

BIBLIOGRAPHY

Marriott. 2020. *Fundamental Handout*. Pakuwon Indah: Four Points Surabaya

Marriott. 2020. *Fundamental Orientation*. Pakuwon Indah: Four Points Surabaya

Marriott. 2020. *Hotel Four Points Surabaya Pakuwon Indah*.

<https://www.marriott.com/hotels/travel/subfk-four-points-surabaya-pakuwon-indah/>. (Accessed on June 9th 2020)

Anonymous. 2020. *Ala Carte Menu*. <https://online.fliphtml5.com/uzjxb/tmmp/#p=2>. (Accessed on July 30th 2020)

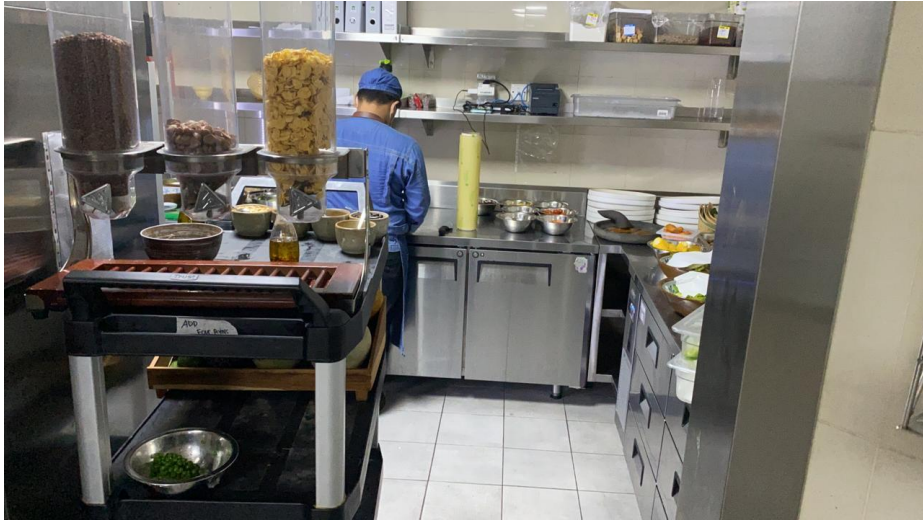
Marriott. 2019. *Fact Sheet*. Pakuwon Indah: Four Points Surabaya

APPENDIX

5.1 Djaman Doeloe Kitchen



5.2 Cold Section





Akademi Kuliner & Patiseri

OTTIMMO
INTERNASIONAL

CULINARY ARTS - GASTRONOMY - BAKING & PASTRY ARTS

Student Name : DIAN REVIANA
Student Number : 1874130010001
Exam Day & Date : Jumat, 3 September 2021
Lecture : Hilda Tjahjani Iskandar, SE, AK, CA, MM
(19691029 2002 072)

No	Correction List	Page	Approval
1	Overall spotted out more	all	

Acknowledge,
Advisor

(Michael Valent, A.Md. Par)
19950219 2001 074

Internship Appraisal Form



AKADEMI KULINER & PATISERI
OTTIMMO[®]
INTERNASIONAL
CULINARY ARTS | GASTRONOMY | BAKING & PASTRY ARTS

INTERNSHIP

PLACE: Four point by Sheraton Hotel Pakuwon Indah Surabaya

First Name Dian Last Name _____

Review Period/s : Monthly Quarterly Bi-annually Annually Date Joining _____

Intern's Position : Cook Helper Department : ALL Day Dining Kitchen

REVIEW DATE : 30-05-2021 Direct Supervisor : _____ x

GRADING FACTORS

1. ORGANIZATIONAL & COMMUNICATION

Staffs Relations

Consistently demonstrates: attentiveness, courtesy and efficient service to other staff.
Creates friendly environment.

4

Team Player

Cooperates and works well with others. Enthusiastic, portrays a positive manner and
Works toward the Company's goal/s.

3

Follow -Through

Sees tasks through completion. Finishes work so that next shift is prepared.

4

2. CUSTOMERS INTERACTIONS

Customer Relations (*if any)

Consistently demonstrates: attentive, courtesy and efficient service to customers.
Treat customers with Considerations and Respects

3

3. PERSONAL PRESENTATIONS

Grooming Standards

Practices and displays proper grooming, personal hygiene and care.

3.5

Maintains hair and facial hair (*if any) per proper F&B industrial standards

Uniforms

Always wear the proper and designated uniform.

4

4. ON THE JOB & KNOWLEDGE

Dependability

Can be counted upon to do what is expected and required

3

Follow instructions and completes work on time with minimum supervision

Work Quality

Work performed according to Chef's standard and on-site work requirements

3.5

All job descriptions specification are met. Consistency in work. All recipes are followed

Work Quantity

Complete the expected amount of work in relation to Company's standards

3.5

Grading Guidelines.

Using the 4 point scale below, fill up the following table:

- 4 - Exceeds expectations
- 3.5 - Somewhat Exceeds Expectations
- 3 - Meets expectations
- 2.5 - Somewhat meets expectations
- 2 - Less than expectations
- 1.5 - Somewhat less than expectations
- 1 - Inadequately short of expectations

III. SIGNATURES

On-Site Manager/Owner/Chef

Signature & Stamp: _____


FOUR POINTS
BY SHERATON
Suparna Surtawo
Pakuwon Indah
Head Chef

Dated _____

30-05-2021

The Intern

Signature: _____



Dated _____

18-08-2021

OTTIMMO International MasterGourmet Academy

Signature & Stamp: _____

Dept. Head Student Affairs

Dated _____

Discussions/Notes;

Disc ^{speed} more must be improved and add the speed.

PERFORMANCE SUMMARY * to be filled by OTTIMMO International

TOTAL POINTS 30.5

RATING _____

ACTION PLANS FOR DEVELOPMENT NEEDS

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

TRAINEE'S ASSESSMENT

NAME: <u>Dian Revinia</u>	DEPARTMENT: <u>ADD kitchen</u>
REVIEWED BY <u>Head chef</u>	REVIEW DATE: <u>30-05-2021</u>
TRAINING PERIOD: <u>14-December - 30-May 2021</u>	
<p>Dalam setiap Area Kompetensi dibawah ini, silahkan beri tanda X pada setiap nilai dari pernyataan yang paling tepat untuk mendeskripsikan trainee yang anda evaluasi. Pada akhir evaluasi, jumlahlah nilainya dan ikuti instruksi yang ada di akhir halaman formulir ini.</p>	
<p>Skala Penilaian/Prestasi Kerja:</p> <ol style="list-style-type: none"> MARGINAL: Semua pekerjaan tidak pernah memenuhi standar pekerjaan minimum atau seringkali di bawah standar. Sering gagal untuk memenuhi standar kualitas & kuantitas pekerjaan. Memerlukan konseling tambahan, latihan, pengalaman dan inisiatif untuk memenuhi standar dalam beberapa atau semua area dari tanggungjawabnya. Tidak dapat selalu diharapkan untuk memenuhi tanggung jawab. Memerlukan petunjuk dan supervisi lebih dan perlu ditindaklanjuti. COMPETENT: Secara konsisten sesuai dengan semua standar pekerjaan. Konsisten dalam kualitas dan standar pada hampir semua tugas; jarang melakukan kesalahan. Hampir selalu menyelesaikan tugas tepat waktu. Kadang membutuhkan bantuan pada tugas yang tidak rutin. Memerlukan petunjuk dan supervisi secara normal dan perlu ditindaklanjuti. COMMENDABLE: Secara konsisten melebihi standar pekerjaan, baik dalam kuantitas maupun kualitas dalam semua fungsi pokok dari pekerjaan. Konsisten keakuratannya; sedikit kesalahan dan jarang berulang. Secara konsisten dapat diandalkan dalam menyelesaikan pekerjaan. Menyelesaikan pekerjaan dengan supervisi dan arahan minimum. EXCEPTIONAL: Jauh melebihi standar pekerjaan baik beberapa atau sebagian besar pekerjaan dengan tingkat kesulitan yang tinggi. Menunjukkan prestasi kerja yang sangat baik. Trainee sangat akurat, jarang berbuat kesalahan. Berinisiatif dalam mengembangkan dan mengimplementasikan tantangan target pekerjaan. Sangat bisa diandalkan dalam menyelesaikan pekerjaan yang diberikan. Dalam praktek, tidak memerlukan arahan dan supervisi. 	

AREA KOMPETENSI

- KERAMAHTAMAHAN :** Tingkat di mana trainee tersenyum dan memberi salam pada setiap tamu, berbicara kepada tamu dengan hangat, ramah, sopan, menunjukkan sikap yang tulus dan antusias pada tamu (memberikan perhatian sepenuhnya); mengantisipasi kebutuhan tamu dan secara fleksibel merespon kebutuhan mereka; menunjukkan empati terhadap masalah tamu dan menyelesaikannya. (untuk trainee yang tidak langsung bertemu dengan tamu , ganti kata "tamu" dengan kata "rekanan.")

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

2. **KERJASAMA:** Tingkat di mana trainee menunjukkan hubungan yang positif di dalam departemennya dan departemen lain; bekerjasama dengan departemen lain bila bantuan diperlukan; mencari cara untuk meningkatkan prestasi kerja dan departemennya; sukarela dan/atau mau mengerjakan tugas di luar pekerjaan normalnya.

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

3. **KUALITAS PEKERJAAN:** Tingkat di mana trainee menyelesaikan pekerjaannya secara teliti dan akurat dengan perhatian pada hal detil pada setiap fase operasional.

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

4. **KUANTITAS PEKERJAAN:** Tingkat di mana trainee menyelesaikan tugas dalam waktu yang diberikan; mencari petunjuk apabila ada hambatan yang muncul, memulai pekerjaan dengan tepat sesuai jadwal dan terus produktif sampai waktu berakhir, secara rutin mengambil tugas tambahan.

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

5. **DAPAT DIANDALKAN / DIPERCAYA:** Tingkat di mana trainee dapat diandalkan untuk meneruskan instruksi dan memenuhi tanggung jawabnya; melaporkan pekerjaan dalam hari yang sudah dijadwalkan dan waktu yang sudah ditentukan; memberi informasi dengan cara yang tepat apabila terlambat atau tidak hadir, menanggapi perubahan jadwal dengan cara yang dapat dipercaya.

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

6. **KOMUNIKASI:** Tingkat di mana trainee menghadiri "Department Meeting" dengan informasi yang sangat membantu; terus mengusahakan agar manager/supervisornya mendapat informasi tentang berbagai masalah; mendemonstrasikan kemampuan untuk mendengarkan; membagikan informasi dengan associate dan trainee yang lain.

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

7. **KEAMANAN & KESELAMATAN:** Tingkat di mana trainee mengerti filosofi keamanan dan keselamatan kerja dari perusahaan; pastikan bahwa area kerjanya terjaga keamanannya setiap saat; selalu menggunakan prosedur untuk mengangkat barang dengan tepat; sikap yang bertanggung jawab dalam pekerjaan; mencari bantuan apabila melakukan sesuatu yang di luar batas kemampuannya untuk mendorong, membawa atau mengangkat barang; terapkan kebiasaan keselamatan kerja; sebelumnya tidak pernah mengalami insiden/ kecelakaan yang disebabkan karena tidak membiasakan keselamatan kerja.

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

8. **INISIATIF:** Tingkat di mana trainee menerima tugas tambahan dan menindaklanjuti tanpa diperintah; secara proaktif mencari cara untuk mengantisipasi dan memuaskan kebutuhan tamu.

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

KOMENTAR LAIN:


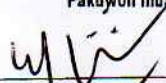
Dia perlu di tingkatkan speed kerjanya
Overall is Good person

SUMMARY

Jumlah Total Rating = $\boxed{26} : 8 = \boxed{3,25}$
 (jumlah rating) (2 desimal)

Beri tanda X dalam kotak rating yang menunjukkan Jumlah Total Rating:

θ EXCEPTIONAL 3.50 - 4	θ COMMENDABLE 2.50 - 3.49	θ COMPETENT 1.50 - 2.49	θ MARGINAL 0-1.49
--	---	---	---

Tanda tangan Trainee: 	 FOUR POINTS BY SHERATON Surabaya Pakuwon Indah	Tanggal: 18-08-2021
Tanda tangan Manager/ Supervisor:		Tanggal: 30-08-2021
Tanda tangan Human Resources Department: 		Tanggal: 22/06/21

THE WESTIN

SURABAYA

**FOUR
POINTS**
BY SHERATON

Surabaya
Pakuwon Indah

The Westin Surabaya & Four Points by Sheraton Surabaya, Pakuwon Indah
Takes great pleasure in awarding this

Certificate of Completion

To

Dian Reviana

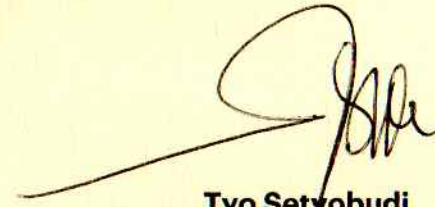
Ottimmo International Mastergourmet Academy

In recognition of successful completion of
On The Job Training at Kitchen
Period of 14 December 2020 to 13 June 2021



Uci Suciati

Complex Director of Human Resources



Tyo Setyobudi

Complex Director of Learning and Development