

BIBLIOGRAPHY

Anonymous. 2016. Our Story. Available: <https://www.marriott.com/about/culture-and-values/history.mi>. Accessed May 15 2021.

Parker, B. 2020. Business Strategy Hub. Available: <https://bstrategyhub.com/marriott-vision-mission-core-values-2019-a-complete-analysis/>. Accessed May 16 2021.

Anonymous. 2021. Marriott International. Available: https://en.wikipedia.org/wiki/Marriott_International. Accessed July 15 2021

Tedjo, Y. 2017. Marriott International. Retrieved July 19, 2021. Available: <https://docplayer.info/44088396-Marriott-international.html>. Accessed July 19 2021

APPENDIX



PICTURE 25. DINNER BUFFET 1

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



PICTURE 26. DINNER BUFFET 2

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



PICTURE 27. DINNER BUFFET 3

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



PICTURE 28. DINNER BUFFET 4

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



PICTURE 29. DINNER BUFFET 5

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



PICTURE 30. DINNER BUFFET 6

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



PICTURE 31 TRAINING SESSION

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



PICTURE 32 CLEANING IN CHILLER

SOURCE: PERSONAL DOCUMENTATION, 2021



Akademi Kuliner & Patiseri

OTTIMMO
INTERNASIONAL

CULINARY ARTS · GASTRONOMY · BAKING & PASTRY ARTS

Student Name : FERDIAN HANDOJO ANGGRESTA
 Student Number : 1874130010020
 Exam Day & Date : Senin, 13 September 2021
 Lecture : Michael Valent, A.Md. Par
 (19950219 2001 074)

No	Correction List	Page	Approval
1.	(suggestion) Add the Suggestion "for OTTIMMO"	25	

Acknowledge,
Advisor

(Latifahtur Rahmah, S.Pd., M.Pd)
19940225 2002 070



Akademi Kuliner & Patiseri

OTTIMMO
INTERNASIONAL

CULINARY ARTS · GASTRONOMY · BAKING & PASTRY ARTS

Student Name : FERDIAN HANDOJO ANGGRESTA
 Student Number : 1874130010020
 Exam Day & Date : Senin, 13 September 2021
 Lecture : Latifahtur Rahmah, S.Pd., M.Pd
 (19940225 2002 070)

No	Correction List	Page	Approval
1.	Change symbol - • into number.		
2.	Source (change in to the standart) ex : Poper , 2021 or Personal Documentation , 2021		
3	Give product of internship after Job Description with some description		

Senin, 13 September 2021/10.00-11.00



Akademi Kuliner & Patiseri

OTTIMMO
INTERNASIONAL

CULINARY ARTS · GASTRONOMY · BAKING & PASTRY ARTS

Student Name : FERDIAN HANDOJO ANGGRESTA
Student Number : 1874130010020
Exam Day & Date : Senin, 13 September 2021
Lecture : Irra Chrisyanti Dewi, S.Pd. M.S.M
(19781201 1702 028)

No	Correction List	Page	Approval
1.	Penulisan judul menggunakan kapital		
2.	Penulisan table di atas kolom		

Acknowledge,
Advisor

(Latifahtur Rahmah, S.Pd., M.Pd)

Weekly Training summary

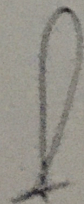
Name :

Date :

Class : Verona

week	Training	Sign
1	How to clean preparation table	↓
2	How to make 'poached egg'	↓ ↓
3	How to make 'hollandaise'	↓ ↓
4	How to sharpen knife	↓ ↓
5	How to make 'nasi goreng buntut'	↓ ↓
6	How to make 'spaghetti'	↓ ↓
7	How to make 'brown stock'	↓ ↓
8	How to make 'nasi goreng Djaman Doeloe'	↓ ↓
9	How to make 'Nasi hainan'	↓ ↓
10	How to operate Combi	↓ ↓
11	How to operate 'Salamander'	↓ ↓
12	How to make 'Mie TekTek'	↓ ↓
13	How to make 'Omelet kembang turi'	↓ ↓
14	How to make 'Opor ayam'	↓ ↓
15	How to operate Wok	↓ ↓
16	How to use hand blender	↓ ↓
17	How to use can opener	↓ ↓
18	How to make batter for 'Aneka Gorengan'	↓ ↓
19	How to make 'Nasi bali'	↓ ↓
20	How to make 'sambal-sambalan'	↓ ↓
21	How to make 'Cilok'	↓ ↓
22	How to make 'Thousand island'	↓ ↓
23	How to make 'Caesar Dressing'	↓ ↓
24	How to make 'Balsamic dressing'	↓ ↓
25	How to make 'NgeTeh Doeloe'	↓ ↓
26	How to make 'Bubur Madura'	↓ ↓

Signed by,



.....
Lutnan. S

TRAINEE'S ASSESSMENT

NAME: <i>Ferdian Handoyo Ang</i>	DEPARTMENT: <i>Kitchen</i>
REVIEWED BY	REVIEW DATE:
TRAINING PERIOD: <i>6 months</i>	
<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:

Ferdian is very friendly

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:

Good team work

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

(1)

(2)

(3)

(4)

Keterangan:

Good

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:

Good

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:

Good

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:

Good

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:

Good. need more Touching about Security and Safety in Hotel a

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:

Good in initiative

KOMENTAR LAIN:

Feder is good person.
High motivation, positive person and want to learn.
Feder will be good effort and success entrepreneur
in the future
Good job Feder!


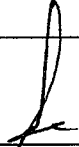
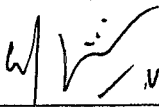
well done

SUMMARY

Jumlah Total Rating = $\boxed{28}$: 8 = $\boxed{3.5}$
 (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:	 Fedan HA	Tanggal:
Tanda tangan Manager/ Supervisor:	 Lukman	Tanggal:
Tanda tangan Human Resources Department:	 W. V. Rangsi	Tanggal: 2/7/21

Internship Appraisal Form



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

INTERNSHIP

PLACE: Tourism by Sherata Pekanbaru Hotel and water Sreboja

First Name Ferdian Last Name Handoyo

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

Intern's Position : Food Helper Department : Kitchen Culinary

REVIEW DATE : 1 July 2021 Direct Supervisor : Head Chef x

GRADING FACTORS

1. ORGANIZATIONAL & COMMUNICATION

Staffs Relations

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



Team Player

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



Follow -Through

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



2. CUSTOMERS INTERACTIONS

Customer Relations (*if any)

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



3. PERSONAL PRESENTATIONS

Grooming Standards

Practices and displays proper grooming, personal hygiene and care.

3

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

Uniforms

Always wear the proper and designated uniform.

3

4. ON THE JOB & KNOWLEDGE

Dependability

Can be counted upon to do what is expected and required

3.0

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

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

Discussions/Notes;

Fadi is good person.

High motivate and willing to learn.

Write a good job on success entrepreneur in
The Talent

Good job Fadi

well done

PERFORMANCE SUMMARY * to be filled by OTTIMMO International

TOTAL POINTS _____

RATING _____

ACTION PLANS FOR DEVELOPMENT NEEDS

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

III. SIGNATURES

On-Site Manager/Owner/Chef

Signature & Stamp: _____

Dated _____

The Intern

Signature: _____

Dated _____

OTTIMMO International MasterGourmet Academy

Signature & Stamp: _____
Dept. Head Student Affairs

Dated _____

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

Ferdian Handoyo Ang

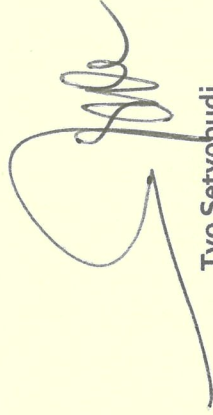
Ottimmo International Mastergourmet Academy

In recognition of successful completion of
On The Job Training at Kitchen
Period of 12 January 2021 to 11 July 2021



Uci Suciati

Complex Director of Human Resources



Tyo Setyobudi

Complex Director of Learning and Development