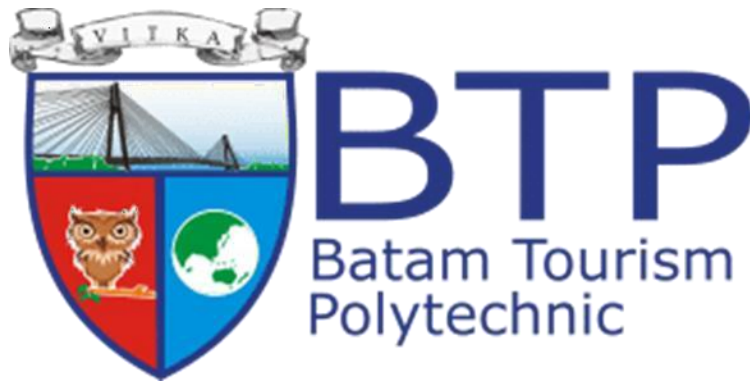


**LAPORAN KEGIATAN *ON THE JOB TRAINING* MAHASISWA
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
DI
PRIVATE DINING
THE ST. REGIS HONG KONG**



**Disusun Oleh:
Kartika Noviastanti
2021020003**

**MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Kegiatan *On The Job Training* Mahasiswa

(*Food and Beverage Management*)

Di

The St.Regis Hong Kong

Dengan ini menyatakan,

mahasiswa dengan

Nama : Kartika Noviasanti

NIM : 2021020003

Prodi : *Food and Beverage Management*

Telah melaksanakan *On the job training* di The St.Regis Hong Kong selama 6 bulan,
mulai tanggal 13 Januari 2025 s/d 30 Juni 2025

Wan Chai, 30 Juli 2024

Mengetahui,	
Director of HRD/ Learning Manager Signature and stamp Chan Ice chan	Kepala Prodi FBM Politeknik Pariwisata Batam Signature Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par NIDN : 1030089101
Koordinator Ojt Politeknik Pariwisata Batam Signature Amelia Teresa, S.Pd. NIK : 24074056	Dosen Pembimbing Ojt Signature Dailami, M.Pd NIDN: 11005038002

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kartika Novianti

NIM : 2021020003

Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

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

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

Batam, 30 Juni 2024

Yang membuat pernyataan

Kartika Novianti

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena berkat dan nikmat Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Nyata yang dibuat sesuai dengan program *On the job training* yang di laksanakan selama enam bulan di The St.Regis Hong Kong.

Laporan hasil Praktik Kerja Nyata industri ini tidak mungkin terwujud tanpa adanya bantuan dari pihak lain yang baik secara langsung ataupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu sehingga terselesaikannya laporan ini, dan dukungan pihak – pihak terkait yaitu kepada :

1. Ibu Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Bapak Rezki Alhamdi, S.Par, M.Mpar selaku kepala program studi manajemen tata hidang di Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Dailami, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah memberi banyak saran dan bantuan dalam penyelesaian laporan ini.
4. Ibu Amelia Teresa, S.Pd selaku koordinator *On the job training* pada periode Januari – Juni 2025.
5. Christopher Charraudeau selaku *F&B Director* The St. Regis Hong Kong.
6. Joe Chan selaku *F&B Private Dining Manager* The St. Regis Hong Kong.
7. Ice Chan selaku *Human Recourses Manager* The St. Regis Hong Kong.
8. Seluruh *Supervisor*, jajaran *staff*, serta teman – teman *trainee*.

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

Hong Kong, 30 Juni 2025

(KARTIKA NOVIASTANTI)

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Magang.....	1
1.2. Tujuan Magang.....	1
1.3. Manfaat Magang.....	2
1.4. Tempat Magang.....	2
1.5. Jadwal Waktu Magang.....	3
BAB II TINJAUAN UMUM	
2.1. Tentang Perusahaan	4
2.2. Logo Perusahaan.....	4
2.3. Visi dan Misi.....	4
2.4. Lokasi dan Fasilitas.....	5
2.5. Struktur Organisasi	12
BAB III URAIAN KEGIATAN	
3.1. Pelaksanaan Kerja.....	14
3.2. Masalah yang Dihadapi.....	15
3.3. Pemecahan Masalah.....	15
BAB IV KESIMPULAN	
4.1. Kesimpulan	16
4.2. Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	vii
LAMPIRAN.....	viii

DAFTAR GAMBAR

Gambar I : The St.Regis Hong Kong.....	2
Gambar II : Jadwal Pertukaran Shift.....	3
Gambar III : Jadwal Mingguan sesuai occupany hotel	3
Gambar IV : Logo The St.Regis Hong Kong.....	4
Gambar V : St.Regis Hong Kong Room	5
Gambar VI : St.Regis Suite.....	6
Gambar VII : St.Regis Classic Room.....	6
Gambar VIII : St.Regis Presidential Suite.....	6
Gambar IX : L’Envol	7
Gambar X : Run	7
Gambar XI : St.Regis Bar	8
Gambar XII : Drawing Room.....	8
Gambar XIII : Champagne Sabrage.....	9
Gambar XIV : Spa.....	9
Gambar XV : Gym	10
Gambar XVI : The Verandah Pool.....	10
Gambar XVII : Meeting Room	11
Gambar XVIII : Wedding Room.....	11
Gambar XIX : Struktur Organisasi.....	1

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Magang

Perkembangan ilmu teknologi mendorong manusia untuk terus meningkatkan ilmu secara akademik maupun non-akademik. Perusahaan-perusahaan besar membutuhkan tenaga kerja yang mampu bersaing di industri global yang pastinya memiliki kompetensi yang berkualitas. Sumber daya yang berkualitas membutuhkan wawasan serta pengetahuan yang luas yang dapat didapatkan dari salah satu program kampus yaitu, *On the job training*.

On the job training merupakan salah satu rangkaian kegiatan yang dilaksanakan di Politeknik Pariwisata Batam dalam rangka membentuk serta mendidik peserta didik agar siap untuk terjun ke dunia industri sesuai dengan jurusannya masing-masing. Dengan dunia industri yang berputar sesuai dengan jurusannya mampu membantu mengasah kemampuan peserta didik untuk lebih mengerti dan mendapatkan ilmu sesuai dengan bidang yang di tekuni. Tidak hanya itu, dengan terlaksananya program ini juga dapat membentuk karakter peserta didik untuk menjadi lebih baik serta berani bertanggung jawab dalam hal-hal yang dilakukan.

Pada kesempatan ini, penulis telah diberi kesempatan untuk melaksanakan *On the job training* di The St. Regis Hong Kong bagian *Food & Beverage Private Dining* selama 6 (Enam) bulan.

1.2 Tujuan Magang

1.2.1 Tujuan Formal

1. Untuk memenuhi salah satu persyaratan lulus di Politeknik Pariwisata Batam.
2. Mengaplikasikan ilmu teori serta praktek yang sudah didapatkan di Politeknik Pariwisata Batam ke dunia industri.
3. Untuk mendapatkan ilmu yang dapat digunakan pada masa yang akan datang.
4. Membentuk Diri Menjadi Tenaga Kerja yang Terampil dan Siap Kerja.

1.2.2 Bagi Mahasiswa

1. Penulis dapat menambah pengalaman serta memperdalam kemampuan di bidang *Food & Beverage* dari segi pelayanan.
2. Penulis dapat mengetahui berbagai macam rangkaian kegiatan operasional yang dilakukan di hotel.
3. Penulis mampu menuangkan ilmu yang didapatkan pada saat magang dalam laporan ini.
4. Penulis mampu menyelesaikan program kampus.

1.3 Manfaat Magang

1. Meningkatkan efisiensi proses pendidikan dan pelatihan tenaga kerja yang berkualitas dan Profesional.
2. Menambah wawasan budaya kerja lintas negara dan kemampuan beradaptasi di lingkungan multinasional.
3. Memperkuat jaringan profesional yang berguna untuk pengembangan karier di masa depan.

1.4 Tempat Magang



Gambar I : The St Regis Hong Kong

Nama Perusahaan : The St.Regis Hong Kong

Alamat Lengkap : One Harbour Dr, Wan Chai, Hong Kong

Telepon : (852) 2138 6888

1.5 Jadwal Waktu Magang

Penulis melaksanakan *On the job training* selama 6 (Enam) bulan, terhitung sejak tanggal 19 Februari sampai dengan 30 Juni 2025. Hari kerja menyesuaikan jadwal yang telah diberikan oleh pihak hotel dengan jadwal lima hari kerja dan dua hari libur dalam satu minggu.

Waktu Shift	Waktu Operasional	Hari
Morning	07.00 - 15.30	Senin – Minggu
Night	15.30 – 00.00	Senin – Minggu
Overnight	23.30 – 07.30	Senin – Minggu

Gambar II : Jadwal Shift kerja

Pada Gambar II : Jadwal *Shift* kerja di The St. Regis Hong Kong menunjukkan jam kerja yang telah diberikan oleh pihak manajemen. *Shift* yang diberikan kepada *trainee* disesuaikan dengan *occupancy* hotel.

Private Dining Roster											
Draft		100	98	97	91	72	80	68			
	Occupancy	78.74%	77.17%	76.38%	71.65%	56.69%	62.99%	53.54%	20-Jun		
	Date	23-Jun	24-Jun	25-Jun	26-Jun	27-Jun	28-Jun	29-Jun			
ID #	Day	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday	CO	PH/SH	AL
688	Joe Chan	1500-2330	1500-2330	1500-2330	1500-2330	ROFF	1500-2330	1500-2330	13	6	15
278	Chris Ho	PH9	PH10	2330-0730	2330-0730	2330-0730	2330-0730	2330-0730	12	6	15
287	Suki Chan	700-1530	700-1530	700-1530	700-1530	1515-2345	ROFF	ROFF	8	6	15
295	Eric Chau	0730-1600/A1	0730-1600/A1	OFF	BOFF	700-1530	700-1530	700-1530	1	6	13
714	Tony Chan	2330-0730	2330-0730	OFF	OFF	1530-0000	1530-0000	1530-0000	0	5	9
774	Elvis Wong	ROFF	ROFF	RAL10	RAL11	RAL12	RSH7	RSH8	2	6	0
789	Kiren Abbas	ROFF	OFF	0730-1600/A1	700-1530	700-1530	700-1530	700-1530	0	5	7
880	Tamara Wann	1530-0000	1530-0000	1530-0000	1530-0000	OFF	OFF	0730-1600/A1	0	5	4
T185	Kartika Noviasani	1500-0000	1500-0000	1500-0000	1430-0000	RSH8	ROFF	ROFF	1	0	5
T0211	Marc	0700-1600	0700-1600	0700-1600	0730-1600/A1	0730-1600/A1	0730-1600/A1	ROFF	1	0	3
	Casual(Abbas)										
	Casual (Chloe Tam)418					1530-0000	1530-0000				
	Casual							1500-0000			
	Casual (Man)										

Gambar III : Jadwal Mingguan sesuai dengan occupancy hotel

BAB II

TINJAUAN UMUM

Tentang Perusahaan

The St. Regis Hong Kong berdiri sejak April 2019. Hotel bintang 5 yang terletak di *Wan Chai* di bawah *Marriott International Group* dengan 129 kamar, menyediakan peraturan yang sempurna untuk ditawarkan pribadi. Mencerminkan visi St. Regis yang unik melalui mata desainer interior André Fu, hotel kami di Pulau Hong Kong adalah "rumah mewah" di jantung distrik Wan Chai yang dengan ahli memadukan arsitektur kreatif, beragam budaya, dan keanggunan abadi. Beberapa label hotel yang berada dibawah naungan *Starwood Hotels Group* antara lain : *St.regis*, *The Luxury Collection*, *W*, *Westin*, *Le Meridien*, *Four Points*, *Aloft*, *Element*.

2.2 Logo Perusahaan



Gambar IV : Logo The St.Regis Hong Kong

2.3 Visi dan Misi

2.3.1 Visi The St.Regis Hong Kong

1. Menjadi perusahaan perjalanan terpopuler di dunia .

2.3.2 Misi The St.Regis Hong Kong

1. Jadilah jembatan budaya dan dorong penemuan setiap sudut dunia.

2.4 Lokasi dan Fasilitas

2.4.1 Lokasi Hotel

Nama Hotel : The St.Regis Hong Kong

Alamat : One Harbour Dr, Wan Chai, Hong Kong



2.4.2 Fasilitas Hotel

2.4.2.1 Kamar

The St.Regis Hong Kong menyediakan 129 kamar dan menawarkan 17 *suites* yang di tata elegan, interior minimalis kontemporer memancarkan keanggunan dan kecanggihan yang mudah, mencerminkan estetika perumahan Hong Kong yang halus dalam perpaduan nuansa kepekaan Cina dan Barat.



Gambar V : St.Regis Hong Kong Room (City View)

1) St.Regis Hong Kong Suite

Suite St. Regis kami menampilkan sentuhan yang hangat dan mengundang di mana tamu yang cerdas dapat merasakan gaya hidup St. Regis yang khas. Lantai dan aksesoris kayu diresapi dengan sensibilitas

Asia yang *bersahaja*, sementara semburat *oranye* terbakar dalam detail kulit dan pernis menambah drama pada palet monokrom.



Gambar VI : St.Regis Suite

1) *Classic Guest room*

Kamar *deluxe* kami menampilkan tempat tidur *Frette*, ruang tamu intim dengan sofa dan meja kayu ek yang berfungsi ganda sebagai meja kerja atau meja makan, akses Internet berkecepatan tinggi, dan pemandangan kota yang indah.



Gambar VII : St.Regis Classic Room

2) *Bedroom Presidential Suite*

Presidential Suite yang luas dirancang sebagai rumah Hong Kong kontemporer yang *elegant*, penghargaan untuk masa lalu dan masa kini kota ini. Interiornya *glamour* namun halus, dan perlengkapan marmer, kayu ek dan perunggu memancarkan warna hangat dan sentuhan mewah. Jendela dari lantai ke langit-langit menghadap ke pemandangan kota dan pelabuhan yang indah, dan menarik cahaya matahari alami ke interior.



Gambar VIII : St.Regis Presidential Suite

2.4.2.2 Restoran

1. *L'Envol*

Terinspirasi oleh *savoir faire* yang tak ada bandingannya dari keahlian Perancis dan *haute couture*, L'Envol adalah L'Envol berbintang dua *Michelin* yang dipimpin oleh Chef Olivier Elzer. Interpretasi inovatif masakan *haute* Perancis, menggabungkan penggunaan bahan musiman selektif.



Gambar IX : *L'Envol*

2. Rùn

Dipimpin oleh Chef Hung Chi-Kwong peraih penghargaan, Rùn yang berbintang dua *Michelin* menghadirkan pengalaman bersantap yang santai dan sosial dengan masakan Kanton modern.



Gambar X : Rùn

3. St.Regis Bar

St. Regis *Retret* intim di sebelah *The Drawing Room*, The St. Regis Bar menyajikan *cocktail* khas yang terinspirasi oleh kereta bawah tanah New York dan jalur trem Hong Kong.



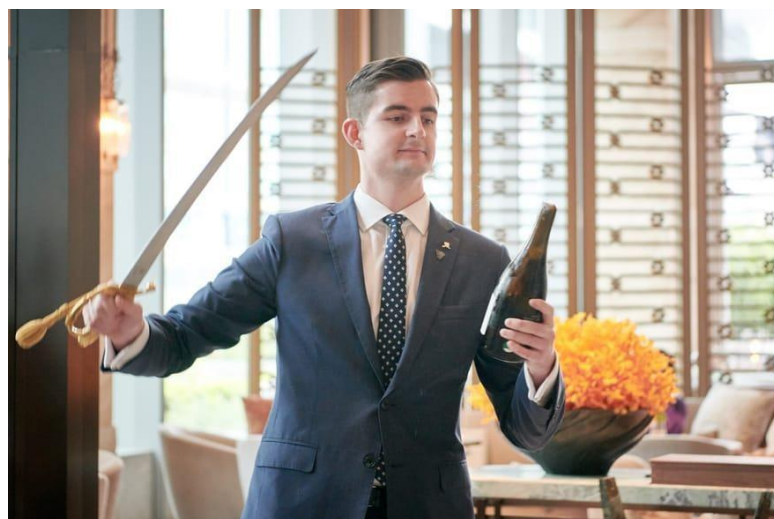
Gambar XI : St.Regis Bar

4. *The Drawing Room*

Tempat untuk menikmati hidangan makanan dengan menu Internasional dan bersantai dengan layanan minuman teh sore khas Hong Kong. Ditempat ini kalian juga akan menyaksikan dan merayakan transisi dari siang ke malam dengan ritual “*Champagne Sabrage*”. Ritual yang berasal dari Napoleon Bonaparte yang terkenal membuka *champagne* dengan pedangnya dalam kemenangan dan kekalahan. Pedang ini dibuat khusus untuk The St. Regis Hong Kong oleh Sylvain Pintus, Kepala *Maréchal des Logis* dari Pengawal Republik Prancis, untuk meniru pedang asli yang digunakan oleh Napoleon.



Gambar XII : Drawing Roo



Gambar XIII : Champagne Sabrage

2.4.2.3 Spa & Gym

1. Spa

The St. Regis Hong Kong menawarkan pengalaman pribadi yang unik dengan perawatan khusus menggunakan produk berbasis hasil dari merek perawatan kulit mewah – 001 *Skincare London* dan 3LAB–yang dirancang dengan cermat untuk memulihkan dan memperbaiki, disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan yang berbeda.



Gambar XIV : Spa

2. Gym

Buka senin – minggu dari pukul 07.00 sampai dengan 20.00, dikemas dengan peralatan canggih yang memberi sumber daya terbaik dalam membentuk tubuh dan membangun kekuatan



Gambar XV : Gym

2.4.2.4 Kolam Berenang

1. *The Verandah Pool*

Jam Operasional : 07.00 – 22.00



Gambar XVI : The Verandah Pool

2.4.2.5 Meeting Room

Meeting room kami cocok untuk semua fungsi, dari pertemuan kelompok santai hingga acara yang paling rumit. Tempat yang sempurna untuk mengadakan pertemuan, *insentif*, *konvensi*, pameran dengan ruang pertemuan tersedia. Dengan Fasilitas air mineral ditempatkan di ruang pertemuan, *screen* atau televisi LCD, papan tulis, pensil, penunjuk laser (berdasarkan permintaan), proyektor.



Gambar XVII : Meeting Room

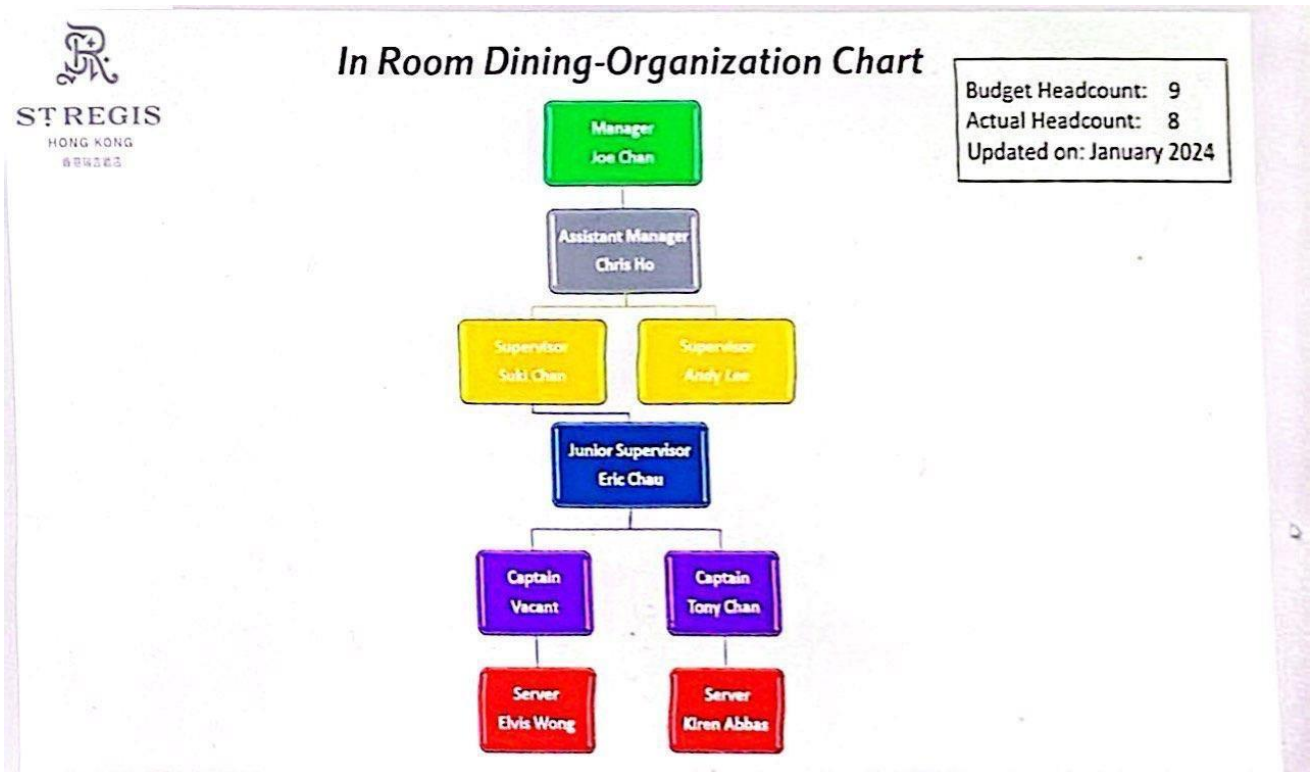
2.4.2.6 *Wedding Room*

Terletak di dekat Hong Kong *Convention and Exhibition Centre*, The St. Regis Hong Kong adalah tujuan acara yang mencakup segalanya dengan ruang acara seluas hampir 10.000 kaki persegi di empat tempat. Dengan fasilitas konferensi canggih, tempat resepsi, dan ruang pra-fungsi yang ditata dengan cermat, setiap acara memiliki tempat yang sesuai.



Gambar XVIII : Wedding Room

2.5 Struktur Organisasi



Gambar XIX : Struktur Organisasi

- *General Manager* : Richard Taff
- *F&B Director* : Christopher Charraudeau
- *Assistant F&B Director* : Real Sze
- *F&B PD Manager* : Joe Chan
- *Assintant Manager* : Chris Ho
- *Supervisor* : Suki Chan
- *Junior Supervisor* : Eric Chau
- *Captain* : Tony Chan
- *Waiter* : Elvis Wong
- *Waitress* : Kiren Abbas
- *Graduate Trainee* : Wanny Tamara

BAB III

URAIAN KEGIATAN

3.1 Pelaksanaan Kerja

Selama pelaksanaan program magang, penulis mengikuti jadwal kerja sesuai yang diberikan oleh pihak hotel, yaitu menggunakan sistem kerja 5/2 (5 hari bekerja, 2 hari libur) dan 8 jam kerja sesuai dengan *shift* yang diberikan. Penulis ditempatkan pada bagian *trainee Food and Beverage Private Dining di Service*.

Semasa *training* di divisi pelayanan, penulis belajar bagaimana cara melayani tamu dengan baik dan memenuhi permintaan tamu tanpa melanggar *SOP* yang berlaku. Ada pun yang di kerjakan adalah:

1. Menanggapi pesanan telepon untuk bersantap di kamar.
2. Menyiapkan peralatan makanan, *trolis*, dan hidangan makanan.
3. Meletakkan peralatan dan hidangan makanan di atas meja tamu.
4. Mengantarkan “*Welcome Food*” ke kamar tamu.

Adanya departemen *Private Dining service* ini membantu tamu ketika tamu ingin menikmati hidangan makanan secara privasi, ataupun tamu ingin menikmati makanan mereka dalam pakaian yang santai. Dengan menjalankan kegiatan *on the job training* ini, penulis berharap dapat menjadi pribadi yang lebih baik, *efisien, efektif* dan bertanggung jawab serta dapat menguji dan mengembangkan kemampuan penulis dalam menjalankan kegiatan dan pekerjaan di dalam industri.

Penulis juga berharap dengan memilih The St. Regis Hong kong, para *staff* yang terlibat dalam membantu dan melatih dapat merasa terbantu dengan kehadiran penulis selama 6 bulan dalam menjalankan masa *On the job training*.

3.2 Masalah yang Dihadapi dan Cara Menghadapinya

Masalah yang pernah di hadapi penulis saat *on the job training* di The St.Regis Hongkong adalah memiliki kendala di bahasa asing mengingat bahasa inggris dan mandarin bukan bahasa asli penulis. saat menjalankan operasional kerap kali penulis merasa terhambat untuk berkomunikasi dengan tamu yang di temui, Selain itu, kurangnya pengalaman dalam industri *FnB service*, sehingga membutuhkan beberapa waktu agar terbiasa dalam menjalani

operasional. Pada awal On the Job Training penulis juga mengalami sedikit kesulitan dalam beradaptasi dengan cuaca dingin di Hong Kong yang berlangsung dari bulan Desember hingga bulan Maret sehingga menyebabkan penulis mengalami keterhambatan dalam menjalankan On The Job Training di The St.Regis Hong Kong.

3.3 Pemecahan Masalah

Dengan kendala-kendala yang terjadi diatas pada saat bertemu dengan tamu yang minim Bahasa Inggris, penulis tetap berusaha menjaga komunikasi dengan tamu melalui bahasa tubuh, kontak mata, atau jika penulis merasa tidak bisa mengatasi situasi ini, maka penulis akan menghubungi untuk meminta bantuan kepada senior melalui telfon yang di sediakan setiap lantai. Dalam mengatasi kesulitan beradaptasi dengan cuaca penulis menggunakan pakaian yang tebal dan hangat setiap berada diluar ruangan serta mengonsumsi makanan berkuah rempah dan vitamin untuk menjaga kestabilan metabolisme tubuh agar tetap prima.

BAB IV

KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan

On the Job Training (OJT) telah dilaksanakan selama enam bulan dengan tujuan untuk mengasah keterampilan, menambah wawasan, serta memberikan pengalaman baru bagi penulis di bidang yang sesuai dengan minat dan jurusan. Melalui program ini, penulis mendapatkan kesempatan untuk terlibat langsung dalam kegiatan operasional di divisi *service department*, khususnya dalam bidang tata hidang di sebuah hotel berstandar internasional.

Selama masa pelaksanaan magang, penulis tidak hanya belajar mengenai teknis pelayanan, tetapi juga dibentuk menjadi pribadi yang lebih disiplin, bertanggung jawab, serta mampu bekerja secara profesional sesuai dengan standar industri. Pengalaman ini juga membuka pandangan penulis terhadap dunia kerja di industri perhotelan yang dinamis, menantang, dan penuh peluang untuk berkembang.

4.2 Saran

Selama masa *training*, penulis melihat bahwa operasional di The St. Regis Hong Kong telah berjalan dengan baik dan profesional. Namun, berdasarkan pengalaman langsung di lapangan, terdapat beberapa hal yang dapat menjadi bahan pertimbangan untuk peningkatan ke depannya.

Pertama, penulis menyarankan adanya penambahan tenaga kerja di beberapa *shift* tertentu, terutama pada jam sibuk, agar operasional dapat berjalan lebih efisien dan pelayanan kepada tamu tetap optimal. Kedua, penulis juga mengamati kebutuhan akan fasilitas penunjang seperti kipas angin atau AC tambahan di area kerja tertutup, terutama saat memasuki musim panas, demi menjaga kenyamanan staf yang bertugas.

Saran ini disampaikan sebagai bentuk kepedulian terhadap peningkatan kualitas kerja dan lingkungan kerja yang lebih nyaman bagi seluruh karyawan dan trainee.

LAMPIRAN



Penempatan *wedding amenities* di ruang kamar tamu.



Penempatan VVIP amenities di ruang kamar tamu



Persiapan dan pengecekan makanan sebelum di antar ke kamar tamu. (*Japanese Breakfast & China Breakfast*).



Persiapan makanan *request* by tamu untuk di *take away*.



Pengantaran makanan menggunakan *hot box* bertujuan untuk menjaga makanan agar tetap hangat, serta menggunakan *trolis* untuk membawa ke dalam ruang kamar tamu.



Penempatan makanan di meja kamar tamu.



Merayakan Associate Appreciation Week (AAW), dilaksanakan pada tanggal 17 Mei 2024 di Ocean Park, Hongkong



Trainee Graduation St.Regis Hong Kong periode pertama 2025.



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 : Kartika Novianti
 Student Number : 202102003
 Passport / ID Card Number : X2832662/2171045511010005
 Study Program : Food and Beverage Management
 Hotel : The St.Regis Hong Kong
 OJT Program (Department) : Food and Beverage Service
 Period : January - July 2025

Batam, September 27th
2024

Known by,
 Head of Study Program
 Food and Beverage Management

Proposed by,
 Student,


Dr. Rezki Alhamdi M.M Par
 NIDN / NIK : 1030089101


Kartika Novianti
 SN : 2021020003



CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA



FULL NAME / NAMA LENGKAP KARTIKA NOVASTANTI		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR BATAM, NOVEMBER 15TH 2001	
SEX X ☐ MALE ☐ FEMALE JENIS KELAMIN LAKI-LAKI PEREMPUAN	NATIONALITY KEBANGSAAN INDONESIA		HEIGHT TINGGI BADAN 161 CM
STUDENT ID NIM 2021020003	RELIGION AGAMA ISLAM		WEIGHT BERAT BADAN 60 KG
HOME ADDRESS / ALAMAT Taman Yasmin Blok O-16 RT01/RW014, Batu Besar, Nongsa, Batam			EMAIL / EMAIL kartikanovias@gmail.com
MOBILE NO. NO. PONSEL 082329411054		HOME PHONE NO. NO. TELPON RUMAH	
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	
2021	now	Batam Tourism Polytechnic	
2020	2017	SMA N 1 Piyungan Yogyakarta	
2017	2014	Mts PPMI Assalaam Solo	
2014	2008	SDN 008 Nongsa Batam	
LANGUAGES BAHASA		Ability Kemampuan	Certificate Score (if any) Nilai Sertifikat (jika ada)
English Bahasa Inggris	☐ Fair Biasa	☒ Fluent Lancar	
Mandarin Bahasa Mandarin	☒ Fair Biasa	☐ Fluent Lancar	
Other Languages Bahasa Lainnya	☐ Fair Biasa	☐ Fluent Lancar	
WORKSHOP OR COURSES PELATIHAN/KURSUS YANG PERNAH DIKUTI		Year Tahun	Place Tempat
Tea Workshop by Sosro		2021	Batam Tourism Polytechnic
Hospitality Development Program		2021	Batam Tourism Polytechnic



SKILLS / KETERAMPILAN			
COMPUTER KOMPUTER ☒ MS. Office ☐ Adobe Photoshop ☐ Corel Draw ☐ Other		☒ Typewriting Mengetik	☒ Hotel Skills 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	☒ 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
Tri Setya Yulianti	Father	Taman Yasmin, Nongsa, Batam	085364024777
Renny Yulianti	Mother	Taman Yasmin, Nongsa, Batam	085374199144
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 MISSTATEMENT 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, September 27th 2024

Kartika Noviasanti



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>

December 30th, 2024

Nomor : 729/SKL/BTP/XII/2024
Subject : Statement Letter for OJT

To
Ms. Ice Chan
Learning & Development Manager
The St. Regis Hong Kong
Satellite Office Room 305-306, 3/F Causeway Centre, 28 Harbour Road,
Wan Chai, Hong Kong

Dear Madam,

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 : Kartika Novianti
NIM : 2021020003
Position : F&B Service

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. These 6 (six) months of internship program is mandatory for our students take to complete the study program on campus starting from 1/13/2025 until 6/30/2025. 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

