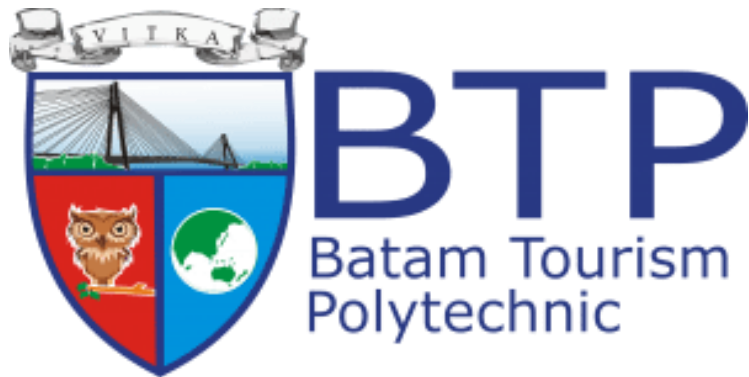


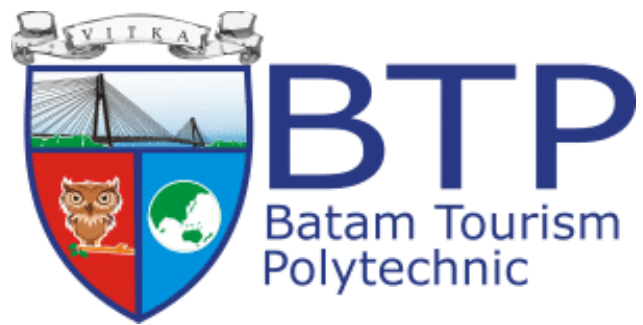
LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA
“LE MERIDIEN HONG KONG, CYBERPORT”



OLEH :
KEZIA STEVINA UGO
NIM : 2021020013

MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025



HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Kegiatan *On the Job Training*/Kerja Mahasiswa
Manajemen Tata Hidangan
Di
Le Meridien Hong Kong, Cyberport

Dengan ini menyatakan, mahasiswa/i dengan nama

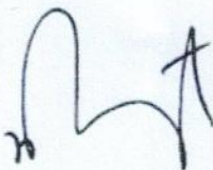
Nama : Kezia Stevina Ugo

NIM : 2020020013

Prodi : Manajemen Tata Hidangan

Telah melaksanakan *On the Job Training* di Le Meridien Hong Kong, Cyberport selama 6 bulan, mulai tanggal 03 Februari 2025 s/d 03 Agustus 2025.

Hongkong, 01 Juli 2025

Mengetahui,	
<i>Human Resource Development Manager</i>  <u>Margaret Kwok</u> Director of Human Resources	Kepala Prodi Management Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam  <u>Dr. Rezki Alhamid, S.Pd, M.M.Par</u> NIDN. 1030089101
Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam  <u>Amelia Teresa, S.Pd</u> NIK. 2407406	Dosen Pembimbing OJT  <u>Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par</u> NIDN. 1024128801

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kezia Stevina Ugo

NIM : 2020020013

Prodi : Manajemen Tata Hidangan

Menyatakan dengan ini sesungguhnya bahwa laporan kegiatan *On the Job Training* yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Hongkong, 01 Juli 2025

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, representing the name Kezia Stevina Ugo.

Kezia Stevina Ugo

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan segala Puji dan Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan magang di Departement *Food and Beverage* Hotel Le Meridien Hong Kong, Cyberport.

Pada kesempatan ini Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak atas segala bantuan, bimbingan, serta pengarahan yang telah diberikan kepada Penulis selama Penulisan laporan ini. Ucapan terima kasih ini Penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Ibu Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd., selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Bapak Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par, selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan masukan, saran, dan bimbingan selama penyusunan laporan ini.
4. Bapak Alex Lee Yiu Lam selaku *Manager Umami & Latitude 22* dan Bapak Don Onil Alalong Caparas selaku *Assistant Manager Bar Umami & Latitude 22* yang telah membantu memberikan support Penulisan laporan ini.
5. Ibu Margaret Kwok, selaku *Director of Human Resources* Hotel Le Meridien Hongkong, Cyberport yang telah memberikan kesempatan kepada Penulis untuk melakukan penelitian di Hotel Le Meridien Hongkong, Cyberport.
6. Yang teristimewa untuk keluarga yang selalu memberi dukungan, berupa moral dan materi serta doa yang tak putus-putus agar Penulis selalu lancar dalam melaksanakan *On the Job Training* serta Penulisan laporan ini.
7. Dan semua pihak yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, Penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan memberkahi segala apa yang telah kita lakukan dan semoga laporan ini dapat bermanfaat untuk yang lain.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Magang.....	1
C. Manfaat Magang.....	2
1) Manfaat bagi Penulis	2
2) Manfaat bagi Kampus.....	2
3) Manfaat bagi Instansi Tempat Magang	2
D. Tempat Magang.....	2
E. Jadwal Waktu Magang	4
BAB II TINJAUAN UMUM.....	5
A. Sejarah Perusahaan.....	5
1. Sejarah dan Visi Misi Le Meridien Hong Kong Cyberport	5
2. Lembaga Pendiri Le Meridien Hong Kong Cyberport	6
3. Perkembangan Usaha Le Meridien Hong Kong Cyberport di Bidang Pemasaran, Keuangan dan Organisasi	7
4. Prestasi Le Meridien Hong Kong Cyberport	8
5. Fasilitas Hotel.....	8
6. Struktur Organisasi	11
7. Kegiatan Umum Operasional di Food and Beverage Management	12
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	14
A. Pelaksanaan Kerja	14
B. Kendala Yang Dihadapi.....	18
C. Solusi.....	19
BAB IV KESIMPULAN	20
A. Kesimpulan.....	20

DAFTAR PUSTAKA..... 21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Le Meridien Hong Kong Cyberport.....	3
Gambar 2. 1 Hotel Le Meridien Hong Kong Cyberport.....	5
Gambar 2. 2 Anne Rigail CEO Of Air France.....	6
Gambar 2. 3 Latitude 22	8
Gambar 2. 4 Umami Restaurant	9
Gambar 2. 5 Nam Fong Restaurant	9
Gambar 2. 6 South Side Bistro Restaurant	10
Gambar 2. 7 Dans le Noir ?	10
Gambar 2. 8 Struktur Organisasi Management Team	11
Gambar 2. 9 Struktur Organisasi Umami & Latitude 22.....	11

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Magang atau *On the Job Training* memberikan pengalaman praktis yang tidak dapat diperoleh di kelas. Magang memberikan mahasiswa kesempatan untuk menerapkan pengetahuan yang telah mereka pelajari di lingkungan kerja nyata. Selama magang, memiliki kesempatan untuk mengembangkan keterampilan yang dibutuhkan dalam industri tertentu. Ini termasuk keterampilan teknis seperti penggunaan perangkat lunak atau peralatan khusus, serta keterampilan non-teknis seperti komunikasi, kerja sama tim, dan pemecahan masalah. Magang memungkinkan untuk membangun jaringan profesional, dengan berinteraksi dengan profesional berpengalaman di bidang tertentu, dapat memperluas lingkaran kontak dan bahkan mendapatkan peluang kerja di masa mendatang.

Bagi banyak mahasiswa, magang adalah kesempatan untuk mencoba karier tertentu sebelum benar-benar terjun ke dalamnya. Ini membantu lebih memahami apakah bidang tersebut cocok dengan minat dan kemampuan mereka. Pengalaman magang dapat menjadi nilai tambah yang signifikan saat mencari pekerjaan di masa mendatang.

B. Tujuan Magang

Tujuan utama magang ini adalah untuk memperoleh pemahaman menyeluruh tentang operasi industri perhotelan, ini termasuk mempelajari proses yang terlibat dalam manajemen hotel, termasuk reservasi, layanan tamu dan aspek-aspek relevan lainnya. Selama magang, akan diberikan untuk menganalisis proses bisnis di hotel. Ini termasuk mengidentifikasi proses-proses utama, mengevaluasi efisiensi operasional, dan mengidentifikasi area-area yang perlu ditingkatkan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi layanan. Magang ini bertujuan untuk mengembangkan keterampilan praktis yang dibutuhkan untuk mencapai kesuksesan dalam industri perhotelan. Ini termasuk keterampilan komunikasi, manajemen waktu, kerja tim, pemecahan masalah, dan kemampuan beradaptasi.

Magang ini juga bertujuan untuk memahami standar layanan yang diterapkan dalam industri perhotelan dan mengembangkan etika kerja yang baik.

C. Manfaat Magang

1) Manfaat bagi Penulis :

Magang memberikan pengalaman langsung di lingkungan kerja nyata, yang memungkinkan Penulis menerapkan pengetahuan teoritis yang dipelajari di kelas ke dalam konteks kerja sehari-hari. Magang memiliki kesempatan untuk mengembangkan keterampilan praktis yang dibutuhkan dalam industri tertentu, seperti keterampilan komunikasi, kepemimpinan, dan pemecahan masalah.

2) Manfaat bagi Kampus :

Magang dapat memperkaya pengalaman belajar mahasiswa dengan menyediakan konteks kerja nyata untuk konsep akademis yang dipelajari di kelas. Kolaborasi antara pihak kampus dan pihak hotel dapat membantu membangun koneksi dengan industri, membuka pintu untuk kolaborasi lebih lanjut, peluang magang, atau bahkan perekrutan kerja mahasiswa.

3) Manfaat bagi Instansi Tempat Magang :

Magang memberikan pembaruan tentang tren, teknologi, dan praktik terbaik terbaru di bidangnya, serta ide-ide segar dari perspektif baru. Pihak hotel dapat membangun koneksi yang kuat dengan lembaga pendidikan, membuka pintu untuk kolaborasi lebih lanjut seperti program magang yang sedang berlangsung. Magang dapat berfungsi sebagai uji coba bagi calon karyawan.

D. Tempat Magang

Magang atau *On the Job Training* ini merupakan salah satu tahapan penting dalam perjalanan pendidikan dan karier seseorang. Dalam memilih tempat magang, ada beberapa faktor yang menjadi pertimbangan, antara lain reputasi lembaga, fasilitas yang ditawarkan, serta kesempatan untuk belajar dari para profesional di bidang yang diminati.



Gambar 1. 1 Le Meridien Hong Kong Cyberport

Salah satu tempat magang yang menarik perhatian adalah Le Meridien Hong Kong Cyberport yang beralamat di No. 100 Cyberport Road, Southern District, Hong Kong. Le Meridien Hong Kong, Cyberport merupakan salah satu hotel bergengsi di Hong Kong yang namanya sudah dikenal luas di dunia perhotelan. Dengan fasilitas modern dan infrastruktur yang lengkap, para peserta magang berkesempatan untuk terlibat dalam kerja nyata dan mendapatkan wawasan mendalam mengenai operasional perhotelan. Dengan demikian, pengalaman magang di Le Meridien Hong Kong Cyberport tidak hanya memberikan pengetahuan praktis, tetapi juga memperluas jaringan profesional para peserta magang. Tidak hanya itu, lokasi strategis Le Meridien Hong Kong Cyberport yang berada di pusat kota Cyberport juga menjadi faktor penentu dalam memilih lokasi magang ini. Para peserta magang tidak hanya akan terlibat dalam kegiatan di dalam hotel, tetapi juga berkesempatan untuk menjelajahi keindahan dan keunikan budaya Hong Kong. Hal ini tidak hanya memperkaya pengalaman magang, tetapi juga membantu dalam memahami industri perhotelan dalam konteks yang lebih luas. Secara keseluruhan, Le Meridien Hong Kong Cyberport menawarkan kombinasi sempurna antara reputasi yang kuat, lingkungan kerja yang profesional, dan lokasi yang strategis. Dengan demikian, memilih magang di Le Meridien Hong Kong Cyberport merupakan keputusan yang tepat bagi yang ingin memulai karier di industri perhotelan dengan jejak yang solid dan berpengetahuan luas.

E. Jadwal Waktu Magang

1) Periode Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 03 Februari 2025 – 03 Agustus 2025.

2) Periode Laporan Magang Disusun.

3) Untuk laporan Penulis menulis 1 bulan sebelum waktu magang berakhir. Dimulai dari 01 Juli 2025.

BAB II

TINJAUAN UMUM

A. Sejarah Perusahaan

1. Sejarah dan Visi Misi Le Meridien Hong Kong Cyberport



Gambar 2. 1 Hotel Le Meridien Hong Kong Cyberport

Le Meridien Hong Kong, Cyberport berlokasi di 100 Cyberport road, Cyberport Hong Kong. Dengan Kawasan yang cukup strategis dekat dengan mall Cyberport. Le Meridien Hong Kong, Cyberport memiliki view laut yang sangat indah dan city view dengan banyak taman penghijauan yang sangat indah. Le Meridien Hong Kong, Cyberport merupakan hotel yang berada di bawah naungan Marriot Internasional. Le meridien Hong Kong, Cyberport sepenuhnya bertransformasi pada tahun 2022 memiliki estetika modern pertengahan abad yang menekankan bahan-bahan alami yang kontras dengan fitur desain taktil yang lebih gelap yang menciptakan suasana segar dan ramah.

Air France menciptakan merek Le Meridien yang di didirikan oleh Air France, Le Meridien Etoile pertama dibuka di Paris pada tahun 1972. Lahir era perjalanan glamor, Perusahaan ini bermaksud memberikan pengalaman “rumah penuh gaya, jauh dari rumah” bagi wisatawan internasional. Perkembangan awal merek ini dengan cepat berkembang menjadi 21 hotel di seluruh Eropa, Afrika, Timur Tengah, dan Samudra Hindia. Le Meridien Hong Kong, Cyberport memiliki misi untuk memaparkan wisatawan yang ingin tahu dan berpikir kreatif pada

pengalaman paling tak terduga dan menarik yang ditawarkan destinasi mereka, di dalam dan di luar hotel, sehingga mereka pulang dengan perasaan puas, setelah mendapatkan penemuan unik yang dapat mereka bagikan di perhentian berikutnya.

2. Lembaga Pendiri Le Meridien Hong Kong Cyberport



Gambar 2. 2 Anne Rigail CEO Of Air France

Dengan lebih dari 30 tahun pengalaman internasional dan sebagai pelopor di bidang yayasan perusahaan, Yayasan Air France, sejak 1992, telah mendukung lebih dari 1.600 proyek di 80 negara tempat Air France hadir. Air France terus berupaya keras untuk menyeimbangkan tindakan yang kami dukung di Prancis, Eropa, Afrika, Asia, Amerika Latin, Karibia, dan Samudra Hindia. Selama bertahun-tahun, organisasi ini telah memfokuskan upayanya pada anak-anak dan orang muda yang mengalami kesulitan, orang sakit, orang cacat, dan masalah pendidikan. Kami bekerja bahu-membahu dengan asosiasi dan LSM yang telah menjalin hubungan kokoh dan bertahan lama. Selama bertahun-tahun, organisasi ini telah memfokuskan upayanya pada anak-anak dan orang muda yang mengalami kesulitan, orang sakit, orang cacat, dan masalah pendidikan. Kami bekerja bahu-membahu dengan asosiasi dan LSM yang telah menjalin hubungan kokoh dan langgeng.

Hari ini, saya, Dewan Direksi dan Direktur Pelaksana Yayasan, Estelle Brice-Santos, didukung oleh jaringan dinamis 5.000 karyawan Air France yang kami andalkan untuk secara teratur dan aktif menjalankan proyek dan tindakan kami.

Yayasan ini tengah menggarap tiga komitmen utama: pendidikan dan integrasi anak-anak dan kaum muda, pendalaman kesadaran lingkungan, dan dukungan kemanusiaan. Saya mengundang Anda untuk menjelajahi situs web kami guna mengetahui lebih lanjut tentang kegiatan kami. Dengan bekerja sama, kita dapat membuka dan menerangi peluang baru bagi anak-anak dan kaum muda yang membutuhkan. Anny Rigail, Kepala eksekutif Air France.

3. Perkembangan Usaha Le Meridien Hong Kong Cyberport di Bidang Pemasaran, Keuangan dan Organisasi

Air France menciptakan merek Le Meridien yang di didirikan oleh Air France, Le Meridien Etoile pertama dibuka di Paris pada tahun 1972. Lahir era perjalanan glamor, Perusahaan ini bermaksud memberikan pengalaman “rumah penuh gaya, jauh dari rumah” bagi wisatawan internasional. Perkembangan awal merek ini dengan cepat berkembang menjadi 21 hotel di seluruh Eropa, Afrika, Timur Tengah, dan Samudra Hindia. Ekspansi global Le meridien ini berkembang lebih jauh ke seluruh dunia. Jumlah hotel meningkat menjadi 58, menunjukkan pertumbuhan yang kuat di Amerika Utara dan Selatan dan Asia Pasific. Le Meridien Hong Kong, Cyberport membuka pintunya peluncuran besar Le Meridien Hong Kong Cyberport, sebuah hotel perkotaan yang terletak di sisi Selatan Pulau Hong Kong yang tenang. Sebuah surga bagi desain perkotaan, teknologi canggih dan fasilitas kelas atas, hotel ini dikelilingi oleh udara segar dan tanaman hijau yang luas. Merek Le Meridien bergabung dengan hotel dan Resort Starwood. Le Meridien di akuisisi oleh Starwood Capital Group pada tahun 2005, yang pada saat itu menampilkan portofolio 125 properti di seluruh dunia. Pada tahun 2016 Le meridien bergabung dengan Marriot Internasional, Starwood Hotel dan Resort diakuisisi oleh Marriot Internasional. Sehingga menjadi jaringan hotel terbesar di dunia berdasarkan jumlah kamar yang tersedia. Pertumbuhan Le Meridien yang stabil dibawah pengaruh Marriot Internasional , portofolio Le Meridien terus berkembang secara global dengan 113 hotel, menunjukkan posisi yang relevan serta kepribadian dan suara merek yang berbeda. Perusahaan ini terutama berfokus di Asia Pasific Dimana merek ini memiliki Sebagian besar propertinya. Le Meridien Hong Kong, Cyberport mengumumkan facelift

utamanya setelah 17 tahun beroperasi, Le Meridien Hong Kong, Cyberport menghentikan semua layanannya pada 20 April 2021 untuk menjalani renovasi besar-besaran. Le Meridien Hong Kong, Cyberport beroperasi Kembali di tahun 2022 dan merayakan hari jadinya yang ke-50, hotel ini dibuka Kembali setelah melakukan transformasi besar-besaran, Dimana seluruh area hotel telah didesain ulang untuk memberikan pengalaman yang canggih. Akomodasi, santapan kelas atas, dan ruang serbaguna yang indah.

4. Prestasi Le Meridien Hong Kong Cyberport

- *Best Hong Kong Hotel Staycation 2023*
- *Leadership Excellence Sustainability Award 2023*
- *Most Innovative Sustainable Hotel Greater China 2022*
- *Superb Wedding Banquet (Hotel) “Best Wedding Venue” 2023*
- *Sustainable Business Award 2022*

5. Fasilitas Hotel

Berikut merupakan fasilitas yang di sediakan oleh Hotel Le Meridien Hong Kong, Cyberport :

A. Latitude 22

Restaurant dan Bar yang dapat mengubah suasanaanya dari kedai kopi di siang hari yang menarik menjadi bar yang menyajikan berbagai minuman baik mocktail, cocktail, wine, dan juga sake di malam hari.



Gambar 2. 3 Latitude 22

B. Umami Restaurant

Restaurant Jepang yang menyajikan hidangan tradisional favorit, termasuk sushi, sashimi, dan potongan daging sapi Wagyu. Restoran ini memiliki dua sommelier sake, hasil bumi segar dari Jepang, taman Jepang luar ruangan yang ramah hewan peliharaan, dan ruang pribadi.



Gambar 2. 4 Umami Restaurant

C. Nam Fong Restaurant

Restoran Cina ternama di Pulau Hong Kong, menyajikan masakan yang akan mengejutkan pengunjung dengan cita rasa tradisional yang disajikan secara kreatif. Koki dan timnya mengubah bahan-bahan lokal segar dan resep tradisional menjadi hidangan Kanton yang luar biasa.



Gambar 2. 5 Nam Fong Restaurant

D. Soutside Bistro Restaurant

Restoran kontemporer yang buka sepanjang hari ini memadukan hidangan brasserie klasik dengan hidangan pan-Asia modern dan menyajikan *All Day Dining*. Dengan pemandangan taman yang cerah dan terbuka serta teras luar ruangan, tempat ini cocok untuk bersantap santai dan acara-acara khusus.



Gambar 2. 6 South Side Bistro Restaurant

E. Dans le Noir ?

Pertama di Hong Kong, bersantap dalam kegelapan total dan temukan kembali cita rasa tanpa prasangka. Pengalaman mendalam ini menantang indra Anda dan menumbuhkan hubungan manusia yang autentik. Para tamu juga disajikan oleh staf tunanetra yang membawa tamu dalam 'perjalanan gastronomi' dengan pelajaran tentang keberagaman.

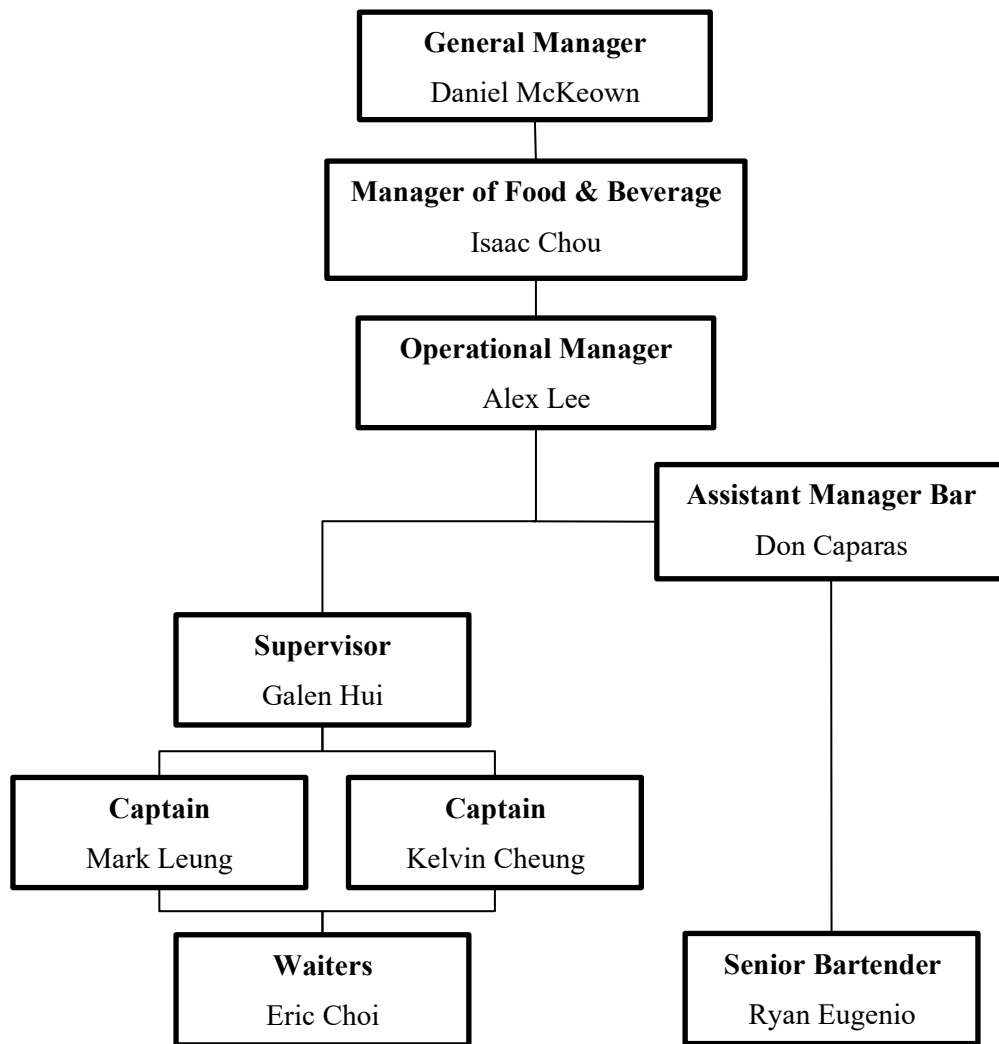


Gambar 2. 7 Dans le Noir ?

6. Struktur Organisasi



Gambar 2. 8 Struktur Organisasi Management Team



Gambar 2. 9 Struktur Organisasi Umami & Latitude 22

7. Kegiatan Umum Operational di *Food and Beverage department*

Berikut ini adalah beberapa aktivitas umum yang dapat dilakukan oleh setiap posisi di departemen F&B (Makanan dan Minuman) di hotel atau restoran:

1) General Manager :

- Mengawasi keseluruhan operasi departemen F&B.
- Mengembangkan strategi untuk meningkatkan pendapatan dan kepuasan tamu.
- Berkomunikasi dengan manajemen atas untuk melaporkan kinerja dan merencanakan sasaran.

2) FB Director :

- Mengelola tim manajemen F&B.
- Mengembangkan dan mengawasi penerapan kebijakan dan prosedur operasional.
- Berinteraksi dengan tamu untuk memastikan layanan yang memuaskan dan membangun hubungan baik dengan pelanggan.

3) Outlet Manager :

- Mengelola operasi harian restoran atau outlet F&B.
- Memastikan standar layanan pelanggan terpenuhi.
- Memimpin tim untuk mencapai target penjualan dan laba.

4) Supervisor :

- Mengawasi pekerjaan staf dan memastikan kualitas layanan.
- Melatih dan mengevaluasi kinerja staff.
- Mengelola inventaris dan memesan persediaan sesuai kebutuhan.

5) Captain Waiter :

- Cek kehadiran karyawan.
- Memberikan laporan penilaian karyawan kepada Supervisor.
- Memastikan terlaksananya general cleaning tim service setiap bulan.
- Koordinasi dengan supervisor tentang operasional harian, kasus, ide, saran, evaluasi serta penilaian Best employee of the Month di

divisi service.

6) Assistant Cashier :

- Melakukan proses perhitungan uang secara akurat dan efisien.
- Menerima dan memverifikasi pembayaran dari pelanggan.
- Mencatat transaksi secara rapi dan teratur dalam system kasir.
- Melaporkan kekurangan uang kas terhadap kasir atau atasan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
- Mengoperasikan peralatan kasir seperti kalkulator atau scanner barcode dengan baik.
- Berinteraksi dengan pelanggan dengan sopan dan ramah.

7) Waiter/Waitress :

- Melayani tamu dengan ramah dan efisien.
- Menjelaskan item menu dan memberikan rekomendasi kepada tamu.
- Memastikan meja bersih dan siap untuk tamu berikutnya.

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

A. Pelaksanaan Kerja

Selama masa magang yang berlangsung dari tanggal 03 Februari 2025 sampai dengan 03 Agustus 2025, selama enam bulan penuh, Penulis menjalani pengalaman berharga di Le Meridien Hong Kong, Cyberport. Dengan waktu kerja lima hari seminggu dan dua hari libur, Penulis berkesempatan untuk mendalami berbagai aspek operasional dan manajerial di industri perhotelan. Lokasi magang yang dipilih, Le Meridien Hong Kong, Cyberport, memberikan lingkungan yang ideal untuk belajar dan praktik langsung di industri. Penulis berada di bawah pengawasan langsung koordinator magang atau manajer departemen terkait di Le Meridien Hong Kong, Cyberport. Mereka akan bertanggung jawab untuk membimbing dan memastikan Penulis mendapatkan pengalaman yang berguna dan relevan di bidang studi mereka. Jadwal kegiatan yang telah ditentukan akan menjadi panduan utama selama masa magang. Kegiatan-kegiatan tersebut meliputi berbagai kegiatan yang tercantum dalam Tabel Kegiatan, yang dirancang untuk memberikan pengalaman yang komprehensif kepada para peserta magang.

1. Restaurant Umami & Latitude 22

No	Aktifitas	Keterangan
1.	Opening Restaurant	Mempersiapkan gelas, cutleries, plates, soy sauce plates, bowl dalam keadaan sudah di polish atau bersih. Mempersiapkan soy sauce, tea pot, water jug untuk air panas, dan air biasa. Mengambil sanitizer dan dicek kadar konsentrasinya menggunakan comquat/quaternary paper test dan ketika kadar konsentrasinya sudah sesuai dapat di

		isi kedalam botol spray sanitizer. Membuka payung yang berada di outdoor area. Set up table dengan place mat, napkin, dengan chopstick.
2.	Hostess	Menerima tamu dengan memastikan apakah mereka sudah melakukan reservasi atau belum dan diberikan meja yang sesuai atau tersedia. Setelahnya masing-masing tamu yang baru duduk akan dihidangkan menu dengan teh hijau.
3.	Taking Order	Setelah memberikan waktu kepada tamu untuk membaca menu, apabila tamu sudah ready maka dapat menerima pesanan tetapi perlu dipastikan apakah tamu memiliki alergi atau diet tertentu kemudian setelah itu baru dapat menulis pesanan tamu tersebut, dan setelahnya dapat di input kedalam mesin POS yang terdapat di kasir atau sideboard.
4.	Food Pass	Mengambil makanan yang sudah ready dari dalam kitchen dan sebelum diantarkan ke meja tamu perlu dipastikan kembali dengan docket pesanan tamu yang tersedia.
5.	Clear Up	Jikalau terdapat piring yang sudah kosong dapat diambil setelah memeriksa kembali dengan tamu apakah piring tersebut masih atau sudah tidak diperlukan. Kemudian apabila dalam 1 meja seluruh tamu sudah pergi maka meja sudah dapat di bersihkan dengan cairan chemical dan sanitizer dan setelahnya meja dapat di setup kembali.

6.	Counting Dirty Linen	Sesudah check floor dan sesudah lunch semua napkin kotor akan dikumpulkan kedalam satu keranjang/basket yang kemudian akan dihitung dan dicatat, setelahnya semua linen kotor yang sudah dihitung tadi akan diantarkan kepada housekeeping, lalu mengambil linen bersih.
7.	Prepare Dinner	Polish seluruh peralatan makan yang sebelumnya sudah dibersihkan oleh steward kemudian diletakkan di sideboard agar dapat digunakan nantinya. Melipat napkin agar dapat di letakkan di setup meja nantinya. Men-setup meja dengan meletakkan place mat, piring, napkin, chopstick, dan juga lilin sebagai centrepiece. Untuk outdoor area disediakan table lamp sebagai pengganti lilin.
8.	Date Dot	Setiap harinya perlu mengecek masa kadaluarsa dari bahan yang terdapat didalam fridge dan memberikan date dot apabila terdapat juice/syrup/barang yang baru dibuka dan dipakai dihari tersebut.
9.	Handle Dinner	Biasa nya lunch dengan dinner tidak ada perbedaan yang signifikan, sehingga yang dilakukan kebanyakan sama seperti menerima tamu, taking order, mengantar

		makanan, clear up, dan set up kembali.
10.	Making Beverage	Membuat dan mempersiapkan minuman apabila terdapat pesanan pada saat Lunch maupun Dinner.
11.	Closing Restaurant	10 menit sebelum Lunch atau Dinner selesai maka akan dilakukan last call untuk memastikan apakah tamu masih perlu memesan makanan dikarenakan bagian dapur akan tutup. Setelahnya dapat membersihkan seluruh area restaurant dengan mengambil kembali setup dan meja dibersihkan atau di lap. Bagian sideboard juga dipastikan tidak ada barang yang tidak sesuai contohnya seperti sampah kertas docket yang tidak diperlukan. Gelas teh dikembalikan di tempat semula, dan tea pot dikosongkan dan dibersihkan.
12.	Closing Bar	Pada bagian ice box akan dikosongkan dan dibersihkan keseluruhannya. Coffee machine, grinder, tamper dan mesin coldbrew dibersihkan dengan benar dan setelahnya dimatikan. Draft beer machine dibersihkan dan bagian snoutnya perlu diwrap. Mencuci dan mempolish seluruh gelas yang sudah terpakai saat operasional. Bagian dalam mesin dishwasher

		dibersihkan dan setelahnya memastikan air sudah dikosongkan seluruhnya baru mesin dapat dimatikan. Seluruh lampu fridge dimatikan dan dikunci.
--	--	--

B. Kendala Yang Dihadapi

Selama menjalani magang di bagian service berbagai kendala dan tantangan menjadi bagian dari pengalaman belajar yang berharga. Salah satu permasalahan yang sering muncul contohnya penulis harus mengetahui semua menu yang ada di Umami & Latitude 22 kalau sedang incharge di food pass karena kalau tidak mengetahui nama makanan dan bentuk makanan tersebut akan merusak flow operasional, saat awal proses magang penulis sangat kebingungan dan membutuhkan proses untuk menghafal semua menu karena tidak semua menu pernah ditemukan oleh penulis sebelumnya apalagi hampir semua menu memiliki side dish masing – masing dan penulis juga sangat membutuhkan proses untuk memahami cutleries apa yang harus diletakkan yang benar untuk menu tersebut. Lalu penulis juga harus mengetahui nomor meja yang ada di Umami & Latitude 22 karena restoran tersebut memiliki meja yang ada di outdoor, indoor, dan juga penulis harus mengetahui sheet number duduk tamu jika tamu memiliki alergi atau request tertentu dan pasti akan menggunakan sheet number pada table. Dan kendala Bahasa juga dialami penulis di restoran tersebut karena mayoritas tamu yang datang ke Le Meridien Hong Kong, Cyberport adalah warga lokal, kendala juga dapat muncul dari pihak eksternal seperti tamu yang memiliki harapan atau permintaan yang sulit dipenuhi. Keluhan atau masalah yang disampaikan tamu juga menjadi kendala yang dihadapi dan memerlukan penanganan yang peka dan profesional untuk menjaga reputasi bagian dan kepuasan pelanggan. Dalam menghadapi kendala tersebut, penting untuk terus mengembangkan keterampilan dalam manajemen waktu dan komunikasi. Dari kendala yang di hadapi oleh Penulis selama proses magang, semoga bisa menjadi suatu pembelajaran yang berharga dan bisa meningkatkan pengetahuan dan skill yang dimiliki.

C. Solusi

Untuk mengatasi kendala yang dihadapi di bagian Food & Beverage Service, ada beberapa solusi yang dapat dilakukan:

1. Lebih banyak bertanya jika memang masih belum ada yang dipahami.
2. Lebih memperhatikan senior melakukan suatu pekerjaan.
3. Melatih diri untuk lebih giat belajar dan bisa bekerja secara cepat dan teliti.

BAB IV

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Magang adalah kesempatan pendidikan langsung di mana seorang individu biasanya mahasiswa atau lulusan baru bergabung dengan organisasi atau perusahaan untuk mendapatkan pengalaman langsung di lingkungan kerja yang relevan dengan bidang studi atau minat mereka. Tujuan utama magang adalah untuk memperluas pengetahuan teoritis yang dipelajari di perguruan tinggi dengan pengalaman praktis yang relevan. Selama magang, peserta memiliki kesempatan untuk mengamati dan terlibat dalam operasi sehari-hari suatu perusahaan, mengasah keterampilan yang dibutuhkan di lapangan, dan membangun jaringan profesional yang berharga. Magang juga membantu mengembangkan sikap dan kepercayaan diri dalam menangani tugas-tugas dunia nyata, yang tidak selalu dapat dipelajari di kelas. Dengan demikian, magang tidak hanya merupakan bagian penting dari pendidikan terapan, tetapi juga merupakan langkah pertama yang penting dalam membangun karier profesional masa depan.

Selama magang di Le Meridien Hong Kong Cyberport, suasana yang sangat profesional dan dinamis menciptakan lingkungan yang mendukung pembelajaran yang mendalam. Setiap hari, Penulis disambut dengan keramahan dan kerja sama dari staf hotel, yang dengan antusias membimbing Penulis melalui tugas-tugas yang ada di operasional. Suasana kerja yang ramah dan inklusif memungkinkan Penulis untuk berinteraksi dengan berbagai departemen, memberi Penulis wawasan yang kaya tentang berbagai aspek industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

<https://www.marriott.com/offers.mi?invalidDealMsg=true>

LAMPIRAN

A. Cover Letter

 BTP Batam Tourism Polytechnic	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425 Indonesia	Telp + 62 778 354 0889 Email: info@btp.ac.id https://btp.ac.id
---	---	---

APPLICATION LETTER ON THE JOB TRAINING	
---	---

I, the undersigned below apply for On the Job Training and willing to follow and comply on every procedures and rules that is applied in Hotel and Batam Tourism Polytechnic.

Name	: Kezia Stevina Ugo
Student Number	: 2021020013
Passport / ID Card Number	: X3796812
Study Program	: Food and Beverage Management
Hotel	: Le Méridien Hong Kong
OJT Program (Department)	: Food and Beverage Service
Period	: January – June 2025

Batam, 24/09/2024,

Known by, Head of Study Program Food and Beverage Management	Proposed by, Student,
	
<u>Dr. Rezki Alhamdi, M.M Par</u> NIDN / NIK : 1030089101	<u>Kezia Stevina Ugo</u> SN : 2021020013

B. Curriculum Vitae



CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA

FULL NAME / NAMA LENGKAP KEZIA STEVINA LIGO		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR BATAM, 23 DECEMBER 2003	
SEX JENIS KELAMIN	☐ MALE LAKI-LAKI ☒ FEMALE PEREMPUAN	NATIONALITY KEBANGSAAN	INDONESIA
STUDENT ID NIM	2021020013	RELIGION AGAMA	CHRISTIAN
HOME ADDRESS / ALAMAT KOMP. BUKIT MAS BLOK A NO 20		EMAIL / EMAIL KEZIASTEVINAA@GMAIL.COM	
MOBILE NO. No. PONSEL		HOME PHONE NO. No. TELPON RUMAH	
+62 812-7738-4018			
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	Present	Polytechnic – Batam Tourism Polytechnic	
2018	2021	Senior High School – Ananda Batam	
2015	2018	Junior High School – Ananda Batam	
2009	2015	Primary School – Ananda 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
Hospitality Development Program		2021	Batam Tourism Polytechnic
SKILLS / KETERAMPILAN			
COMPUTER KOMPUTER		☒ Typewriting Mengetik	☒ Hotel Skills Keterampilan Hotel
☒ MS. Office Adobe Photoshop			



☐ Corel Draw ☐ Other			
HEALTH / KESEHATAN			
How is your health? Bagaimana kesehatan anda?		☒ Excellent Sangat Baik	☐ Good Baik
			☐ Fair Biasa
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
Tjun Hua	Father	KOMP. BUKIT MAS BLOK A NO 20	+62 851-7517-4478
Rusnah	Mother	KOMP. BUKIT MAS BLOK A NO 20	+62 813-6443-9068
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 diketemukan penipuan/pemalsuan atas informasi yang saya sampaikan, saya bersedia dikenakan sanksi.			

Batam, 24 September 2024

Kezia Stevina Ugo

C. Statement 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>

December 30th, 2024

Nomor : 772/SKL/BTP/XII/2024
Subject : Statement Letter for OJT

To
Ms. Margaret Kwok
Director of Human Resources
Le Méridien Hong Kong, Cyberport
Cyberport, 100 Cyberport Rd, Pok Fu Lam,
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 : Kezia Stevina Ugo
NIM : 2021020013
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 **2/10/2025** until **8/3/2025**. 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

D. Kontrak Hotel

10 October 2024

Ms. Kezia Stevina Ugo
Batam Tourism Polytechnic

INDUSTRIAL TRAINING ATTACHMENT

Training period: 10 February 2025 – 03 August 2025

a) SPONSORSHIP

A monthly sponsorship of HK\$7,000 will be given within seven days after the end of each month. Such sponsorship will be paid monthly and on a pro-rata basis for any training period falls short of a complete calendar month. Meals will be provided in the associate canteen and uniform will be provided.

Le MERIDIEN

b) WORKING HOURS

The Trainee's hour of duty may vary at the discretion of the Department / Section Heads concerned in accordance with their existing shift hours. A 5-day work week will be expected, working hours including meal breaks will be 9.75 hours per day.

c) PRE-TRAINING MEDICAL EXAMINATION

This attachment is only valid on the ground that the Trainee has successfully passed a pre-training medical examination from a hotel appointed doctor. You will be required to reimburse the hotel for the cost of the pre-training medical examination should you shorten the training period.

d) LEAVE

Statutory Holidays

You are entitled to paid Hong Kong statutory holidays. The Company reserves however the right to require you to work on statutory holidays in return for which you will be entitled to extra holiday equal to the period worked, to be taken as agreed with the Company.

LE MERIDIEN
CYBERPORT

100 Cyberport Road,
Hong Kong

T +852 2980 7788
F +852 2980 7888
lemeridien.com/hongkong

N 22° 15' E 114° 07'
DESTINATION UNLOCKED

mb

E. Set Lunch Menu

午市定食 SET LUNCH

第一分店 日本橋 (由惠那日本橋公共市場內)

Available on Wednesday from Wednesday to Friday (Nagasaki Public Market)

▲大衆料理選定 10 10 kinds of Premium Selected Souhi	520	雞絲湯麵卷 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck Cold Pillar	160
▲大衆料理選定 2 2 kinds of Premium Selected Souhin	450	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	180
▲大衆料理選定 3 3 kinds of Selected Souhin	380	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Fried Garlic Slices	270
▲大衆料理選定 4 4 kinds of Selected Souhin	300	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 5 5 kinds of Selected Souhin	360	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Sake Butter Sauce	270
▲大衆料理選定 6 6 kinds of Selected Souhin	330	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 7 7 kinds of Selected Souhin	280	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Grolled Hamachi Caviar	270
▲大衆料理選定 8 8 kinds of Selected Souhin	240	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 9 9 kinds of Selected Souhin	220	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Grolled Salmon Fave	270
▲大衆料理選定 10 10 kinds of Selected Souhin	200	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 11 11 kinds of Selected Souhin	180	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Grolled Salmon Fave	270
▲大衆料理選定 12 12 kinds of Selected Souhin	160	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 13 13 kinds of Selected Souhin	140	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Grolled Salmon Fave	270
▲大衆料理選定 14 14 kinds of Selected Souhin	120	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 15 15 kinds of Selected Souhin	100	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Grolled Salmon Fave	270
▲大衆料理選定 16 16 kinds of Selected Souhin	80	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 17 17 kinds of Selected Souhin	60	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Grolled Salmon Fave	270
▲大衆料理選定 18 18 kinds of Selected Souhin	40	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270
▲大衆料理選定 19 19 kinds of Selected Souhin	20	雞絲湯麵卷 2日水雞 Sakeyu Hyakushi Grolled Buck with Grolled Salmon Fave	270
▲大衆料理選定 20 20 kinds of Selected Souhin	0	2日水雞 2日水雞 served with Steamed Rice	270

※以上各料理均含湯。選定、整付及定食均含湯 (選定除外)

Served with Oshioy Sauce, Japanese Pickles (Tsubemono), Steamed Egg with Crab Meat & Miso Soup (except for Jūben Set)

Unchiku 日本橋 (由惠那日本橋公共市場內) 2024.05.01 ~ 2024.05.31 (Collaboration Event)

※各料理均含湯。選定、整付及定食均含湯。

All prices are in JPY and include 10% service charge.

週末平日午餐會 WEEKEND SET MENU		UMAMI 午餐	
Weekend & Daily Lunch Menu, 週末午餐 (Monday - Friday 12:00pm - 3:00pm)		UMAMI 午餐 HK\$620	
「T」 ANA 赤身	HK\$450	「U」 UMAMI 午餐	HK\$620
雞主膳 STEAKY	主廚 MAIN 精選 - CHOOSE 1	雞主膳 STEAKY	主廚 MAIN 精選 - CHOOSE 1
紅酒雞 (120g) Roast Chicken (120g)	紅酒雞 或 金 雞 (120g) Roast Chicken or Golden Chicken (120g)	紅酒雞 (120g) Roast Chicken (120g)	紅酒雞 或 金雞 (120g) Roast Chicken or Golden Chicken (120g)
雞主膳 (120g) Roast Chicken (120g)	牛柳主膳 或 金雞 Steak or Golden Chicken (120g)	牛柳主膳 (120g) Steak (120g)	牛柳主膳 或 金雞 (120g) Steak or Golden Chicken (120g)
雞主膳 (120g) Roast Chicken (120g)	牛柳主膳 或 金雞 Steak or Golden Chicken (120g)	牛柳主膳 (120g) Steak (120g)	牛柳主膳 或 金雞 (120g) Steak or Golden Chicken (120g)
和菜精選 TEMPURA PLATTER	和菜精選 TEMPURA PLATTER	和菜精選 TEMPURA PLATTER	和菜精選 TEMPURA PLATTER
和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)	和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)	和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)	和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)
和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)	和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)	和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)	和菜精選 (120g) Tempura Platter (120g)
甜品 DESSERT	甜品 DESSERT	甜品 DESSERT	甜品 DESSERT
甜品 (120g) Dessert (120g)	甜品 (120g) Dessert (120g)	甜品 (120g) Dessert (120g)	甜品 (120g) Dessert (120g)
甜品 (120g) Dessert (120g)	甜品 (120g) Dessert (120g)	甜品 (120g) Dessert (120g)	甜品 (120g) Dessert (120g)

F. Pet Menu

"TASTY TREATS FOR HAPPY PAWS!"

© MERIDEN
SINCE 2010

· PET MENU ·

寵物菜單

PAWSOME DELIGHTS 汪汪盛宴

GROUND BEEF, CHICKEN

牛朥、雞肉

CARROT, BLUEBERRY

紅蘿蔔、藍莓

STEAMED RICE

蒸白飯

200G

100G

100G

CHICKEN MASH 雞肉薯蓉

CHICKEN

雞肉

MASHED POTATOES

薯蓉

HARD BOILED EGG, CARROT,

GREEN PEAS

焗蛋、紅蘿蔔、青豆

200G

100G

100G

WHISKER WONDER 喵星奇蹟

SALMON

三文魚

BROCCOLI APPLE

LACTOSE-FREE YOGHURT

西蘭花、蘋果、無乳糖乳酪

STEAMED RICE

蒸白飯

200G

100G

100G

VEGGIE MIX 田園蔬菜

BANANA, APPLE, CARROT,

POTATO GREEN PEAS,

BROCCOLI

香蕉、蘋果、紅蘿蔔、

薯仔、青豆、西蘭花

STEAMED RICE

蒸白飯

300G

100G

100G

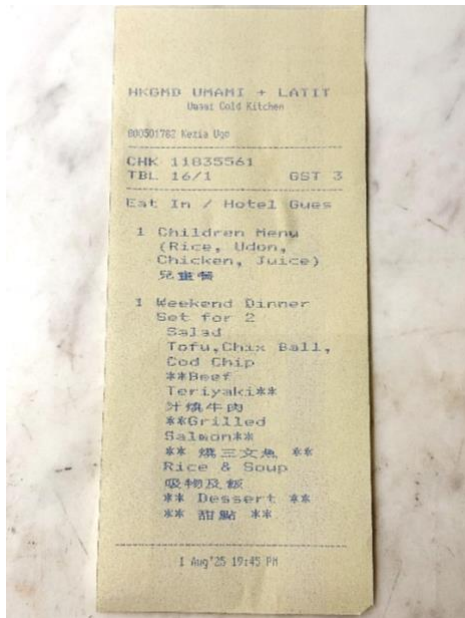
PORTION 份量選擇

HALF 半份 (200G) HK\$120

FULL 全份 (400G) HK\$170

ALL PRICES ARE SUBJECT TO
10% SERVICE CHARGE 另加一服務費

G. Captain Order



H. Billing



I. Dokumentasi



Making Coffee



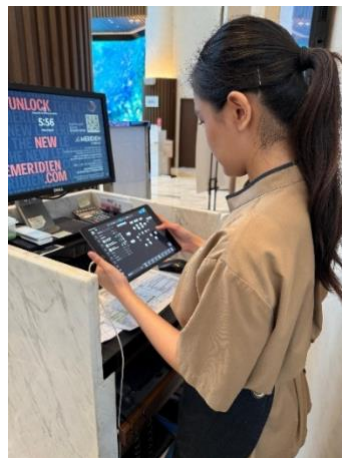
Opening Wine



Labeling Opened Food



Putting Order in POS



Checking Reservations



Serving Beverages



Hotel Orientation Day

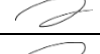
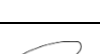
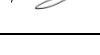
DAILY ACTIVITIES

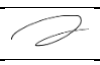
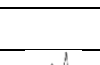
Nama : Kezia Stevina Ugo

Student Number : 2021020013

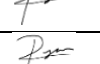
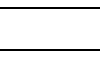
Department : FB Service

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1	Friday	14 February 2025	FOH	Preparation for Valentines Day event		
2	Saturday	15 February 2025	BOH	Learning back area		
3	Sunday	16 February 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
4	Monday	17 February 2025		OFF		
5	Tuesday	18 February 2025		OFF		
6	Wednesday	19 February 2025	BOH	Learning food pass		
7	Thursday	20 February 2025	FOH	Preparation for lunch and dinner		
8	Friday	21 February 2025	FOH	Handle lunch and dinner, serving the food to the guest		
9	Saturday	22 February 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
10	Sunday	23 February 2025	FOH	Handle lunch and dinner, serve coffee and tea		
11	Monday	24 February 2025		OFF		
12	Tuesday	25 February 2025	BOH	Food pass, polish, folding napkin		
13	Wednesday	26 February 2025		OFF		
14	Thursday	27 February 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
15	Friday	28 February 2025	FOH	Handle lunch and dinner		

16	Saturday	1 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
17	Sunday	2 March 2025	FOH	Handle wedding event		
18	Monday	3 March 2025		OFF		
19	Tuesday	4 March 2025		OFF		
20	Wednesday	5 March 2025	BOH	Food pass		
21	Thursday	6 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
22	Friday	7 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
23	Saturday	8 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
24	Sunday	9 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
25	Monday	10 March 2025		Hotel Orientation		
26	Tuesday	11 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
27	Wednesday	12 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
28	Thursday	13 March 2025	FOH	Handle dinner		
29	Friday	14 March 2025		OFF		
30	Saturday	15 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
31	Sunday	16 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
32	Monday	17 March 2025		OFF		
33	Tuesday	18 March 2025	BOH	Food pass		
34	Wednesday	19 March 2025	BOH	Food pass		
35	Thursday	20 March 2025		OFF		
36	Friday	21 March 2025		AL		
37	Saturday	22 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
38	Sunday	23 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
39	Monday	24 March 2025		OFF		
40	Tuesday	25 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
41	Wednesday	26 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		

42	Thursday	27 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
43	Friday	28 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
44	Saturday	29 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
45	Sunday	30 March 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
46	Monday	31 March 2025		OFF		
47	Tuesday	1 April 2025		OFF		
48	Wednesday	2 April 2025	BOH	Food pass		
49	Thursday	3 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
50	Friday	4 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
51	Saturday	5 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
52	Sunday	6 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
53	Monday	7 April 2025		OFF		
54	Tuesday	8 April 2025		OFF		
55	Wednesday	9 April 2025	BOH	Food pass		
56	Thursday	10 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
57	Friday	11 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
58	Saturday	12 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
59	Sunday	13 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
60	Monday	14 April 2025		OFF		
61	Tuesday	15 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
62	Wednesday	16 April 2025	BOH	Food pass		
63	Thursday	17 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner, FSQM training		
64	Friday	18 April 2025		OFF		
65	Saturday	19 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
66	Sunday	20 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
67	Monday	21 April 2025		OFF		
68	Tuesday	22 April 2025		OFF		
69	Wednesday	23 April 2025		SH		
70	Thursday	24 April 2025	BOH	Food pass		
71	Friday	25 April 2025	BOH	Food pass		

72	Saturday	26 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
73	Sunday	27 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
74	Monday	28 April 2025		OFF		
75	Tuesday	29 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
76	Wednesday	30 April 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
77	Thursday	1 May 2025	FOH	Handle dinner, closing bar		
78	Friday	2 May 2025	BOH, FOH	Food pass, closing bar		
79	Saturday	3 May 2025		OFF		
80	Sunday	4 May 2025	FOH	Handle lunch and dinner, learning sashimi types		
81	Monday	5 May 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
82	Tuesday	6 May 2025		OFF		
83	Wednesday	7 May 2025	BOH	Food pass		
84	Thursday	8 May 2025	BOH	Food pass, learn pour draft beer		
85	Friday	9 May 2025	BOH, FOH	Handle dinner, closing bar		
86	Saturday	10 May 2025		OFF		
87	Sunday	11 May 2025	FOH	Preparation and handle Mother's Day		
88	Monday	12 May 2025		OFF		
89	Tuesday	13 May 2025	BOH, FOH	Food pass, closing bar		
90	Wednesday	14 May 2025	BOH, FOH	Food pass, closing bar		
91	Thursday	15 May 2025		OFF		
92	Friday	16 May 2025	FOH	Handle dinner, closing bar		
93	Saturday	17 May 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
94	Sunday	18 May 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
95	Monday	19 May 2025	FOH	Handle dinner, closing bar		
96	Tuesday	20 May 2025		OFF		
97	Wednesday	21 May 2025		OFF		
98	Thursday	22 May 2025	FOH	Handle cocktail party, polish all equipment needed		
99	Friday	23 May 2025	BOH	Food pass		
100	Saturday	24 May 2025	BOH	Food pass		

101	Sunday	25 May 2025	BOH, FOH	Food pass, closing bar		
102	Monday	26 May 2025	BOH	Food pass		
103	Tuesday	27 May 2025	BOH, FOH	Food pass, closing bar		
104	Wednesday	28 May 2025		OFF		
105	Thursday	29 May 2025		SH		
106	Friday	30 May 2025		SH		
107	Saturday	31 May 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
108	Sunday	1 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner, learn latte art		
109	Monday	2 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
110	Tuesday	3 June 2025	BOH, FOH	Food pass, closing bar		
111	Wednesday	4 June 2025		OFF		
112	Thursday	5 June 2025		OFF		
113	Friday	6 June 2025	BOH	Food pass, practice latte art		
114	Saturday	7 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
115	Sunday	8 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
116	Monday	9 June 2025		OFF		
117	Tuesday	10 June 2025		OFF		
118	Wednesday	11 June 2025	BOH	Food pass, learn opening wine bottle		
119	Thursday	12 June 2025	FOH	Handle event		
120	Friday	13 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
121	Saturday	14 June 2025	FOH	Handle event		
122	Sunday	15 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
123	Monday	16 June 2025	BOH	Food pass		
124	Tuesday	17 June 2025	BOH	Food pass		
125	Wednesday	18 June 2025		OFF		
126	Thursday	19 June 2025		OFF		
127	Friday	20 June 2025	BOH	Food pass		
128	Saturday	21 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner event, closing bar		
129	Sunday	22 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
130	Monday	23 June 2025	BOH	Food pass, learn		

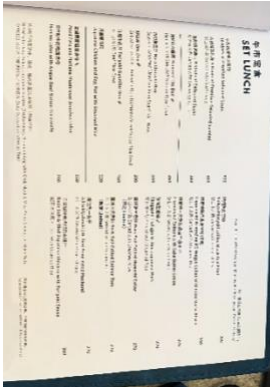
				communicate on the phone		
131	Tuesday	24 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
132	Wednesday	25 June 2025		OFF		
133	Thursday	26 June 2025		OFF		
134	Friday	27 June 2025	BOH, FOH	Food pass, handle event		
135	Saturday	28 June 2025		SH		
136	Sunday	29 June 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
137	Monday	30 June 2025		OFF		
138	Tuesday	1 July 2025		OFF		
139	Wednesday	2 July 2025	FOH	Upselling training, handle lunch and dinner, closing bar		
140	Thursday	3 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
141	Friday	4 July 2025	BOH	Food pass, learn stock take		
142	Saturday	5 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
143	Sunday	6 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
144	Monday	7 July 2025	BOH	Food pass, handling dirty linen, folding napkin		
145	Tuesday	8 July 2025		CL		
146	Wednesday	9 July 2025		OFF		
147	Thursday	10 July 2025		OFF		
148	Friday	11 July 2025	BOH	Food pass		
149	Saturday	12 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
150	Sunday	13 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
151	Monday	14 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
152	Tuesday	15 July 2025		OFF		
153	Wednesday	16 July 2025	FOH	Handle event		
154	Thursday	17 July 2025		OFF		
155	Friday	18 July 2025	FOH	Handle event		
156	Saturday	19 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
157	Sunday	20 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
158	Monday	21 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		
159	Tuesday	22 July 2025		OFF		
160	Wednesday	23 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner, closing bar		
161	Thursday	24 July 2025		AL		
162	Friday	25 July 2025	FOH	Handle lunch and dinner		

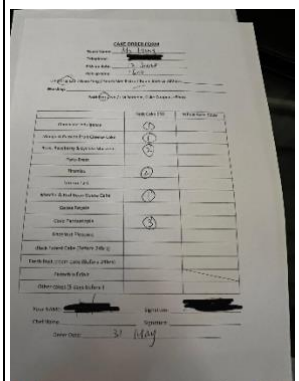
163	Saturday	26 July 2025	BOH	Food pass	<i>For</i>	
164	Sunday	27 July 2025		OFF		
165	Monday	28 July 2025		OFF		
166	Tuesday	29 July 2025		OFF		
167	Wednesday	30 July 2025	BOH	Food pass	<i>M</i>	
168	Thursday	31 July 2025	BOH	Food pass	<i>M</i>	
169	Friday	1 August 2025	FOH	Handle lunch and dinner	<i>M</i>	
170	Saturday	2 August 2025	FOH	Handle lunch and dinner	<i>M</i>	
171	Sunday	3 August 2025	BOH	Food pass	<i>M</i>	

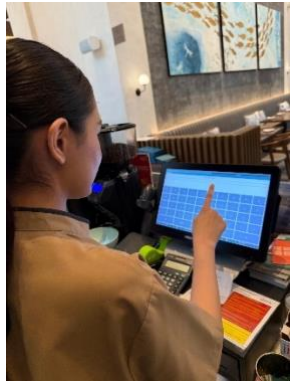
LOG BOOK MINGGUAN KEGIATAN MAGANG
MAHASISWA DI LE MERIDIEN HONGKONG CYBERPORT

Nama : Kezia Stevina Ugo
 NIM : 2021020013

Tanggal	Kegiatan	Bukti	Tanda Tangan
14 – 20 Februari 2025 Week 1	UMAMI & LATITUDE 22 1. Grooming Standard 2. Greeting Standard 3. How to polishing 4. How to carry a tray 5. How to clean a table 6. How to set up a table 7. Hotel orientation		
21 –27 Februari 2025 Week 2	UMAMI & LATITUDE 22 1. Linen handling 2. Setting up side station 3. Preparing table mis-en-place 4. Operational hours		

28 Februari – 06 Maret 2025 Week 3	UMAMI & LATITUDE 22 1. Incharge of wedding event 2. Serving drink 3. HACCP basic concept 4. Hand washing standard		
7 – 13 Maret 2025 Week 4	UMAMI & LATITUDE 22 1. Table setup (Lunch & Dinner) 2. Handling tea 3. Introduction to product and menu		
14 – 20 Maret 2025 Week 5	UMAMI & LATITUDE 22 1. Basic food knowledge 2. Basic beverage knowledge 3. Set Lunch menu knowledge 4. Set Dinner menu knowledge		

21 – 27 Maret 2025 Week 6	UMAMI & LATITUDE 22 1. Introduction to SPG Program 2. How to serve drink to the guest table 3. How to deliver food to the table 4. Coffee machine operation		
28 Maret – 03 April 2025 Week 7	UMAMI & LATITUDE 22 1. A La Carte service skill 2. F&B promotion offer 3. Micros operation introduction 4. Order taking		
04 – 10 April 2025 Week 8	UMAMI & LATITUDE 22 1. Introduction to wine of the world menu 2. Basic brand standard knowledge 3. Basic upselling skill 4. Learn how to check and use cake form		

11 – 17 April 2025 Week 9	UMAMI & LATITUDE 22 1. Service procedures 2. Prompt a la carte menu knowledge 3. Car parking handling 4. FSQM training		
18 – 24 April 2025 Week 10	UMAMI & LATITUDE 22 1. Cashier concept *operating credit card machine *micros operation *payment methods		
25 April – 01 Mei 2025 Week 11	UMAMI & LATITUDE 22 1. Duty with Manager 2. Learning different types of sashimi 3. Learn how and start to close the bar and restaurant		
02 – 08 Mei 2025 Week 12	UMAMI & LATITUDE 22 1. Room service introduction 2. Learning transferred form		

09 – 15 Mei 2025 Week 13	UMAMI & LATITUDE 22 1. Handling food pass lunch and dinner 2. Learning how to pouring the draft beer		
16 – 22 Mei 2025 Week 14	UMAMI & LATITUDE 22 1. Checking reservation and lead the guest to the table 2. Handle lunch and dinner		
23 – 29 Mei 2025 Week 15	UMAMI & LATITUDE 22 1. Learning how to make the signature mocktails 2. Handling tea time		
30 Mei – 05 Juni 2025 Week 16	UMAMI & LATITUDE 22 1. Food pass lunch and dinner 2. Learning latte art		
06 – 12 Juni 2025 Week 17	UMAMI & LATITUDE 22 1. Learn how to open a bottle of wine (red and champagne) 2. Incharge of events		

13 – 19 Juni 2025 Week 18	UMAMI & LATITUDE 22 1. Incharge of events		
20 – 26 Juni 2025 Week 19	UMAMI & LATITUDE 22 1. Learn how to refill the cold brew coffee machine 2. Labeling after food opened 3. Incharge of events		
27 Juni – 03 Juli 2025 Week 20	UMAMI & LATITUDE 22 1. Handling change dirty linen 2. Learn how to stock take		
04 – 10 Juli 2025 Week 21	UMAMI & LATITUDE 22 1. Learn how to pick up and communicate on the phone 2. Checking the expired date/date dot on beverages or open food 3. Prepare bar snacks on tea time		

11 – 17 Juli 2025 Week 22	UMAMI & LATITUDE 22 1. Making cocktails 2. Incharge of events 3. Closing the bar		
18 – 24 Juli 2025 Week 23	UMAMI & LATITUDE 22 1. Handling Lunch & Dinner 2. Upselling Training 3. Refill tea bags		
25 – 31 Juli 2025 Week 24	UMAMI & LATITUDE 22 1. Handle the bar order 2. Incharge event 3. Food pass 4. Opening, presenting, and serving the wine		