

BIBLIOGRAPHY

- Collin, J. (2022). *JW MARRIOTT*. Famous Entrepreneurs. Retrieved March 24, 2022, from <https://www.famous-entrepreneurs.com/j-w-marriott>
- C, T. (2017). *Vission mission core values marriott*. Strategyhub. Retrieved March 24, 2022, from <https://bstrategyhub.com/marriott-vision-mission-core-values-2019-a-complete-analysis/>
- Collin, J. (2022). *JW MARRIOTT*. Famous Entrepreneurs. Retrieved March 24, 2022, from <https://www.famous-entrepreneurs.com/j-w-marriott>
- Bambang. (2022). *SBCO (Surabaya Baking Company)*. Tripadvisor. Retrieved May 22, 2022, from https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant_Review-g297715-d4163595-Reviews-SBCO_Surabaya_Baking_Company-Surabaya_East_Java_Java.html
- No Name. (2022). *JW Marriott Surabaya*. Wikipedia. Retrieved June 26, 2022, from https://id.wikipedia.org/wiki/JW_Marriott_Surabaya
- Hidayat, W. (2017). *Renovasi Executive lounge JW Marriott Surabaya*. Kabarindo. Retrieved June 28, 2022, from <https://kabarindo.com/post/JW%20Marriott%20Surabaya%20Merenovasi%20Executive%20Lounge/4724>

APPENDIX

2.4 Pastry Kitchen



Picture 1 Pastry Kitchen

2.5 Work Schedule

| Pastry Trainee | D.P.P. 13.08.20 | | | | | | | PH |
|------------------------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----|
| | Mon 11-08 | Tue 12-08 | Wed 13-08 | Thu 14-08 | Fri 15-08 | Sat 16-08 | Sun 17-08 | |
| Bot | | | | | | | | |
| 1. Yohana Indrisi | 14.00 | 14.00 | DO | DO | DO | 14.00 | 14.00 | |
| 2. Putri Nur Ashah Mahmuda | 14.00 | 14.00 | DO | DO | 14.00 | 14.00 | 14.00 | |
| 3. Rahmangiyas Priana Asbari | 14.00 | 14.00 | 14.00 | 14.00 | DO | DO | DO | |
| Outlet | | | | | | | | |
| 1. Vera Anggi | 6.00 | DO | DO | 14.00 | 14.00 | 14.00 | 14.00 | |
| 2. Putri Hening Ibrahim | DO | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | DO | 6.00 | |
| 3. Melissa Putri Harkono | DO | DO | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | |
| Outlet | | | | | | | | |
| 1. Stefan | 5.30 | 5.30 | DO | DO | DO | DO | DO | |
| 2. Nayyuk Khandia | DO | DO | 5.30 | 14.00 | 14.00 | 14.00 | 14.00 | |
| 3. Eva Rokana | 6.30 | 5.30 | DO | DO | 5.30 | 5.30 | 5.30 | |
| 4. Amin Sulisiani | 14.00 | 14.00 | 14.00 | DO | DO | 5.30 | 5.30 | |
| 5. Nelin Nur Muntaza | 6.30 | 5.30 | DO | DO | 5.30 | 5.30 | 5.30 | |
| Bakery | | | | | | | | |
| 1. Felix Triis Haryanto | DO | DO | 5.30 | 5.30 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | |

Picture 2 Work Schedule

2.6 Photo with Trainee and Staffs



Picture 3 Photo with teams

2.7 Breakfast Set Up



Picture 4 Breakfast Set Up

2.8 Executive Lounge Set Up



Picture 5 Executive Lounge

2.9 Hotel Occupancy

| Start Date | 24.06.22 | Room Class | |
|-------------------------------|----------|------------|--|
| | Fri | Sat | |
| | 24.06.22 | 25.06.22 | |
| Total Physical Rooms | 407 | 407 | |
| Out of Order >> | 1 | 0 | |
| Inventory Rooms | 406 | 407 | |
| Deducted Blk. Rooms Not P/U | 0 | 0 | |
| Deducted Block Rooms P/U | 101 | 55 | |
| Total Deducted Rooms | 352 | 237 | |
| Non Deducted Blk. Rms Not P/U | 0 | 0 | |
| Non Deducted Blk. Rooms P/U | 0 | 0 | |
| Total Non Deducted Rooms | 0 | 0 | |
| Out of Service >> | 5 | 0 | |
| Available Physical Rooms | 54 | 170 | |
| Maximum Availability | 54 | 170 | |
| Minimum Availability | 54 | 170 | |
| Min. Occupancy % | 86.70 | 58.23 | |
| Max. Occupancy % | 86.70 | 58.23 | |
| Total Rooms Reserved | 352 | 237 | |
| Event >> | | | |
| Adults In-House | 497 | 351 | |
| Children In-House | 0 | 1 | |
| People In-House | 497 | 352 | |
| Arrival Rooms | 176 | 123 | |
| Arrival Persons | 263 | 179 | |
| Departure Rooms | 222 | 238 | |
| Departure Persons | 314 | 324 | |
| Day Rooms/Persons | 0/0 | 0/0 | |

Picture 6 Hotel Occupancy

2.10 Trainee's Certificate and Assessment



Picture 7 Certificate I

TAKE CARE ●●●

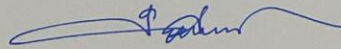
marriotternship

CERTIFICATE

This appreciation is given to

Stefani

for your support to serve associates in Hot Shoppe of JW Marriott Surabaya.



Gaurav Saxena
General Manager

Picture 8 Certificate II

TRAINEE'S ASSESSMENT

| | |
|---|----------------------------------|
| NAME: <i>Sietani</i> | DEPARTMENT: <i>Pasry</i> |
| REVIEWED BY: <i>Sandi</i> | REVIEW DATE: <i>19 July 2022</i> |
| TRAINING PERIOD: <i>20 January 2022 - 20 July 2022</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. 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"> 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

- Keramahmatan:** 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.")

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| (1) | (2) | (3) | (4) |

Picture 9 Assessment I

JW

2. **KERJASAMA:** Tingkat di mana trainee menunjukkan hubungan yang positif di dalam dicatatnya dan departemen lain; bekerjasama dengan departemen lain bila diminta dipertah; mencari cara untuk meningkatkan prestasi kerja dan dipertahkannya; selama dia/atau mau mengabdikan 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 kecil 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 DIJANDALKAN / DIPERCAYAI:** Tingkat di mana trainee dapat diandalkan untuk menentukan masalah dan memenuhi tanggung jawabnya; melaporkan pekerjaan dalam bentuk yang sudah dijadwalkan dan waktu yang diperlukan; memberi informasi dengan cara yang tepat apabila diperlukan atau saat hadir, memperhatikan perubahan jadwal dengan cara yang dapat diterima.

(1) (2) (3) (4)

JW

6. **KOMUNIKASI:** Tingkat di mana trainee mengabdikan "gabungan Metro" dengan informasi yang sangat penting; bisa mengabdikan agar manajemen/nya mendapat informasi tentang berbagai masalah; mendemonstrasikan kemampuan untuk mendengarkan; membagikan informasi dengan associate dan trainee yang lain.

(1) (2) (3) (4)

Keterangan:

7. **KELAMBATAN & KESELAMATAN:** Tingkat di mana trainee mengerti floor keamanan dan keselamatan kerja dan pemeliharaan peralatan bahwa area kerjanya terjaga kesamaannya setiap saat; sebagai pengontrolan dan prosedur untuk mengangkat barang dengan tepat; sikap yang bertanggung jawab dalam pekerjaan; mencari bantuan apabila diperlukan 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 melaksanakan keselamatan kerja.

(1) (2) (3) (4)

Keterangan:

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

(1) (2) (3) (4)

Keterangan:

KOMENTAR LAIN:

Mudah, Mengertakan semua product yg di berikan atasnya dan sensor: meraka taklambud. Dulu bisa belajar kreasi-kreasi baru untuk product party

Picture 10 Assessment II

SUMMARY

Jumlah Total Pating = 27 : ε = 3,3
(jumlah rating) '2 desimal

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


| | | | |
|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 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: | <i>Smd</i> | Tanggal: <i>9/2/17</i> |
| Tanda tangan Manager/ Supervisor: | <i>Smd</i> | Tanggal: <i>19/2/17</i> |
| Tanda tangan Human Resources Department: | <i>[Signature]</i> | Tanggal: <i>20/2/17</i> |

Picture 11 Assessment III

2.11 Revised Form

Senin, 1 Agustus 2022/11.00-12.00




Akademi Kuliner & Patiseri
OTTIMMO
INTERNASIONAL
CULINARY ARTS · GASTRONOMY · BAKING & PASTRY ARTS

Student Name : Stefani
 Student Number : 1974130010027
 Exam Day & Date : Senin, 1 Agustus 2022
 Lecture : Hilda Tjahjani Iskandar, S.E., Ak., C.A., M.M.
 (19691029 2002 072)

| No | Correction List | Page | Approval |
|------|---|------|----------|
| 1. # | Spasi kacak please correct ya | 2 | |
| 2. | Point 2.23: penempatan huruf besar di awal | 4 | |
| 3. | All pages: between subtitles and paragraph please put space | 18 | |
| 4. | Point 2.11. } direkt per halaman 2.12 } | | |
| 5. | Bab 3 : disiplin product of intern slip plus photo | | |

Acknowledge,
Advisor


(Hilda Tjahjani Iskandar, S.E., Ak., C.A., M.M.)
 19691029 2002 072

Picture 12 Revised Form I

Senin, 1 Agustus 2022/11.00-12.00



Akademi Kuliner & Patiseri
OTTIMMO
INTERNASIONAL
CULINARY ARTS · GASTRONOMY · BAKING & PASTRY ARTS

Student Name : Stefani
Student Number : 1974130010027
Exam Day & Date : Senin, 1 Agustus 2022
Lecture : Ryan Yeremia Iskandar, SS
(19821218 1601 023)

| No | Correction List | Page | Approval |
|----|-----------------|------|----------|
| | | | |

Acknowledge,
Advisor

(Hilda Tjahjani Iskandar, S.E., Ak., C.A., M.M.)
19691029 2002 072

Picture 13 Revised Form II

Senin, 1 Agustus 2022/11.00-12.00



Akademi Kuliner & Patiseri
OTTIMMO
INTERNASIONAL
CULINARY ARTS - GASTRONOMY - BAKING & PASTRY ARTS

Student Name : Stefani
Student Number : 1974130010027
Exam Day & Date : Senin, 1 Agustus 2022
Lecture : Yohanna Prasetio, S.Sn, A.Md. Par
(19881018 1701 044)

| No | Correction List | Page | Approval |
|----|-----------------|------|----------|
| | | | |

Acknowledge,
Advisor

(Hilda Tjahjani Iskandar, S.E., Ak., C.A.,
M.M.)
19691029 2002 072

Picture 14 Revised Form III

