

**LAPORAN MAGANG
DI NOVOTEL WORLD TRADE CENTER, IBIS
WORLD TRADE CENTER, IBIS ONE CENTRAL
DUBAI**



**Disusun oleh:
BRENDA GRACIA CHRISTI
NIM:21110071**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Novotel World Trade Center, Ibis World Trade Center, Ibis One Central

Lokasi : Dubai

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa(i) Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Brenda Gracia Christi

NIM : 21110071

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Senin, (12/01/2024).

Pandaan,

.....

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Rakesh Chamoli
Cluster Sous Chef

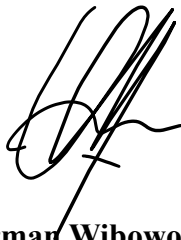
Dosen Pembimbing,



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 0711107505

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages,



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 0711107505

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan magang yang berjudul Laporan Magang Hotel Novotel World Trade Centre Dubai, Ibis World Trade Center, dan Ibis One Central dengan baik dan tepat waktu.

Laporan magang ini disusun sebagai salah satu syarat yang wajib ditempuh dalam Program Studi Diploma Tiga (D3) Seni Kuliner Akademi Sages. Dalam laporan ini berisikan penjabaran mengenai pengalaman serta pembelajaran yang telah penulis peroleh selama menjalani program magang.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada Ibu dan Bapak serta saudara atas doa, dukungan, dan dorongannya selama menjalankan magang ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang sudah memberikan kesehatan, karunia dan juga hikmat sehingga penulis dapat menyelesaikan magang dengan baik.
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku Direktur Akademi Sages.
3. Chef Otje Herman Wibowo, S.E., M. Par selaku Ketua Program Studi selaku Kepala Program Studi Diploma III Akademi Sages, sekaligus selaku Dosen Pembimbing I yang sudah membantu membimbing penulis dalam mengerjakan laporan magang ini hingga selesai.
4. Miss Ivy Dian P. Prabowo S.T.P., M.P selaku Dosen Pembimbing II yang membantu membimbing penulisan dalam mengerjakan laporan magang ini hingga selesai.
5. Bapak Anoop Dhondoo selaku *General Manager Cluster* Hotel Accor
6. Ibu Gerli selaku *Training and Learning Manager Cluster* Hotel Accor
7. Bapak Ramsaran selaku *Executive Chef Culinary Director Cluster* Hotel Accor
8. Bapak Rakesh Chamoli selaku *Sous Chef Cluster* Hotel Accor
9. Bapak Jommel selaku *Chef de Partie* di *Cold Kitchen* Novotel
10. Bapak Ronnel selaku *Chef de Partie* di *Pastry Kitchen* Novotel
11. Bapak Jerick selaku *Chef de Partie* di *Hot Kitchen Wok&Co* Ibis One Central

12. Bapak Mevish selaku *Head Chef* di *Twine Restaurant* Ibis World Trade Center.
13. Seluruh staff dan trainee Novotel World Trade Center Dubai, Ibis World Trade Central, dan Ibis One Central
14. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberi segala dukungan semangat dan doa.
15. Kak Yemima selaku agent Bright yang membantu proses *interview* dan penghubung mencari mitra magang.
16. Miss Rukaiya selaku agent RMC yang telah membantu menjadi mitra penghubung dengan mitra magang.
17. Semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan laporan magang ini yang tidak bisa penulis sebutkan semuanya

Penulis menyadari, bahwa dalam penyusunan ini masih jauh dari sempurna baik dari segi materi, penyusunan, serta penyajian bahasa. Maka penulis mengharapkan masukan, kritikan serta saran dari semua pihak agar laporan ini dapat menjadi lebih baik. Akhir kata semoga laporan magang ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 12 Februari 2024

Penulis