

APPENDIX



Certificate of Accomplishment

This is to certify that

Nadia Iman

Ottimmo International
has successfully completed
On The Job Training

FB Culinary

4 May 2021 – 4 November 2021

Handwritten signature of Stevan P. Ruutana.

Stevan P. Ruutana
Asst. Learning & Development Manager

Handwritten signature of Andi Arvono.

Andi Arvono
Executive Chef




JW MARRIOTT
 SURABAYA
TRAINEE'S ASSESSMENT

NAME: Nadia Iman	DEPARTMENT: F&B Culinary
REVIEWED BY: Chef Sigit Rudy Yulistiyono	REVIEW DATE: 5 November 2021
TRAINING PERIOD: 4 May 2021 - 4 November 2021	
<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. Gunakan "Technical Insert" yang tepat untuk "Job Knowledge" Area Kompetensi. Area ini akan dihitung 50% dari total nilai.</p>	
<p>Skala Penilaian/Prestasi Kerja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. 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

1. **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 efektif 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 detail 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:

Untuk training di Pavilion, kekurangan training masih belum bisa menyapa tamu dengan inisiatif dan masih perlu dibentah. Selalu menyelesaikan pekerjaan overtime, tidak tepat waktu dan tidak pernah memberi inisiatif untuk memuaskan tamu.

Training harus bisa promosi siapa yang ramah tidak melihat waktu dan tempat. Kerjaan seharusnya bisa dicivil sebelum closing buffet dan memberi list kerjaan biar bisa dikerjakan dengan cepat dan tidak lupa. Harus mau beri inisiatif agar bisa menguntungkan diri sendiri dan dapat pengalaman.


JW MARRIOTT
 SURABAYA
SUMMARY

Jumlah Total Rating = 25 : 8 = 3,2
(jumlah rating) (2 desimal)

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

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

Tanda tangan Trainee:	Tanggal: 5-11-21
Tanda tangan Manager/ Supervisor:	Tanggal: 5-11-21
Tanda tangan Human Resources Department:	Tanggal: 8-11-2021


JW MARRIOTT.
 SURABAYA



With Executive Sous Chef Lukmanul Hakim (Personal Documentation, 2021)



With HRD Stevan Ruutana (Personal Documentation, 2021)



With Executive Chef Andri Aryono and DCDP Sumartik (Personal Documentation, 2021)



With CDP Chef Sukamto and Commis Inul and Zuhrie (Personal Documentation, 2021)



With Hot Shoppes Chef Ratno, Chef Harsono and Chef Dadang (Personal Documentation, 2021)



With fellow trainees (Personal Documentation, 2021)

Internship Appraisal Form



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

INTERNSHIP

PLACE: JW Marriott Surabaya

First Name Nadia Last Name Iman

Review Period/s: Monthly Quarterly Bi-annually Annually Date Joining
: 4th May 2021

Intern's Position: Training chef Department: Kitchen / F&B culinary

REVIEW DATE: 6th May 2021 Direct Supervisor: Chef Sukanto

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.

3.5

2. CUSTOMERS INTERACTIONS

Customer Relations (*if any)

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

3.5

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
Follow instructions and completes work on time with minimum supervision

3

Work Quality

Work performed according to Chef's standard and on-site work requirements
All job descriptions specification are met. Consistency in work. All recipes are followed

3.5

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;

• Butuh kerja lebih cepat supaya tidak overtime. Harus pintar manage waktu dan cepat dalam memutuskan keputusan.

• Perlu meningkatkan kreatifitas dalam menyajikan masalah.

• Harus lebih mengerti baca BEO.

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:  **MARRIOTT**
BUBUN
MABAYA


Dated 6th November 2021

The Intern

Signature:  Nadia

Dated 6th November 2021

OTTIMMO International MasterGourmet Academy

Signature & Stamp:  **OTTIMMO**
Dept. Head Student Affairs

Dated 30/12/21