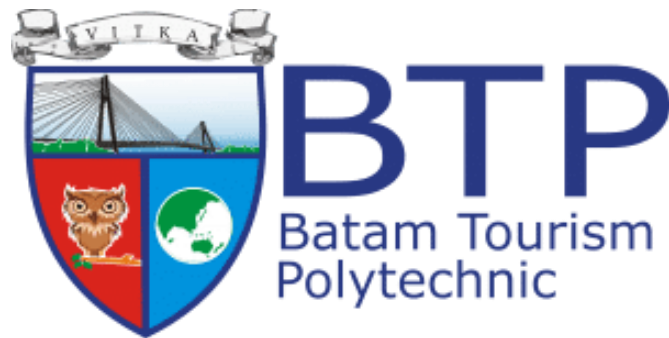


**LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING
CULINARY MANAGEMENT
DI
SHERATON HONG KONG TUNG CHUNG HOTEL**

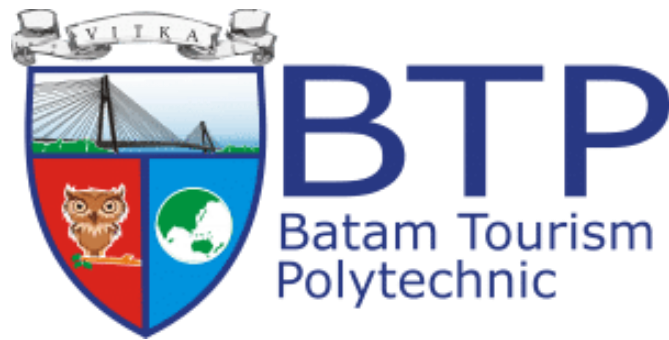


**OLEH
EVRINA ABIGAIL SILALAH
NIM: 2023030033**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

2025

**LAPORAN KEGIATAN ON JOB TRAINING
CULINARY MANAGEMENT
DI
SHERATON HONG KONG TUNG CHUNG HOTEL**



**OLEH
EVRINA ABIGAIL SILALAH
NIM: 2023030033**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2025**

HALAMAN PENGESAHAN
 Laporan Kegiatan On The Job Training Mahasiswa
 Culinary Management
 Di
 Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan nama

Nama : Evrina Abigail Silalahi

NIM : 2023030033

Prodi : Culinary Management

Telah melaksanakan OJT di Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel selama 6 bulan mulai tanggal 24 Juli 2024 s/d 21 Januari 2025

Hong Kong, 16 Januari 2025

Mengetahui	
Learning & Development Manager   Branden Poon	Kepala Prodi Culinary Management Politeknik Pariwisata Batam   Rosie Oktavia P.R., MM.Par NIDN : 1007109204
Dosen Pembimbing Magang  Kamelia Santika, A.Md NIDN: 2210360	Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam  Khatir NIK: 2208356

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Evrina Abigail Silalahi

NIM : 2023030033

Program Studi : Culinary Management

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Kegiatan On The Job Training yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan merupakan plagiasi/duplikasi baik sebagian atau seluruhnya. Dibuat dan diselesaikan sendiri, dengan menggunakan data-data hasil pelaksanaan kerja praktik dalam proyek tersebut.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa Laporan Kegiatan On The Job Training ini hasil plagiasi/duplikasi, baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Hong Kong, 16 Januari 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Evrina', with a stylized flourish extending from the end.

Evrina Abigail Silalahi

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan judul “*LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING CULINARY MANAGEMENT DI SHERATON HONG KONG TUNG CHUNG HOTEL*”. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi tugas akhir dari program magang yang telah dilaksanakan.

Laporan ini berisi pengalaman dan pembelajaran yang penulis dapatkan selama melaksanakan magang di bagian operasional dapur Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel. Selama periode magang, penulis terlibat dalam berbagai aktivitas dapur yang mencakup persiapan bahan, pengolahan makanan, hingga penyajian hidangan. Penulis juga mempelajari berbagai teknik memasak, manajemen dapur, dan prosedur kebersihan yang ketat di lingkungan hotel bintang lima ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak akan dapat terselesaikan tanpa bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Pihak Manajemen dan Staff *Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel*, khususnya tim pastry, atas kesempatan, bimbingan, dan ilmu yang diberikan selama masa magang.
2. Dosen Pembimbing Kamelia Santika, A.Md, yang telah memberikan arahan dan saran dalam penulisan laporan ini.
3. Orang tua dan teman-teman, atas dukungan moral dan material yang diberikan selama masa magang dan penulisan laporan ini.

Penulis berharap laporan magang ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi positif bagi pembaca, khususnya bagi mahasiswa yang akan melaksanakan magang di masa mendatang. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Demikian kata pengantar ini, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Hong Kong, 16 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Magang	1
B. Tujuan Magang.....	2
C. Manfaat Magang	3
D. Tempat Magang.....	3
E. Jadwal Waktu Magang.....	4
BAB II TINJAUAN TEMPAT UMUM MAGANG	6
A. Sejarah Perusahaan, Visi, dan Misi	6
B. Fasilitas Food and Beverage Outlet Hotel	8
C. Struktur Organisasi Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel.....	18
D. Prestasi Pencapaian Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel	13
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	14
A. Pelaksanaan Kerja	14
B. Kendala yang dihadapi.....	16
C. Solusi Pemecahan Masalah	16
BAB IV PENUTUP.....	17
A. Kesimpulan	17
B. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Logo Sheraton</i>	7
Gambar 2.2 <i>Cafe Lantau</i>	8
Gambar 2.3 <i>YUE Restaurant</i>	8
Gambar 2.4 <i>Sunset Grill</i>	9
Gambar 2.5 <i>Struktur komite Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel</i>	10
Gambar 3.1 <i>Struktur organisasi keanggotaan pastry</i>	14

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>Tabel deskripsi kegiatan kerja dalam seminggu</i>	5
Tabel 3.1 <i>Tabel aktivitas kegiatan selama magang</i>	15

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Magang

Di era globalisasi ini banyak sekali negara-negara di dunia semakin maju dari segi teknologi, industry perdagangan, maupun industry jasa dan pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif tersendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi kalangan orang banyak. Di jaman yang saat modern ini banyak wilayah berlomba-lomba untuk mengembangkan berbagai objek wisata yang dimiliki sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Kemudian dari penjabaran diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin banyak tempat pariwisata bermunculan, maka akan semakin banyak pula kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.. Jika ditinjau dari definisinya hotel adalah salah satu contoh akomodasi yang sangat besar dalam penghasilan labanya, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan, melainkan hotel juga menyediakan jasa makan, minum maupun pelayanan bagi para tamu yang datang ke hotel tersebut. Terlebih didalam usaha hotel banyak sekali department-department yang mendukung dalam menjalankan setiap operasional hotel tersebut. khususnya adalah food & beverage department. Food and beverage department ini memiliki peran yang sangat penting dalam operasional hotel.

Kegiatan magang merupakan salah satu bagian penting dalam proses pendidikan tinggi yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang telah dipelajari di kelas ke dalam praktik nyata di lapangan. Magang juga menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman kerja, memahami dinamika dunia kerja, dan mengembangkan keterampilan profesional yang relevan dengan bidang studi mereka. Pemilihan *Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel* sebagai tempat magang didasarkan pada reputasinya sebagai salah satu hotel bintang lima terkemuka khususnya di Hong Kong. Hotel ini terkenal dengan standar pelayanan yang tinggi, fasilitas yang lengkap, lokasi yang strategis serta manajemen yang profesional.

Judul “Laporan Kegiatan On The Job Training di *Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel*” dipilih dengan pertimbangan bahwa operasional dapur adalah salah satu komponen vital dalam industri perhotelan. Melalui kegiatan magang ini, penulis dapat mempelajari berbagai teknik memasak, pengelolaan bahan makanan, standar kebersihan, serta manajemen tim dapur khususnya di bidang pastry. Pengalaman ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang komprehensif tentang bagaimana operasional dapur dijalankan di hotel bertaraf internasional dan bagaimana memastikan kualitas serta kepuasan pelanggan.

Selama magang, penulis terlibat langsung dalam berbagai aktivitas dapur mulai dari persiapan bahan, proses memasak, hingga penyajian hidangan. Selain itu, penulis juga mendapatkan kesempatan untuk memahami proses manajemen stok, pengaturan jadwal kerja staf dapur, serta penerapan standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat.

Kegiatan magang ini tidak hanya memberikan pengalaman praktis, tetapi juga memperkuat keterampilan komunikasi, kerjasama tim, dan pemecahan masalah yang sangat penting dalam industri perhotelan. Oleh karena itu, laporan magang ini disusun untuk mendokumentasikan pengalaman, pembelajaran, dan kontribusi yang telah penulis berikan selama masa magang, bentuk pertanggungjawaban penulis telah menyelesaikan magang selama 6 bulan, serta salah satu syarat kelulusan dari program studi.

Dengan demikian, latar belakang kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas tentang pentingnya magang dalam mengembangkan kompetensi profesional mahasiswa dan kontribusinya terhadap pencapaian tujuan pendidikan tinggi.

B. Tujuan Magang

Tujuan dari kegiatan magang di Sheraton Hong Kong Tung Chung pada bagian operasional dapur adalah sebagai berikut:

1. Mengimplementasikan pengetahuan dan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan ke dalam praktik nyata di lingkungan kerja profesional.
2. Meningkatkan keterampilan memasak serta teknik pengolahan makanan yang sesuai dengan standar internasional.
3. Memahami proses manajemen operasional dapur termasuk manajemen bahan makanan, pengaturan jadwal kerja, dan penerapan standar kebersihan serta keamanan pangan.
4. Mendapatkan pengalaman kerja profesional di industri perhotelan untuk bekal ilmu setelah lulus kuliah.
5. Meningkatkan keterampilan komunikasi, kerjasama tim, dan pemecahan masalah dalam lingkungan kerja yang dinamis.
6. Membangun hubungan dan jaringan profesional dengan staf dan manajemen di industri perhotelan yang dapat bermanfaat untuk karir di masa depan.

C. Manfaat Magang

Kegiatan magang di Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel pada bagian operasional dapur memberikan berbagai manfaat, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Melatih keterampilan yang didapatkan selama masa perkuliahan.
 - b. Mendukung teori yang didapatkan selama masa perkuliahan.
 - c. Membentuk pola pikir mahasiswa agar terkonstruktif baik serta memberikan pengalaman dalam dunia industri maupun dunia kerja.
2. Bagi Kampus
 - a. Menambah dan memperluas relasi yang terjadi terhadap pihak kampus dengan pihak hotel.
 - b. Memberikan kontribusi dan tenaga kerja bagi perusahaan
 - c. Menambah citra dan popularitas kampus di masyarakat.
3. Bagi Hotel
 - a. Perusahaan akan mendapat bibit baru untuk regenerasi hotel dan menjadi bantuan khusus melalui tenaga mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek di industri/perusahaan.
 - b. Memperluas kegiatan kerjasama.

D. Tempat Magang

Tempat magang yang dipilih adalah Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel, yang terletak di alamat berikut:

Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel
 9 Yi Tung Road, Tung Chung, Lantau Island
 Hong Kong, China

Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel adalah hotel bintang lima yang merupakan bagian dari jaringan Marriott International. Hotel ini dikenal karena layanan berkualitas tinggi, fasilitas mewah, dan lokasinya yang strategis dekat dengan bandara dengan pemandangan laut yang indah. Identitas lain dari hotel ini termasuk reputasinya sebagai salah satu hotel terkemuka di Hong Kong dengan standar operasional yang ketat dan profesional. Alasan pemilihan tempat magang :

1. Reputasi dan kualitas: Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel memiliki reputasi yang sangat baik dalam industri perhotelan, menawarkan standar pelayanan dan operasional yang tinggi.
2. Pengalaman profesional: Hotel ini menyediakan lingkungan yang ideal untuk belajar dan mengembangkan keterampilan profesional di bidang perhotelan, khususnya dalam operasional dapur.
3. Fasilitas dan kesempatan belajar: Hotel ini dilengkapi dengan fasilitas dapur yang modern dan lengkap, serta memberikan kesempatan untuk belajar langsung dari para profesional yang berpengalaman.
4. Lokasi strategis: Terletak di Lantau Island yang dekat dari bandara, hotel ini memungkinkan pengalaman yang berharga dalam bekerja di salah satu destinasi wisata dan bisnis tersibuk di dunia.
5. Jaringan global: Sebagai bagian dari jaringan Marriott International, magang di hotel ini membuka peluang untuk membangun jaringan dan hubungan profesional yang luas di industri perhotelan global.

E. Jadwal Waktu Magang

Kegiatan magang di Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel disusun dalam beberapa tahapan, mencakup masa pengenalan, pelaksanaan magang, dan penyusunan laporan magang. Berikut adalah rincian waktu untuk setiap tahapan:

1. Masa Pengenalan Hotel:
 - Tanggal: 23 Juli 2024
 - Deskripsi: Pada masa pengenalan, peserta magang diperkenalkan dengan lingkungan hotel, aturan dan kebijakan yang berlaku, serta berbagai departemen dan tim kerja di hotel.
2. Periode Pelaksanaan Magang:
 - Tanggal mulai: 24 Juli 2024 – 21 Januari 2025
 - Deskripsi: Selama periode ini, peserta magang terlibat aktif dalam kegiatan operasional dapur, termasuk persiapan bahan makanan, proses memasak, penyajian hidangan, serta manajemen dapur dan penerapan standar kebersihan.

- Jam kerja: 9 jam per hari (sudah termasuk 1 jam istirahat).
- Hari kerja: Setiap karyawan dan trainee mendapatkan 2 hari libur berturut-turut setiap minggu.
- Aktivitas harian:

Breakfast buffet	: 06.30 – 10.30 (weekday)
	06.30 – 11.00 (weekend)
Lunch buffet	: 12.00 – 14.30
Dinner buffet	: 18.00 – 21.30

3. Periode Penyusunan Laporan Magang:

- Tanggal mulai: Sebulan sebelum masa magang berakhir
- Deskripsi: Peserta magang menyusun laporan yang mendokumentasikan seluruh pengalaman dan pembelajaran selama magang. Laporan ini mencakup deskripsi kegiatan, analisis, dan evaluasi dari pengalaman magang.

Contoh jadwal mingguan:

Tabel 1.1

Tabel deskripsi kegiatan kerja dalam seminggu

Hari	Jam Kerja	Deskripsi Kegiatan
Senin	07.30 – 16.30	Handling breakfast dan closing, istirahat, cut fruit, prepare untuk buffet malam
Selasa	07.30 – 16.30	Handling breakfast dan closing, istirahat, cut fruit, prepare untuk buffet malam
Rabu	07.30 – 16.30	Handling breakfast dan closing, istirahat, cut fruit, prepare untuk buffet malam
Kamis	13.00 – 22.00	Cut fruit, refill buffet siang, ganti label di chiller, istirahat, handling buffet malam dan closing
Jumat	Libur	-
Sabtu	Libur	-
Minggu	07.30 – 16.30	Handling breakfast dan closing, istirahat, cut fruit, prepare untuk buffet malam

BAB II

TINJAUAN TEMPAT UMUM MAGANG

A. Sejarah Perusahaan, Visi, dan Misi

Hotel Sheraton didirikan oleh Ernest Henderson dan Robert Moore. Mereka pertama kali membeli Hotel Stonehaven di Springfield, Massachusetts dan merubahnya menjadi Hotel Sheraton lalu membeli beberapa hotel lagi. Nama Sheraton dipakai karena salah satu dari hotel yang mereka beli memiliki papan nama elektik bertuliskan "Sheraton Hotel", mereka tidak mau mengganti papan tersebut karena harganya yang mahal dan memutuskan untuk menamai semua hotel mereka dengan Sheraton.

Hotel Sheraton menjadi bagian dari Starwood Hotels and Resorts ketika ITT Sheraton menjualnya pada 1998. Sheraton menjadi produk hotel kedua tertua di Starwood setelah Hotel Westin. Pada 1965, Sheraton berhasil membuka hotelnya yang ke 100 di Boston, Massachusetts. Pada 2016, Marriott International membeli Starwood Hotels and Resorts, menjadikan Sheraton sebagai jaringan hotel saudara dari jaringan-jaringan hotel Marriott seperti JW Marriott dan The Ritz-Carlton.

Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel dibuka pada bulan Desember 2020, ditengah pandemi global yang telah memangkas jumlah kedatangan wisatawan ke kota tersebut. Namun, lokasi hotel yang berada di pulau Lantau yang indah menjadikannya sebagai tujuan sempurna bagi masyarakat Hong Kong untuk menginap. Komunitas lokal dan warisan global merupakan faktor kunci bagi merek Sheraton yang merupakan bagian dari keluarga Marriot International dimana hotel-hotelnya ada di seluruh dunia. Hal ini berarti menjalin kerja sama dengan perusahaan lokal dan menggunakan produk lokal, sehingga menciptakan lebih banyak peluang bisnis bagi masyarakat. Saat membuat paket promo makan, misalnya Sheraton bermitra dengan produsen kopi artisan dan merek mobil untuk menampilkan perspektif berbeda dari Hong Kong.

Selain suasana Lantau yang indah, hotel ini juga mendapat keuntungan dari koneksi yang luar biasa. Dekat dengan bandara internasional, jembatan ke Zhuhai dan Makau serta dapat dicapai dengan kereta langsung ke kota, ini adalah lokasi yang sempurna untuk pebisnis dan wisatawan. Sheraton Hong Kong Tung Chung bersiap menyambut lebih banyak pengunjung setelah pembatasan dilonggarkan. Pada saat yang sama, hotel ini akan terus menerima penduduk lokal dan menyempurnakan layanannya seiring dengan terus berkembangnya pola perjalanan di seluruh dunia.

Visi dan misi hotel adalah *Gold Standard* yang merupakan beberapa pedoman yang harus dipegang sebagai *Ladies and Gentleman* di *Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel* untuk selalu memberikan pelayanan terbaik yang berkualitas, yaitu :

*Sheraton sees the world
Through the lens of community
Together , we are better*

*Four Points by Sheraton provides a place
Where business meets pleasure and
Offers a chance to kick back and
Relax for a greater travel experience.*

*Our primary goals is to ensure that every associate
Feels valued and motivated to provide
Exceptional service to our guests.*

*We highly encourage you to share your ideas and inspire one another
We aim to improve our service efficiency,
Guest satisfaction and associate loyalty.*

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

Dengan motto, yaitu *Welcoming, Assured, Community*

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

Logo brand Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel



Gambar 2.1 Logo Sheraton

B. Fasilitas Food and Beverage Outlet Hotel

Berikut ini merupakan fasilitas-fasilitas hotel yang disediakan oleh Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel:

1. Cafe Lantau



Gambar 2.2 Cafe Lantau

Cafe Lantau adalah salah satu restoran yang menyediakan *breakfast*, *salad bar*, *lunch*, *dinner* dan menyediakan berbagai macam *alacarte menu*.

Jam Operasional:

Breakfast Buffet : 06:30 - 10:30 (Senin - Jumat)

06:30 – 11:00 (Sabtu, Minggu, dan Hari Libur Nasional)
Lunch Buffet : 12.00 – 14.30

Dinner Buffet : 18:00 – 21:30

2. YUE



Gambar 2.3 YUE Restaurant

YUE merupakan sebuah restoran berkonsep chinese & cantonese dengan menawarkan hidangan Kanton otentik dengan sentuhan kreatif kontemporer. Para tamu juga dapat terhubung satu sama lain sambil menikmati dim sum abadi yang disiapkan dengan lezat, hidangan tumis klasik, dan makanan laut yang bersumber secara lokal.

Jam Operasional:

Senin s/d Jumat :	Lunch: 12:00 -14.30 Dinner: 18.00 - 22.00
Sabtu , Minggu, dan Public Holiday :	Lunch: 11.00 - 14.30 Dinner: 18.00 - 22.00

3. Sunset Grill



Gambar 2.4 Sunset Grill

Sunset Grill adalah restoran dan bar rooftop yang terletak di lantai 19 Sheraton Tung Chung. Ini adalah tempat yang pas bagi pecinta daging dan hidangan laut untuk menikmati daging panggang dan daging berkualitas, dilengkapi dapur dengan konsep terbuka sehingga pelanggan dapat melihat secara langsung pemanggang arang dan daging sapi. Koktail dan anggur khas juga dapat dinikmati di bar teras luar ruangan yang menghadap ke bandara Chek Lap Kok dan area teluk.

Jam Operasional:

Makan siang 12:00 - 14:30

Makan malam 18.00 - 21.30

Teras dan bar buka mulai pukul 12:00 siang hingga tengah malam, untuk minum pada pukul 23:30

Bar Snack tersedia pukul 15:00 - 21:30 (khusus Jumat-Minggu)

Brunch Sabtu Minggu pukul 12:00 - 15:00 (À La Carte atau Bar Snack tidak tersedia selama waktu tersebut)

Jam Operasional khusus hari Minggu & Public Holiday:

Makan siang 12:00 - 14:30

Makan malam 18.00 - 21.30

Teras dan bar buka mulai pukul 12:00 siang hingga tengah malam, untuk minum pada pukul 23:30

Bar Snack tersedia pukul 15:00 - 21:30 (khusus Jumat-Minggu)

Brunch Sabtu Minggu pukul 12:00 - 15:00 (À La Carte atau Bar Snack tidak tersedia selama waktu tersebut)

C. Struktur Organisasi Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel



Gambar 2.5 Struktur komite Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

a. General Manager

General manager merupakan fungsi jabatan kerja tinggi di sebuah perusahaan setelah *President Director* atau pimpinan tertinggi dalam struktur perusahaan. Berikut tugas dan tanggung jawab general manager:

1. Memimpin perusahaan
2. Memantau dan Mengelola operasional harian perusahaan.
3. Mengelola perusahaan sesuai dengan visi dan misi perusahaan.
4. Merencanakan, mengelola dan mengawasi proses penganggaran di perusahaan.
5. Merencanakan dan mengontrol kebijakan perusahaan agar dapat berjalan dengan maksimal.
6. Memastikan setiap departemen melakukan strategi perusahaan dengan efektif dan optimal.

7. Mengelola anggaran keuangan perusahaan.
8. Memutuskan dan membuat kebijakan untuk kemajuan perusahaan.
9. Membuat prosedur dan standar perusahaan.
10. Membuat keputusan penting dalam hal investasi, integrasi, aliansi dan divestasi.

b. Director of Finance

1. Membuat, merumuskan, menyusun, menetapkan konsep dan rencana umum perusahaan, mengarahkan dan memberikan kebijakan/keputusan atas segala rancang bangun dan implementasi manajemen administrasi, kepersonaliaan, keuangan dan urusan umum ke arah pertumbuhan dan perkembangan perusahaan.
2. Mengarahkan karyawan untuk meningkatkan seluruh sumber daya yang ada secara optimal bagi kepentingan perusahaan.
3. Memberikan kemampuan profesional secara optimal bagi kepentingan perusahaan.
4. Menyusun, mengatur, menganalisis, mengimplementasi dan mengevaluasi manajemen administrasi, kepersonaliaan, keuangan dan urusan umum secara bertanggungjawab bagi perkembangan dan kemajuan perusahaan.
5. Melakukan pengawasan dan pengendalian atas seluruh kinerja manajemen administrasi, kepersonaliaan, keuangan dan urusan umum bagi kepentingan perusahaan.

c. Executive Chef

Merupakan seorang manager yang bertanggung jawab atas segala aspek yang terjadi di kitchen department. Seorang *Executive Chef* harus memiliki kemampuan *supervisory* dan pengetahuan akan ilmu makanan dengan baik. Dia menjadi sebuah panutan dan pimpinan yang mengatur organisasi, memotivasi rekan kerja dan dapat bekerja di bawah tekanan. Tanggung jawab chef pun termasuk dalam pembuatan menu, pengendalian biaya, efisiensi kerja, perencanaan biaya, pengendalian kualitas, pembelian kualitas bahan makanan serta pembelian peralatan. *Executive chef* akan lebih banyak bekerja di office juga memantau di area kerja dapur dan harus mempertanggung jawabkan semua langsung kepada *General Manager* dalam sebuah hotel.

d. Director F&B

1. Membuat perencanaan aktifitas F&B dengan melihat hasil analisa dan evaluasi agar rencana aktivitas pelayanan hotel terlaksanakan dengan tujuan,

membuat rencana program dengan menentukan strategi agar rencana dapat dijalankan dengan tepat, membuat biaya perkiraan operasional dapat disetujui serta digunakan secara efektif dan efisien.

2. Mengkoordinasikan program ke bagian terkait dengan cara meeting koordinasi.
3. Menetapkan menu, system penyajian, strategi penjualan, mengarahkan pelaksanaan serta menilai keberhasilan.
4. Melakukan analisa tentang pesaing.
5. Menyusun anggaran *FB Production Kitchen, F&B service dan Stewarding*.
6. Merumuskan kebijaksanaan pengendalian biaya operasional.
7. Menangani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung.
8. Menciptakan hubungan yang harmonis dengan kolega dan pelanggan.
9. Menyelenggarakan briefing di dalam departemen, Mengusulkan kepada atasan, tentang penyesuaian prosedur dan kebijakan di lingkungan *food & beverage department* jika diperlukan.

e. Director HRD

Human Resource Development atau *HRD* adalah sebuah divisi / posisi jabatan yang bertanggung jawab secara penuh dalam sumber daya manusia suatu perusahaan mulai dari persiapan perekrutan pegawai baru hingga mengurus kontrak kerjanya.

Posisi *HRD* merupakan bagian terpenting dalam perusahaan, karena berkaitan erat dengan sumber daya manusia bagi perusahaan. Sehingga tak jarang *HRD* mendapatkan otoritas tinggi dan dominan di manajerial perusahaan dalam mengambil kebijakan untuk karyawannya namun tentu saja hal tersebut sudah menjadi *Job Description HRD*.

f. Chief Engineering

Chief Engineering merupakan penanggung jawab dalam membuat, mengatur, melaksanakan dan mengontrol kegiatan *engineering*. Pada beberapa proyek *Chief Engineering* bekerjasama dengan *Engineer, Quantity Surveyor* dan *Bar Bending Schedule* untuk mencapai sasaran target proyek.

g. Director of Marketing

Secara umum, manajer pemasaran di dalam sebuah perusahaan memiliki fungsi untuk:

1. Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan, kinerja dan prosedur-prosedur yang

dipergunakan.

2. Bertanggung jawab atas seluruh kinerja, kebijakan dan prosedur manajemen pemasaran.
3. Bertanggung jawab atas pengembangan sistem dan mekanisme manajemen pemasaran, penjualan dan promosi secara umum.
4. Bertanggung jawab terhadap penelitian dan pengembangan yang berhubungan dengan kualitas keseluruhan kinerja perusahaan.

h. Director of Room

Bertanggung jawab untuk memastikan bahwa seluruh operasional dari pelayanan tamu berjalan dengan baik dan bertugas untuk mengarahkan bawahannya.

D. Prestasi Pencapaian Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

Sheraton Hong Kong Tung Chung telah meraih berbagai penghargaan yang mengakui keunggulannya dalam industri perhotelan, di antaranya:

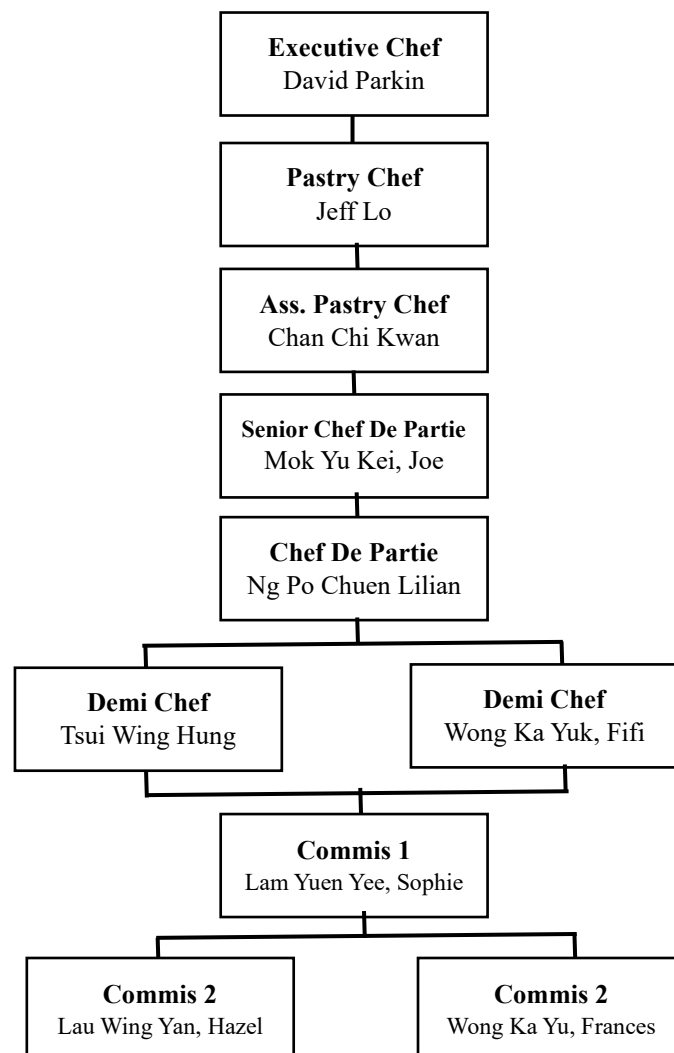
- Best New Hotel 2020 by Trip.com
- INFLUENTIAL HOTEL OF THE YEAR 2023 BY MEITUAN AWARDS 2023
- Enjoyable Travel 2023
- Outstanding Channel Operator 2024
- PREMIUM SELECTED MEETING HOTEL OF THE YEAR 2024
- THE 7th PREMIUM TRAVEL SELECTIONS OF THE YEAR 2024
- MICE Hotel of the Year 2024

BAB III PELAKSANAAN MAGANG

A. Pelaksanaan Kerja

1. Waktu pelaksanaan magang : Magang dilaksanakan mulai tanggal 24 Juli 2024 hingga 21 Januari 2025.
2. Waktu kerja : Waktu kerja dalam sehari adalah 9 jam, sudah termasuk dengan jam istirahat. Jam masuk kerja bervariasi tergantung jadwal kerja, namun dalam seminggu biasanya mendapatkan 2 *shift* kerja berbeda, yaitu *shift* pagi dan *shift* siang.
3. Tempat magang : Tempat magang berada di Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel, salah satu hotel bintang 5 di Hong Kong yang terkenal dengan pelayanannya
4. Jadwal aktivitas : Jika masuk pagi, aktivitas harian dimulai dengan menjaga *buffet* pagi di Cafe Lantau, memotong buah, dan persiapan untuk makan malam. Jika masuk siang, aktivitas harian dimulai dengan memotong buah, persiapan untuk makan malam, dan menjaga *buffet* makan malam di Cafe Lantau.
5. Bagian di bawah : Mahasiswa berada di bidang pastry. Berikut strukturnya :

Gambar 3.1 Struktur organisasi keanggotaan pastry



6. Pertanggung jawaban : Mahasiswa bertanggung jawab kepada kepala departemen dapur atau chef yang berwenang di setiap bagian tempat magang.
7. Bidang pekerjaan yang dilakukan : Bidang pekerjaan yang dilakukan terkait dengan bidang pastry seperti membuat produk *dessert*, memotong buah, menjaga *buffet*. Hal ini mencakup mulai dari persiapan, pembuatan hingga penyajian produk makanan, mulai dari sarapan hingga makan malam termasuk *live cooking* memasak waffle dan penanganan *buffet*.
8. Posisi mahasiswa dalam pekerjaan : Mahasiswa berperan sebagai asisten chef yang membantu dalam persiapan bahan, memasak, dan menyajikan makanan. Mahasiswa juga belajar dan menangani beberapa stasiun *live cooking* dan *buffet*.
9. Kaitan bidang pekerjaan dengan bidang lain: Bidang pekerjaan yang dikerjakan oleh mahasiswa sering berinteraksi dengan bidang kerja lain dalam perusahaan, seperti bagian layanan makanan untuk VIP room dan *buffet* yang memerlukan koordinasi dengan departemen lain dalam hotel.

Berikut adalah beberapa contoh kegiatan harian:

July 27, 2024 : Cut fruit, store egg in chiller, keeping and closing dinner buffet
Aug 31, 2024 : Cut Fruit, make bread pudding, set up dinner buffet at TCK, keeping & closing dinner buffet
Sept 12, 2024 : Keeping & closing breakfast buffet, make galaktoubureko, change label dot in chiller
Oct 28, 2024 : Keeping & closing breakfast buffet, serve welcome bread at SSG, cut fruit, prepare for dinner buffet
Nov 18, 2024 : Make muffin, eggtart, chocolate mousse, hazelnut ganache, cut fruit, prepare bread and lunch for TCK

Tabel 3.1 Tabel aktivitas kegiatan selama magang

Kegiatan ini memberikan gambaran tentang beragam tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama magang, dengan fokus pada pengembangan keterampilan dalam berbagai aspek persiapan dan penyajian makanan di dapur profesional.

Untuk detail lebih lengkap mengenai aktivitas harian, silakan merujuk pada dokumen "Format Daily Activities" yang telah diunggah.

B. Kendala yang dihadapi

Selama menjalani magang, terdapat berbagai kendala yang dihadapi baik dari dalam diri sendiri maupun dari pihak-pihak lain di tempat magang. Berikut adalah kendala yang ditemui beserta faktor penyebabnya:

- **Kendala bahasa**

Kesulitan berkomunikasi: Mahasiswa sering mengalami kesulitan dalam berkomunikasi dengan staf lain, terutama jika bahasa yang digunakan sehari-hari di tempat magang berbeda dengan bahasa ibu mahasiswa. Ini bisa menghambat pemahaman instruksi dan kerjasama tim.

- **Faktor penyebab:** Perbedaan bahasa yang digunakan di lingkungan kerja. Jika tempat magang berada di luar negeri atau menggunakan bahasa asing seperti bahasa Inggris, mahasiswa yang kurang mahir dalam bahasa tersebut akan mengalami hambatan komunikasi.

C. Solusi Pemecahan Masalah

Untuk mengatasi kendala yang dihadapi selama magang, berikut adalah solusi yang dapat diterapkan, baik yang berasal dari diri sendiri maupun dengan bantuan dari pihak lain, beserta teori-teori yang mendukung :

Hambatan karena kendala bahasa

- **Belajar bahasa asing:**

- **Solusi:** Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan bahasa asing yang digunakan di tempat magang melalui kursus bahasa, aplikasi belajar bahasa, atau berlatih dengan teman-teman yang mahir dalam bahasa tersebut.
- **Solusi:** Menggunakan alat bantu seperti kamus elektronik atau aplikasi penerjemah untuk memahami instruksi atau berkomunikasi dengan rekan kerja.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil magang di Sheraton Hong Kong Tung Chung, berikut adalah beberapa poin penting yang dapat disimpulkan:

1. Pengalaman praktis: Mahasiswa memperoleh pengalaman langsung dalam operasional dapur hotel bintang lima, termasuk dalam persiapan bahan, proses memasak, hingga penyajian hidangan.
2. Peningkatan keterampilan: Mahasiswa mengembangkan keterampilan memasak, manajemen bahan makanan, serta penerapan standar kebersihan dan keamanan pangan.
3. Kompetensi profesional: Magang ini membantu mahasiswa memperkuat keterampilan komunikasi, kerjasama tim, dan pemecahan masalah, yang sangat penting dalam industri perhotelan.
4. Pemahaman operasional dapur: Mahasiswa mendapatkan wawasan tentang bagaimana operasional dapur dijalankan di hotel bertaraf internasional dan bagaimana memastikan kualitas serta kepuasan pelanggan.

B. Saran

1. Untuk Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel :
 - Mengadakan program orientasi yang lebih mendalam tentang budaya kerja dan standar operasional di hotel untuk membantu mahasiswa magang beradaptasi lebih cepat.
 - Memberikan penghargaan bagi staff dan trainee yang outstanding.
2. Untuk Institusi Pendidikan:
 - Meningkatkan kerjasama dengan industri perhotelan untuk menyediakan lebih banyak kesempatan magang dan pengalaman praktis bagi mahasiswa.
3. Untuk Mahasiswa Magang:
 - Persiapan Bahasa: Sebelum memulai magang, mahasiswa disarankan untuk mempersiapkan diri dengan belajar bahasa yang digunakan di tempat magang, baik melalui kursus formal maupun belajar mandiri.
 - Pengembangan Keterampilan: Mahasiswa sebaiknya terus mengembangkan keterampilan profesional yang relevan dengan bidang studi mereka untuk meningkatkan daya saing di dunia kerja

Dengan menerapkan saran-saran tersebut, diharapkan pengalaman magang dapat menjadi lebih bermanfaat dan efektif dalam mengembangkan kompetensi profesional mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Marriott.com. Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel. Diakses pada 30 Desember 2024, <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgsc-sheraton-hong-kong-tung-chung-hotel/overview/>
- Nama, O., Jurusan, N. I. M., & Wardoyo, G. S. (2019). *Laporan praktek kerja lapangan di kitchen hotel eastparc yogyakarta. September 2018.*
- Rihardi, E. L. (2021). Pengembangan Manajemen Sumber Daya Manusia Sebagai Sebuah Keunggulan Kompetitif Pada Industri Pariwisata Dan Perhotelan. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 2(1), 10–20.

LAMPIRAN

DOKUMENTASI



CV DAN COVER LETTER



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitika 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 : Evrina Abigail Silalahi
Student Number : 2023030033
Passport / ID Card Number : 2171126210049003
Study Program : Culinary Management
Hotel : Sheraton Hong Kong Tung Chung
OJT Program (Department) : Kitchen and Pastry Department
Period : July 2024 – December 2024

Batam, 1st March 2024

Known by,
Head of Study Program
Culinary Management

Rosie Oktavia P.R. S.E. MM.Par
NIDN : 1007109204

Proposed by,
Student,

Evrina Abigail Silalahi
SN : 2023030033



CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA

FULL NAME / NAMA LENGKAP EVRINA ABIGAIL SILALAH		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR BATAM, 22 OCTOBER 2004	
SEX JENIS KELAMIN	☐ MALE LAKI-LAKI ☒ FEMALE PEREMPUAN	NATIONALITY KEBANGSAAN	INDONESIA
STUDENT ID NIM 2023030033		RELIGION AGAMA KRISTEN	HEIGHT TINGGI BADAN 156 CM
HOME ADDRESS / ALAMAT Perumahan Bukit Indah blok E1 No 2, Kec. Batu Aji, Kel. Kibing, Kota Batam, Kepulauan Riau, 29424		EMAIL / EMAIL evrnabgl@gmail.com	
MOBILE No. No. PONSEL 087893341279		HOME PHONE No. No. TELPON RUMAH 082268310671	
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	To	School/Academy/University	
2011	2017	Sekolah/Akademi/Universitas	
2017	2020	Primary School EPPATA II BATAM	
2020	2023	Public Junior High School 26 BATAM	
2023	present	Public Senior High School 23 BATAM	
		BATAM TOURISM POLYTECHNIC	
LANGUAGES BAHASA		Ability Kemampuan	
English		☒ Fair	☐ Fluent
Bahasa Inggris		Biasa	Lancar
Mandarin		☐ Fair	☐ Fluent
Bahasa Mandarin		Biasa	Lancar
Other Languages		☐ Fair	☐ Fluent
Bahasa Lainnya		Biasa	Lancar
WORKSHOP OR COURSES PELATIHAN/KURSUS YANG PERNAH DIKUTI		Year Tahun	Place Tempat
Hospitality Development Program		2023	Batam Tourism Polytechnic
Vegan Nutrition & Health Seminar with Dr. Susianto., M.KM		2023	Batam Tourism Polytechnic
Cooking Demo Event with Chef Richi Firman Simamora "RICH'S INDONESIA PRODUCT"		2023	Batam Tourism Polytechnic
Sharing Session Salon Culinaire & La Cuisine		2023	Batam Tourism Polytechnic
Seminar "Food and Safety Nutritional Facts Information"		2023	Batam Tourism Polytechnic

Daily Worker at Harmoni One Hotel	2023	Batam
Daily Worker as FnB Service at Marriot Harbour Bay Hotel	2023	Batam
Daily Worker in Pastry at Marriot Harbour Bay Hotel	2024	Batam
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 I have nearsightedness which requires me to wear glasses.	☐ No Tidak
Have you ever had any operations or serious disease? Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan atau mengidap penyakit serius?	☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Do you suffer from any disease that requires medication? Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?	☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
Are you pregrant? Apakah anda sedang mengandung?	☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan	☒ No Tidak
FAMILY / KELUARGA		
Name Nama	Relationship Hubungan	Home Address Alamat Rumah
BRORI MARANTIKA	Father	Bukit Indah blok E1 No 2, Batu Aji, Batam
ELLYNT RUMONDANG PANJAITAN	Mother	Bukit Indah blok E1 No 2, Batu Aji, Batam
REYMOND AGUSTIN	Brother	Bukit Indah blok E1 No 2, Batu Aji, Batam
KINARA ANGGIE	Sister	Bukit Indah blok E1 No 2, Batu Aji, Batam
DECLARATION / PERNYATAAN		



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, 1st March 2024

(Evrina Abigail Silalahi)

LOA

To :
Ms. Gemma Tse
Human Resources Assistant

Sheraton Hong Kong, Tung Chung Hotel
9 Yi Tung Road Tung Chung, Lantau Island
Hong Kong

Dear Ms. Gemma,

Letter of acceptance - Trainee Program at Sheraton and Four Points by Sheraton Hong Kong
Tung Chung Hotel

I, Evrina Abigail Silalahi, Student Reg. No. 2023030033 of Batam Tourism Polytechnic will
accept on this date May 5, 2024 the offer to undergo the Trainee Program at Sheraton and Four
Points by Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel for the period beginning July 22, 2024 to
January 21, 2025 for 6 months consecutively.

Best regards,



Evrina Abigail Silalahi

KONTRAK MAGANG

PRIVATE & CONFIDENTIAL

July 22, 2024

Ms. Evrina Abigail Silalahi
Present

Dear Evrina,

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

Position: Student Trainee – Food & Beverage

Period: July 24, 2024 to January 21, 2025

Allowance

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

Working Days and Working Hours

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

Annual Leave

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

Holidays

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

Page 2

Duty Meals

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

Job Duties

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

Medical Benefits

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

Notice Period

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

Internship Conditions

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

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

Waiver and release of liability

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

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

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

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

Yours sincerely

Brand Rise Limited



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

Agreed and accepted by



Name: Evrina Abigail Silalahi
Date: July 23rd, 2024

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

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

SURAT TELAH MELAKSANAKAN MAGANG



January 17, 2025

TO WHOM IT MAY CONCERN

This is to certify that Ms. Evrina Abigail Silalahi, holder of Indonesian Passport No. E6403555 was in the employment of the Sheraton & Four Points by Sheraton Hong Kong Tung Chung as:

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

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

Yours Sincerely

Brand Rise Limited



Tony Hui,
Assistant Human Resources Manager

TH/EL/gt

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

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

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

RECOMMENDED LETTER



Page 1 of 1

08/01/2025

To whom it may concern

This is to confirm that Evrina Abigail Silalahi has worked at Sheraton Hotel Tung Chung, Hong Kong from July 24 2024 to January 21 2025 as a Trainee Chef

In this time, Evrina has worked as a Chef in Sheraton Hotel Tung Chung (Hong Kong). Evrina was a member of the Pastry team.

In this time, Evrina has shown competent skill levels in this area. She has always worked diligently in the given time limits. She is able to communicate properly and well organized. Conducts herself in a calm & friendly manor.

Am happy to recommend Evrina in a similar role I wish her the best of luck in the future

Yours Sincerely

David R.C. Parkin
Executive Chef
Sheraton Hotel & Four Points by Sheraton Tung Chung HK

SERTIFIKAT MAGANG



WEEKLY LOG BOOK OF STUDENT INTERNSHIP ACTIVITIES
CULINARY MANAGEMENT



By:

Evrina Abigail Silalahi
2023030033
Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

CULINARY MANAGEMENT
BATAM TOURISM POLYTECHNIC
2025

**WEEKLY LOG BOOK OF STUDENT INTERNSHIP ACTIVITIES
AT SHERATON HONG KONG TUNG CHUNG HOTEL**

LEGITIMATION

By : Evrina Abigail Silalahi

2023030033

Approved by

Internship advisor	Executive Chef
	
Kamelia Santika, A.Md NIDN : 2210360	David Parkin

Known by,

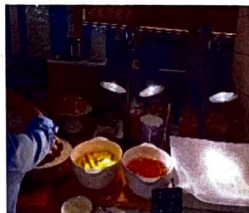
Head of Culinary Management Study Program




Rosie Oktavia P.R., SE., MM.Par
NIDN : 1007109204

WEEKLY LOG BOOK OF STUDENT INTERNSHIP ACTIVITIES
AT SHERATON HONG KONG TUNG CHUNG HOTEL

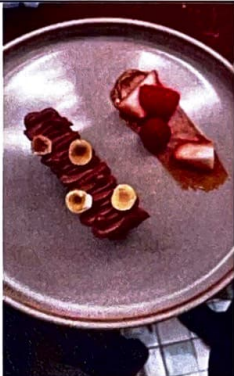
Name : Evrina Abigail Silalahi
 SN : 2023030033

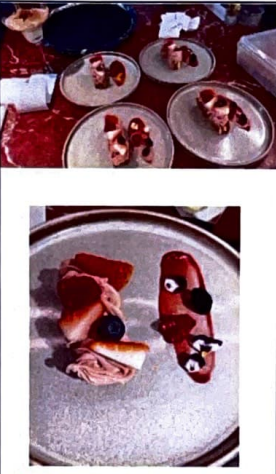
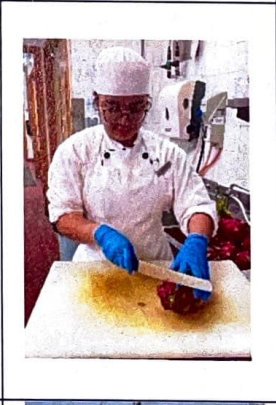
Date	Activity	Proof	Signature
Jul 24, 2024 – Jul 30, 2024	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet 2. Store product (FIFO) in chiller 3. Make bread pudding & tiramisu		
Jul 31, 2024 – Aug 6, 2024	Pastry 1. Cut fruit 2. Set up dinner buffet at TCK 3. Keeping & closing dinner buffet		
Aug 7, 2024 – Aug 13, 2024	Pastry 1. Cut fruit & grass jelly 2. Keeping & closing dinner buffet 3. Store product (FIFO) in chiller		
Aug 14, 2024 – Aug 20, 2024	Pastry 1. Cut fruit 2. Set up dinner buffet at TCK 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		

Aug 21, 2024 – Aug 27, 2024	Pastry 1. Cut fruit 2. Set up dinner buffet at TCK 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
Aug 28, 2024 – Sept 3, 2024	Pastry 1. Cut fruit 2. Set up dinner buffet at TCK 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau 4. Make bread pudding		
Sept 4, 2024 – Sept 10, 2024	Pastry 1. Cut fruit & grass jelly 2. Make tiramisu 3. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau		
Sept 11, 2024 – Sept 17, 2024	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 2. Cut fruit 3. Make Galaktoubureko & Bread Pudding 4. Change label dot in chiller		
Sept 18, 2024 – Sept 24, 2024	Pastry 1. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau 2. Make Portokalopita, Bread Pudding & Galaktoubureko 3. Cut fruit		

Sept 25, 2024 – Oct 1, 2024	Pastry 1. Cut fruit 2. Set up dinner buffet at TCK 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
Oct 2, 2024 – Oct 8, 2024	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 2. Cut fruit 3. Make pistachio cream & brownies cookie		
Oct 9, 2024 – Oct 15, 2024	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 2. Refill lunch buffet at Cafe Lantau 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau 4. Cut fruit & grass jelly		
Oct 16, 2024 – Oct 22, 2024	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 2. Refill lunch buffet at Cafe Lantau 3. Cut fruit 4. Serve welcome bread at SSG		
Oct 23, 2024 – Oct 29, 2024	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 2. Cut fruit & grass jelly 3. Serve welcome bread at SSG		

Oct 30, 2024 – Nov 5, 2024	Pastry 1. Make mille feuille, banana cremeux & madeleine 2. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 3. Cut fruit & grass jelly 4. Plating cheese cake for banquet		
Nov 6, 2024 – Nov 12, 2024	Pastry 1. Cut fruit & grass jelly 2. Make banana pannacota & mango pudding 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
Nov 13, 2024 – Nov 19, 2024	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at TCK & Cafe Lantau 2. Cut fruit 3. Make muffin, eggtart, chocolate mousse, hazelnut ganache, bread pudding & brownies cookies 4. Prepare bread & lunch buffet for TCK		
Nov 20, 2024 – Nov 26, 2024	Pastry 1. Cut fruit 2. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau 3. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 4. Serve welcome bread at SSG 5. Store egg & dairy product in chiller		

Nov 27, 2024 – Dec 3, 2024	Pastry 1. Cut fruit & grass jelly 2. Serve welcome bread & dessert at SSG 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau 4. Change label dot in chiller 5. Prepare for dinner buffet		
Dec 4, 2024 – Dec 10, 2024	Pastry 1. Cut fruit & grass jelly 2. Serve welcome bread & dessert at SSG 3. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau		
Dec 11, 2024 – Dec 17, 2024	Pastry 1. Cut fruit & grass jelly 2. Set up dinner buffet at TCK 3. Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau 4. Make banana pannacota 5. Serve welcome bread & dessert at SSG	 	
Dec 18, 2024 – Dec 24, 2024	Pastry 1. Set up dinner buffet at TCK 2. Cut fruit 3. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 4. Serve welcome bread at SSG	 	

Dec 25, 2024 – Dec 31, 2024	Pastry 1. Cut fruit 2. Serve welcome bread & dessert at SSG 3. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 4. Make New York Cheese Cake		
Jan 1, 2025 – Jan 7, 2025	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 2. Serve welcome bread at SSG 3. Cut fruit & grass jelly		
Jan 8, 2025 – Jan 14, 2025	Pastry 1. Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau 2. Serve welcome bread at SSG 3. Cut fruit		
Jan 15, 2025 – Jan 21, 2025	Clearance & Annual Leave		



DAILY ACTIVITIES

Name : Evrina Abigail Silalahi

Student Number : 2023030033

Department : Culinary Management

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1	Wednesday	July 24, 2024	Pastry	• Orientation day with HR • Orientation section • Cut 48 cans of grass jelly • Plating dessert	7	
2	Thursday	July 25, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Store whip cream (FIFO) in walk in chiller • Labelling pastry product in walk in chiller	7	
3	Friday	July 26, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK	7	

				• Cut 72 cans of grass jelly • Make bread pudding • Make tiramisu		
4	Saturday	July 27, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up for tea buffet • Store egg yolk, egg white, whole egg in walk in chiller • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
5	Sunday	July 28, 2024	Pastry	Day Off	7	
6	Monday	July 29, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Cut fruit • Cut 48 cans of grass jelly	7	
7	Tuesday	July 30, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Cut fruit • Make 150 fruit skewers • Set up evening tea at executive lounge	7	
8	Wednesday	July 31, 2024	Pastry	Day off	7	

9	Thursday	August 1, 2024	Pastry	Day off		
10	Friday	August 2, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
11	Saturday	August 3, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
12	Sunday	August 4, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
13	Monday	August 5, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
14	Tuesday	August 6, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK	7	

				• Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
15	Wednesday	August 7, 2024	Pastry	Day Off	7	
16	Thursday	August 8, 2024	Pastry	SH	7	
17	Friday	August 9, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
18	Saturday	Aug 10, 2024	Pastry	• Cut fruit • Store fruits at walk in chiller in cold store • Set up & closing dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner at Executive Lounge • Closing dinner buffet at Cafe Lantau • Set up, keeping & closing supper buffet at TCK • Measuring ingredients Banana Cake • Cut snow fungus	7	
19	Sunday	Aug 11, 2024	Pastry	Day Off	7	

20	Monday	Aug 12, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Cut fruit • Cut 48 cans of grass jelly	7	
21	Tuesday	Aug 13, 2024	Pastry	Day Off	7	
22	Wednesday	Aug 14, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
23	Thursday	Aug 15, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
24	Friday	Aug 16, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up for tea buffet at TCK • Store egg yolk, egg white, whole egg in walk in chiller • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
25	Saturday	Aug 17, 2024	Pastry	Day Off	7	
26	Sunday	Aug 18, 2024	Pastry	Day Off	7	

27	Monday	Aug 19, 2024	Pastry	Day Off	7	
28	Tuesday	Aug 20, 2024	Pastry	Day Off	7	
29	Wednesday	Aug 21, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
30	Thursday	Aug 22, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
31	Friday	Aug 23, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up for tea buffet at TCK • Store whole egg and whipping cream in walk in chiller • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
32	Saturday	Aug 24, 2024	Pastry	• Cut fruit • Keeping & closing dinner at Executive Lounge • Closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	

				• Set up, keeping & closing supper buffet at TCK		
33	Sunday	Aug 25, 2024	Pastry	Day Off	7	
34	Monday	Aug 26, 2024	Pastry	Day Off	7	
35	Tuesday	Aug 27, 2024	Pastry	Day Off	7	
36	Wednesday	Aug 28, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
37	Thursday	Aug 29, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
38	Friday	Aug 30, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
39	Saturday	Aug 31, 2024	Pastry	• Cut fruit • Make bread pudding • Set up dinner buffet at TCK	7	

				Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
40	Sunday	Sept 1, 2024	Pastry	- Cut fruit - Set up dinner buffet at TCK - Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
41	Monday	Sept 2, 2024	Pastry	Day Off	7	
42	Tuesday	Sept 3, 2024	Pastry	Day Off	7	
43	Wednesday	Sept 4, 2024	Pastry	Day Off	7	
44	Thursday	Sept 5, 2024	Pastry	Day Off	7	
45	Friday	Sept 6, 2024	Pastry	- Cut fruit - Set up dinner buffet at TCK - Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
46	Saturday	Sept 7, 2024	Pastry	- Cut fruit - Set up dinner buffet at TCK - Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
47	Sunday	Sept 8, 2024	Pastry	- Cut grass jelly 72 cans - Make tiramisu - Set up dinner buffet at TCK	7	

				Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
48	Monday	Sept 9, 2024	Pastry	- Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau - Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau - Cut fruit	7	
49	Tuesday	Sept 10, 2024	Pastry	Day Off	7	
50	Wednesday	Sept 11, 2024	Pastry	Day Off	7	
51	Thursday	Sept 12, 2024	Pastry	- Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau - Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau - Change label dot in chiller - Make Galaktouboureko	7	
52	Friday	Sept 13, 2024	Pastry	- Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau - Keeping lunch buffet at Cafe Lantau - Cut fruit	7	
53	Saturday	Sept 14, 2024	Pastry	Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau	7	

				• Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Make bread pudding • Make Galaktoubureko		
54	Sunday	Sept 15, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
55	Monday	Sept 16, 2024	Pastry	• Cut fruit • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
56	Tuesday	Sept 17, 2024	Pastry	Day Off	7	
57	Wednesday	Sept 18, 2024	Pastry	Day Off	7	
58	Thursday	Sept 19, 2024	Pastry	• Cut fruit • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	

59	Friday	Sept 20, 2024	Pastry	• Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Make Portokalopita • Set up dinner buffet at TCK • Refill & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
60	Saturday	Sept 21, 2024	Pastry	• Cut fruit • Make bread pudding • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
61	Sunday	Sept 22, 2024	Pastry	• Store whole egg, cream cheese & whipping cream in walk in chiller • Change label dot in chiller • Make Galaktoubureko • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
62	Monday	Sept 23, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK	)	

				Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
63	Tuesday	Sept 24, 2024	Pastry	- Cut fruit - Change label dot in chiller - Make bread pudding - Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
64	Wednesday	Sept 25, 2024	Pastry	Day Off	7	
65	Thursday	Sept 26, 2024	Pastry	Day Off		
66	Friday	Sept 27, 2024	Pastry	- Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau - Keeping lunch buffet at Cafe Lantau - Cut fruit	7 7	
67	Saturday	Sept 28, 2024	Pastry	- Cut fruit - Set up dinner buffet at TCK - Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
68	Sunday	Sept 29, 2024	Pastry	- Cut fruit - Set up dinner buffet at TCK - Keeping & closing dinner buffet at TCK	7	

69	Monday	Sept 30, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
70	Tuesday	Oct 1, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
71	Wednesday	Oct 2, 2024	Pastry	Day Off	7	
72	Thursday	Oct 3, 2024	Pastry	• Cut fruit • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
73	Friday	Oct 4, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Make pistachio cream	7	

74	Saturday	Oct 5, 2024	Pastry	Day Off	7	
75	Sunday	Oct 6, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Keeping lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	1	
76	Monday	Oct 7, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Make pistachio cream • Filling and garnish the choux	7	
77	Tuesday	Oct 8, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Make brownies cookies	7	
78	Wednesday	Oct 9, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
79	Thursday	Oct 10, 2024	Pastry	• Cut fruit	7	

				• Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	.	
80	Friday	Oct 11, 2024	Pastry	Day Off	7	
81	Saturday	Oct 12, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
82	Sunday	Oct 13, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
83	Monday	Oct 14, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut Fruit • Cut grass jelly 24 cans	7	
84	Tuesday	Oct 15, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	

				• Make brownies cookies		
85	Wednesday	Oct 16, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serving welcome bread at SSG (12.00 - 12.30) • Cut fruit	7	
86	Thursday	Oct 17, 2024	Pastry	Day Off	7	
87	Friday	Oct 18, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
88	Saturday	Oct 19, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
89	Sunday	Oct 20, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Filling and garnish the choux	7	
90	Monday	Oct 21, 2024	Pastry	Day Off	7	

91	Tuesday	Oct 22, 2024	Pastry	Day Off		
92	Wednesday	Oct 23, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serving welcome bread at SSG (12.00 - 12.30) • Cut fruit	7	
93	Thursday	Oct 24, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serving welcome bread at SSG (12.00 - 12.30) • Cut fruit	7	
94	Friday	Oct 25, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
95	Saturday	Oct 26, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
96	Sunday	Oct 27, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK	7	

				• Cut fruit • Cut grass jelly 72 cans		
97	Monday	Oct 28, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serving welcome bread at SSG (12.00 - 12.30) • Cut fruit	7	
98	Tuesday	Oct 29, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serving welcome bread at SSG (12.00 - 12.30) • Cut fruit	7	
99	Wednesday	Oct 30, 2024	Pastry	• Make mille feuille • Plating cheese cake • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
100	Thursday	Oct 31, 2024	Pastry	Day Off	7	
101	Friday	Nov 1, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau	7	

				• Cut fruit		
102	Saturday	Nov 2, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
103	Sunday	Nov 3, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Cut fruit • Cut grass jelly 48 cans	7	
104	Monday	Nov 4, 2024	Pastry	Day Off	7	
105	Tuesday	Nov 5, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Make madeleine • Make banana cremeux	7	
106	Wednesday	Nov 6, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
107	Thursday	Nov 7, 2024	Pastry	Day Off	7	

108	Friday	Nov 8, 2024	Pastry	Day Off		
109	Saturday	Nov 9, 2024	Pastry	• Make mango pudding • Make banana pannacota • Cut fruit • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
110	Sunday	Nov 10, 2024	Pastry	• Cut fruit • Cut grass jelly 96 cans • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
111	Monday	Nov 11, 2024	Pastry	Day Off	7	
112	Tuesday	Nov 12, 2024	Pastry	Day Off	7	
113	Wednesday	Nov 13, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Make bread pudding	7	
114	Thursday	Nov 14, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Cut fruit • Change label date in chiller	7	

115	Friday	Nov 15, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Help unmold egg tart • Keeping & closing lunch buffet at TCK • Cut fruit • Cut plastic size 5 cm	7	
116	Saturday	Nov 16, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at TCK • Cut fruit • Make bread pudding • Molding brownie cookies	7	
117	Sunday	Nov 17, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	7	
118	Monday	Nov 18, 2024	Pastry	• Make muffin, egg tart, chocolate mousse, hazelnut ganache • Cut fruit • Prepare bread and lunch buffet for TCK	7	

119	Tuesday	Nov 19, 2024	Pastry	Day Off	7	
120	Wednesday	Nov 20, 2024	Pastry	• Cut fruit • Store fresh fruit in chiller • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
121	Thursday	Nov 21, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Keeping & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Cleaning pastry for hygiene inspection	7	
122	Friday	Nov 22, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Store egg yolk, egg white, whole egg liquid in chiller	7	
123	Saturday	Nov 23, 2024	Pastry	• Cut fruit • Prepare for dinner buffet at Cafe Lantau	7	

				• Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
124	Sunday	Nov 24, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Make tiramisu	7	
125	Monday	Nov 25, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit	7	
126	Tuesday	Nov 26, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
127	Wednesday	Nov 27, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
128	Thursday	Nov 28, 2024	Pastry	Day Off	7	
129	Friday	Nov 29, 2024	Pastry	• Cut fruit	7	

				• Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
130	Saturday	Nov 30, 2024	Pastry	Day Off	7	
131	Sunday	Dec 1, 2024	Pastry	• Cut fruit • Cut 72 cans grass jelly • Change date label in chiller	7	
132	Monday	Dec 2, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread & dessert at SSG • Cut fruit	7	
133	Tuesday	Dec 3, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit	7	
134	Wednesday	Dec 4, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
135	Thursday	Dec 5, 2024	Pastry	SH	7	

136	Friday	Dec 6, 2024	Pastry	SH	7	
137	Saturday	Dec 7, 2024	Pastry	Day Off	7	
138	Sunday	Dec 8, 2024	Pastry	• Cut fruit • Cut 72 cans grass jelly • Change date label in chiller	7	
139	Monday	Dec 9, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread & dessert at SSG • Cut fruit	7	
140	Tuesday	Dec 10, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit • Cut grass jelly 24 cans	7	
141	Wednesday	Dec 11, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
142	Thursday	Dec 12, 2024	Pastry	• Cut fruit	7	

				• Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
143	Friday	Dec 13, 2024	Pastry	Day Off	7	
144	Saturday	Dec 14, 2024	Pastry	Day Off	7	
145	Sunday	Dec 15, 2024	Pastry	• Cut fruit • Cut 72 cans grass jelly • Set up dinner buffet at TCK • Make banana pannacotta • Refill & closing dinner buffet at Cafe Lantau	7	
146	Monday	Dec 16, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread & dessert at SSG • Cut fruit	7	
147	Tuesday	Dec 17, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Store whole egg, cream cheese in chiller	7	

148	Wednesday	Dec 18, 2024	Pastry	• Prepare for lunch buffet • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Refill dinner buffet at Cafe Lantau		
149	Thursday	Dec 19, 2024	Pastry	• Refill & closing lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Keeping & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
150	Friday	Dec 20, 2024	Pastry	Day Off		
151	Saturday	Dec 21, 2024	Pastry	Day Off		
152	Sunday	Dec 22, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Make vanilla + brandy sauce • Dipping Ale Cake		
153	Monday	Dec 23, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau		

				• Make order alacarte (waffle) • Cut fruit		
154	Tuesday	Dec 24, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK		
155	Wednesday	Dec 25, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Set up dinner buffet (xmas) at Executive Lounge		
156	Thursday	Dec 26, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Store fresh fruit		
157	Friday	Dec 27, 2024	Pastry	Day Off		
158	Saturday	Dec 28, 2024	Pastry	• Cut fruit • Set up dinner buffet at TCK • Make New York Cheese Cake & Banoffee		

				• Refill & closing dinner buffet at Cafe Lantau		
159	Sunday	Dec 29, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit • Store fresh fruit		
160	Monday	Dec 30, 2024	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread & dessert at SSG • Cut fruit		
161	Tuesday	Dec 31, 2024	Pastry	Day Off		
162	Wednesday	Jan 1, 2025	Pastry	Day Off		
163	Thursday	Jan 2, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit & grass jelly • Change label dot in chiller		
164	Friday	Jan 3, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit		

				• Make basque cheese cake		
165	Saturday	Jan 4, 2025	Pastry	Day Off		
166	Sunday	Jan 5, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Refill lunch buffet at Cafe Lantau • Cut fruit		
167	Monday	Jan 6, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit & grass jelly		
168	Tuesday	Jan 7, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit		
169	Wednesday	Jan 8, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit		
170	Thursday	Jan 9, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau		

				• Serve welcome bread at SSG • Cut fruit	<i>M</i>	
171	Friday	Jan 10, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Cut fruit	<i>M</i>	
172	Saturday	Jan 11, 2025	Pastry	Day Off	<i>M</i>	
173	Sunday	Jan 12, 2025	Pastry	Day Off	<i>M</i>	
174	Monday	Jan 13, 2025	Pastry	• Keeping & closing breakfast buffet at Cafe Lantau • Serve welcome bread at SSG • Cut fruit	<i>M</i>	
175	Tuesday	Jan 14, 2025	Pastry	SH	<i>M</i>	
176	Wednesday	Jan 15, 2025	Pastry	Annual Leave	<i>M</i>	
177	Thursday	Jan 16, 2025	Pastry	Annual Leave	<i>M</i>	
178	Friday	Jan 17, 2025	Pastry	Annual Leave	<i>M</i>	
179	Saturday	Jan 18, 2025	Pastry	Day Off	<i>M</i>	
180	Sunday	Jan 19, 2025	Pastry	Day Off	<i>M</i>	
181	Monday	Jan 20, 2025	Pastry	Annual Leave	<i>M</i>	
182	Tuesday	Jan 21, 2025	Pastry	Annual Leave	<i>M</i>	