

1.

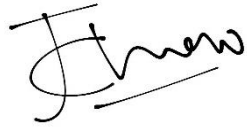
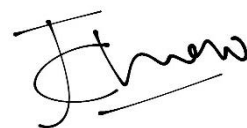


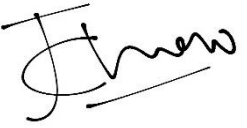
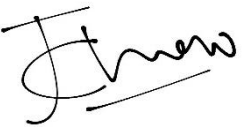
DAILY ACTIVITIES

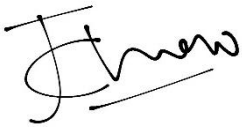
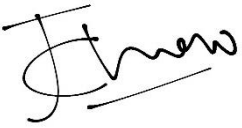
Nama : Jeslin

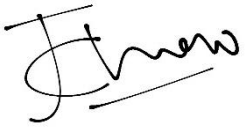
Nim : 2021020026

Prodi : Manajemen Tata Hidangan

No.	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1	06 Januari 2025		Orientation Day		
2	07 Januari 2025	F&B Services	Mengenal lingkungan kerja dan struktur organisasi bagian F&B		
3	08 Januari 2025	F&B Services	Observasi tugas waiter dan waitress senior		
4	9 Januari 2025	F&B Services	Membantu persiapan alat makan dan set up meja		
5	10 Januari 2025	F&B Services	Belajar menyambut tamu dan membimbing ke meja		

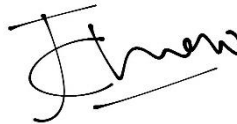
6	11 Januari 2025	F&B Services	Mengikuti briefing harian tentang menu dan tamu		
7	12 Januari 2025	F&B Services	Off day		
8	13 Januari 2025	F&B Services	Mulai mencatat pesanan tamu secara mandiri (dengan pengawasan)		
9	14 Januari 2025	F&B Services	Mengantar makanan dan minuman ke meja		
10	15 Januari 2025	F&B Services	Off day		
11	16 Januari 2025	F&B Services	Belajar menggunakan POS system untuk input pesanan		
12	17 Januari 2025	F&B Services	Membantu dalam event kecil (coffee break meeting)		

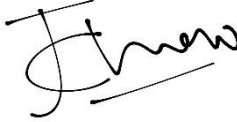
13	18 Januari 2025	F&B Services	Off day		
14	19 Januari 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
15	20 Januari 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
16	21 Januari 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		
17	22 Januari 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
18	23 Januari 2025	F&B Services	Off day		
19	24 Januari 2025	F&B Services	Off day		

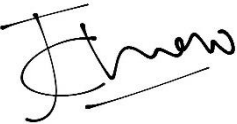
20	25 Januari 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
21	26 Januari 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
22	27 Januari 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
23	28 Januari 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		

24	29 Januari 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event		
25	30 Januari 2025	F&B Services	Off Day		
26	31 Januari 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining		
27	1 Februari 2025	F&B Services	Menangani tamu secara mandiri (dengan supervisi minimal)		
28	2 Februari 2025	F&B Services	Membantu koordinasi antara bagian dapur dan layanan		
29	3 Februari 2025	F&B Services	Mengatur dan membersihkan peralatan khusus (wine glass, alat carving, dll.)		

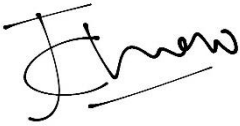
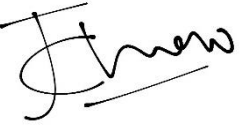
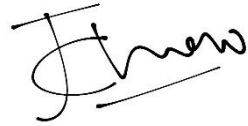
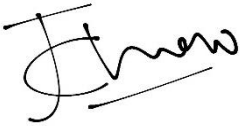
30	4 Februari 2025	F&B Services	Off day		
31	5 Februari 2025	F&B Services	Off Day		
32	6 Februari 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
33	7 Februari 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
34	8 Februari 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		
35	9 Februari 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		

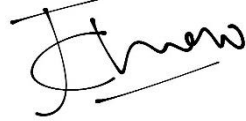
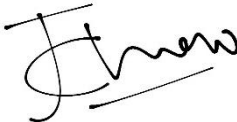
36	10 Februari 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
37	11 Februari 2025	F&B Services	Off day		
38	12 Februari 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
39	13 Februari 2025	F&B Services	Off day		
40	14 Februari 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
41	15 Februari 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		

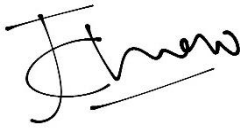
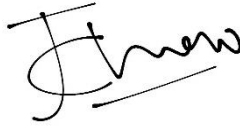
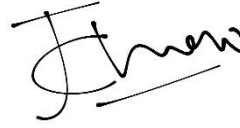
42	16 Februari 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event		
43	17 Februari 2025	F&B Services	Off Day		
44	18 Februari 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining		
45	19 Februari 2025	F&B Services	Menangani tamu secara mandiri (dengan supervisi minimal)		
46	20 Februari 2025	F&B Services	Membantu koordinasi antara bagian dapur dan layanan		

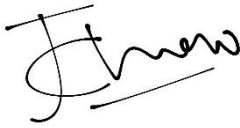
47	21 Februari 2025	F&B Services	Mengatur dan membersihkan peralatan khusus (wine glass, alat carving, dll.)		
48	22 Februari 2025	F&B Services	Membuat laporan harian sederhana untuk supervisor		
49	23 Februari 2025	F&B Services	Off Day		
50	24 Februari 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
51	25 Februari 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
52	26 Februari 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		

53	27 Februari 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
54	28 Februari 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
55	01 Maret 2025	F&B Services	Off day		
56	2 Maret 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
57	3 Maret 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
58	4 Maret 2025	F&B Services	Wine Training		

59	5 Maret 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
60	6 Maret 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event		
61	7 Maret 2025	F&B Services	Off Day		
62	8 Maret 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining		
63	9 Maret 2025	F&B Services	Menangani tamu secara mandiri (dengan supervisi minimal)		
64	10 Maret 2025	F&B Services	Membantu koordinasi antara bagian dapur dan layanan		

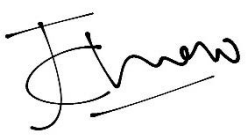
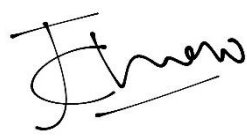
65	11 Maret 2025	F&B Services	Mengatur dan membersihkan peralatan khusus (wine glass, alat carving, dll.)		
66	12 Maret 2025	F&B Services	Membuat laporan harian sederhana untuk supervisor		
67	13 Maret 2025	F&B Services	Off Day		
68	14 Maret 2025	F&B Services	Membantu penyajian dalam acara corporate lunch		
69	15 Maret 2025	F&B Services	Terlibat langsung dalam pelayanan buffet (isi ulang, pengawasan, kebersihan)		
70	16 Maret 2025	F&B Services	Off day		

71	17 Maret 2025	F&B Services	Berlatih membawa 3 piring sekaligus dengan benar		
72	18 Maret 2025	F&B Services	Mengikuti briefing khusus tentang food hygiene dan HACCP		
73	19 Maret 2025	F&B Services	Off Day		
74	20 Maret 2025	F&B Services	Menjadi asisten utama waiter senior dalam event mini wedding		
75	21 Maret 2025	F&B Services	Menyusun laporan mingguan secara digital untuk supervisor		
76	22 Maret 2025	F&B Services	Memastikan semua area dining bersih dan sesuai standar sanitasi		

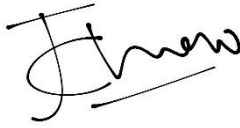
77	23 Maret 2025	F&B Services	Mengelola respons dan keluhan tamu ringan dengan sopan		
78	24 Maret 2025	F&B Services	Terlibat dalam persiapan mini training untuk junior magang		
79	25 Maret 2025	F&B Services	Day Off		
80	26 Maret 2025	F&B Services	Terlibat dalam persiapan mini training untuk junior magang		
81	27 Maret 2025	F&B Services	Membantu penyajian dalam acara corporate lunch		
82	28 Maret 2025	F&B Services	Terlibat langsung dalam pelayanan buffet (isi ulang, pengawasan, kebersihan)		

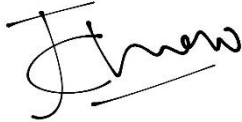
83	29 Maret 2025	F&B Services	Off day		
84	30 Maret 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
85	1-Apr-25	F&B Services			
			Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
86	2-Apr-25	F&B Services	Off day		
87	3-Apr-25	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
88	4-Apr-25	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
89	5-Apr-25	F&B Services	Off day		
90	6-Apr-25	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
91	7-Apr-25	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		

92	8-Apr-25	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
93	9-Apr-25	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
94	10-Apr-25	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event		
95	11-Apr-25	F&B Services	Off Day		
96	12-Apr-25	F&B Services	Off day		
97	13-Apr-25	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
98	14-Apr-25	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		

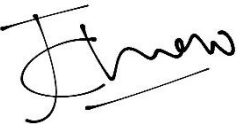
99	15-Apr-25	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		
100	16-Apr-25	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
101	17-Apr-25	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
102	18-Apr-25	F&B Services	Off day		
103	19-Apr-25	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
104	20-Apr-25	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
105	21-Apr-25	F&B Services	Off day		

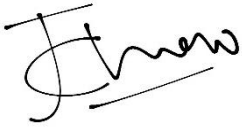
106	22-Apr-25	F&B Services			
			Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
107	23-Apr-25	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event		
108	24-Apr-25	F&B Services	Off Day		
109	25-Apr-25	F&B Services	Mulai mencatat pesanan tamu secara mandiri (dengan pengawasan)		
110	26-Apr-25	F&B Services	Mengantar makanan dan minuman ke meja		
111	27-Apr-25	F&B Services	Membersihkan meja setelah tamu selesai makan		
112	28-Apr-25	F&B Services	Belajar menggunakan POS system untuk input pesanan		

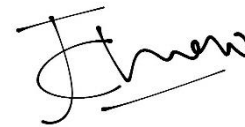
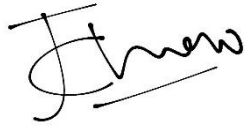
113	29-Apr-25	F&B Services	Membantu dalam event kecil (coffee break meeting)		
114	30-Apr-25	F&B Services	Off day		
115	1-May-25	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
116	2-May-25	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
117	3-May-25	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		
118	4-May-25	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
119	5-May-25	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
120	6-May-25	F&B Services	Off day		
121	7-May-25				

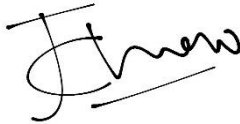
		F&B Services	Mempersiapkan set up untuk tamu grup besar (reservasi rombongan)		
122	8-May-25	F&B Services	Belajar menyajikan minuman non-alkohol dengan teknik yang benar		
123	9-May-25	F&B Services	Melakukan pengawasan ringan terhadap area makan selama supervisor tidak di tempat		
124	10-May-25	F&B Services	Membantu pengecekan akhir kebersihan dan kerapian outlet sebelum tutup		

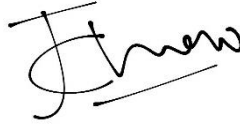
125	11-May-25	F&B Services	Menyusun catatan evaluasi mingguan bersama pembimbing lapangan		
126	12-May-25	F&B Services	Day Off		
127	13-May-25	F&B Services	Melakukan review seluruh SOP pelayanan F&B		
128	14-May-25	F&B Services	Membuat laporan akhir kegiatan magang harian dan mingguan		
129	15-May-25	F&B Services	Mempresentasikan pengalaman magang di hadapan supervisor		
130	16-May-25	F&B Services	Off day		

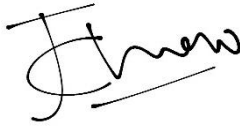
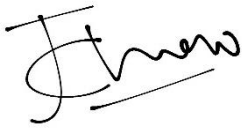
131	17-May-25	F&B Services	Membantu supervisor dalam persiapan penilaian magang akhir		
132	18-May-25	F&B Services	Day off		
133	19-May-25	F&B Services	Melakukan review seluruh SOP pelayanan F&B		
134	20-May-25	F&B Services	Membuat laporan akhir kegiatan magang harian dan mingguan		
135	21-May-25	F&B Services	Mempresentasikan pengalaman magang di hadapan supervisor		
136	22-May-25	F&B Services	Menerima evaluasi dan umpan balik dari tim F&B		

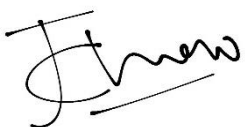
137	23-May-25	F&B Services	Membantu supervisor dalam persiapan penilaian magang akhir		
138	24-May-25	F&B Services	Day off		
139	25-May-25	F&B Services	Melakukan review seluruh SOP pelayanan F&B		
140	26-May-25	F&B Services	Membuat laporan akhir kegiatan magang harian dan mingguan		
141	27-May-25	F&B Services	Mempresentasikan pengalaman magang di hadapan supervisor		
142	28-May-25	F&B Services	Menerima evaluasi dan umpan balik dari tim F&B		

143	29-May-25	F&B Services	Membantu supervisor dalam persiapan penilaian magang akhir		
144	30-May-25	F&B Services	Day Off		
145	31-May-25	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
146	1-Jun-25	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
147	2-Jun-25	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		
148	3-Jun-25	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
149	4-Jun-25	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		

150	5-Jun-25	F&B Services	Off day		
151	6-Jun-25	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
152	7-Jun-25	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
153	8-Jun-25	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
154	9-Jun-25	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
155	10 Juni 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		

156	11 Juni 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
157	12 Juni 2025	F&B Services	Off day		
158	13 Juni 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
159	14 Juni 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
160	15 Juni 2025	F&B Services	Off day		
161	16 Juni 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
162	17 Juni 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		

163	18 Juni 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
164	19 Juni 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
165	20 Juni 2025	F&B Services	Persentasi dan penyerahan sertifikat		
166	21 Juni 2025	F&B Services	Off day		
167	22 Juni 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
168	23 Juni 2025	F&B Services	Off day		

169	24 Juni 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
170	25 Juni 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
171	26 Juni 2025	F&B Services	Off day		
172	27 Juni 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
173	28 Juni 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event		
174	29 Juni 2025	F&B Services	Off Day		
175	30 Juni 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining		