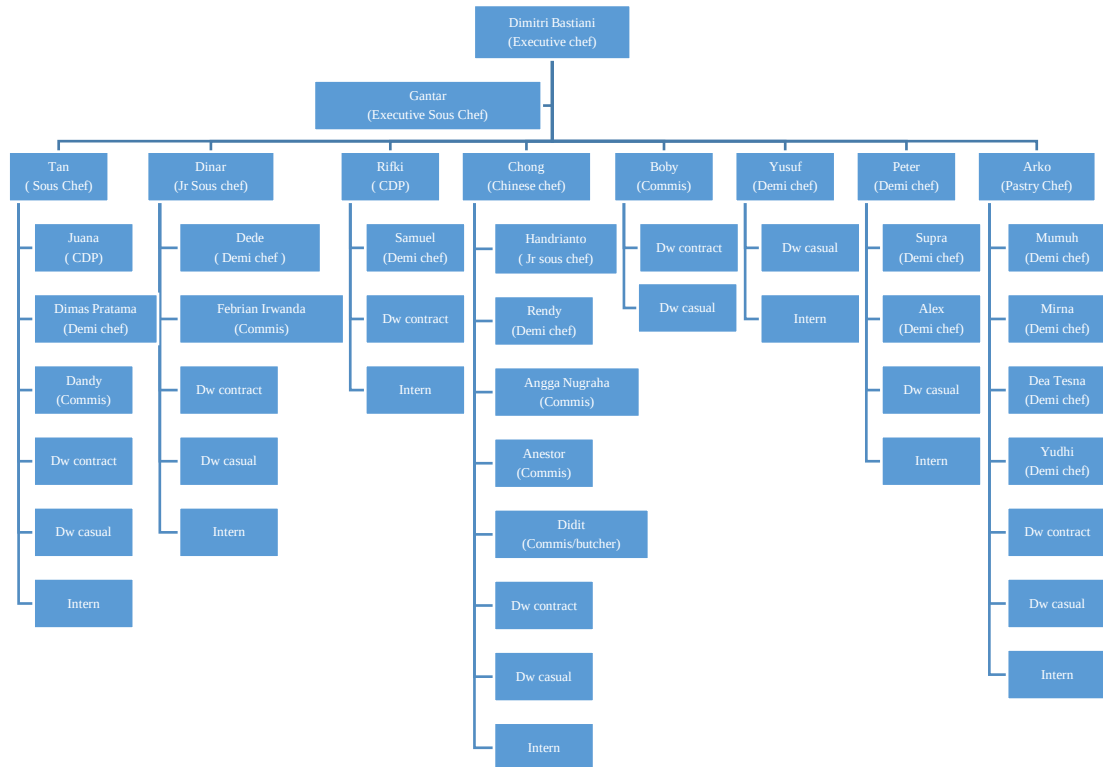
1. Struktur organisasi Marriott internasional



2. Struktur organisasi Marriott Batam Hotel Harbour Bay



3. Struktur organisasi culinary



E. Kegiatan Umum Perusahaan



Gambar 2.24 Kegiatan umum Marriot Batam Hotel
Source: Daily standup

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN MAGANG

A. Pelaksanaan kerja

penulis melakukan kegiatan magang di Batam Marriott Hotel, di mulai dari tanggal 22 Juli 2024 Sampai Dengan 21 Januari 2025. Selama intern di Batam Marriott Hotel penulis incharge di pastry selama 4 bulan dan 2 bulan lagi di hot kitchen.

1) Identitas Tempat Kerja Praktek

Nama : Batam Marriott Harbour Bay
 Alamat : Harbour Bay Downtown, Jl. Duyung, Sungai Jodoh, Kec. Batu Ampar, Kota Batam, Kepulauan Riau 29453
 Telepon : +62 778-5707999
 Situs resmi : linktr.ee/batammarriott



Gambar 3.1 Batam Marriott Hotel Harbour Bay

Source: website Marriott

2) Section di tempati selama magang

- Selama 4 bulan berada di pastry. pada bulan pertama penulis Incharge di event dan kemudian masuk ke bulan dua menuju 3 penulis incharge di bagian amenity& ala carte. Selama 4 bulan penulis banyak belajar mengenai bagaimana membuat produk pastry dan belajar plating ala carte dan belajar membuat produk Mill & Co.
- Selama 2 bulan terakhir incharge di Goji bar and kitchen. Selamat penulis 2 bulan di hot kitchen yaitu goji ala carte, penulis mempelajari bagaimana set up goji, belajar melayani tamu, membuat produk ala carte, plating ala carte, closing goji dan membuat supper untuk staff.

3) Waktu Kerja Selama Magang

- Jam kerja di Pastry

- ❖ Amenity & ala carte : 07.00-19.00 WIB

- ❖ Event : 10.00-22.00 WIB (waktu tidak menentu tetapi ini rata rata Penulis masuk selama incharge di event)

- ❖ Hari libur tidak menentu dan kita memiliki ph jika masuk di tanggal merah.

- Jam kerja di Goji ala carte

- ❖ Afternoon shift yang di bagi menjadi dua yaitu 10.00-22.00 WIB & 12.00-00.00 WIB

- ❖ Hari libur tidak menentu dan kita memiliki ph jika masuk di tanggal merah.

4) Kegiatan selama Pelaksanaan magang

- Pastry

- ❖ 07.00-19.00 (Amenity & ala carte)

1. Set up Mill and co sebelum jam 8
2. Prep Amenity order
3. Check ala carte goji & altitude
4. Make amenity & ala carte produk
5. Make orderan praline

- ❖ 08.00-20.00/10.00-22.00/12.00-00.00 (Event)

1. Prep event produk
2. Set up event
3. Prep for event besoknya
4. Closing Mill&Co (setelah closing Mclub jam 20.00)
5. Prep & closing Mclub (Kalo masuk jam 12.00)

- Goji Ala carte

- ❖ 10.00-22.00

1. Set up goji ala carte
2. Prep for m club
3. Prep ala carte produk
4. Make ala carte order
5. Labeling

- ❖ 12.00-00.00

1. Belajar for mclub & ala carte produk ke dry store
2. Prep ala carte produk

3. Make ala carte produk
4. Closing goji ala carte
5. Make supper

B. Kendala yang di hadapi

Selama penulis melakukan kegiatan *On Job Trainee/Praktek Kerja Nyata* tentunya ada kendala maupun masalah yang di hadapi baik dari dalam diri sendiri maupun pihak pihak lainnya tentunya karena ada beberapa factor penyebabnya

Kendala maupun masalah yang penulis hadapi dan factor penyebabnya yaitu:

1. Kehabisan ala carte produk factor yang di sebabkan adalah karena keteledoran penulis dalam mengecek ala carte produk
2. Hectic yang di alami selama set up event di karenakan beberapa event yang di set up berbarangan di jam yang sama

Tentunya semua kendala dapat kita atasi dengan segera merestock barang barang ala carte dan di hari esok lebih teliti. Untuk permasalahan hectic dapat kita atasi dengan lebih ligat dan tenang sebelum melakukan sesuatu maka akan lebih lancar.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

6 bulan penulis menjalani program On The Job Training di Batam Marriott Hotel Harbour bay, penulis mendapatkan pengalaman baru yaitu terjun langsung bekerja di lapangan. Tujuan yang penulis ingin dapatkan juga sudah dicapai selama 6 bulan. penulis juga sudah bisa menjadi pribadi yang lebih baik, dapat bekerja dalam team, dan penulis mendapatkan banyak ilmu dalam bidang pastry & hot kitchen.

Sebelum penulis menjalankan magang banyak hal yang belum diketahui, yang penulis pahami mungkin hanya basic dalam kitchen dan beberapa hal lainnya. Sebelumnya juga penulis bukan merupakan siswa dari perhotelan, namun setelah penulis terjun langsung ke lapangan penulis

jadi lebih mengerti mengenai perhotelan.

B. Saran

1. Saran untuk new trainee

- Sebagai trainee kita banyakla belajar dan mencari ilmu dari hotel bintang 5 dan rajin bertanya kepada staff
- Tingkatkan attitude kita dalam bekerja karena *skill* itu bisa diasah, yang paling penting adalah *attitude* kepada sesama rekan *trainee* maupun staffnya.

2. Saran untuk hotel

- Lebih memilah ketika akan merekrut *trainee* baru, pastikan semua *trainee* yang akan masuk memberikan hasil *medical check up* agar tidak ada kejadian yang tidak diinginkan.
- Tidak membanding bandingkan antara *trainee* yang satu dengan yang lainnya karena setiap *trainee* memiliki kelebihan dan kekurangannya masing masing.

DAFTAR PUSTAKA

Simphoney, S. O. (2021). *BAB 2 gambaran umum perusahaan*.

Tanjung, S. (2020). *Batam Marriott Hotel Harbour Bay Fasilitas Internasional*. Pagaruyung
Minangkabau: 2 oktober 2020.

LAMPIRAN

1. CV dan Cover Letter



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

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.

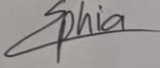
Name	: Sephia
Student Number	: 2023030011
Passport / ID Card Number	: X1980306
Study Program	: Culinary management
Hotel	: Marriott Harboubay batam
OJT Program (Department)	: pastry department
Period	: Juli – Desember 2024

Batam, 19 April 2024

Known by,
Head of Study Program
Culinary Management

Rosie Oktavia Puspita R.MM.Para
NIDN / NIK : 1007109204

Proposed by,
Student,



Sephia
SN : 2023030011



CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA

FULL NAME / NAMA LENGKAP SEPHIA		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR PEKANBARU, SEPTEMBER 06, 2005	
SEX JENIS KELAMIN	☐ MALE LAKI-LAKI ☒ FEMALE PEREMPUAN	NATIONALITY INDONESIA	HEIGHT 160CM
STUDENT ID 2023030011		RELIGION BUDDHA	WEIGHT 67KG
HOME ADDRESS / ALAMAT Jl. Gajah Mada, Tiban Ayu (student castel vitka)			EMAIL / EMAIL Sephiahuang726@gmail.com
MOBILE No. +6282384047610		HOME PHONE No. +62881872088	
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	SDS Santa Maria Pekanbaru	
2017	2020	SMPS Santa Maria Pekanbaru	
2020	2023	SMAS Santa maria Pekanbaru	
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 DIIKUTI		Year Tahun	Place Tempat
HOSPITALITY DEVELOPMENT PROGRAM 2023 from Campus BTP		2023	AUDITORIUM ITEBA
Penyuluhan anti Narkoba dengan tema BTP anti Narkoba		2023	AUDITORIUM ITEBA
Seminar for Internsh Seminar 2023 "One The Job Training"		2023	AUDITORIUM ITEBA
SEMINAR GIZI DAN KESEHATAN VEGAN BERSIFAT WAJIB		2023	AUDITORIUM ITEBA
SEMINAR BANK INDONESIA "Start up kewirausahaan di era digital"		2023	AUDITORIUM ITEBA



BTP
 Batam Tourism
 Polytechnic

SEMINAR COOKING DEMO RICH'S INDONESIA	2023	AUDITORIUM ITEBA
SHARING SESSION SALON CULINAIRE & LA CUISINE	2023	AUDITORIUM ITEBA
SEMINAR FOOD SAFETY AND NUTRITIONAL FACTS INFORMATION	2023	AUDITORIUM ITEBA
DAILY WORKER IN SWISS BEL HARBOUR BAY BATAM	2023	CASUAL PASTRY
DAILY WORKER IN BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY	2023-2024	CASUAL PASTRY
SKILLS / KETERAMPILAN		
COMPUTER KOMPUTER ☐ MS. Office ☐ Adobe Photoshop ☐ Corel Draw ☒ Other MS. Excel.....	☐ Typewriting Mengetik	☒ Hotel Skills Keterampilan Hotel
HEALTH / KESEHATAN		
How is your health? <i>Bagaimana kesehatan anda?</i>	☒ Excellent Sangat Baik	☐ Good Baik
		☐ Fair Biasa
Do you have any physical disability? E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc <i>Adakah anda mengalami cacat fisik? Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran, atau lainnya</i>	☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Have you ever had any operations or serious disease? <i>Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan atau mengidap penyakit serius?</i>	☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Do you suffer from any disease that requires medication? <i>Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?</i>	☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Are you pregnant? <i>Apakah anda sedang mengandung?</i>	☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak



Name <i>Nama</i>	Relationship <i>Hubungan</i>	Home Address <i>Alamat</i> <i>Rumah</i>	Phone /Mobile <i>Telepon/Ponsel</i>
Hartono	Father	Jl. Angkasa No 25, Pekanbaru	+62811762878
Suti	Mother	Jl. Angkasa No 25, Pekanbaru	+6282381872088
Feny hartini, SM	Sister	Jl. Angkasa No 25, Pekanbaru	+6285376125287
Fany Hartini	Sister	Jl. Angkasa No 25, Pekanbaru	+6282382989818
Denny Hartini	Sister	Jl. Angkasa No 25, Pekanbaru	+6281261923322
Steven	Younger brother	Jl. Angkasa No 25, Pekanbaru	+6281282375599

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 ditemukan penipuan/pemalsuan atas informasi yang saya sampaikan, saya bersedia dikenakan sanksi.

Batam, 19 April 2024

Sephia
(Sephia)

2. LOA & Kontrak Kerja



SURAT PERJANJIAN KERJA PESERTA MAGANG/ON-THE-JOB TRAINING Nomor: 288/MBHB-HR/VI/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama	: Henny Tambunan
Jabatan	: Director of Human Resources
Alamat	: Harbour Bay Downtown, Jalan Duyung, Kel. Sungai Jodoh, Kcc. Batu Ampar, Batam 29453, Kepulauan Riau, Indonesia

Dalam hal ini bertindak atas nama direksi (PT. Real Partner Asia) yang berkedudukan di Harbour Bay Downtown, Jalan Duyung, Kel. Sungai Jodoh, Kcc. Batu Ampar, Batam 29453, Kepulauan Riau, Indonesia selanjutnya disebut **PIHAK PERTAMA**.

Nama	: Sephia
Tempat, Tanggal Lahir	: Pekanbaru, 06 September 2005
Asal Sekolah/Universitas	: Batam Tourism Polytechnic
Jenis kelamin	: Wanita
Alamat	: Jln. Angkasa No.25, Air Hitam, Payung Sekaki
Nomor Telepon	: 0823-8404-7610

Dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama diri pribadi dan selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**.

PASAL 1 PERNYATAAN-PERNYATAAN

Ayat 1
PIHAK PERTAMA telah menyatakan persetujuannya untuk menerima **PIHAK KEDUA** selaku peserta magang/on-the-job training.

Ayat 2
PIHAK KEDUA menyatakan kesediaannya selaku peserta magang/on-the-job training yang tunduk pada tata tertib, peraturan, dan sistem kerja yang berlaku pada perusahaan **PIHAK PERTAMA**.

PASAL 2 RUANG LINGKUP PEKERJAAN

Ayat 1
Pekerjaan yang harus dilakukan **PIHAK KEDUA** selaku pekerja harian lepas pada **PIHAK PERTAMA** adalah membantu operasional pada departemen Culinary.

Ayat 2
PIHAK KEDUA tidak diperkenankan mengerjakan pekerjaan lain selain yang disebutkan pada ayat 1 tersebut di atas, kecuali atas persetujuan tertulis dari **PIHAK PERTAMA**.

PASAL 3 MASA BERLAKU PERJANJIAN KERJA

Ayat 1
Perjanjian kerja ini berlaku untuk jangka waktu 6 (enam) bulan, sejak tanggal 22 Juli 2024 – 21 Januari 2025. Bisa diperpanjang jika diperlukan dengan persetujuan kedua belah **PIHAK**.



**MARRIOTT
BATAM HARBOUR BAY**

**PASAL 4
CARA KERJA**

PIHAK PERTAMA atau wakil perusahaan (Batam Marriott Hotel Harbour Bay) akan memberikan pengarahan perihal cara kerja sebelum **PIHAK KEDUA** memulai pekerjaannya.

**PASAL 5
JAM KERJA**

Ayat 1

Berdasarkan peraturan ketenagakerjaan yang berlaku, jam kerja efektif perusahaan ditetapkan 40 (empat puluh) jam setiap minggu dengan jumlah hari kerja 5 (lima) hari setiap minggu atau (20) (dua puluh) hari kerja setiap bulan.

Ayat 2

Jam masuk adalah sesuai dengan keperluan operasional perusahaan yang dalam hal ini akan dijadwalkan oleh Supervisor atau Manager yang bersangkutan.

Ayat 3

Waktu istirahat pada 1 (satu) hari kerja adalah ditetapkan selama 1 (satu) jam .

**PASAL 6
UPAH DAN PEMBAYARAN**

Ayat 1

PIHAK PERTAMA akan memberikan upah sebesar **Rp.500.000 (Lima Ratus Ribu Rupiah)** setiap bulannya kepada **PIHAK KEDUA**.

PIHAK PERTAMA akan memberikan *housing allowance* sebesar **Rp.500.000 (Lima Ratus Ribu Rupiah)** setiap bulannya kepada **PIHAK KEDUA** dengan syarat bahwa **PIHAK KEDUA** tidak berasal dari Kota Batam. Apabila **PIHAK KEDUA** memiliki keluarga/kerabat/saudara di Kota Batam, maka **PIHAK KEDUA** tidak berhak untuk mendapatkan *housing allowance*.

Ayat 2

Pembayaran upah akan dibayarkan setiap tanggal 10 di bulan berikutnya.

**PASAL 7
LEMBUR**

Ayat 1

PIHAK KEDUA diharuskan masuk kerja lembur jika tersedia pekerjaan yang harus segera diselesaikan atau bersifat mendesak (*urgent*).

**PASAL 8
BERAKHIRNYA PERJANJIAN**

Ayat 1

Setiap saat hubungan kerja dapat diakhiri jika **PIHAK KEDUA** melanggar tata tertib, peraturan, dan sistem kerja yang berlaku pada perusahaan **PIHAK PERTAMA**.

Ayat 2

Pelanggaran yang dimaksud pada ayat 1 tersebut di atas, adalah:

- 1) Tidak masuk kerja selama 3 (tiga) hari kerja tanpa keterangan tertulis atau alasan sah yang dapat dibenarkan oleh peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 2) Melakukan tindak penipuan, pencurian, penggelapan, atau tindakan melawan hukum lainnya.
- 3) Menyalahgunakan wewenang dan jabatan untuk kepentingan pribadi.
- 4) Melakukan kerusakan dengan sengaja yang menimbulkan kerugian **PIHAK PERTAMA**.



**MARRIOTT
BATAM HARBOUR BAY**

- 5) Melakukan hal-hal lain karena kecerobohannya yang mengakibatkan **PIHAK PERTAMA** mengalami kerugian.
- 6) Melakukan perjudian di lingkungan kerja perusahaan.
- 7) Mabuk-mabukan atau mengkonsumsi narkoba dan obat-obatan terlarang di lingkungan kerja perusahaan.
- 8) Melakukan keributan atau keonaran yang mengganggu suasana kerja di lingkungan kerja perusahaan.
- 9) Melakukan perkelahian atau penganiayaan terhadap pekerja lain.
- 10) Menghasut para pekerja lain untuk melakukan mogok kerja.

**PASAL 9
KEADAAN DARURAT (FORCE MAJEUR)**

Perjanjian kerja ini batal dengan sendirinya jika karena keadaan atau situasi yang memaksa, seperti: bencana alam, pemberontakan, perang, huru-hara, kerusuhan, Peraturan Pemerintah atau apapun yang mengakibatkan perjanjian kerja ini tidak mungkin lagi untuk diwujudkan.

**PASAL 10
PENYELESAIAN PERSELISIHAN**

Ayat 1

Apabila terjadi perselisihan antara kedua belah pihak, akan diselesaikan secara musyawarah untuk mencapai mufakat.

Ayat 2

Apabila dengan cara ayat 1 pasal ini tidak tercapai kata sepakat, maka kedua belah pihak sepakat untuk menyelesaikan permasalahan tersebut dilakukan melalui prosedur hukum, dengan memilih kedudukan hukum di daerah dimana **PIHAK PERTAMA** berkedudukan (Batam).

**PASAL 11
PENUTUP**

Demikianlah perjanjian ini dibuat, disetujui, dan ditandatangani dalam rangkap dua, asli dan tembusan bermaterai cukup dan berkekuatan hukum yang sama. Satu dipegang oleh **PIHAK PERTAMA** dan lainnya untuk **PIHAK KEDUA**.

Dibuat di : Batam
Tanggal : 10 Juni 2024

PIHAK PERTAMA
Batam Marriott Hotel Harbour Bay

Henny Tambunan
Director of Human Resources

PIHAK KEDUA
Peserta Magang/On-The-Job
Training

Sephia

*Catatan: Mohon menandatangani Surat Perjanjian Kerja Peserta Magang ini dan mengirimkan kembali ke bagian Human Resources paling lambat tiga (3) hari setelah dikirim. Jika melewati tempo tiga (3) hari, maka calon peserta magang/on-the-job training dianggap tidak bersedia melakukan on-the-job training.

3. Daily activities



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1	Monday	22 July 2024	Pastry	On board: - Perkenalan hotel - Hotel tour - In charge ke section yang telah di tentukan	<i>Patsya</i>	
2	Tuesday & Wednesday	23 & 24 July 2024	-	Day off	<i>P-</i>	
3	Thursday	25 July 2024	Pastry	* Handle slice fruit for breakfast tomorrow * Prep orderan slice fruit ala carte altitude * Make sable	<i>Patsya</i>	
4	Friday	26 July 2024	Pastry	* Make ganashe * Belajar bikin eclair * Handle slice fruit for breakfast tomorrow * Assist romantic dinner * Make muffin	<i>Patsya</i>	
5	Saturday	27 July 2024	Pastry	* Belajar membaca Beo * Make adonan eclair * Make caramel mousse * Cetak ice cream kennel (for 200 pack baru jadi 105 pack) * Prep praline 50 box	<i>Patsya</i>	
6	Sunday	28 July 2024	Pastry	* Incharge event - Prep es dawet & red velvet (16 pack) - Prep banana cake & coklat cake (45 pack) - Nyetak butter (353 pcs) - Make adonan pisang goreng	<i>Patsya</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Nyetak caramel mousse - Lanjut cetak ice cream (200 pcs) - Closing Mill and Co		
7	Monday	29 July 2024	Pastry	* Incharge event - Nyetak butter (147 pcs) - Prep swiss roll & longan tofu (35 pack) - Prep filling for eclair - Prep es teler & coklat cake (50 pack) - Prep es wmelon & brownies (45 pack) * Trainee gathering (tema safe our generation)	<i>Patsya</i>	
8	Tuesday	30 July 2024	Pastry	* Incharge event - Prep coffee break - Make pandan cake, pastry cream, choco filling & churros - Bikin chous & craquelin (100 pack) - Prep orderan praline 70 pack	<i>Patsya</i>	
9	Wednesday	31 July 2024	-	Day off & training (tema basic food safety)	-	
10	Thursday	01 August 2024	Pastry	* Incharge event - Set up event di bunquet & goji - Prep banana cake, vanilla pudding, chocolate cake (30 pack) - Prep choco brownis (60 pack) - Prep coffee pudding (135 pack) - Prep lapis Surabaya (160 pack)	<i>Patsya</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Pastry) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Prep orderan praline 20 box - Garnish red velvet dan pandan cake		
11	Friday	02 August 2024	-	Day off	-	
12	Saturday	03 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep Mclub - Make cheese cake & dark sponge cake - Set up & closing Mclub - Closing Mill and Co - Prep adonan sable - Make choco ganache	<i>Pastry</i>	
13	Sunday	04 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep Mclub - Make strawberry pudding, selendang mayang, churros, banana cake, cheese cake & éclair - Make pastry cream - Set up & closing Mclub - Closing Mill and Co	<i>Pastry</i>	
14	Monday	05 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep Mclub - Make cookies for Mclub - Make tart sel, carrot cake & macha pudding - Prep melon cake - Set up & closing Mclub	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Pastry) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Prep laksumana mengamuk (45 pack) - Closing Mill and Co		
15	Tuesday	06 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep Mclub - Make choux & craquelin - Prep es melon (45 pack) - Make blueberry cake, macchiato cake, putri mandi, vanilla pudding & adonan pigor - Closing Mill and Co - Set up & closing Mclub	<i>Pastry</i>	
16	Wednesday	07 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep Mclub - Prep ingredient es teler (nangka jeli warna dan kelapa) - Finishing red velvet (whole cake) - Make adonan éclair & pigor - Closing & set up Mclub - Closing Mill and Co	<i>Pastry</i>	
17	Thursday	08 August 2024	Pastry	* Incharge event - Jaga stall event AAJI - Set up lunch event AAJI - Prep es teler - Make adonan éclair - Refill ice cream Mill and Co	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Pastry) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
18	Friday	09 August	Pastry	* Incharge event - Make éclair - Assist set menu 500 pack event AAJI - Stand by set menu di banquet	<i>Pastry</i>	
19	Saturday & Sunday	10&11 August 2024	-	Day off	-	
20	Monday	12 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep es buah - Prep Mclub - Make pastry cream, choux & banana cake - Set up & closing Mclub - Make red velvet sponge & cookies - Closing Mill and Co	<i>Pastry</i>	
21	Tuesday	13 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep Mclub - Make tiramisu, mango pudding, churros, tart sel, coklat pudding & pastry cream - Set up & closing Mclub - Bulat bulatin buah melon untuk melon cake - Closing Mill and Co	<i>Pastry</i>	
22	Wednesday	14 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make cookies for mill and Co - Prep es teler - Make tofu pudding	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Prep ingredient eclair - Closing Mclub & Mill and Co		
23	Thursday	15 August 2024	Pastry	* Incharge event - Set up event - Make es melon & es teler - Make coffe pudding & red velvet - Closing Mclub & Mill and Co - Learn make report - Make pastry cream - Prep adonan coconut bavaroise		
24	Friday	16 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make gelatin sol - General cleaning - Prep amenity for independence day - Closing Mclub & Mill and Co - Prep adonan coconut bavaroise		
25	Saturday-Monday	17-19 August 2024	-	Day off	-	
26	Tuesday	20 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make honey panacota - Prep banoffee choux & mango sticky rice - Make longan, orange & strawberry pudding - Make banana cake		



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Closing dinner & coffe break		
27	wednesday	21 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make Churros - Set up coffee break & dinner - Make mocha pudding - Make es dawet & es melon - Closing coffe break & dinner - Closing Mclub		
28	Thursday	22 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep es buah & es melon - Set up di banquet - Make tart sel& brownies - Jaga stal pisang goreng&ice cream - Closing coffee break		
29	Friday	23 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep fruit tart - Make es melon - Set up Individual event & trainee gathering - Roll & bake cookies - Closing Mill and Co - Set up lunch & family style goji * Trainee Gathering (tema Logical thinking/mindset)		



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Closing dinner & coffe break		
27	Saturday	24 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make Churros - Set up coffee break & dinner - Make mocha pudding - Make es dawet & es melon - Closing coffe break & dinner - Closing Mclub		
28	Sunday	25 August 2024	-	Day off	-	
29	Monday	26 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make adonan pisgor - Prepare & set up lunch di banquet - Prepare stall pisgor - Prepare cream brule - Make pandan cake - Jaga stall pisgor - Make wording - Closing dinner		
30	Tuesday	27 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make avocado ice cream - Make avocado mousse - closing bf mclub dan goji - Assist chef prepare dinner - Prepare ingredient macaron		



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Closing mill & co		
31	Wednesday	28 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make dluten free cake - Prep kids amenity - Make praline - Prepare event	<i>Pastora</i>	
32	Thursday	29 August 2024	Pastry	* Incharge event - Make classic cheese cake - Make no bake cheese cake - Make strawberry pudding - Closing & set up Mclub - Closing Mill and Co - Make fruit tart - Prep muffin for kids amenity	<i>Pastora</i>	
33	Friday	30 August 2024	Pastry	* Incharge event - Prep, set up & closing Mclub - Closing Mill and Co - Make choco sponge cake	<i>Pastora</i>	
34	Saturday & Sunday	31 August 2024 & 1 september 2024	-	Day off	-	
35	Monday	2 september 2024	Pastry	* Incharge event - Cek labeling - Make almond & corn flake cookies - Make Craquelin	<i>Pastora</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
36	Tuesday	3 september 2024	Pastry	* Incharge Event - Make coklat mousse - Prep alacarte pool - Prep dessert for canteen - Prep eclair & under liner coklat mousse - Make patry cream - Nge spray coklat mousse	<i>Pastora</i>	
37	Wednesday	4 september 2024	Pastry	* Incharge event - Set up lunch - Prepare eclair & choux - Closing Mill and Co & Mclub	<i>Pastora</i>	
38	Thursday	5 september 2024	Pastry	* Incharge event - Set up coffee break - Prep japas Mclub - Jaga stall - Make adonan waffle - Closing dinner - Prep event tomorrow - Closing Mill and Co - Make vanilla pudding	<i>Pastora</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
39	Friday	6 September 2024	Pastry	* Incharge event - Prep Lunch & coffee break - Make honey tuile - Make praline - Prep event for tomorrow	<i>Pastora</i>	
40	Saturday & Sunday	7 & 8 September 2024	-	Day off	-	
41	Monday	9 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & ala carte - Set up Mill and Co - Prep amenity - Make macaron & cheese cake - Check & refill ala carte goji	<i>Pastora</i>	
42	Tuesday	10 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & ala carte - Set up Mill and Co - Prep amenity - Make Italian merengue for bake Alaska - Check & refill ala carte goji	<i>Pastora</i>	
43	Wednesday	11 September 2024	Pastry	* Incharge event - Jaga stall pisang goreng - Bikin choux - Set up coffe break - Prep event for tomorrow - Make raspberry jelli	<i>Pastora</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
44	Thursday & Friday	12&13 September 2024	-	Day off	-	
45	Saturday	14 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products (cheese cake, macaron, vanilla pudding, red velvet, choux, rice crispy) - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude	<i>Pastry</i>	
46	Sunday	15 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products (cheese cake, macaron, vanilla pudding, red velvet, choux, rice crispy) - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make praline	<i>Pastry</i>	
47	Monday	16 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products - Cek Ala carte goji	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Make crème brule - Make choux		
48	Tuesday	17 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products - Cek Ala carte goji - Make praline - Make cheese cake - Make red velvet	<i>Pastry</i>	
49	Wednesday	18 September 2024	Pastry	* Incharge Event - Make sea salt caramel - Jaga stall dinner bbq di altitude - Prep fruit tart & es campur - Prep event tomorrow	<i>Pastry</i>	
50	Thursday	19 September 2024	Pastry	* Incharge Event - Prep vanilla choux - Prep es campur & es melon Make kuah es campur & es melon	<i>Pastry</i>	
51	Friday	20 September 2024	Pastry	* Incharge Event - Set up event - Make coconut dacquoise & coconut whipped ganache - Closing Mill & Co	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
52	Saturday & Sunday	21 & 22 September 2024	-	Day off	-	
53	Monday	23 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & ala carte - Incharge Amenity & ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products (cheese cake, macaron, vanilla pudding, red velvet, choux, rice crispy) - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make burn cheese cake - Make brownies	<i>Pastry</i>	
54	Tuesday	24 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make craquelin - Make cheese cake - Make bake Alaska	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
55	Wednesday	25 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make praline - Make honey tuile	<i>Pastry</i>	
56	Thursday	26 September 2024	Pastry	* Incharge Event - Prep choco mousse & es campur - Prep dadar gulung & lapis Surabaya - Prep lemon tart - Prep coconut bavaroise - Prep event tomorrow	<i>Pastry</i>	
57	Friday	27 September 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event tomorrow - Set up event - Closing Mclub - Closing Mill & Co	<i>Pastry</i>	
58	Saturday & Sunday	28&29 September 2024	-	Day off	-	
59	Monday	30 September 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				- Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude * Trainee Gathering (Tema Passion)		
60	Tuesday	1 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Cek labeling - Make praline	<i>Pastry</i>	
61	Wednesday	2 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude	<i>Pastry</i>	
62	Thursday	3 Oktober 2024	-	PH (Publick Holiday)	-	
63	Friday	4 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Event - Finishing whole black florest - Prep es campur - Bake cookies Mill&Co - Closing Mclub & Mill and Co	<i>Pastry</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
64	Saturday - Tuesday	5-8 Oktober 2024	-	Day off (7 Okt Outing kuliner goes to waterboom batu aji)	-	
65	Wednesday	9 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make brownies - Make praline - Make cheese cake - Make choux	<i>Pastry</i>	
64	Thursday	10 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude	<i>Pastry</i>	
65	Friday - Monday	11-14 Oktober 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event & set up - Prep event tomorrow - Closing Mill&Co	<i>Pastry</i>	
66	Tuesday	15 Oktober 2024	-	Day off	-	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Pastry) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
67	Wednesday	16&17 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity & oderan Ala carte altitude - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji	<i>Pastora</i>	
68	Thursday	18 Oktober 2024	-	Day off	-	
69	Friday – Tuesday	19-22 Oktober 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event & set up - Prep event tomorrow - Closing Mill&Co - 20 Oktober prep set menu Jaga stall ice cream & chef day	<i>Pastora</i>	
70	Wednesday & Thursday	23&24 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity & oderan Ala carte altitud - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Make praline	<i>Pastora</i>	
71	Friday	25 Oktober 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event & set up - Prep event tomorrow - Closing Mill&Co	<i>Pastora</i>	
72	Saturday & Sunday	26&27 Oktober 2024	-	Day off	-	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Pastry) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
73	Monday & Tuesday	28&29 Oktober 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event & set up - Prep event tomorrow - Closing Mill&Co - Closing Mclub * Tanggal 29 Trainee gathering (tema personal branding)	<i>Pastora</i>	
74	Wednesday	30 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make praline - Make cheese cake - Make macaron	<i>Pastora</i>	
75	Thursday	31 Oktober 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make choux - Make praline	<i>Pastora</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Pastry) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
75	Friday & Saturday	1&2 November 2024	-	Day off	-	
76	Sunday	3 November 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event & set up - Make pudding - Make es melon - Make cheese cake - Closing Mill & Co	<i>Pastora</i>	
77	Monday	4 November 2024	Pastry	* Incharge event - Make pudding & es melon - Prep event & set up - Jaga stall Dinner bbq di altitude - Make adonan crepe	<i>Pastora</i>	
78	Tuesday	5 November 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event & set up - General cleaning store pastry & walking chiller - Prep event tomorrow - Make cookies	<i>Pastora</i>	
79	Wednesday	6 November 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event morning coffee break & set up - Prep lunch family set - Prep coffee break afternoon - Make choux	<i>Pastora</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
80	Thursday & Friday	7&8 November 2024	Pastry	- Prep es campur - Prep red velvet * Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make praline	<i>[Signature]</i>	✓
81	Saturday & Sunday	9&10 November 2024	-	Day off	-	
82	Monday & Tuesday	11 & 12 November 2024	Pastry	* Incharge event - Make cookies - Closing Mill and co - Set up event - Make brownies - Make raspberry mousse & putri mandi	<i>[Signature]</i>	
83	Wednesday & Thursday	13 & 14 November 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make praline & apple compote	<i>[Signature]</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Pastry)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
84	Friday	15 November 2024	Pastry	- Make bailey's coffee cake - Make macaron & choux * Incharge event - Make taile - Make pudding (strawberry, raspberry tea, vanilla, matcha) - Make tofu longan - Closing Mill & Co	<i>[Signature]</i>	
85	Saturday-Tuesday	16-19 November 2024	-	Day off	-	
86	Wednesday & Thursday	20-21 November 2024	Pastry	* Incharge Amenity & Ala carte - Set up Mill and Co - Prep Amenity - Refil amenity & Ala carte products - Cek Ala carte goji - Prep oderan Ala carte altitude - Make praline	<i>[Signature]</i>	
87	Friday-Sunday	22-24 November 2024	Pastry	* Incharge event - Prep event & set up - Prep event tomorrow - Closing Mill&Co - Set up MClub - Prep set menu	<i>[Signature]</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia
 Student Number : 2023030011
 Department : Kuliner (Kitchen)

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
88	Monday & tuesday	25 & 26 November 2024	-	Day off	-	
89	Wednesday-Saturday	27-30 November 2024	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • Learn how to make ala carte product • Learn how to make for Mclub • Closing ala carte goji	<i>[Signature]</i>	
90	Sunday	1 Desember 2024	-	PH (Public Holiday)	-	
91	Monday & Tuesday	2 & 3 Desember 2024	Ala carte goji	• Prep ala carte product • Learn how to make supper • Closing Ala carte • Learn how to check ala carte product and shopping to store	<i>[Signature]</i>	
92	Wednesday & Thursday	4 & 5 Desember 2024	-	Day off	-	
93	Friday & Saturday	6 & 7 Desember 2024	Ala carte goji	• Prep ala carte product • Learn how to make supper • Closing Ala carte • Packing ala carte product	<i>[Signature]</i>	
94	Sunday	8 Desember 2024	-	PH (Public Holiday)	-	
95	Monday & Wednesday	9 – 11 Desember 2024	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • make ala carte product • make for Mclub	<i>[Signature]</i>	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Kitchen) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
				• Closing ala carte goji • Packing ala carte product • check ala carte product and shopping to store		
88	Thursday & Friday	12 & 13 Desember 2024	-	Day off	-	
89	Saturday & Sunday	14 & 15 Desember 2024	Ala carte goji	• Prep ala carte product • Closing Ala carte • Prep supper		
90	Monday & Tuesday	16 & 17 Desember 2024	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • make ala carte product • make for Mclub • Closing ala carte goji • Packing ala carte product		
91	Wednesday	18 Desember 2024	Ala carte goji	• check ala carte product and shopping to store • prep ala carte product • go home early (sick)		
92	Thursday	19 Desember 2024	Ala carte goji	Sick leave		
93	Friday-Sunday	20-22 Desember 2024	-	Day off	-	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Kitchen) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
94	Monday - Thursday	23-26 Desember 2024	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • make ala carte order • make for Mclub • Closing ala carte goji • Packing ala carte product • 24&25 Christmas buffet event		
95	Friday & Saturday	27&28 Desember 2024	-	Off day (27 Culinary Outing)	-	
96	Sunday-Tuesday	29-31 Desember 2024	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • make ala carte order • make for Mclub • Closing ala carte goji • Packing ala carte product • Luxe new year dinner at 31 Desember 2024		
97	Wednesday	1 Januari 2025	Ala carte goji	• Prep ala carte product • make supper • Closing Ala carte • check ala carte product and shopping to store • Make ala carte order		
98	Thursday & Friday	2&3 Januari 2025	-	Day off	-	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____
 Student Number : 2023030011 _____
 Department : Kuliner (Kitchen) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
99	Saturday-Thursday	4 – 9 Januari 2025	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • make ala carte order • make for Mclub • Closing ala carte goji • Packing ala carte product		
100	Friday & Saturday	10&11 Januari 2025	-	Day off	-	
111	Sunday	12 Januari 2025	Ala carte goji	• Prep ala carte product • make supper • Closing Ala carte • check ala carte product and shopping to store • Make ala carte order		
112	Monday	13 Januari 2025	-	Ph (Publik holiday)	-	
113	Tuesday-Thursday	14-16 Januari 2025	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • make ala carte order • make for Mclub • Closing ala carte goji • Packing ala carte product		
114	Friday & Saturday	17&18 Januari 2025	-	Day off	-	



DAILY ACTIVITIES

Name : Sephia _____

Student Number : 2023030011 _____

Department : Kuliner (Kitchen) _____

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
115	Sunday & monday	19&20 Januari 2025	Ala carte goji	• Set up ala carte & prepare ala carte • make ala carte order • make for Mclub • Closing ala carte goji • Packing ala carte product		
116	Tuesday	21 Januari 2025	Last day	Ph (Public holiday)	-	

4. Log book mingguan

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA MANAJEMEN KULINER



Disusun Oleh :

**Sephia
2023030011
Batam Marriott Hotel Harbour Bay**

**MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024**

**LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA
BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY**

LEMBAR PENGESAHAN

Disusun oleh : **Sephia**

2023030011

Telah disetujui oleh

Dosen Pembimbing Magang	Supervisor Dept. Food and Beverage product
	 BASTIANI 23/1/25
Eva Amalia, S.H., M.Si	Dimitri Bastiani
NIDN : 1002036801	Executive chef

Mengetahui,

Kepala Program Studi Manajemen kuliner




Rosie Oktavia Pusfita Rini, M.M.Par.

NIDN : 1007109204

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA

Di Batam Marriott Hotel Harbour Bay

Nama : Sephia
NIM : 2023030011

Tanggal	Kegiatan	Bukti	Tanda Tangan
22 - 28 Juli 2024	Pastry - On board di hari pertama - Explanation about Marriot culture and service philosophy, (vision, mission, management and owner family, hotel knowledge) - Explain about chain hotel marriot - Explanation about marriott bes practice (grooming, greeting and telephone standar) - Trainee administration (fingerprint list) - Introduction HR, room, sales and marketing, finance, IT, FB service, FB product & engineering - Hotel tour with Hr then continued by staff according to section (workplace tour based on outlet) - How prep fruit for breakfast and alacarte Altitude - Learn how to read BEO - Make some products (éclair, praline, muffin, banana cake, caramel mousse, coklat cake, es dawet, red velvet) - How to prep romantic dinner - How to set up dessert for canteen		

29 July - 4 August 2024	Pastry - Make some products - Choux craquelin - Swiss roll - Coffee pudding - Churros - Pandan cake - Strawberry pudding - Cheese cake - Dark sponge - Banana cake - Pastry cream - Praline - How to prep & set up individual & buffet event - Prep ingredient choco brownies dan - Prep ingredient es teler (nangka, jeli, nata de coco, kelapa, dan kuahnya) - Prep Mclub - How to set up & closing Mclub - Trainee gathering theme safe our generation - How to Closing Mill & Co - Garnish red velvet and banana cake - get basic food safety training		
5 - 11 August 2024	- Prep Mclub - Make Cookies - Make event produk - Incharge di stall event - Closing Mill and co - Closing Mclub - Make praline - Set up event - Assist set menu event AAJI - Refill Ice cream Mill & Co - Make produc		

12 – 18 August 2024	1. Incharge event 2. Prep Mclub 3. Set up event 4. Make product 5. Learn to make daily report 6. Closing Mill and Co 7. Prep adonan Coconut bavaoise 8. Prep ingredient éclair 9. General cleaning		
19 – 25 August 2024	1. Incharge event 2. Prep Mclub 3. Set up event 4. Make product 5. Learn to make daily report 6. Closing Mill and Co 7. Prep adonan Coconut bavaoise 8. Prep ingredient éclair		
26 August – 1 September 2024	1. Incharge event 2. Prep, set up & closing Mclub 3. Set up event 4. Make product 5. Learn to make daily report 6. Closing Mill and Co 7. Prep adonan Coconut bavaoise 8. Prep ingredient éclair		
2 – 8 September 2024	1. Incharge event 2. Prep, set up & Closing Mclub 3. Set up event 4. Make product 5. Closing Mill and Co		

9-15 September 2024	1. Incharge event&amenity 2. Set up Mill and Co 3. Prep Amenity 4. Refil amenity products 5. Cek Ala carte goji 6. Prep oderan Ala carte altitude 7. Make praline 8. Set up event 9. Make product 10. Closing Mill and Co		
16-22 September 2024	1. Incharge event&amenity 2. Set up Mill and Co 3. Prep Amenity 4. Refil amenity products 5. Cek Ala carte goji 6. Prep oderan Ala carte altitude 7. Make praline 8. Set up event 9. Make product 10. Closing Mill and Co 11. Clear the store		
23-29 September 2024	1. Incharge event&amenity 2. Set up Mill and Co 3. Prep Amenity 4. Refil amenity products 5. Cek Ala carte goji 6. Prep oderan Ala carte altitude 7. Make praline 8. Set up event 9. Make product		
30 September – 6 Oktober 2024	1. 30 September intern gathering dengan tema "passion" 2. Incharge event&amenity 3. Set up Mill and Co 4. Prep Amenity 5. Refil amenity products 6. Cek Ala carte goji 7. Prep oderan Ala carte altitude 8. Make praline 9. Set up event 10. Make product		

7-13 Oktober 2024	1. 7 oktober Outing goes to waterpark batu aji 2. Incharge event&amenity 3. Set up Mill and Co 4. Prep Amenity 5. Refil amenity products 6. Cek Ala carte goji 7. Prep oderan Ala carte altitude 8. Make praline 9. Set up event 10. Make product		
14-20 Oktober 2024	1. 20 oktober internasional chef day event 2. Incharge event&amenity 3. Set up Mill and Co 4. Prep Amenity 5. Refil amenity products 6. Cek Ala carte goji 7. Prep oderan Ala carte altitude 8. Make praline 9. Set up event 10. Make product		
21-27 Oktober 2024	1. Incharge event&amenity 2. Set up Mill and Co 3. Prep Amenity 4. Refil amenity products 5. Cek Ala carte goji 6. Prep oderan Ala carte altitude 7. Make praline 8. Set up event 9. Make product		
28 Oktober – 3 November 2024	1. 29 Oktober Training gathering dengan tema "personal branding" 2. Incharge event&amenity 3. Set up Mill and Co 4. Prep Amenity 5. Refil amenity products 6. Cek Ala carte goji 7. Prep oderan Ala carte altitude 8. Make praline 9. Set up event 10. Make product		

4-10 November 2024	1. Incharge event&amenity 2. Set up Mill and Co 3. Prep Amenity 4. Refil amenity products 5. Cek Ala carte goji 6. Prep oderan Ala carte altitude 7. Make praline 8. Set up event 9. Make product		
11-17 November 2024	1. Incharge event&amenity 2. Set up Mill and Co 3. Prep Amenity 4. Refil amenity products 5. Cek Ala carte goji 6. Prep oderan Ala carte altitude 7. Make praline 8. Set up event 9. Make product		
18-24 November 2024	1. Incharge event&amenity 2. Set up Mill and Co 3. Prep Amenity 4. Refil amenity products 5. Cek Ala carte goji 6. Prep oderan Ala carte altitude 7. Make praline 8. Set up event 9. Make product		
25 November – 1 Desember 2024	1. Set up Goji ala carte 2. Belanja + prep alacarte produk 3. Closing goji ala carte 4. Cetak supper 5. Cek labeling 6. Prep Mclub 7. Make ala carte produk		

2-8 Desember 2024	1. Set up Goji ala carte 2. Belanja + prep alacarte produk 3. Closing goji ala carte 4. Cetak supper 5. Cek labeling 6. Prep Mclub 7. Make ala carte produk		
9-15 Desember 2024	1. Set up Goji ala carte 2. Belanja + prep alacarte produk 3. Closing goji ala carte 4. Cetak supper 5. Cek labeling 6. Prep Mclub 7. Make ala carte produk		
16-22 Desember 2024	1. Set up Goji ala carte 2. Belanja + prep alacarte produk 3. Closing goji ala carte 4. Cetak supper 5. Cek labeling 6. Prep Mclub 7. Make ala carte produk		
23-29 Desember 2024	1. 24&25 Desember Chrismast event 2. 27 Desember outing goes to pantai melur 3. Set up Goji ala carte 4. Cek labeling 5. Belanja+prep alacarte produk 6. Closing goji ala carte 7. Cetak supper 8. Make Mclub 9. Make ala carte produk		

30 Desember 2024 - 5 Januari 2025	1. 30&31 Desember new year event 2. Set up Goji ala carte 3. Belanja+prep alacarte produk 4. Closing goji ala carte 5. Cetak supper 6. Make Mclub 7. Cek labeling 8. Make ala carte produk		
6-12 Januari 2025	1. 6 Januari intern graduation 2. Set up Goji ala carte 3. Belanja+prep alacarte produk 4. Closing goji ala carte 5. Cetak supper 6. Cek labeling 7. Prep Mclub 8. Make ala carte produk		
13-19 Januari 2025	1. Set up Goji ala carte 2. Belanja+prep alacarte produk 3. Closing goji ala carte 4. Cetak supper 5. Cek labeling 6. Prep Mclub 7. Make ala carte produk		
20-21 Januari 2025	1. Set up Goji ala carte 2. Cek labeling 3. prep m club 4. make ala carte produk 5. 21 (Ph: Publik holiday) last day		

5. Sertifikat magang



MARRIOTT
BATAM HARBOUR BAY

MARRIOTT
INTERNATIONAL

HOTEL
INTERNSHIP PROGRAM

CERTIFICATE

OF ACHIEVEMENT

MARRIOTT INTERNATIONAL
takes great pleasure in awarding this certificate to

Sephia

in recognition of your successful completion of

marriotternship

at Batam Marriott Hotel Harbour Bay,

Culinary Department

from 22 July 2024 to 21 January 2025

[Signature]
Manoj Rawat
General Manager

[Signature]
Henny Tambunan
Director of Human Resources

6. Student performance evaluation

- Kitchen



BTP
Batam Tourism Polytechnic

STUDENT PERFORMANCE EVALUATION

Name : Sephia
Hotel Name of practice : Batam Marriott Hotel Harbour Bay
Department : Kitchen Trainee
Date of Appraisal from : 14 Agustus 2025

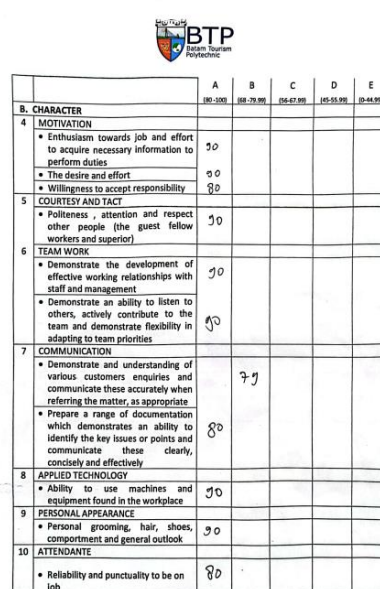
The purpose of this evaluation is to provide an objective measure of student performance during the Supervised Field training. Rating will be done in a scale value of 0 – 100 as follows:

Grade: A = 90 – 100 : (Very Good Performance)
B = 80 – 79.99 : (Good Performance)
C = 66 – 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 ABILITY AND APPLICATION
Please give into application section:

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A	B	C	D	E
A. PERFORMANCE						
1	JOB KNOWLEDGE					
	• Understand all aspect of work at outlet of practice assigned	80				
	• Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned	90				
	• Mastery of English (written and oral)	90				
2	QUANTITY OF WORK					
	• Output of work has been done		75			
	• Completion of task and performance of daily duties		75			
3	QUALITY OF WORK					
	• Accurate and neat care of equipment and working areas	90				
	• Meets work quality requirement		75			
	• Stability, persistence, orderliness constant work under pressure	90				
No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				

A. Gajah Mada, The Villa City Complex, Tiban, Batam, Kepulauan Riau - Indonesia
P : +62 779 324 0001 | +62 779 3140 888 | 3140/888 | 3140/888
F : +62 779 324 0002 | W : www.btp.ac.id



BTP
Batam Tourism Polytechnic

	A	B	C	D	E
B. CHARACTER					
4	MOTIVATION				
	• Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties	90			
	• The desire and effort	90			
	• Willingness to accept responsibility	90			
5	COURTESY AND TACT				
	• Politeness, attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)	90			
6	TEAM WORK				
	• Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management	90			
	• Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities	90			
7	COMMUNICATION				
	• Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate	75			
	• Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively	90			
8	APPLIED TECHNOLOGY				
	• Ability to use machines and equipment found in the workplace	90			
9	PERSONAL APPEARANCE				
	• Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook	90			
10	ATTENDANCE				
	• Reliability and punctuality to be on job	90			

A. Gajah Mada, The Villa City Complex, Tiban, Batam, Kepulauan Riau - Indonesia
P : +62 779 324 0001 | +62 779 3140 888 | 3140/888 | 3140/888
F : +62 779 324 0002 | W : www.btp.ac.id



No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A	B	C	D	E
		(80-100)	(68-79.99)	(56-67.99)	(45-55.99)	(30-44.99)
11	KITCHEN KNOWLEDGE (Choose one regarding their job) Apply basic techniques cutting of commercial cookery Prepare and cook seafood Prepare and cook poultry and meats Prepare a variety of sandwiches Present and display food products Prepare desserts to meet special dietary requirements Prepare and store food in a safe and hygienic manner Prepare hot and cold dessert dishes Receive and store stock Prepare portion-controlled meat cuts Prepare soups Prepare stocks and sauces Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes Ability to provide cleanest working area	92 85 85 90 90 90 90 90 90 90 85 75 90 90				
SCORE = TOTAL MARK TOTAL NO						

A. Gajah Mada, The Villa City Complex, Tiban, Batam, Kepulauan Riau
P: +62 778 324 000 | +62 778 3240 888 | 32407911 | +62 811 7020 888
E: info@btp.ac.id | W: http://www.btp.ac.id



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.

Sheila need improve about timing & quality of product.

Date : 14/01/25

Signature :

BASTIAN
(Appraiser)

[Signature]
(Appraiser)

MARRIOTT
BATAM HARBOUR BAY

[Signature]
(Training Personnel)

[Signature]
(Training Personnel)

A. Gajah Mada, The Villa City Complex, Tiban, Batam, Kepulauan Riau
P: +62 778 324 000 | +62 778 3240 888 | 32407911 | +62 811 7020 888
E: info@btp.ac.id | W: http://www.btp.ac.id

- Pastry



STUDENT PERFORMANCE EVALUATION

Name : Sheila
Hotel Name of practice : Batam Marriott Hotel Harbour Bay
Department : Kitchen-Treasure
Date of Appraisal from : 01 Jan 2017
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 = 30 – 44.99 : (Poor Performance)
Note : Minimum Passing Grade C = 56 – 67.99

PART 1. ABILITY AND APPLICATION

Please give into application section

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A	B	C	D	E
		(80-100)	(68-79.99)	(56-67.99)	(45-55.99)	(30-44.99)
1	PERFORMANCE 1.1 JOB KNOWLEDGE • Understand all aspect of work at order of practice assigned • Knowledge of facilities and equipment at order of practice assigned • Mastery of English (written and oral) 1.2 QUANTITY OF WORK • Volume of work that be done • Completion of task and performance of daily duties 1.3 QUALITY OF WORK • Accuracy and neatness of equipment and working area • Meets work quality requirements • Reliability, persistence, orderliness consistent work under pressure	A				
2			B			
3				B		
CRITERIA & JUSTIFICATION		SCALE VALUE				

A. Gajah Mada, The Villa City Complex, Tiban, Batam, Kepulauan Riau
P: +62 778 324 000 | +62 778 3240 888 | 32407911 | +62 811 7020 888
E: info@btp.ac.id | W: http://www.btp.ac.id



No	CHARACTER	A	B	C	D	E
		(80-100)	(68-79.99)	(56-67.99)	(45-55.99)	(30-44.99)
4	INITIATION • Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties • The desire and effort • Willingness to accept responsibility	A				
5	COURTESY AND TACT • Politeness, attention and respect other people (the guest, fellow workers and superior)		B			
6	TEAM WORK • Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management • Demonstrate an ability to learn to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities	A				
7	COMMUNICATION • Demonstrate understanding of various customers' enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate • Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively	A				
8	APPLIED TECHNOLOGY • Ability to use machines and equipment found in the workplace	A				
9	PERSONAL APPEARANCE • Personal grooming, hair, shoes, uniform and general conduct	A				
10	ATTENDANCE • Reliability and punctuality to be on job	A				

A. Gajah Mada, The Villa City Complex, Tiban, Batam, Kepulauan Riau
P: +62 778 324 000 | +62 778 3240 888 | 32407911 | +62 811 7020 888
E: info@btp.ac.id | W: http://www.btp.ac.id

