

LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING/ KERJA MAHASISWA

PRODI MANAJEMEN KULINER

DI

SHERATON & FOUR POINTS BY SHERATON HONG KONG,

TUNG CHUNG



Disusun Oleh :

ERVITA

2023030013

MANAJEMEN KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2024

LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING/ KERJA MAHASISWA
PRODI MANAJEMEN KULINER

DI

SHERATON & FOUR POINTS BY SHERATON HONG KONG,
TUNG CHUNG



Disusun Oleh :

ERVITA

2023030013

MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2024

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Kegiatan On The Job Training Mahasiswa

Program Studi Manajemen Kuliner

Di

Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan nama

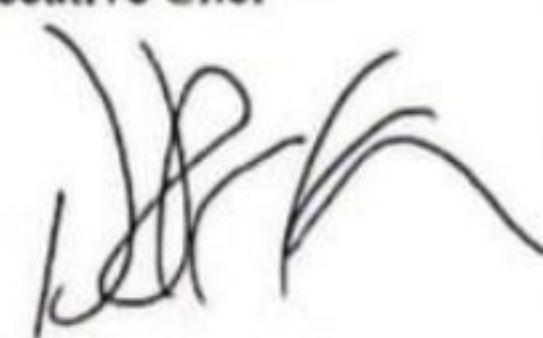
Nama: Ervita

NIM: 2023030013

Prodi: Manajemen Kuliner

Telah melaksanakan OJT di Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel selama 6 bulan, mulai tanggal 22 Juli 2024 s/d 21 Januari 2025

Hong Kong, 14 January 2025

Mengetahui,		
Learning and Development Manager  Branden Poon	Executive Chef  David R.C. Parkin	Executive Sous Chef  Tse Kwok Kwai (Terry)
Kepala Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam  Rosie Oktavia Puspita Rini, SE., MM.Par NIDN : 1007109204	Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam  Khatir Rabbani Darussalam NIK. 2208356	Dosen Pembimbing OJT  Frangky Silitonga, S.Pd., M.Si NIDN : 1018107904

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ervita
NIM : 2023030013
Program Studi : Manajemen Kuliner

Menyatakan dengan ini sesungguhnya bahwa laporan kegiatan on the job training semester 3 yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik itu sebagian atau seluruhnya.

Pernyataan ini dibuat dengan kesadaran penuh dan rasa tanggung jawab, apabila dikemudian hari terbukti atau dibuktikan bahwa laporan kegiatan magang ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik itu sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi yang dijatuhkan kepada saya dengan ketentuan yang sudah ditetapkan

Hong Kong, 27 November 2024

Yang membuat pernyataan



Ervita

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan magang di Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung dalam waktu 6 bulan tanpa kendala apapun. Tujuan dibuatnya laporan magang ini adalah sebagai salah satu persyaratan yang wajib diselesaikan untuk magang mahasiswa jurusan Manajemen Kuliner di Politeknik Pariwisata Batam ini dengan baik dan sesuai pada waktu yang sudah ditentukan.

Dalam penyusunan laporan magang ini, penulis banyak mendapat saran, ide, dan motivasi dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Selain itu juga, suka dan duka juga banyak dialami dan dapat dilalui dari berbagai pihak pula. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang saya hormati, karena telah membantu penulis di dalam penyusunan laporan magang ini, antara lain:

1. Ibu Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd, selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ibu Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Frangky Silitonga, S.Pd., M.Si, selaku Dosen Pembimbing On Job Training yang telah banyak memberi masukan, saran, dan bimbingan selama penyusunan dan penulisan laporan ini.
4. Ibu Gemma Tse selaku *Assistant Human Resources Officer* Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung yang telah membantu dalam memenuhi kebutuhan penulis selama masa *On Job Training* dan memberikan informasi untuk laporan ini.
5. Chef David R.C Parkin, selaku *Executive Chef* yang telah memenuhi kebutuhan penulis selama masa magang dan telah memberikan kepercayaan kepada penulis untuk bekerja di departemen *Food and Beverages* (kitchen) di Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung.
6. Chef Jacky Chang, selaku Chinese Executive Sous Chef yang telah memberikan banyak pelajaran dan arahan tentang cara bekerja di dapur hotel, dan juga menjadi mitra yang mendukung selama masa *On Job Training* penulis.
7. Seluruh staf Chinese Kitchen yang telah menerima dan memberikan kepercayaan kepada penulis sebagai mitra kerja, serta memberikan banyak ilmu selama magang.

8. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan dalam segala situasi selama masa *On Job Training*.
9. Saudara Angelina Chrisnawati, yang telah membantu, mendukung dan menghibur penulis selama masa *On Job Training*.
10. Seluruh pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan ini.

Penulis juga menyadari bahwa laporan magang yang dibuat oleh penulis tidaklah sepenuhnya sempurna, tentunya masih ada kekurangan yang perlu diperbaiki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan dan mengapresiasi kritik dan saran dari para pembaca untuk membangun penulis yang lebih baik lagi kedepannya, terima kasih.

Hong Kong, 27 November 2024

Ervita

2023030013



DAFTAR ISI

LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING/ KERJA MAHASISWA.....	1
LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING/ KERJA MAHASISWA.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Magang	1
B. Tujuan Magang	2
C. Manfaat Magang	3
D. Tempat Magang.....	4
E. Jadwal Waktu Magang	4
BAB II.....	5
TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG	5
A. Sejarah Singkat Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton.....	5
B. Sejarah singkat Hotel Four Points By Sheraton.	8
C. Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton HongKong, Tung Chung	9
D. Visi dan Misi Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong	14
E. The Standard Goldens	15
F. Orang-orang/Lembaga yang Mendirikan Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung	16
G. Struktur Organisasi	17
BAB III.....	18
PELAKSANAAN MAGANG	18
A. Pelaksanaan Magang	18
B. Kendala Yang Dihadapi.....	18
C. Solusi Pada Kendala Yang Dihadapi	19
BAB IV.....	20
BAGIAN AKHIR	20
A. Kesimpulan	20
B. Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA	21

LAMPIRAN	22
-----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Sheraton Sapporo Japan.....	5
Gambar 2. 2 Sheraton Springfield Amerika Serikat	5
Gambar 2. 3 Robert Moore.....	6
Gambar 2.4 Ernest Henderson	6
Gambar 2. 5 Sheraton Dong Cheng Beijing	7
Gambar 2. 6 Sheraton Lisbon Portugal.....	7
Gambar 2. 7 Kuching Malaysia	8
Gambar 2. 8 Four Points By Sheraton California	8
Gambar 2. 9 Best Brew Four Points By Sheraton	9
Gambar 2. 10 Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung	9
Gambar 2. 11 Sheraton Hong Kong Tung Chung Guest Room King Size, Ocean View	10
Gambar 2. 12 Yue.....	10
Gambar 2. 13 Cafe Lantau.....	11
Gambar 2. 14 Sunset Grill	11
Gambar 2. 15 Tung Chung Kitchen	12
Gambar 2. 16 The Harbour Lounge.....	12
Gambar 2. 17 Executive Lounge	12
Gambar 2. 18 Sheraton Hong Kong, Tung Chung Spa	13
Gambar 2. 19 Sheraton Hong Kong, Tung Chung Kolam Renang	13
Gambar 2. 20 Sheraton Hong Kong, Tung Chung Fitness.....	13
Gambar 2. 21 Grand Ballroom.....	14
Gambar 2. 22 Struktur Organisasi Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung.....	16
Gambar 2. 23 Pemegang Saham Mayoritas Shimao Group	17
Gambar 2. 24 Struktur Organisasi Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 CV dan Cover Letter	24
Lampiran 2 LOA Sebelum Magang	25
Lampiran 3 Sertifikat Magang.....	26
Lampiran 4 Surat Referensi Perusahaan	29
Lampiran 5 Kontrak Magang	30
Lampiran 6 Dokumentasi	32
Lampiran 7 <i>Intership Performance Evaluation</i>	36

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Magang

Magang atau sering disebut juga dengan *Intership* ialah suatu kebijakan belajar sekaligus berlatih bekerja yang di persiapkan oleh beberapa kampus untuk ditempuh oleh para mahasiswa agar mendapatkan pengalaman bekerja yang memuaskan. Kegiatan magang yang dilakukan mahasiswa merupakan suatu ikhtiar yang memungkinkan mahasiswa mengembangkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperlukan ketika memasuki dunia kerja nyata dan menciptakan lapangan kerja baru

Biasanya magang ini dilakukan dalam waktu beberapa bulan,. Kemudian ketika sudah dalam tahap bekerja, maka spv atau staff akan memberikan tugas dan memberikan arahan selama masa magang. Di akhir ketika masa magangnya sudah selesai, peserta magang akan mendapat penilaian dari pihak perusahaan, terutama dari atasan.

Magang atau intership dapat berkaitan dengan pariwisata maupun perhotelan. kebijakan magang di industri perhotelan dirancang untuk menjembatani kesenjangan antara teori dan praktik. Magang memberikan mahasiswa kesempatan untuk memahami bagaimana sebuah hotel beroperasi. Selain itu, magang memberikan wawasan tentang etos kerja, keterampilan interpersonal, dan penerapan standar layanan internasional yang penting untuk menciptakan pengalaman tamu yang berkualitas.

Seperti yang diketahui magang bisa dilakukan ditempat mana saja, jika terdapat kerjasama dengan perusahaan tersebut. Maka dari itu penulis diberi kesempatan untuk magang di salah satu hotel di Hong Kong yaitu Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong Tung Chung. Kemudian penulis magang selama 6 bulan (22 Juli 2024 – 19 Januari 2025) di departemen *F&B Products* (Chinese Kitchen). Oleh karena itu, laporan ini disusun untuk menggambarkan perjalanan, tantangan, dan pembelajaran selama menjalani program magang di sektor perhotelan.

B. Tujuan Magang

Tujuannya adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengalaman kerja nyata, memberikan kesempatan untuk penulis merasakan bagaimana dunia kerja berjalan.
2. Meningkatkan keterampilan dalam komunikasi, dikarenakan penulis yang magang diluar negeri maka pasti banyak yang bisa menguasai bahasa asing.
3. mempraktikkan kembali hal yang sudah di pelajari di kampus dalam magang ini, meskipun tidak semuanya sama.
4. Melatih penulis bagaimana cara mengatur manajemen waktu yang baik.
5. Melatih agar penulis harus bisa bertanggung jawab dan menjaga diri sendiri di Negara luar.
6. Penulis dapat mempelajari bagaimana organisasi di perhotelan khususnya di bagian *F&B* beroperasi, termasuk etika, dan cara mengambil keputusan di tempat kerja.
7. Membantu penulis mempelajari bagaimana menjadi seorang pemimpin.
8. Melalui pengalaman langsung, penulis merasa lebih percaya diri dalam menghadapi tantangan profesional.
9. Membantu penulis melatih mental
10. Magang mengajarkan bagaimana berperilaku profesional, termasuk berpakaian, berkomunikasi, dan menjaga etika kerja.
11. Melatih penulis bagaimana cara bertindak ketika melakukan kesalahan.
12. Penulis memperoleh penghasilan tambahan melalui magang ini.
13. Membuka peluang untuk bertemu dengan para profesional yang dapat menjadi mentor, pemberi referensi.
14. Penulis mendapatkan pengalaman dari magang berupa praktik pelatihan kerja di departemen *F&B Products* (Chinese Kitchen)
15. Menjadi salah satu syarat untuk melengkapi kebijakan magang di Politeknik Pariwisata Batam.

C. Manfaat Magang

Manfaat dari praktek kerja industri ini adalah:

1. Manfaat Bagi Penulis:

- a. Penulis mendapatkan pengalaman yang sebelumnya belum di pelajari dikampus.
- b. Meningkatkan peluang pekerjaan, karena telah memiliki pengalaman yang relavan.
- c. Mendapatkan peluang untuk bertemu dengan chef yang profesional.
- d. Penulis mengetahui bagaimana dunia kerja itu sebenarnya
- e. Membangun relasi di dunia profesional

2. Manfaat Bagi Akademik

- a. Meningkatkan hubungan kerjasama antara Politeknik Pariwisata Batam dengan Hotel Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung.
- b. Memberikan pengalaman praktis yang tidak dapat diperoleh hanya dengan belajar dikampus.
- c. Membantu mahasiswa membangun jaringan professional yang dapat memudahkan mereka dalam mencari pekerjaan setelah lulus.
- d. Membantu memotivasi belajar mahasiswa dengan memberikan kesempatan untuk menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari.

3. Manfaat Bagi Hotel

- a. Dapat menjalin hubungan baik dengan institusi pendidikan khususnya Politeknik Pariwisata Batam. Sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai penyuplai tenaga kerja.
- b. Memperoleh tenaga kerja baru dari lembaga pendidikan melalui peserta didik yang sedang dan telah melaksanakan praktek kerja lapangan.
- c. Dapat bertukar ilmu dengan mahasiswa yang melakukan magang.

D. Tempat Magang



Gambar 1. 1 Logo Hotel Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung

Nama perusahaan : Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung Hotel

Lokasi Perusahaan : Lantau Island, 9 Yi Tung Road Tung Chung, Lantau Island, Tung Chung, Hong Kong

Telepon : +852 2352-8000

Website : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgfp-four-points-hong-kong-tung-chung/rooms/>

E. Jadwal Waktu Magang

Waktu dan pelaksanaan On The Job Training pertama untuk memenuhi syarat penilaian semester 3 penulis yaitu:

Tempat : Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung

Periode : 22 Juli 2024 – 21 Januari 2025

Departemen : *F&B Product (Chinese Kitchen)*

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG

A. Sejarah Singkat Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton



Gambar 2. 1 Sheraton Sapporo Japan

Sheraton Hotels & Resorts merupakan jaringan hotel dari negara Amerika Serikat yg sudah berdiri semenjak tahun 1937, yang telah menjadikannya satu diantaranya ialah jaringan hotel tertua di dunia. Setelah beroperasi menjadi perusahaan yang berdiri sendiri selama 3 dekade, Sheraton berganti status sebagai anak perusahaan setelah diakuisisi sang ITT Corporation pada tahun 1968. Setelah beberapa kali berpindah induk perusahaan, Sheraton sekarang ini berada pada bawah payung Marriott International, perusahaan perhotelan terbesar yang ada di dunia.



Gambar 2. 2 Sheraton Springfield Amerika Serikat

Pada tahun 1933, terdapat dua mahasiswa Harvard yaitu, Ernest Henderson dan Robert Moore, yang telah membeli hotel pertama mereka, Continental Hotel di Cambridge, Massachusetts. Empat tahun kemudian, mereka mendirikan Standard Equities Corporation, hasil gabungan dari Standard Investing Corporation dan

International Equities Corporation, sebagai pengelola bisnis hotel mereka. Pada tahun yang sama, mereka membeli hotel kedua, bekas gedung apartemen bernama Stonehaven Hotel di Springfield, Massachusetts. Sheraton secara resmi mendeklarasikan tahun 1937 sebagai tahun berdirinya perusahaan.



Gambar 2.3 Robert Moore



Gambar 2.4 Ernest Henderson

Pada tahun 1939, kedua mahasiswa Harvard Moore dan Handerson membeli hotel ketiga mereka di Boston. Hotel ini memiliki papan elektrik yang bertuliskan "Hotel Sheraton". Untuk menghemat biaya, mereka sepakat untuk membiarkan papan tersebut berdiri dan menyebut semua hotel yang kemudian mereka peroleh sebagai "Sheraton". Hotel Sheraton pertama dipisahkan dari jaringan Sheraton pada tahun 1950 dan sekarang digunakan sebagai asrama mahasiswa Universitas Boston yang disebut Kilachand Hall.

Sheraton mengembangkan perusahaan mereka hingga ke luar negeri pada tahun 1949 dengan mengakuisisi jaringan hotel Ford Kanada. Pada tahun 1956, mereka membeli Eppley Hotel Company, yang saat itu ialah perusahaan hotel terbesar di Amerika Serikat, dan kemudian berkembang menjadi bisnis motel. Pada tahun 1957, Sheraton membuka hotel baru pertamanya, Philadelphia Sheraton Hotel. Setahun kemudian, perusahaan tersebut menjadi perusahaan hotel pertama yang mengkomputerisasi reservasi hotel melalui sistem yang disebut Reservatron.



Gambar 2. 5 Sheraton Dong Cheng Beijing

ITT Corporation mengakuisisi Sheraton pada tahun 1968, tetapi tidak secara resmi mengubah namanya menjadi "ITT Sheraton" hingga tahun 1989. Di bawah ITT, Sheraton beralih dari kepemilikan hotel ke manajemen dan waralaba, yang mengakibatkan peningkatan jumlah hotel yang dikelola. Pada tahun 1985, Sheraton sebagai perusahaan hotel asing pertama yg membuka cabang pada Tiongkok, saat mereka ditunjuk buat mengelola Great Wall Hotel pada Beijing.



Gambar 2. 6 Sheraton Lisbon Portugal

Pada tahun 1992, ITT Sheraton menamai beberapa hotel mewah bersejarahnya dengan ITT Sheraton Luxury Collection. Properti yang menjadi pelopor merek ini adalah The St. Regis, sebuah hotel mewah bersejarah di New York City yang didirikan pada tahun 1904 dan diakuisisi oleh Sheraton pada tahun 1966. Tiga tahun kemudian, ITT Sheraton menciptakan Four Points by Sheraton, sebuah merek hotel yang ditujukan untuk wisatawan kelas menengah, menggantikan beberapa propertinya dengan gelar "Sheraton inn".



Gambar 2. 7 Kuching Malaysia

Sheraton adalah jaringan hotel tertua kedua di Starwood setelah Westin. Di bawah Starwood, ITT Sheraton Luxury Collection dipisahkan menjadi merek hotelnya sendiri yang disebut The Luxury Collection. Pada tahun 2015, Sheraton menganugerahi beberapa hotel termewahnya dengan sebutan "Sheraton Grand" sebagai bagian dari upaya merevitalisasi citra Sheraton yang saat itu mulai terpuruk.

B. Sejarah singkat Hotel Four Points By Sheraton.



Gambar 2. 8 Four Points By Sheraton California

Four Points by Sheraton adalah sebuah merek hotel kelas menengah berasal dari Amerika Serikat. Jaringan hotel ini didirikan pada tahun 1995 oleh ITT Corporation menjadi versi ekonomis berdasarkan Sheraton Hotels & Resorts (ketika itu bernama ITT Sheraton). Sejak tahun 2016, Four Points berada pada bawah naungan Marriott International.



Gambar 2. 9 Best Brew Four Points By Sheraton

Salah satu program Four Points yang menonjol adalah Best Brews, di mana para tamu dapat mencicipi bir lokal. Marriott International mengakuisisi Starwood pada tahun 2016. Four Points kemudian diakuisisi oleh Marriott dalam kategori Classic Select, bersama dengan merek Marriott kelas menengah lainnya seperti Courtyard dan Fairfield.

Pada bulan September 2023, Marriott meluncurkan merek Four Points Express by Sheraton dengan hotel pertamanya di Bursa. Merek ini memiliki harga yang lebih rendah dibandingkan Four Points.

C. Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton HongKong, Tung Chung



Gambar 2. 10 Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung

Sheraton & Four Points By Sheraton Hongkong, Tung Chung hotel merupakan salah satu hotel yang berada di grup Marriot yang memiliki lokasi yang menempel satu sama lain. Bahkan juga terdapat akses yang menghubungkan kedua hotel tersebut. Hotel ini terletak di pulau Lantau, tidak jauh dengan komunitas perumahan dan pusat komersial, koneksi lokal, karena hotel ini memiliki pemandangan pegunungan dan laut yang indah menghadap ke laut China dengan jalur dan objek wisata terkenal di dekatnya.

Hotel ini juga memiliki akses yang mudah ke bandara internasional dengan jarak 6 km, serta membutuhkan waktu sekitar 10 hingga 15 menit berjalan kaki untuk menuju ke MTR Station. Kemudian banyak terdapat tempat-tempat wisata terdekat yang bisa dikunjungi seperti, pusat perbelanjaan Citygate Malls yang isinya barang-barang branded, Po Lin Monastery, The Big Buddha, Ngong Ping 360, Disneyland. Sheraton & Four Points By Sheraton hotel juga berbatasan dengan Jembatan HongKong-Zhuhai-Macau, dan kota melalui MTR hanya beberapa menit.



Gambar 2. 11 Sheraton Hong Kong Tung Chung Guest Room King Size, Ocean View

Sheraton memiliki 218 kamar sedangkan Four Points memiliki 1.001 kamar dan ini merupakan salah satu tipe kamar Sheraton dengan kasur king size dan disertai pemandangan laut yang menghadap ke laut China. Kamar mewah yang memiliki fasilitas Wi-Fi, TV, minibar, hairdryer, serta peralatan pembuat teh dan kopi.



Gambar 2. 12 Yue

Yue merupakan salah satu restoran yang terkenal dengan hidangan khas Tiongkok dan *Cantonese* yang dilengkapi dengan interior seperti zaman dahulu tetapi dengan suasana yang terkesan mewah. Makanan yang dihidangkan juga sangat lezat dan berkualitas, seperti dimsum, hidangan tumis, serta makanan laut yang sangat segar karena menggunakan bahan yang masih hidup. Tidak lupa juga dengan teh khas Tiongkok yang sangat premium.



Gambar 2. 13 Cafe Lantau

Café Lantau merupakan salah satu restoran prasmanan yang menyediakan makanan dengan hidangan yang beraneka ragam, dimulai dari dessert, hidangan laut, daging panggang, dll. Semuanya dihidangkan dalam keadaan yang segar dan di tata dengan rapi. makanan yang tersedia juga merupakan hidangan internasional, kemudian sekitar 2 bulan sekali pasti terdapat pergantian menu.



Gambar 2. 14 Sunset Grill

Sunset Grill ialah restoran dengan gaya yang sangat mewah, serta memiliki pemandangan yang sangat indah diluar sana. Tidak lupa juga dengan makanan yang tersedia sangat cocok bagi pencintadaging serta hidangan laut yang sudah pasti di olah dalam keadaan yang segar. Dan restoran Sunset Grill juga menyediakan ruang makan pribadi yang didekorasi dengan jendela besar dan tidak lupa dengan pemandangan laut China.



Gambar 2. 15 Tung Chung Kitchen

Tung chung kitchen juga menyiapkan hidangan makanan secara prasmanan, yang dimana tersedia salad, hidangan khas Tiongkok, hidangan penutup, serta tidak lupa juga dengan teh dan kopi. Dan dapat dinikmati dengan harga yang lebih terjangkau, biasanya juga buka setiap hari dimulai dari jam 6:30 AM hingga 9:00 PM.



Gambar 2. 16 The Harbour Lounge

The Harbour Lounge merupakan restoran yang menyajikan beragam macam makanan cepat saji atau camilan dengan kue kering yang baru dipanggang, bersama dengan kopi dan teh herbal serta tempatnya juga menyenangkan. Kemudian pada malam harinya, tempat ini akan berubah menjadi tempat terbaik untuk menikmati bir terbaik.



Gambar 2. 17 Executive Lounge

Executive Lounge merupakan tempat yang cocok untuk bersantai bersama keluarga maupun teman. Karena restoran tersebut sangat nyaman dan juga disana menyediakan alkohol, bir, minuman keras, dll.



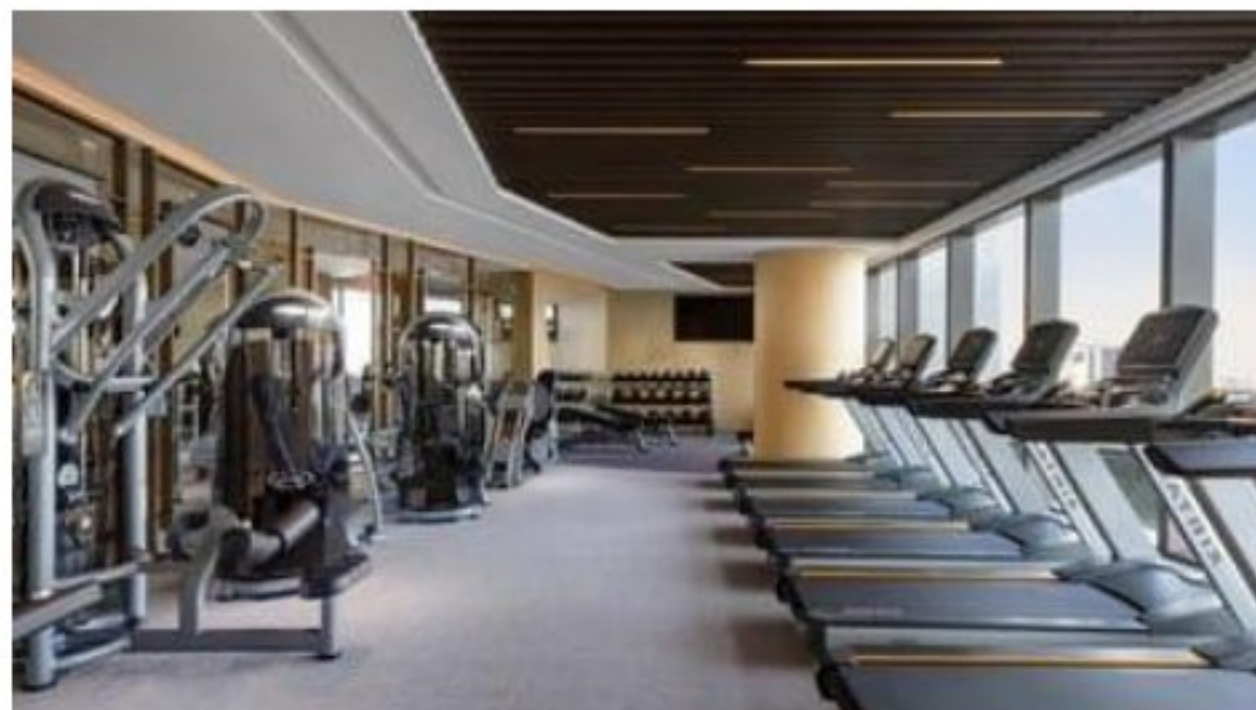
Gambar 2. 18 Sheraton Hong Kong, Tung Chung Spa

Hotel Sheraton juga menyediakan tempat Spa, yang terletak di lantai Sheraton Fitness. Sheraton juga menawarkan 3 perawatan pijat, yaitu pijat tradisional Swedia, pijat aroma terapi, serta pijat jaringan dalam.



Gambar 2. 19 Sheraton Hong Kong, Tung Chung Kolam Renang

Sheraton juga menyediakan fasilitas kolam renang untuk para tamu yang ingin berenang maupun sekedar berendam bersama kerabatnya.



Gambar 2. 20 Sheraton Hong Kong, Tung Chung Fitness

Hotel Sheraton juga menyediakan fasilitas fitness bagi para tamu sedang liburan yang ingin sekedar berolahraga.



Gambar 2. 21 Grand Ballroom

Tidak lupa dengan *Grand Ballroom* Sheraton yang luar ruangnya seluas 3.400 meter persegi, yang merupakan salah satu *Ballroom* tanpa pilar terbesar di Hong Kong.

D. Visi dan Misi Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong

a) Sheraton Core Values :

- Welcoming : Inviting, Warm and inclusive, *we welcome the world.*
- Assured : A trusted legacy with over 80 years of expertise and leadership in service, hospitality and community, Sheraton stands for *reliability, familiarity and excellence.*
- Community : *Sheraton is at the heart of a global and inclusive community.* The connector and facilitator of collective Power, we bring people together.

b) Sheraton Positioning : The World's Gathering Place

Sheraton unifies the world and empowers the collective to come together and thrive.

We are for the community over the individual.

The team over the star.

we invite we welcome we connect

EFFORTLESSLY BECAUSE IT'S IN OUR DNA

A space of permission and comfort, Sheraton is a place where experience where experiences are shared and where you feel like you belong.

We are where locals feel like guests and guests feel like locals.

SHERATON IS WORLD'S GATHERING PLACE

c) Four Points Core Values

- Honest
- Uncomplicated
- Comfort

d) Four Points Brand Mission :

Where timeless classics are woven with modern details.

Where business meets pleasure.

Where even when you're global, you can experience the local.

Designed for the independent traveler seeking balance, there's Four points.

Travel that suits your style.

Travel reinvented.

E. The Standard Goldens

“The Golden Standards” tergabung dari berbagai filosofi bagaimana cara melayani tamu serta pedoman perusahaan yang harus diterapkan dan diingat oleh setiap staff yang bekerja di hotel Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung Hotel. “The Golden Standards” berfungsi sebagai pedoman dan petunjuk yang digunakan untuk menjalankan tugas dan tanggung jawab di hotel, yaitu:

Sheraton sees the world

Through the lens of community

Together , we are better

Four Points by Sheraton provides a place

Where business meets pleasure and

Offers a chance to kick back and

Relax for a greater travel experience.

Our primary goals is to ensure that every associate

Feels valued and motivated to provide

Exceptional service to our guests.

We highly encourage you to share your ideas and inspire one another

We aim to improve our service efficiency,
Guest satisfaction and associate loyalty.

I am thrilled to connect with
Each of you and listen to your invaluable suggestions.

F. Orang-orang/Lembaga yang Mendirikan Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung

Hotel Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung dimiliki oleh Marriott International, yang mengelola merek Sheraton di seluruh dunia. Marriott merupakan salah satu perusahaan perhotelan terbesar dengan beragam brand hotel. Berikut ini adalah struktur organisasi yang terlibat dalam pengembangan Hotel Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung.



Gambar 2. 22 Struktur Organisasi Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung

Namun, Hotel Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung merupakan bagian dari proyek pengembangan yang besar yang melibatkan Shimao Group. Shimao Group adalah perusahaan pengembang real estat yang beroperasi di Hong Kong dan daratan Cina, dan terlibat dalam berbagai proyek termasuk hotel dan kompleks komersial. Kolaborasi ini biasanya mencakup aspek perencanaan, konstruksi, dan pengelolaan properti. Adapun jajaran pemegang saham utama Shimao Group adalah sebagai berikut:



Gambar 2. 23 Pemegang Saham Mayoritas Shimao Group

G. Struktur Organisasi

1. Struktur Organisasi Hotel

Berikut adalah struktur organisasi yang telah mengembangkan Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung.



Gambar 2. 24 Struktur Organisasi Hotel Sheraton & Four Points By Sheraton Hong Kong, Tung Chung

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

A. Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang penulis di hotel Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong Tung Chung dimulai pada tanggal 22 Juli 2024 hingga 21 Januari 2025. Penulis ditempatkan di departemen F&B Product (Chinese Kitchen) yang dimana jam kerja penulis dibagi menjadi 2, yaitu:

1. 10:00 - 21:00 (Hot Kitchen Section)
 - 1) Mempersiapkan bahan atau bumbu yang digunakan.
 - 2) Menjadi cook helper ketika sudah open restoran.
 - 3) Plating orderan.
 - 4) Peeler sayuran sebanyak satu keranjang.
 - 5) Pecahkan telur serta pisahkan antara kuning telur dan putih telur sebanyak 6 papan, biasanya dilakukan dalam 3 hari sekali.
 - 6) Membantu membuat produk.
 - 7) Menyimpan semua bahan ketika sudah closing restoran.
 - 8) Membersihkan bagian atau area dapur setelah closing restoran.

2. 08:00 – 21:00 (Dimsum Section, Hot Kitchen Section)
 - 1) Mempersiapkan klakat bambu dimsum.
 - 2) Membuat produk yang harus dipersiapkan sebelum open restoran.
 - 3) Memeriksa ketersediaan produk.
 - 4) Memeriksa ketersediaan bahan.
 - 5) Membuat produk sesuai pesanan, dengan waktu yang sangat singkat .
 - 6) Plating menu a la carte.

B. Kendala Yang Dihadapi

Terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh penulis pada saat menjalankan On The job Training di department Chinese Kitchen di Hotel Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung, Yaitu:

1) Kendala Komunikasi

Penulis merasa sedikit kesulitan dalam berkomunikasi, karena terdapat beberapastaf yang tidak bisa berbahasa mandarin dan hanya bisa berbahasa kantonis, sehingga terkadang terdapat kesalahpahaman.

2) Budaya Kerja

Penulis merasa sedikit kesulitan menggunakan sumpit sebagai alat untuk plating sebuah produk atau makanan. Dan juga kebiasaan para staf yang bekerja dengan sangat cepat.

C. Solusi Pada Kendala Yang Dihadapi

Berikut merupakan solusi cara penulis mengatasi kendala yang dihadapi:

1) Kendala Komunikasi

Cara mengatasi dari kendala yang dihadapi adalah dengan menggunakan bahasa tubuh, kemudian mempelajari sedikit demi sedikit bahasa kantonis.

2) Budaya Kerja

Dengan proses magang yang cukup lama, penulis dapat menyesuaikan untuk menggunakan sumpit dengan baik serta cara kerja, sehingga proses dalam bekerja juga lebih cepat.

BAB IV

BAGIAN AKHIR

A. Kesimpulan

Program magang atau internship memiliki peranan penting dalam proses pembelajaran dan pengembangan karir penulis. Melalui pengalaman langsung di dunia kerja, penulis dapat mengaplikasikan teori yang telah dipelajari pada saat di kampus, serta memperoleh keterampilan praktis yang sangat dibutuhkan di industri. Selain itu, magang juga memberikan kesempatan untuk memahami dinamika dan budaya kerja, yang tidak dapat diajarkan secara teori.

Secara keseluruhan, program magang ialah investasi berharga bagi penulis. Penulis mendapatkan pengalaman praktis dan jaringan profesional yang dapat mendukung karir. Penulis banyak belajar dari program magang ini baik dari pengetahuan maupun keterampilan yang diberikan oleh chef maupun para staf.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan dari program On The Job Training ini untuk penulis, kampus, dan hotel, yaitu:

1. Bagi Penulis

- 1) Lebih tegas dalam mengambil keputusan.
- 2) Berani bertanya jika ingin belajar lebih dalam.
- 3) Menyesuaikan diri dengan jadwal kerja yang diberikan.
- 4) Lebih mempersiapkan diri dengan masalah-masalah yang akan datang.

2. Bagi Kampus

- 1) Meningkatkan kerjasama dengan industri perhotelan.
- 2) Memberikan lebih banyak pelatihan bagi mahasiswa mengenai keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja.
- 3) Melakukan evaluasi terhadap program magang yang diadakan.

3. Bagi Hotel

- 1) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melaksanakan magang.
- 2) Memberikan penilaian kepada peserta magang.
- 3) Disarankan untuk menambah peralatan agar operasional dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Citra, Asa. (2024) Pengertian Magang atau Intership dan Seluk Beluknya yang Perlu Kamu Ketahui. Diakses pada tanggal 27 November 2024, dari <https://id.prosple.com/career-planning/pengertian-magang-atau-internship-dan-seluk-beluknya-yang-perlu-kamu-ketahui>

Wikipedia. (2024). Sheraton Hotels and Resorts. Diakses pada tanggal 6 Desember 2024, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Hotel_Sheraton

LAMPIRAN

1. CV dan Cover Letter



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	: Ervita
Student Number	: 2023030013
Passport / ID Card Number	: E2248905 / 2171064910049002
Study Program	: Culinary Management
Hotel	: Sheraton & Four PointsTung Chung Hotel Hong Kong
OJT Program (Department)	: Kitchen Department
Period	: July 2024 – December 2024

Batam, 1st March 2024

Known by,
Head of Study Program
Culinary Management

Rosie Oktavia, P.R., MM, Par
NIDN / NIK : 1007109204

Proposed by,
Student,

Ervita
SN : 2023030013



CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA

FULL NAME / NAMA LENGKAP		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR	
ERVITA		BATAM, 9 OCTOBER 2004	
SEX JENIS KELAMIN	☐ MALE LAKI-LAKI ☒ FEMALE PEREMPUAN	NATIONALITY KEBANGSAAN	HEIGHT TINGGI BADAN
		INDONESIAN	160 CM
STUDENT ID NIM		RELIGION AGAMA	WEIGHT BERAT BADAN
2023030013		BUDDHIST	45 KG
HOME ADDRESS / ALAMAT			EMAIL / EMAIL
Baloi Mas Asri Blok Mutiara No.6, Kel. Baloi Indah, Kec. Lubuk Baja, Kota Batam, Kepulauan Riau, 29434			ervitaervitaz5169@gmail.com
MOBILE NO. No. PONSEL		HOME PHONE NO. No. TELPON RUMAH	
081959179486		085274933075	
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	Ananda Primary School, Batam	
2017	2020	Ananda Junior High School, Batam	
2020	2023	Maitreyawira High School, Batam	
2023	Present	Batam Toursim 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	HSK 2 - 197
Indonesian Bahasa Indonesia	☐ Fair Biasa	☒ Fluent Lancar	
Chinese (Hokkien) Bahasa Hokkien	☐ Fair Biasa	☒ Fluent Lancar	
WORKSHOP OR COURSES PELATIHAN/KURSUS YANG PERNAH DIKUTI		Year Tahun	Place Tempat
Hospitality Development Program		2023	Auditorium Iteba
Seminar About On The Job Training		2023	Demonstration Kitchen Lab BTP
Daily worker "Harris Hotel Batam Center"		2023	Harris Hotel Batam Center
Daily Worker "Grand Eska Hotel & Suites Batam"		2023 & 2024	Grand Eska Hotel & Suites Batam
SKILLS / KETERAMPILAN			
COMPUTER		Typewriting	☒ Hotel Skills



KOMPUTER ☒ MS. Office Adobe Photoshop ☐ Corel Draw ☐ Other		☒ Mengetik	Keterampilan Hotel
HEALTH / KESEHATAN			
How is your health? Bagaimana kesehatan anda?		☒ Excellent Sangat Baik	☐ Good Baik
Do you have any physical disability? E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc Adakah anda mengalami cacat fisik? Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran, atau lainnya		☒ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan I have nearsightedness which requires me to wear glasses	☐ No Tidak
Have you ever had any operations or serious disease? Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan atau mengidap penyakit serius?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Do you suffer from any disease that requires medication? Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Are you pregnant? Apakah anda sedang mengandung?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
FAMILY / KELUARGA			
Name Nama	Relationship Hubungan	Home Address Alamat Rumah	Phone /Mobile Telepon/Ponsel
Herianto	Father	Baloi Mas Asri. Blok Mutiara no 6	081364814677
Iniwati	Mother	Baloi Mas Asri. Blok Mutiara no 6	085274933075
Angelina	Sister	Baloi Mas Asri. Blok Mutiara no 6	083187711134
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, 1st March 2024

Ervita

2. LOA Sebelum Magang



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>

16 July 2024

Nomor : 426/SKL/BTP/VII/2024
 Subject : Statement Letter for OJT

To
Mr. Patrick Chan
Director of Human Resources
Sheraton & Four Points by Sheraton
Hong Kong Tung Chung
 9 Yi Tung Road, Tung Chung, Lantau Island, N.T.,
 Hong Kong

Dear Sir,

On behalf of this letter, we are delighted to inform you of our student who is going to join the internship program at your hotel. The student's name is below :

Name : Ervita
 NIM : 2023030013
 Position : F&B Product

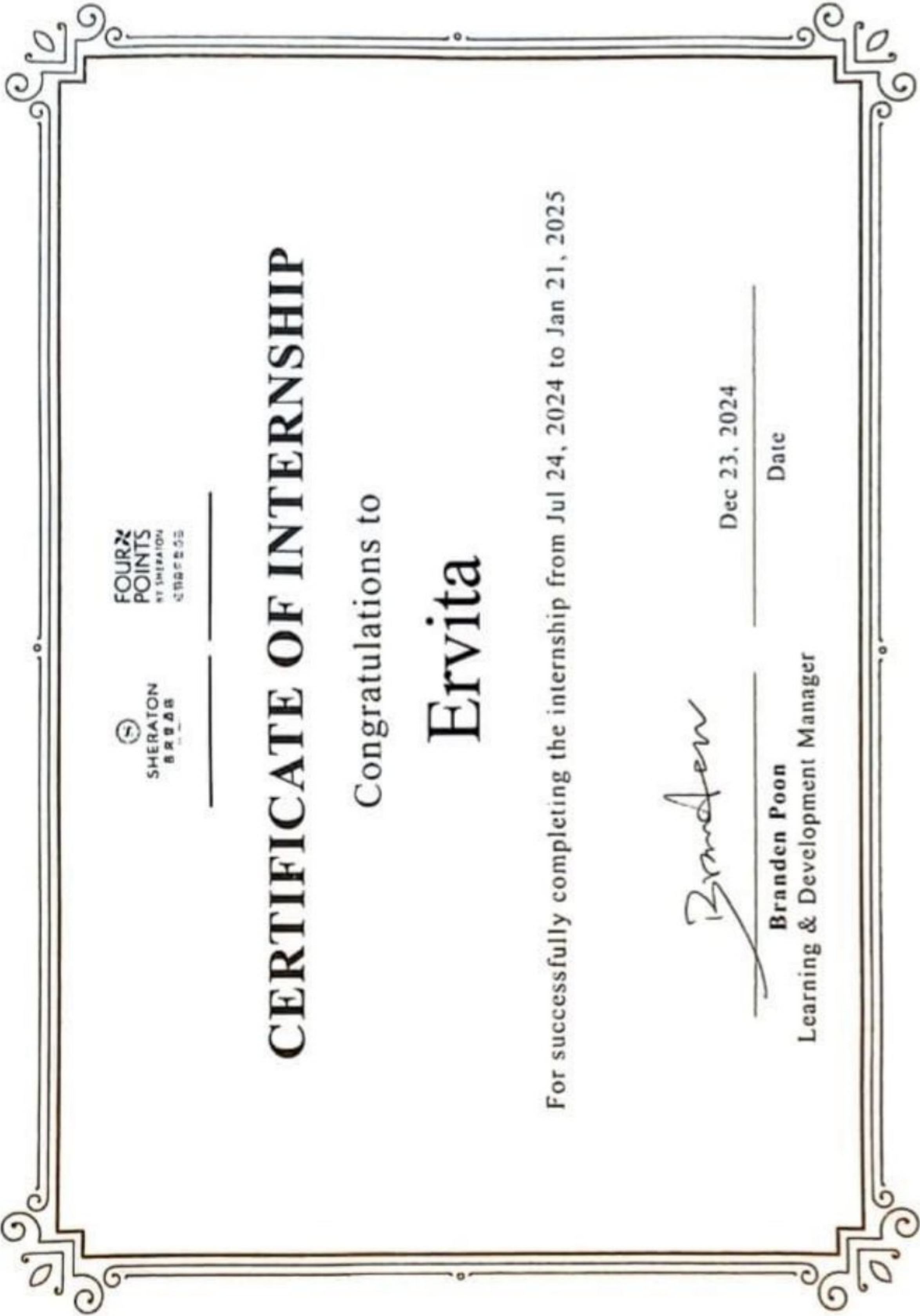
This student has finished the first entry of administration and academic matters on campus and is permitted to join the internship program at your hotel. This 6 (six) months of internship program is mandatory for our students take to complete the study program on campus starting from 7/23/2024 until 1/19/2025. We hope that our student may contribute their skill and knowledge and gain experience during training.

We feel so honour to have this partnership in training and look forward to developing our future collaboration.

Best Regards,

Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.
 On Behalf of Director Batam Tourism Polytechnic

3. Sertifikat Magang



lampiran 3 Sertifikat Magang

4. Surat Referensi Perusahaan



January 20, 2025

TO WHOM IT MAY CONCERN

This is to certify that Ms. Ervita, holder of Indonesian Passport No. E2248905, was in the employment of the Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong Tung Chung as:

<u>Job Title</u>	<u>Department</u>	<u>From</u>	<u>To</u>
Student Trainee	Chinese Kitchen	July 24, 2024	January 21, 2025

During the internship period, she had performed to our satisfaction. We would like to take this opportunity to extend to her our appreciation from the Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong Tung Chung and we wish her all the best in her future endeavors.

Yours sincerely

Brand Rise Limited

Branden Poon

Learning & Development Manager

BP/el

**SHERATON & FOUR POINTS BY SHERATON
HONG KONG TUNG CHUNG**

9 Yi Tung Road,
Tung Chung, Lantau Island, N.T., Hong Kong

SHERATON | [Sheraton.marriott.com](https://www.sheraton.marriott.com)
FOUR POINTS BY SHERATON | [Four-points.marriott.com](https://www.four-points.marriott.com)

5. Kontrak Magang

PRIVATE & CONFIDENTIAL

July 22, 2024

Ms. Ervita
Present

Dear Ervita,

It is with much pleasure that we confirm the offer for your internship at Brand Rise Limited T/A Sheraton Hong Kong Tung Chung and Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung. The Hotel is managed by a wholly-owned subsidiary of Marriott International, Inc. ("Marriott"). By signature of this offer, you agree to the following terms and conditions:

Position: Student Trainee – Food & Beverage

Period: July 24, 2024 to January 21, 2025

Allowance

An allowance or its pro-rata of Hong Kong Dollars Seven Thousand Dollars (HK\$7,000) per month will be paid to you as training allowance.

Working Days and Working Hours

Your working days and working hours may vary from time to time and will be assigned to you by your Manager. Basic attendance hours shall be 45 hours a week. Meal(s) and/or tea break(s) up to a maximum of 1 hour per working day are included in the 45 hours. When you are unable to finish your work within this time frame, you are entitled to work in excess of the 45 hours a week at your own discretion without additional training allowance.

Annual Leave

You will be entitled to six (6) days of annual leave.

Holidays

You will be entitled to either statutory (operation role) or public holidays (administrative support role) depends on your job nature. Should you be scheduled to work on statutory or public holiday, an alternative holiday will be arranged for you by your manager.

Page 2

Duty Meals

The Hotel provides Trainees free duty meals in the associate cafeteria.

Job Duties

You will report to the Manager. Your duties shall be in accordance with those tasks assigned by Manager, as well as those assigned by your Supervisor.

Medical Benefits

Based on your training duration, you are eligible to participate in the medical plan operated by Health Maintenance Medical Practical Limited which is administered by the Hotel. More information will be available at your orientation.

Notice Period

This Training Agreement must be terminated by either party. It should be seven (7) days advance notice or payment in lieu is required. The termination notice from the Trainee must be in writing and addressed to the Manager.

Internship Conditions

All other terms and conditions will be bound by rules and regulations in those written and verbal instructions of the Management in Brand Rise Limited T/A Sheraton Hong Kong Tung Chung and Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung.

During the term of this agreement, you agree to devote all your working time and effort to the business of the Company and to carry out diligently the duties assigned to you by your supervisor. Failure to perform duties and assignments and/or failure to follow Company rules, practices, procedures and policies will result in this agreement being terminated.

Page 3

Waiver and release of liability

In consideration of Brand Rise Limited T/A Sheraton Hong Kong Tung Chung and Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung offering the opportunity for me to participate in internship program at Brand Rise Limited T/A Sheraton Hong Kong Tung Chung and Four Points by Sheraton Hong Kong, Tung Chung, I, Ervita for myself, my heirs, assigns, executors and administrators, do hereby release and forever discharge Marriott, the Hotel and the Hotel owner, and each of their respective affiliates, officers, directors, employees, servants, agents, representatives, successors and assigns from all manners of action, causes of action, suit, debts, damages, claims and demands of any type or kind whatsoever that may arise on account of any reason or cause, injury or death, whatsoever, occurring from, connected with, or originating from the internship program at the Hotel. Furthermore, I recognize and acknowledge that I am a student being permitted on the Hotel premises and I am not an employee, agent or servant of the Hotel.

The parties agree that, except for Marriott International, Inc. and its affiliates, a person who is not a party to this agreement shall not have any rights to enforce any term of this agreement.

If you are prepared to accept the conditions outlined in the foregoing paragraphs, please sign the duplicate copy of this letter and return it to the undersigned.

We look forward to welcoming you as part of the Marriott family, joining us in making this one of the best Marriott Hotels in the world.

Yours sincerely

Brand Rise Limited



Patrick Chan
Director of Human Resources
Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel
Four Points by Sheraton Hong Kong Tung Chung

Agreed and accepted by



Name: Ervita
Date: 23 July 2024

This agreement supersedes all prior agreements, written or oral, and sets forth the entire agreement between you and the Hotel relating to the terms of your employment and may not be orally changed, modified, renewed, or extended.

I, Ervita, further understand that no such promise or guarantee of any type concerning terms and/or conditions is binding upon the Hotel unless made in writing.

6. Dokumentasi





7. Internship Performance Evaluation

**STUDENT PERFORMANCE EVALUATION**

Name : Ervita
 Hotel Name of practice : Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel
 Department : Chinese Kitchen Trainee
 Date of Appraisal from : July 24, 2024 - January 21, 2025

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

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

PART 1 ABILITY AND APPLICATION

Please give into application section:

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
A. PERFORMANCE						
1	JOB KNOWLADGE					
	• Understand all aspect of work at outlet of practice assigned	100				
	• Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned					
	• Mastery of English (written and oral)					
2	QUANTITY OF WORK					
	• Output of work has be done	100				
	• Completion of task and performance of daily duties					
3	QUALITY OF WORK					
	• Accurate and neat care of equipment and working areas	98				
	• Meets work quality requirement					
	• Stability, persistence, orderliness constant work under <u>pressure</u>					
No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				



		A (80 -100)	B (68 -79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
B. CHARACTER						
4	MOTIVATION					
	• Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties	98				
	• The desire and effort					
	• Willingness to accept responsibility					
5	COURTESY AND TACT					
	• Politeness , attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)	100				
6	TEAM WORK					
	• Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management	100				
	• Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities					
7	COMMUNICATION					
	• Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate	100				
	• Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively					
8	APPLIED TECHNOLOGY					
	• Ability to use machines and equipment found in the workplace	98				
9	PERSONAL APPEARANCE					
	• Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook	98				
10	ATTENDANTE					
	• Reliability and punctuality to be on job	100				



No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
11	KITCHEN KNOWLEDGE (Choose one regarding their job)					
	Apply basic techniques cutting of commercial cookery	98				
	Prepare and cook seafood	98				
	Prepare and cook poultry and meats	100				
	Prepare a variety of sandwiches	-				
	Present and display food products	98				
	Prepare desserts to meet special dietary requirements	98				
	Prepare and store food in a safe and hygienic manner	100				
	Prepare hot and cold dessert dishes	98				
	Receive and store stock	100				
	Prepare portion-controlled meat cuts	100				
	Prepare soups	98				
	Prepare stocks and sauces	98				
	Prepare vegetables, eggs, and farinaceous dishes	100				
	Ability to provide cleanest working area	100				
	SCORE = $\frac{\text{TOTAL MARK}}{\text{TOTAL NO}}$	$\frac{2778}{23} = 99.16$				



PART 2. CAPACITY & AMBITION FOR ADVANCE

1. Check (✓) 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 (✓) 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.

Hand Workly
Overall average and experience
nice Team Player

Date : 13-01-2025
Signature :

(Appraiser)

(Training Personnel)

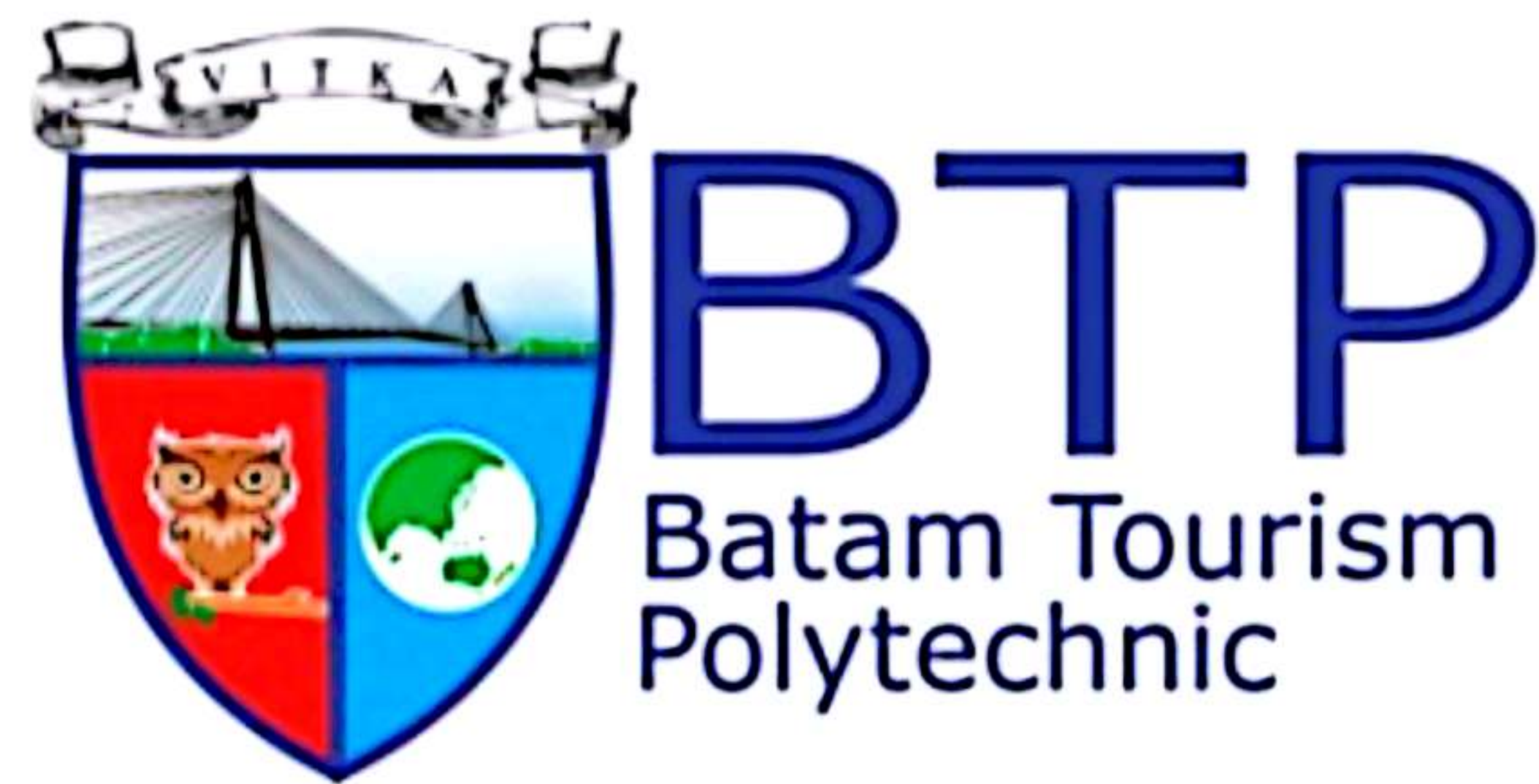
(Head of Department)



Eruta
(Student)

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

LOG BOOK HARIAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA
MANAJEMEN KULINER
DI HOTEL SHERATON & FOUR POINTS BY SHERATON HONG KONG, TUNG CHUNG



Disusun Oleh :

Ervita
2023030013

MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024

DAILY ACTIVITIES

Name : Ervita
 Student Number : 2023030013
 Department : FnB Kitchen (Culinary) - Chinese Kitchen YUE

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1.	Wednesday	24/07/24	Chinese Kitchen	1. Orientation of HR Department 2. Plating A La Carte menu 3. Closing restaurant YUE		
2.	Thursday	25/07/24	Chinese Kitchen	1. Prepare seasoning 2. Prepare ingredients (vegetables) 3. Crack 6 cartons of eggs 4. Plating A La Carte menu 5. Closing restaurant YUE		
3.	Friday	26/07/24	Chinese Kitchen	1. Prepare Seasoning 2. Peel and separate the papaya seeds 3. Plating A La Carte menu 4. Closing restaurant YUE 5. Cleaning Section		
4.	Saturday	27/07/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		

5.	Sunday	28/07/24	Chinese kitchen	1. Prepare Condiment 2. Prepare 4 portion flat noodles 3. Prepare 6 portion rice noodles 4. closing restaurant YUE & cleaning section		
6.	Monday	29/07/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. Plating A La Carte menu 4. closing restaurant & cleaning section		
7.	Tuesday	30/07/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
8.	Wednesday	31/07/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 6 portion flat noodles 3. Prepare 4 portion noodles 4. closing restaurant & cleaning section		
9.	Thursday	1/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Crake 4 cartons of eggs 3. Plating A La Carte menu 4. Closing restaurant & cleaning section		
10.	Friday	2/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
11.	Saturday	3/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 6 portion tofu 3. Plating A La Carte menu 4. Closing restaurant & cleaning section		

12.	Sunday	4/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. closing restaurant & cleaning section		
13.	Monday	5/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 5 portion rice noodles 2. Prepare 10 portion rice 4. closing restaurant & cleaning section		
14.	Tuesday	6/08/24	Chinese kitchen	* DAY OFF		
15.	Wednesday	7/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 6 portion flat noodles 3. Prepare 5 portion noodles 4. closing restaurant & cleaning section		
16.	Thursday	8/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. crack 6 cartons of eggs 3. Plating A La Carte menu 4. Closing restaurant & cleaning section		
17.	Friday	9/08/24	Chinese kitchen	* DAY OFF		
18.	Saturday	10/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		

19.	Sunday	11/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 6 portion flat noodles 3. Plating A La carte menu 4. closing restaurant & cleaning section		
20.	Monday	12/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. Plating A La carte menu 5. closing restaurant & cleaning section		
21.	Tuesday	13/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 10 portion rice 3. Prepare 5 portion rice noodles 4. Plating A La carte menu 5. closing restaurant & cleaning section		
22.	Wednesday	14/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
23.	Thursday	15/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 5 portion noodles 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. Plating A La carte menu		
24.	Friday	16/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. Prepare 10 portion rice 4. Plating A La carte menu 5. closing restaurant & cleaning section		
25.	Saturday	17/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		

26	Sunday	18/08/24	chinese kitchen	DAY OFF		
27.	Monday	19/08/24	Chinese kitchen	1. opening & opening prepare condiment 2. crack 6 cartons of eggs 3. prepare 6 portion flat noodles 4. closing restaurant & cleaning section		
28.	Tuesday	20/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
29.	Wednesday	21/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
30.	Thursday	22/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. crack 4 cartons of eggs 3. prepare 12 rice roll 4. closing restaurant & cleaning section		
31.	Friday	23/08/24	Chinese kitchen	1. opening & prepare condiment 2. Prepare 5 portion rice noodles 3. prepare 6 portion flat noodles 4. prepare 12 portion rice roll 5. closing restaurant & cleaning section		
32.	Saturday	24/08/24	Chinese kitchen	1. opening & prepare condiment 2. prepare 6 portion noodles 3. prepare 10 portion rice 4. closing restaurant & cleaning section		

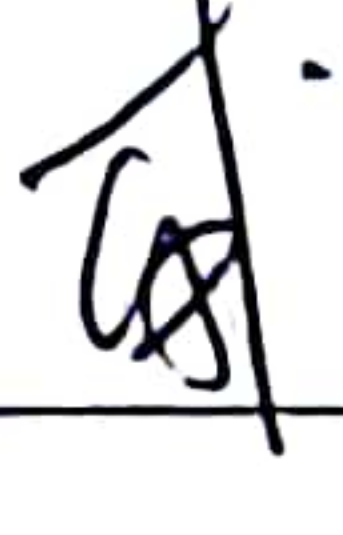
33.	Sunday	25/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
34.	Monday	26/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
35.	Tuesday	27/08/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
36.	Wednesday	28/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & Prepare Condiment 2. Crack 4 cartons of eggs 3. Plating A La Carte menu 4. Closing restaurant & cleaning section		
37.	Thursday	29/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & Prepare Condiment 2. Prepare 6 portion flatnoodles 3. Prepare 12 portion rice roll 4. Closing restaurant & cleaning section		
38.	Friday	30/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & Prepare Condiment 2. Prepare 5 portion rice noodles 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. Closing restaurant & cleaning section		
39.	Saturday	31/08/24	Chinese kitchen	1. Opening & Prepare Condiment 2. Prepare 100 cup soup 3. Prepare mushroom 4. Plating A La Carte menu 5. Closing restaurant & cleaning section		

40.	Sunday	1/09/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 6 portion rice noodles 3. Plating A la Carte menu 4. closing & cleaning section		
41.	Monday	2/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. prepare 12 portion rice roll 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. closing restaurant & cleaning section		
42.	Tuesday	3/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Crack 8 cartons of eggs 3. Plating A la carte menu 4. closing & cleaning section		
43.	Thursday Wednesday	4/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 5 portion rice noodles 3. Prepare 12 portion rice roll 4. closing restaurant & cleaning section		
44.	Thursday	5/09/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
45.	Friday	6/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 10 portion rice 3. prepare 6 portion tofu 4. closing restaurant & cleaning section		
46.	Saturday	7/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. prepare 6 portion flat noodles 4. closing restaurant & cleaning section		

47.	Sunday	8/09/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
48.	Monday	9/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 10 portion rice 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. closing restaurant & cleaning section		
49.	Tuesday	10/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. Prepare 5 portion rice noodles 4. closing restaurant & cleaning section		
50.	Wednesday	11/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 80 cup soup 3. crack 4 cartons of eggs 4. Cleaning Section		
51.	Thursday	12/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 6 portion flat noodles 3. Prepare 12 portion rice roll 4. plating A La Carte Menu		
52.	Friday	13/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 60 cup soup 3. Prepare 12 portion rice roll 4. cleaning Section		
53.	Saturday	14/09/24	Chinese kitchen	DAY OFF		

54.	Sunday	15/09/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
55.	Monday	16/09/24	Chinese kitchen	1. opening & prepare Condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. Prepare 6 portion flatnoodles 4. Cleaning section		
56.	Tuesday	17/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Prepare 10 portion rice 3. Prepare 6 portion flatnoodles 4. cleaning section		
57.	Wednesday	18/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. prepare 5 portion rice 3. Prepare 12 portion riceroll 4. plating A La carte menu		
58.	Thursday	19/09/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
59.	Friday	20/09/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
60.	Saturday	21/09/24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. prepare 100 cup Soup 3. prepare 6 portion Flatnoodles 4. Cleaning section		

61.	Sunday	22 / 09 / 24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. Prepare 12 portion rice roll 3. Crack 6 cartons of eggs. 4. plating A La carte menu 5. Cleaning section		
62.	Monday	23 / 09 / 24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. prepare 5 portion rice noodles 3. prepare 10 portion rice 4. Cleaning section		
63.	Tuesday	24 / 09 / 24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. prepare 6 portion flat noodles 3. prepare 6 portion tofu 4. plating A La carte menu		
64.	Wednesday	25 / 09 / 24	Chinese kitchen	DAY OFF		
65.	Thursday	26 / 09 / 24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. prepare 12 portion rice roll 3. prepare 10 portion rice 4. Prepare 6 portion flat noodles 5. Cleaning section		
66.	Friday	27 / 09 / 24	Chinese kitchen	1. Opening & prepare condiment 2. prepare 6 portion tofu 3. Prepare 6 cup soup 4. Cleaning section		
67.	Saturday	28 / 09 / 24	Chinese kitchen	DAY OFF		

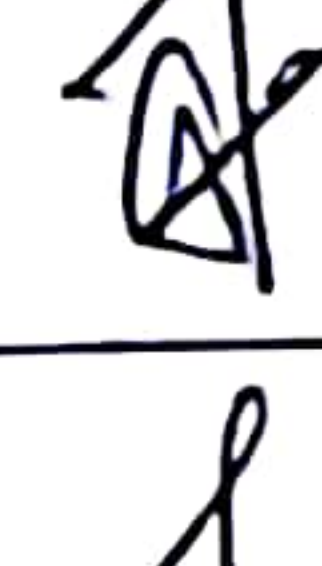
68.	Sunday	29/09/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Crack 6 portion cartons of eggs 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. Plating A La carte menu		
69.	Monday	30/09/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Prepare 12 portion riceroll 3. Plating A La Carte menu 4. Cleaning Section		
70.	Tuesday	1/10/24	Chinese Kitchen	* DAY OFF		
71.	Wednesday	2/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Prepare 10 portion rice 3. prepare 6 portion tofu 4. Cleaning Section		
72.	Thursday	3/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. prepare 5 portion rice noodles 3. Prepare 6 portion noodles 4. Cleaning Section		
73.	Friday	4/10/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
74.	Saturday	5/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Crack 6 cartons of eggs 3. prepare rice roll 4. prepare 6 portion flat noodles 5. Plating A La Carte menu		

75.	Sunday	6/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Prepare 10 portion rice 3. Prepare 6 portion flat noodles 4. Plating A La Carte menu		
76.	Monday	7/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Prepare 6 portion noodles 3. prepare 5 portion rice noodles 4. Plating A La Carte menu		
77.	Tuesday	8/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. crack 4 cartons of eggs 3. plating A La carte menu 4. Cleaning Section		
78.	Wednesday	9/10/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
79.	Thursday	10/10/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
80.	Friday	11/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & prepare Condiment 2. Prepare 6 portion Flat noodles 3. prepare 12 portion rice roll 4. Cleaning Section		
81.	Saturday	12/10/24	Chinese Kitchen	1. Opening & Prepare Condiment 2. Prepare 5 portion rice noodles 3. Plating A La Carte menu 4. Cleaning Section		

82.	Sunday	13/10/24	Chinese Kitchen	DAY OFF {SH}		
83	Monday	14/10/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
84.	Tuesday	15/10/24	Chinese Kitchen	1. Learn how to make steamed rice rolls filled with Angus beef. 2. Prepare condiment 3. Plating A la carte menu 4. Cleaning Section		
85.	Wednesday	16/10/24	Chinese Kitchen	AL		
86.	Thursday	17/10/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
87.	Friday	18/10/24	Chinese Kitchen	1. Learn how to make black sesame with white sesame rolls 2. Prepare condiment 3. Plating A la carte menu 4. Cleaning Section		
88.	Saturday	19/10/24	Chinese Kitchen	1. Learn how to make pao 2. Prepare condiment 3. Plating A la carte menu 4. Cleaning Section		

89.	Sunday	20/10/24	Chinese kitchen	DAY OFF {SH}		
90.	Monday	21/10/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
91.	Tuesday	22/10/24	Chinese kitchen	1. Learn how to make Osmanthus jelly 2. Prepare Condiment 3. Plating A La Carte menu 4. Cleaning section		
92.	Wednesday	23/10/24	Chinese kitchen	1. Learn how to make chilled Mango Cream with sago and pomelo 2. Prepare Condiment 3. Plating A La Carte menu 4. Cleaning section		
93.	Thursday	24/10/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
94.	Friday	25/10/24	Chinese kitchen	1. Learn how to make sweetened almond cream with egg white 2. Prepare Condiment 3. Plating A La Carte menu 4. Cleaning section		
95.	Saturday	26/10/24	Chinese kitchen	1. Prepare 3 basket dimsum chicken feet with chilli sauce 2. Prepare condiment 3. Plating A La carte menu 4. Cleaning section		

96.	Sunday	27/10/24	Chinese kitchen	1. Prepare steamed beef tripe with soy sauce 2. Prepare condiment 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
97.	Monday	28/10/24	Chinese kitchen	1. Prepare beef buns 2. Prepare condiment 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
98.	Tuesday	29/10/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment 2. Plating A la carte menu 3. Learn how to plate fish 4. cleaning section		
99.	Wednesday	30/10/24	Chinese kitchen	1. Make 24 rolls black sesame with white sesame rolls 2. plating A la carte menu 3. Prepare condiment 4. cleaning section		
100.	Thursday	31/10/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
101.	Friday	1/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare liquid rice rolls 2. Prepare for wedding lunch 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
102.	Saturday	2/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment for wedding dinner 2. plating A la carte menu 3. cleaning section		

103.	Sunday	3/11/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
104.	Monday	4/11/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
105.	Tuesday	5/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare 5 plate beef tripe with soy sauce 2. Prepare condiment 3. plating A la carte menu 4. Cleaning section		
106.	Wednesday	6/11/24	Chinese kitchen	1. prepare 3 plate chicken feet 2. prepare condiment 3. plating A la carte menu 4. Cleaning section		
107.	Thursday	7/11/24	Chinese kitchen	SICK LEAVE		
108.	Friday	8/11/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
109.	Saturday	9/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment 2. Crack 6 cartons of eggs 3. plating A la carte menu 4. Cleaning section		

110.	Sunday	10/11/24	Chinese Kitchen	1. Learn how to make dumplings 2. Plating A la carte menu 3. Prepare condiment for Chinese wedding 4. ^{Lunch} cleaning section		
111.	Monday	11/11/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
112.	Tuesday	12/11/24	Chinese Kitchen	1. Prepare condiment 2. Plating A la carte menu 3. Cleaning section		
113.	Wednesday	13/11/24	Chinese Kitchen	1. Learn how to make red bean soup 2. Prepare condiment 3. Plating A la carte menu 4. Cleaning section		
114.	Thursday	14/11/24	Chinese Kitchen	1. Prepare condiment for Chinese wedding dinner 2. Plating A la carte menu 3. cleaning section		
115.	Friday	15/11/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
116.	Saturday	16/11/24	Chinese Kitchen	1. Learn how to make glutinous rice dumplings with chicken, dried shrimp and black garlic 2. Prepare condiment 3. Cleaning section		

117.	Sunday	17/11/24	Chinese Kitchen	1. Prepare Condiment 2. Prepare beef balls 3. Plating A la carte menu 4. cleaning section		
118.	Monday	18/11/24	Chinese Kitchen	1. prepare condiment 2. Make sweetened almond cream with egg white 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
119.	Tuesday	19/11/24	Chinese Kitchen	* DAY OFF		
120.	Wednesday	20/11/24	Chinese Kitchen	1. Prepare condiment 2. prepare chicken feet 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
121.	Thursday	21/11/24	Chinese Kitchen	1. Prepare condiment for Chinese lunch wedding 2. Plating A la carte menu 3. cleaning section		
122.	Friday	22/11/24	Chinese Kitchen	DAY OFF		
123.	Saturday	23/11/24	Chinese Kitchen	1. prepare condiment for Chinese dinner wedding 2. plating A la carte menu 3. cleaning section		

124.	Sunday	24/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment in Dimsum section 2. Plating A la carte menu 3. Cleaning section		
125.	Monday	25/11/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
126.	Tuesday	26/11/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
127.	Wednesday	27/11/24	Chinese kitchen	AL		
128.	Thursday	28/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment in Dimsum section 2. Plating A la carte menu 3. Cleaning section		
129.	Friday	29/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment in Dimsum section 2. Plating A la carte menu 3. Cleaning section		
130.	Saturday	30/11/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment in Dimsum section 2. Plating A la carte menu 3. Cleaning section		

131.	Sunday	1/12/24	Chinese kitchen	1. prepare condiment 2. plating A la carte menu 3. Cleaning section		
132.	Monday	2/12/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
133.	Tuesday	3/12/24	Chinese kitchen	1. learn how to make steamed red yeast rice rolls filled with shrimp, crabmeat and bamboo fungus. 2. Plating A la carte menu 3. cleaning section		
134.	Wednesday	4/12/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment 2. Learn how to make steamed sponge cakes with brown sugar 3. Cleaning section		
135.	Thursday	5/12/24	Chinese kitchen	1. Learn how to make Pork buns with barbecue sauce 2. plating a la carte menu 3. Cleaning section		
136.	Friday	6/12/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
137.	Saturday	7/12/24	Chinese kitchen	1. prepare condiment 2. plating A la carte menu 3. cleaning section		

138.	Sunday	8/12/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment for Chinese wedding 2. plating A la carte menu 3. cleaning section		
139.	Monday	9/12/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
140.	Tuesday	10/12/24	Chinese kitchen	1. Prepare condiment 2. plating A la carte menu 3. Cleaning Section		
141.	Wednesday	11/12/24	Chinese kitchen	1. prepare liquid steam rice and beef 2. prepare beef ball 3. plating A la carte menu 4. Cleaning section		
142.	Thursday	12/12/24	Chinese kitchen	1. prepare Condiment 2. Prepare for opening resto 3. plating A la carte menu 4. Cleaning section		
143.	Friday	13/12/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
144.	Saturday	14/12/24	Chinese kitchen	1. Prepare for Chinese Wedding 2. plating A la carte menu 3. Cleaning section		

145	Sunday 15/12/24	Chinese kitchen		1. Prepare condiment for Chinese Wedding 2. Plating A la carte menu 3. Cleaning section		
146	Monday 16/12/24	Chinese kitchen		DAY OFF		
147	Tuesday 17/12/24	Chinese kitchen		1. Prepare beef ball 2. prepare liquid for steam red yeast rice roll 3. plating A la carte menu 4. Cleaning section		
148	Wednesday 18/12/24	Chinese kitchen		1. Prepare condiment beef ball 2. prepare chicken feet 3. Plating A la carte menu 4. Cleaning section		
149	Thursday 19/12/24	Chinese kitchen		DAY OFF		
150	Friday 20/12/24	Chinese kitchen		1. Brush steamed shrimp dumplings 2. prepare chicken feet 3. Plating A la carte menu 4. Cleaning section.		
151	Saturday 21/12/24	Chinese kitchen		1. Prepare Condiment for Chinese wedding 2. plating A la carte menu 3. Cleaning section		

152.	Sunday	22/12/24	Chinese kitchen	1. Prepare Condiment For Chinese wedding 2. Plating A La Carte menu 3. Cleaning Section		
153.	Monday	23/12/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
154.	Tuesday	24/12/24	Chinese kitchen	1. prepare beef ball 2. prepare Chicken feet 3. plating A La carte menu 4. Cleaning Section		
155.	Wednesday	25/12/24	Chinese kitchen	1. prepare soup for dumplings 2. Soup make white sugar sponge cake 3. plating A La carte menu 4. Cleaning Section		
156.	Thursday	26/12/24	Chinese kitchen	1. Prepare red yeast rice rolls liquid 2. plating A La carte menu 3. Cleaning Section		
157.	Friday	27/12/24	Chinese kitchen	DAY OFF		
158.	Saturday	28/12/24	Chinese kitchen	1. Prepare Condiment For Chinese wedding 2. plating A La carte menu 3. Cleaning Section		

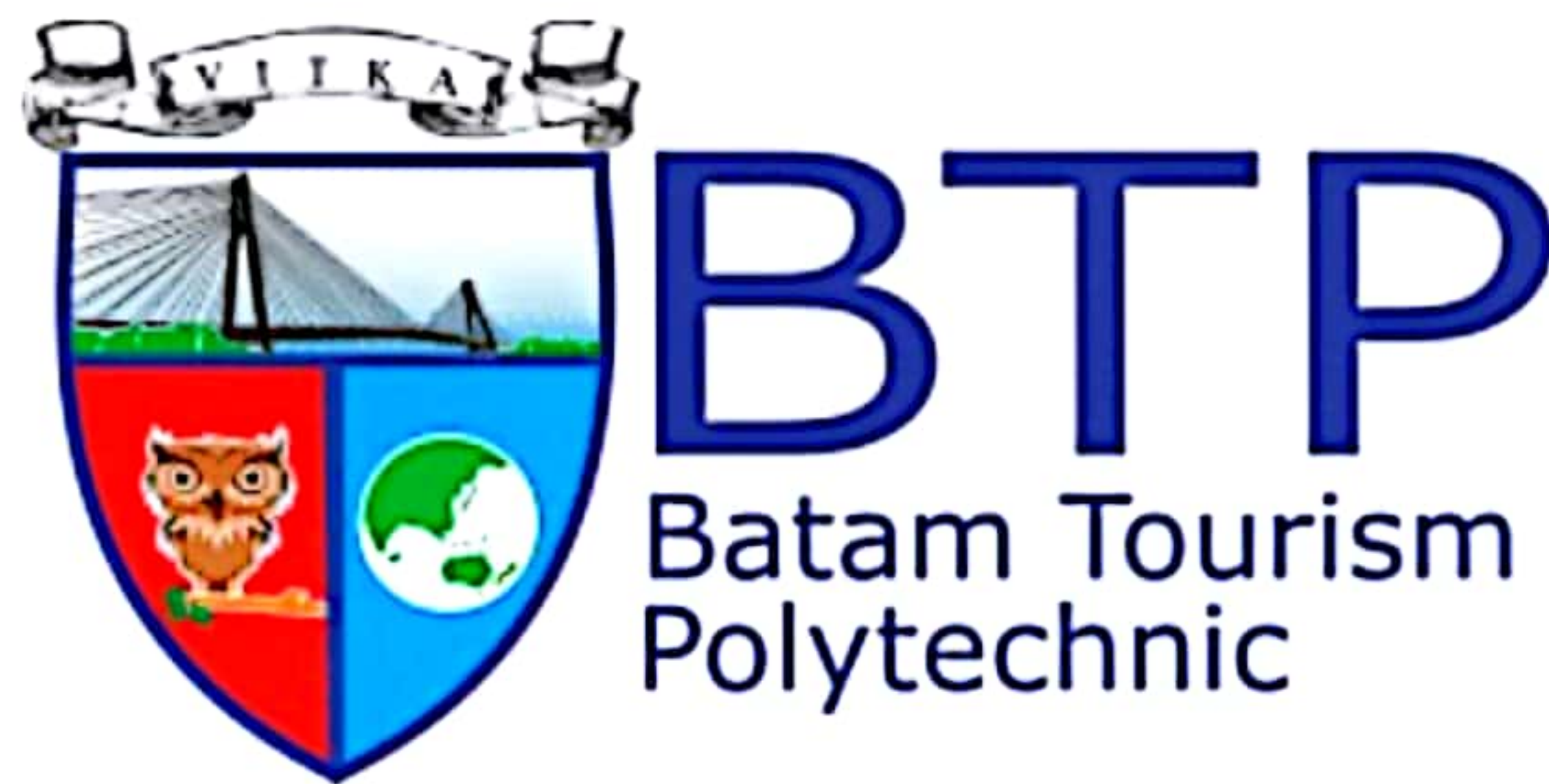
159.	Sunday	29/12/24	Chinese kitchen	1. prepare beef balls 2. prepare chicken feet 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
160.	Monday	30/12/24	Chinese kitchen	1. prepare red yeast rice rolls liquid 2. prepare ingredients sugar sponge cake 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
161.	Tuesday	31/12/24	Chinese kitchen	1. prepare beef balls 2. Make white sugar sponge cake 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
162.	Wednesday	1/1/25	Chinese kitchen	DAY OFF		
163.	Thursday	2/1/25	Chinese kitchen	DAY OFF		
164.	Friday	3/1/25	Chinese kitchen	1. prepare soup for dumplings 2. plating A la carte menu 3. cleaning section		
165.	Saturday	4/1/25	Chinese kitchen	1. prepare chicken feet 2. prepare beef balls 3. plating A la carte menu		

166.	Sunday	5/1/25	Chinese kitchen	1. prepare rice noodles 2. prepare Seasoning 3. plating A la Carte menu 4. cleaning section		
167.	Monday	6/1/25	Chinese kitchen	1. Prepare rice rolls 2. prepare hot rice noodles 3. plating A la carte menu 4. cleaning section		
168.	Tuesday	7/1/25	Chinese kitchen	1. peeler vegetables 2. prepare seasoning 3. plating A la carte menu		
169.	wednesday	8/1/25	Chinese kitchen	1. prepare rice 2. prepare noodles 3. plating A la carte menu		
170.	Thursday	9/1/25	Chinese kitchen	DAY OFF		
171.	Friday	10/1/25	Chinese kitchen	1. peeler asparagus 2. prepare seasoning 3. cleaning section		
172.	Saturday	11/1/25	Chinese kitchen	1. prepare noodles 2. prepare rice noodles 3. plating A la carte menu		

173	Sunday 12/1/25	Chinese kitchen	Chinese kitchen	1. Prepare noodles 2. crack egg 6 cartons 3. plating a la carte menu		
174.	Monday 13/1/25		Chinese kitchen	1. Crack egg 8 cartons 2. peeler vegetables 3. cleaning Section		
175	Tuesday 14/1/25		Chinese kitchen	DAY OFF		
176.	Wednesday 15/1/25		Chinese kitchen	DAY OFF		
177	Thursday 16/1/25		Chinese kitchen	DAY OFF		
178.	Friday 17/1/25		Chinese kitchen	AL		
179.	Saturday 18/1/25		Chinese kitchen	AL		

180.	Sunday	19/1/25	Chinese Kitchen	AL	AL	
181.	Monday	20/1/25	Chinese Kitchen	AL	AL	
182.	Tuesday	21/1/25	Chinese Kitchen	SH	AL	

**LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA
MANAJEMEN KULINER**



Disusun Oleh :

Ervita

2023030013

Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

**MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024**

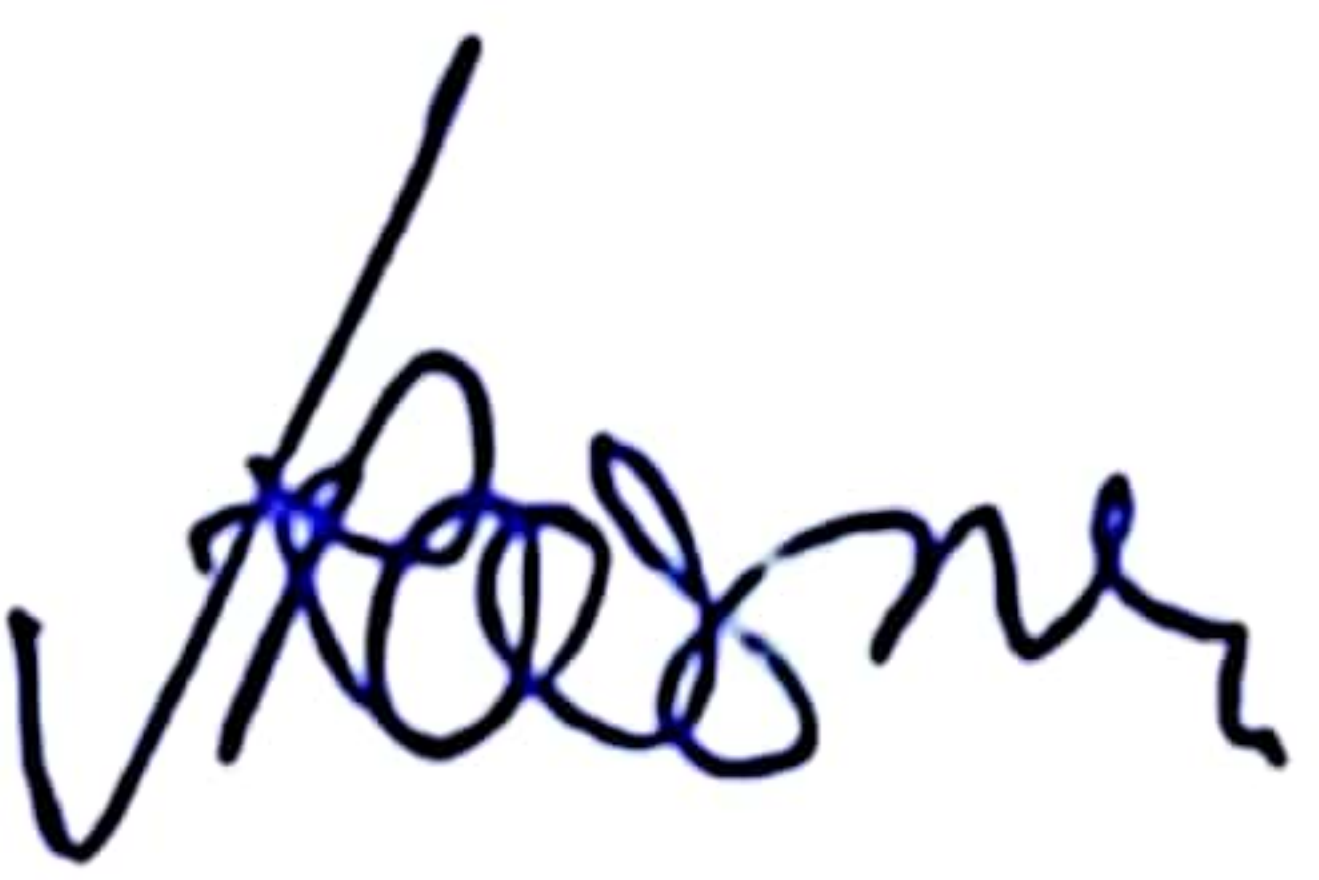
**LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA
DI SHERATON & FOUR POINTS BY SHERATON HONG KONG
TUNG CHIUNG HOTEL**

LEMBAR PENGESAHAN

Disusun oleh : Ervita

2023030013

Telah disetujui oleh

Dosen Pembimbing Magang 	Chinese Executive sous Chef 
Frangky Silitonga S.Pd.,M.SI	Tse Kwok Kwai (Terry)
NIDN : 1018107904	ID : ktse518

Mengetahui,

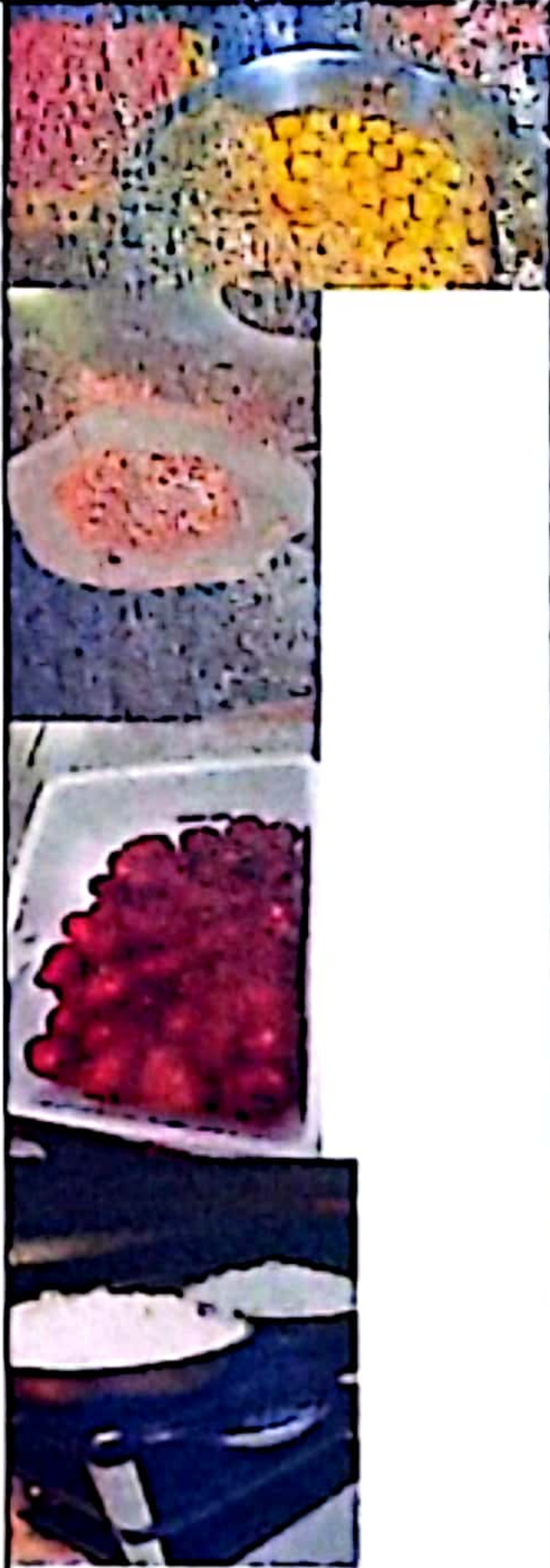
Kepala Program Studi Manajemen Kuliner



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

LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG MAHASISWA DI SHERATON & FOUR POINTS BY SHERATON HONG KONG TUNG CHUNG HOTEL

Nama : Ervita
NIM : 2023030013

Tanggal	Kegiatan	Bukti	Tanda Tangan
24 Juli – 30 Juli 2024	1. Orientation by the HR Department. 2. Learn how to plating A La Carte menu. 3. Crack egg for 6 cartons. 4. Prepare rice rolls. 5. Separate jujube seeds. 6. Take 3 bowls of ice cubes. 7. Cleaning section. 8. 1 day off.		

31 Juli - 6 Agustus
2024

1. Wash 2 baskets of vegetables.
2. Learn how to be a cook helper.
3. Peeler potato.
4. Plating A La Carte menu.
5. Prepare rice and wrapping.
6. Cleaning section.
7. 2 days off.



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. S.' or similar.

7 Agustus - 13
Agustus 2024

1. Crack egg for 8 cartons.
2. Plating A La Carte menu.
3. Prepare rice noodles.
4. Prepare flat rice noodles.
5. Refill seasoning.
6. Peeler bamboo shoot.
7. Cleaning section.
8. 2 days off.
9. 1 SH.



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. S.' or similar.

14 Agustus - 20 Agustus 2024	1. Peeler celery. 2. Take 1 bowl of ice cubes. 3. Wrapping the pork meat. 4. Plating A La Carte menu. 5. Prepare rice rolls. 6. Cleaning section. 7. 2 days off. 8. 1 SH.		
21 Agustus - 27 Agustus 2024	1. Cut shitake mushrooms. 2. Crack the eggs 6 cartons. 3. Plating A La Carte menu. 4. Prepare rice. 5. Cleaning section. 6. 2 days off. 7. 1 SH.		

28 Agustus – 3 September 2024	1. Plating A La Carte menu. 2. Prepare flat rice noodles. 3. Prepare rice rolls. 4. Prepare rice. 5. Refill seasoning. 6. Cleaning section. 7. 2 days off.		
4 September – 10 September 2024	1. Prepare condiments for a chinese wedding. 2. Prepare rice rolls. 3. Prepare flat rice noodles. 4. Peeler vegetables. 5. Plating A La Carte menu. 6. Cleaning section. 7. 2 days off.		
11 September – 17 September 2024	1. Plating A La Carte menu. 2. Learn how to make black sesame with white sesame rolls. 3. Learn how to make moon cake. 4. Cleaning section. 5. 2 days off.		

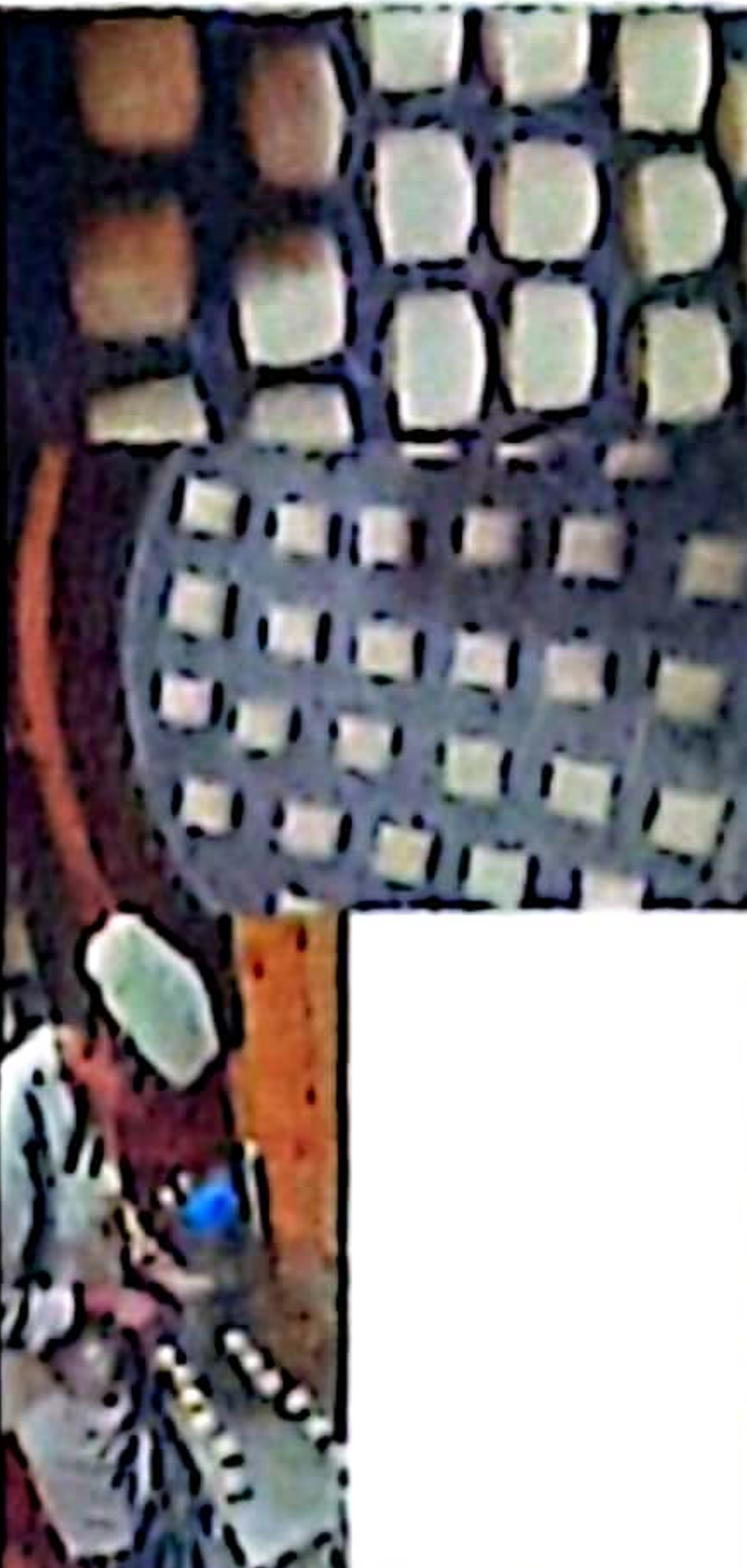
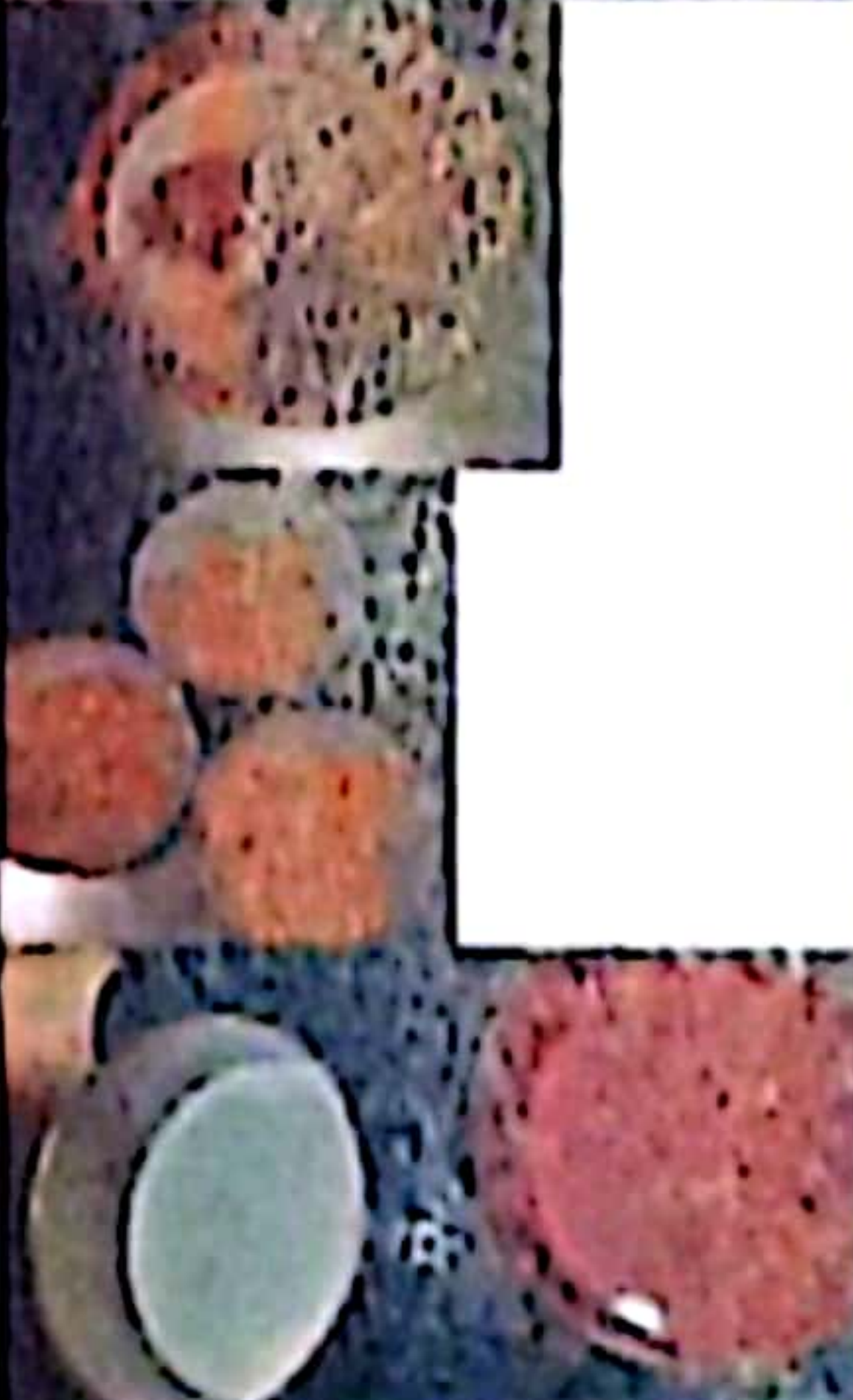
			
18 September - 24 September 2024	1. Plating A La Carte menu. 2. Learn how to make sea cucumber dumplings with shrimp and pork with abalone sauce. 3. Prepare soup for dumpling. 4. Prepare beef ball. 5. Prepare seasoning. 6. Cleaning section. 7. 2 days off.		
25 September - 1 Oktober 2024	1. Prepare beef ball. 2. Prepare chicken feet. 3. Prepare rice roll liquid. 4. Brush the shrimp dumpling with gold powder. 5. Plating A La Carte menu. 6. Cleaning section. 7. 2 days off.		

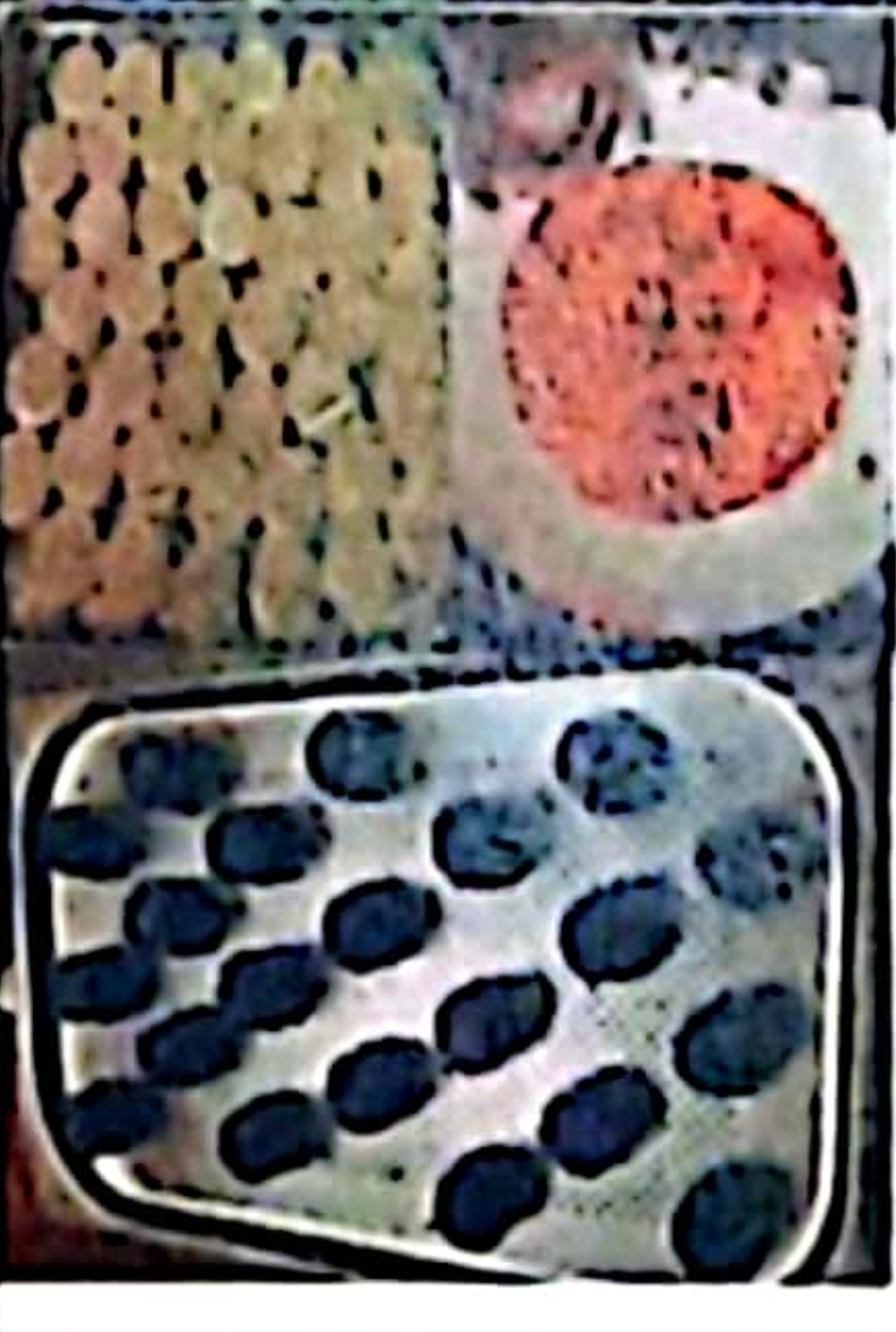
			
2 Oktober - 8 Oktober 2024	1. Prepare rice roll ingredients. 2. Make rice roll. 3. Prepare beef ball. 4. Plating A La Carte menu. 5. Cleaning section. 6. 2 days off.	  	
9 Oktober - 15 Oktober 2024	1. Prepare chicken feet. 2. Make a product. 3. Prepare rice roll liquid. 4. Prepare soup for dumpling. 5. Plating A La Carte menu. 6. Cleaning section. 7. 2 days off. 8. 1 SH.	 	

			
16 Oktober - 22 Oktober 2024	1. Learn how to make mango sago. 2. Learn how to make turnip cake. 3. Make beef rice roll. 4. Prepare rice roll liquid. 5. Prepare beef bal. 6. Plating A La Carte menu. 7. 2 days off. 8. 1 SH		
23 Oktober - 29 Oktober 2024	1. Make a white sugar sponge cake. 2. Prepare beef ball. 3. Prepare chicken feet. 4. Plating A La Carte menu. 5. Cleaning section. 6. 2 days off.		

			
30 Oktober - 5 November 2024	1. Prepare rice roll liquid. 2. Prepare red yeast rice rolls liquid. 3. Prepare soup for dumpling. 4. Plating A La Carte menu. 5. Cleaning section. 6. 2 days off. 7. 1 SH		
6 November - 12 November 2024	1. Prepare chicken feet. 2. Learn how to make shrimp dumpling with citrus. 3. Prepare beef balls. 4. Plating A La Carte. 5. Cleaning section. 6. 2 days off.		

			
13 November – 19 November 2024	1. Prepare soup for dumpling. 2. Prepare condiment for chinese wedding. 3. Wrap the pork meat. 4. Prepare chicken feet. 5. Prepare beef ball. 6. Plating A La Carte menu. 7. Cleaning section. 8. 2 days off.	 	
20 November – 26 November 2024	1. Make black sesame with white sesame rolls. 2. Prepare condiment for beef balls. 3. Prepare rice rolls liquid. 4. Plating A La Carte menu. 5. Cleaning section. 6. 2 days off.	  	

27 November - 3 December 2024	1. Learn how to make mantou. 2. Prepare beef balls. 3. Prepare chicken feet. 4. Brush shrimp dumplings. 5. Cleaning section. 6. 2 days off.		
4 Desember - 10 Desember 2024	1. Prepare beef balls. 2. Prepare rice rolls liquid. 3. Prepare red rice rolls liquid. 4. Plating A La Carte menu. 5. Cleaning Section. 6. 2 days off.		
11 Desember - 17 Desember 2024	1. Plating A La Carte menu. 2. Peeler vegetables. 3. Crack eggs 8 cartons. 4. Prepare flat rice noodles. 5. Plating A La Carte menu. 6. Cleaning section. 7. 2 days off.		

18 Desember – 24 Desember 2024	1. Graduation meeting. 2. Prepare beef ball. 3. Prepare chicken feet. 4. Make white sugar sponge cake. 5. Cleaning section. 6. Plating A La Carte menu. 7. 2 days off.		
25 Desember – 31 Desember 2024	1. Learn how to make pork buns. 2. Prepare beef ball. 3. Prepare chicken feet. 4. Make a product. 5. Cleaning section 6. Plating A La Carte menu. 7. 2 days off.		
1 Januari – 7 Januari 2025	1. Prepare condiment for chinese wedding. 2. Prepare biscuit for chinese wedding. 3. Prepare rice roll liquid. 4. Prepare beef ball. 5. Prepare chicken feet. 6. Cleaning section. 7. Plating A La Carte menu. 8. 2 days off.		

8 Januari - 14 Januari 2025	1. Peeler vegetables. 2. Peeler asparagus 3. Prepare seasoning. 4. Plating A La Carte menu. 5. Cleaning section. 6. 1 day off.		
15 Januari - 21 Januari 2025	1. 3 days off. 2. 4 AL. 3. 1 SH		