

Lampiran 1: Surat Permohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

Number : 128/SD-A.SAGES/D/VI/2024
Subject : Internship
Date : June 24th 2024

To:
Ibu Putu Suandewi
Renaissance Hotel, Bali

Warm Greetings from Akademi Sages, a noble and excellent Culinary Arts, Baking & Pastry School in Surabaya, East Java, Indonesia.

Culinary Arts School of SAGES gives a unique combination of academic theory and practical experience in three main disciplines including Culinary Arts, Gastronomy and Hospitality Management. Those provisions ensure SAGES graduates to possess great skill, knowledge, and high quality professional career in food business & beverages or culinary industry.

As a part of learning activities, SAGES requires its students to have internship. Therefore, we wish to embrace your company's cooperation for your precious guidance and experience regarding our student's internship program. Please allow our student to be allocated in any of your F&B Department (especially in production area) for 6 months internship period started from July 2024. At this moment, we propose two of our student who are:

AGNES MARY WIJAYA (ID Number: 22110044) – Baking Pastry

For further information or SAGES profile, please visit our website on www.sages.ac.id. We thank you for your kind attention, and we are looking forward for your reply at your earliest convenience.

Sincerely yours,
Head of Academic and Student Affair



Ivy Dian P. Prabowo., S.T.P., M.P.

Akademi Sages

Jl. Puncak Permai II/28, Surabaya - Indonesia

Phone: +62 (31) 7326277

Website: <http://www.sages.ac.id> E-mail: academic@sagesinst.org

Lampiran 2: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form Mitra)

Period : 15 July 2024 – 15 January 2025

Name : Agnes Mary Wijaya

Department : Culinary - Pastry

INTERN BALANCE SCORE CARD

R
RENAISSANCE
BALI NUSA DUA RESORT

Weight	GOAL	U	P	SP	K	YTD
30%	SKILLS & KNOWLEDGES Brand & Hotel knowledge (facilities, promotion & program, Marriott Bonvoy) Functional responsibility (specific departmental skill, teamwork, proactiveness)	<50%	50%	75%	>=90%	P
20%	STAFF RELATIONS Name is mentioned by Associates for the Extraordinary Service within 6 months tenure	<1 Per Month	1-2 Per Month	3 Per Month	>3 Per Month	P
20%	ATTENDANCE	>=1 x Absenteeism >=1 x Permission >=1 x Sick Leave	0 Absenteeism 1 x Permission 1 x Sick Leave	0 Absenteeism 1 x Permission 0 Sick Leave	0 Absenteeism 0 Permission 0 Sick Leave	K
10%	JOIN HOTEL ACTIVITIES Inclusive : TAKECARE, SPIRIT TO SERVE, GENERAL SESSIONS, HOTEL GENERAL CLEANING, INTERN GATHERING	0 Time	1-2 Times	3-5 Times	>5 Times	SP
20%	GROOMING & ATTITUDE Grooming standard: hair, nails, shoes and uniform Respect others, greetings, body language, sense of belongings, initiative	Needed Constant daily reminder Needed Constant daily reminder	Needed reminder and guidance frequently Needed reminder and guidance frequently	Consistently Well-groomed Consistently Well-groomed	Consistently Well-groomed and encourages peers to well-groomed as well Consistently Well-groomed and encourages peers to well-groomed as well	SP
Monthly Trending						
	GOAL	1 st Month	2 nd Month	3 rd Month	4 th Month	5 th Month
SKILLS & KNOWLEDGE		P	P	SP	SP	SP
STAFF RELATIONS		P	P	P	SP	SP
ATTENDANCE		K	K	K	K	K
JOIN HOTEL ACTIVITIES		SP	SP	SP	SP	SP
GROOMING & ATTITUDE		SP	SP	SP	SP	SP

R
RENAISSANCE
BALI NUSA DUA RESORT
HUMAN RESOURCES

Lampiran 3: Penilaian Prestasi Magang dari Mitra Magang (Form SAGES)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

ASSESSMENT SHEET FOR INTERNSHIP PERFORMANCE
Academic Year of 2024 / 2025

Student Name : Agnes Mary Wijaya
Student ID Number : 22116044
Supervisor (Academic) : Daniel Pandu M. H. S., M. H.
Supervisor (Internship) : Vicko Putra
Internship Partner : Renaissance Hotel, Nusa Dua Bali
Location : Nusa Dua Bali
Position/Field of Work : Culinary

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0 - 100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	100	500
	2) Work Attitude/Behavior	5	100	500
	3) Work Responsibility	5	100	500
	4) Presence	5	100	500
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	100	500
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	80	400
	2) Work Ability	10	80	800
	3) Work Skills	10	80	800
	4) Quality of Work	10	80	800
	5) Work Efficiency	10	80	800
	6) Results of Work (Contribution)	10	80	800
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	80	400
	2) Ability to Cooperate	5	80	400
	3) Ability to Initiate	5	80	400
	4) Work Motivation and Spirit	5	80	400
Total		100 %		8950
$\text{Final Score} = \frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$ $\text{Final Score} = \frac{8950}{100} = 89,5$				

Bali, 27 - Desember - 2024

Supervisor (Internship),

Name

Title/Position

Vicko Putra

Jr Sous Chef

Lampiran 4: Sertifikat Magang



Lampiran 5: Jurnal Kegiatan Harian (Log Book)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

JURNAL KEGIATAN HARIAN (LOG BOOK)

Nama Mahasiswa : Agnes Mary Wijaya
 NIM : 22110044
 Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Hary M. P. S. M.
 Pembimbing Lapangan : Vicky Putra
 Mitra Magang : Renaissance Bali Nusa Dua Resort
 Lokasi Magang : Nusa Dua, Bali
 Posisi/Bidang Kerja : Culinary (Pastry)

No.	Hari/Tanggal	Aktivitas Kegiatan	Lokasi Kegiatan	Paraf PL
1.	Senin, 15 Juli 2024	➤ Pengenalan tentang hotel ➤ Pengenalan rekan kerja ➤ Hotel tour	Renaissance Nusa Dua Bali	
2.	Rabu, 17 Juli 2024	➤ Menjaga stand breakfast ➤ Membuat adonan pancake & waffle	Pastry Kitchen	
3.	Selasa, 23 Juli 2024	➤ Garnish Jewelry "Coconut Mousse" ➤ Membuat kulit hongkong pancake	Pastry Kitchen	
4.	Senin, 29 Juli 2024	➤ Membuat Peanut Butter Cookies ➤ Diajarkan plating "Ubud Waffle"	Pastry Kitchen	
5.	Rabu, 7 Agustus 2024	➤ Membuat adonan crepes ➤ Memotong Strawberry yang akan digunakan untuk membuat compote	Pastry Kitchen	
6.	Kamis, 15 Agustus 2024	➤ Mempelajari plating "Baked Doughnut" ➤ Garnish Jewelry "5 Spice Cake"	Pastry Kitchen	
7.	Sabtu, 31 Agustus 2024	➤ Diajarkan memotong manga yang digunakan untuk plating menu "Mango Sticky Rice" ➤ Mempelajari plating menu "Mango Sticky Rice"	Pastry Kitchen	
8.	Senin, 2 September 2024	➤ Membuat "Choux Au Craquelin" ➤ Membuat Blueberry Diplomat Cream ➤ Menggoreng donat	Pastry Kitchen	
9.	Minggu, 15 September 2024	➤ Membuat chocolate mud cake ➤ Mempersiapkan amenities untuk list tamu besok	Pastry Kitchen	
10.	Kamis, 19 September 2024	➤ Diajarkan plating "Snickers Brownie" ➤ Membuat strawberry lamington cake	Pastry Kitchen	

11.	Rabu, 25 September 2024	➤ Membuat chocolate fudge ➤ Membuat chocolate garnish untuk amenities VIP 5 ➤ Garnish Jewelry "Bread Pudding"	Pastry Kitchen	
12.	Senin, 30 September 2024	➤ Garnish Jewelry "Cream Caramel" ➤ Diajarkan plating "Pisang Goreng" ➤ Membuat brownies untuk event 400 pax	Pastry Kitchen	
13.	Kamis, 3 Oktober 2024	➤ Membuat adonan soft crepes ➤ Membuat mini fruit tart	Pastry Kitchen	
14.	Sabtu, 12 Oktober 2024	➤ Diajarkan memotong buah untuk fruit platter ➤ Membuat nangka coulis	Pastry Kitchen	
15.	Rabu, 16 Oktober 2024	➤ Diajarkan plating menu "Klungkung Pancake" ➤ Membuat biscotti	Pastry Kitchen	
16.	Jumat, 1 November 2024	➤ Membuat financier untuk event ➤ Membuat flat tart ➤ Membuat humming bird cake	Pastry Kitchen	
17.	Minggu, 10 November 2024	➤ Membuat madeline cake ➤ Garnish Jewelry "Strawberry Vanilla Pannacotta" ➤ Membuat chocolate garnish untuk amenities VIP 4	Pastry Kitchen	
19.	Rabu, 13 November 2024	➤ Garnish Jewelry "Lemon Meringue Éclair" ➤ Membuat Mango Coconut Pudding untuk event ➤ Membuat coklat untuk amenities VIP 1	Pastry Kitchen	
20.	Kamis, 21 November 2024	➤ Membuat Mango Pudding ➤ Membuat Apricot Financier ➤ Dipping coklat untuk Pistachio Éclair untuk event	Pastry Kitchen	
21.	Jumat, 6 Desember 2024	➤ Memotong salak yang akan digunakan sebagai compote ➤ Diajarkan plating menu "Funky Pancake"	Pastry Kitchen	
22.	Minggu, 22 Desember 2024	➤ Prepare event Christmas Eve ➤ Membuat Lemon Cookies dan Ginger Cookies sebanyak 100 pcs	Pastry Kitchen	
23.	Kamis, 2 Januari 2025	➤ Membuat caramel sauce ➤ Deep cleaning pastry kitchen chiller	Pastry Kitchen	

Keterangan:

PL = Pembimbing Lapangan pada Mitra Magang

Mengetahui:
Pembimbing Lapangan,


Nama PL & sar chef
Jabatan/Posisi

Pemegang,


Agnes Mary Wijaya
Nama Mahasiswa
NIM: 22.110044

Lampiran 6: Lembar Pembimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i : Agnes Mary Wijaya
NIM : 22110044
Dosen Pembimbing : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
Mitra Magang : Renaissance Bali Nusa Dua
Lokasi Magang : Nusa Dua, Bali
Posisi/Bidang Kerja : Culinary (Pastry)

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	Senin, 29 Juli 2024	Bagian latar belakang perlu direvisi	
2.	Rabu, 14 Agustus 2024	Sejarah singkat hotel perlu diperjelas dan pemohasan format penulisan untuk bagian daftar isi	
3.	Selasa, 10 September 2024	Bagian posisi dan bidang kerja perlu direvisi	
4.	Kamis, 17 Oktober 2024	Penambahan kalimat di bagian evaluasi pelaksanaan dan analisis pelaksanaan	
5.	Senin, 11 November 2024	Penambahan daftar pustaka dan penulisan format daftar pustaka yang benar	
6.	Jumat, 20 Desember 2024	Perbaikan format yang terdapat kesalahan minor penulisan	
7.	Rabu, 22 Januari 2025	His internship report has been approved.	

Catatan:

Kartu Pembimbingan Magang wajib selalu diisi pada saat melakukan konsultasi dengan Dosen Pembimbing.

Mengetahui:
Dosen Pembimbing,

Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

Pemegang,

Agnes Mary Wijaya
Nama Mahasiswa
NIM: 22110044

Lampiran 7: Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 8: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat



```

graph TD
    EC[EXECUTIVE CHEF CHINESE] --- EC1[EXECUTIVE CHEF]
    EC --- EC2[EXECUTIVE SOUS CHEF]
    EC1 --- EC3[CHIEF STEWARD]
    EC1 --- EC4[STEAKSMITH SOUS CHEF]
    EC1 --- EC5[BANQUET CHIEF DE CUISINE]
    EC1 --- EC6[PASTRY CHIEF]
    EC1 --- EC7[TANAH LUT SOUS CHEF]
    EC1 --- EC8[BACKSTAGE CHIEF DE CUISINE]
    EC2 --- EC9[SOUK CHEF]
    EC2 --- EC10[LION X CHEF DE PARTIE]
    EC2 --- EC11[LION Y DEMI CHEF DE PARTIE]
    EC2 --- EC12[LION X COMMIS 1]
    EC2 --- EC13[LION X COMMIS 2]
    EC2 --- EC14[LION X COMMIS 3]
    EC3 --- EC15[ASST. CHIEF STEWARD]
    EC3 --- EC16[STEWARD SUPERVISOR]
    EC3 --- EC17[STEWARDING]
    EC3 --- EC18[STAFF DINING]
    EC4 --- EC19[STEAKSMITH JR. SOUS CHEF]
    EC4 --- EC20[STEAKSMITH CHIEF DE PARTIE]
    EC4 --- EC21[STEAKSMITH COMMIS 1]
    EC4 --- EC22[STEAKSMITH COMMIS 2]
    EC4 --- EC23[STEAKSMITH COMMIS 3]
    EC5 --- EC24[BUTCHER JR. SOUS CHEF]
    EC5 --- EC25[MAIN KITCHEN CHIEF DE PARTIE]
    EC5 --- EC26[MAIN KITCHEN COMMIS 2]
    EC6 --- EC27[BANQUET DEMI CHEF DE PARTIE]
    EC6 --- EC28[BANQUET COMMIS 1]
    EC6 --- EC29[BANQUET COMMIS 2]
    EC6 --- EC30[BANQUET COMMIS 3]
    EC7 --- EC31[PASTRY JR. SOUS CHEF]
    EC7 --- EC32[PASTRY CHIEF DE PARTIE]
    EC7 --- EC33[PASTRY DEMI CHEF DE PARTIE]
    EC7 --- EC34[PASTRY COMMIS 1]
    EC7 --- EC35[PASTRY COMMIS 2]
    EC7 --- EC36[PASTRY COMMIS 3]
    EC8 --- EC37[BACKSTAGE JR. SOUS CHEF]
    EC8 --- EC38[BACKSTAGE CHIEF DE PARTIE]
    EC8 --- EC39[BACKSTAGE DEMI CHEF DE PARTIE]
    EC8 --- EC40[BACKSTAGE COMMIS 1]
    EC8 --- EC41[BACKSTAGE COMMIS 2]
    EC8 --- EC42[BACKSTAGE COMMIS 3]
  
```

The organizational chart for a restaurant kitchen hierarchy is structured as follows:

- EXECUTIVE CHEF CHINESE**
 - EXECUTIVE CHEF**
 - CHIEF STEWARD**
 - ASST. CHIEF STEWARD
 - STEWARD SUPERVISOR
 - STEWARDING
 - STAFF DINING
 - STEAKSMITH SOUS CHEF**
 - STEAKSMITH JR. SOUS CHEF
 - STEAKSMITH CHIEF DE PARTIE
 - STEAKSMITH COMMIS 1
 - STEAKSMITH COMMIS 2
 - STEAKSMITH COMMIS 3
 - BANQUET CHIEF DE CUISINE**
 - BUTCHER JR. SOUS CHEF
 - MAIN KITCHEN CHIEF DE PARTIE
 - MAIN KITCHEN COMMIS 2
 - PASTRY CHIEF**
 - BANQUET DEMI CHEF DE PARTIE
 - BANQUET COMMIS 1
 - BANQUET COMMIS 2
 - BANQUET COMMIS 3
 - TANAH LUT SOUS CHEF**
 - PASTRY JR. SOUS CHEF
 - PASTRY CHIEF DE PARTIE
 - PASTRY DEMI CHEF DE PARTIE
 - PASTRY COMMIS 1
 - PASTRY COMMIS 2
 - PASTRY COMMIS 3
 - BACKSTAGE CHIEF DE CUISINE**
 - BACKSTAGE JR. SOUS CHEF
 - BACKSTAGE CHIEF DE PARTIE
 - BACKSTAGE DEMI CHEF DE PARTIE
 - BACKSTAGE COMMIS 1
 - BACKSTAGE COMMIS 2
 - BACKSTAGE COMMIS 3
 - EXECUTIVE SOUS CHEF**
 - SOUK CHEF**
 - LION X CHEF DE PARTIE**
 - LION Y DEMI CHEF DE PARTIE**
 - LION X COMMIS 1**
 - LION X COMMIS 2**
 - LION X COMMIS 3**

Lampiran 10: Penjadwalan Kerja

SEP 24

PASTRY & BAKERY

IDP	NAME	ID	Start Date	Position	Sep 24												PO						
					PASTRY & BAKERY																		
					MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	GP			AL								
												Prev	Tue	Cur	Thu	Prev	Cur	Thu	Cur	Thu	Cur		
OCCUPANCY																							
PASTRY & BAKERY																							
1	Tan Rio	RM023-00420	24-Jul-23	Pastry Chef	OFF	9:00	OFF	6:00	14:00	14:00	OFF	12	0	1	13	12:12	0	0:00	12:12	0	0	0	0
					7:00	7:00	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	1	0	1	2	6:06	0	0:00	6:06	1	0	0	1
												0	0	0	0	0	0	0:00	0	0	0	0	0
2	Vicko Putra		1-Aug-23	Jr. Sous Chef																			
3				Chief de Partie																			
4	Il Geede Bayu Purno Wibawa		16-Sep-24	Demi Chef de Partie	9:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	OFF												
5	Il Putu Adina	RM023-00217	12-Dec-22	Pastry Commis II	14:00	14:00	DP	14:00	14:00	14:00	OFF	32	1	0	31	17:00	0	0:00	17	0	0	0	
6	Putu Sudarmana		1-Jan-24	Pastry Commis III	14:00	12:00	14:00	14:00	14:00	14:00	OFF												
7	N Wrayan Prita Wati		3-Jun-24	Pastry Commis III	OFF	OFF	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00												
8	Il Wrayan Ekyayana Diputra	RM021-00118	1-Dec-21	Bakery Commis II	6:00	6:00	23:00	23:00	23:00	OFF	6:00	50	0	0	50	24:00	0	0:00	24	0	0	0	
9	Il Putu Jaleka	RM021-00158	19-Jan-22	Bakery Commis II	23:00	23:00	OFF	OFF	6:00	23:00	23:00	42	0	0	42	21:00	0	0:00	21	0	0	0	
10	Il Geede Yudh Adnyana		16-Sep-24	Bakery Commis II	9:00	23:00	23:00	23:00	23:00	OFF	OFF	0	0	0	0	0:00	0	0:00	0	0	0	0	
11	Kurnia Anah Suputra		16-Sep-24	Bakery Commis II	9:00	6:00	6:00	6:00	6:00	OFF	6:00	0	0	0	0	0:00	0	0:00	0	0	0	0	
12	Risana		2-Jul-24	Tranche	6:00	OFF	OFF	6:00	6:00	OFF	6:00	0	0	0	0	0:00	0	0:00	0	0	0	0	
13	Agnes		15-Jul-24	Tranche	OFF	6:00	6:00	14:00	14:00														
					Daily Worker																		
14	Aqung Adi			Daily Worker	OFF	6:00	6:00	7:00	OFF	5:00	5:00												
15	Indra			Daily Worker	6:00	6:00	OFF	OFF	6:00	6:00	6:00												
16	Intan Permatasari Susnita			Daily Worker	OFF	OFF	6:00	6:00	6:00	6:00	6:00												
17	Konang Widayastawa			Daily Worker	5:00	5:00	5:00	5:00	5:00	5:00	OFF												
18	Sasha			Daily Worker	6:00	6:00	OFF	OFF	7:00	OFF	OFF												
19	Petri			Daily Worker	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00												
20	Dwi			Daily Worker	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00												

Lampiran 11: Realisasi Pelaksanaan Magang

Minggu	Hari/ Tanggal	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1	15 Juli – 21 Juli 2024	Membuat <i>crepes</i> , <i>waffle</i> , <i>pancake</i> , dan <i>french toast</i>	Mengenal proses pembuatan <i>crepes</i> , <i>waffle</i> , <i>pancake</i> , dan <i>french toast</i>	Tantangan : Cara membuat <i>crepes</i> yang sempurna susah Solusi: Belajar cara membuat <i>crepes</i> yang benar dengan senior	Belajar teknik pembuatan <i>crepes</i> dengan baik	Mengasah keterampilan pembuatan <i>crepes</i> dengan menonton <i>Youtube</i>	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
2	22 Juli – 28 Juli 2024	Membuat adonan <i>pancake</i> , <i>crepes</i> , <i>soft crepes</i> , dan <i>French toast</i>	Mengenal proses pembuatan adonan <i>pancake</i> , <i>waffle</i> , <i>crepes</i> , <i>soft crepes</i> , dan <i>French toast</i>	Tantangan : Kekurangan bahan tertentu (susu dan tepung) Solusi: Harus menunggu barang datang membuat overtime	Memahami pentingnya bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi	Selalu mengecek ketersediaan barang sebelum pembuatan suatu produk	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
3	29 Juli – 4 Agustus 2024	Membuat <i>peanut butter cookies</i> dan <i>double chocochip cookies</i>	Menyelesaikan tugas dengan hasil yang baik	Tantangan : Karena bentuk harus bulat dan pipih butuh waktu yang lama untuk mencetak <i>cookies</i> Solusi: Mengikuti panduan dari senior cara mencetak <i>cookies</i> dengan cepat	Memahami cara pembuatan <i>cookies</i> dengan tekstur yang <i>crispy</i>	Meningkatkan keterampilan dalam pembuatan produk	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
4	5 Agustus – 11 Agustus 2024	Membuat <i>dragonfruit jam</i> , <i>papaya jam</i> , <i>pineapple jam</i> , dan <i>watermelon</i>	Mengenal bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>jam</i>	Tantangan : Konsistensi buah yang berbeda-beda Solusi: Menentukan berapa pectin yang harus digunakan setiap buah	Memahami pembuatan <i>jam</i> dengan konsistensi yang baik dan benar	Megasah keterampilan pembuatan <i>jam</i> dengan konsistensi yang benar	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
5	12 Agustus – 18 Agustus 2024	Membuat <i>strawberry compote</i> dan <i>papaya compote</i>	Menguasai teknik memotong buah-buahan sesuai yang diinginkan	Tantangan : Pemasakan <i>compote</i> harus benar dari perebusan air hingga produk jadi Solusi: Pembuatan produk sesuai dengan resep dan proses harus sesuai dengan standart	Pentingnya konsistensi dalam suatu produk agar tetap sama dan tidak berubah	Mengetahui trik-trik dan hal-hal fatal saat pembuatan <i>compote</i>	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja

6	19 Agustus – 25 Agustus 2024	Mempelajari menu <i>ala carte breakfast</i> “ <i>Rise and Shine</i> ” dan “ <i>Classic Pancake</i> ”	Menguasai cara pembuatan dan juga teknik <i>plating</i>	Tantangan : Kesulitan dalam proses <i>plating</i> Solusi: Mengikuti panduan dari senior untuk <i>plating</i>	Memahami cara <i>plating</i> untuk menu “ <i>Rise and Shine</i> ” dan “ <i>Classic Pancake</i> ”	Meningkatkan keterampilan dan kreativitas dalam <i>plating</i>	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi
7	26 Agustus – 1 September 2024	Membuat dan mempelajari cara pembuatan <i>fortune cookies</i>	Mengenali cara melipat <i>fortune cookie</i>	Tantangan : Cara melipat <i>fortune cookie</i> yang benar dan sempurna Solusi: Belajar secara berulang dan dibimbing oleh senior	Belajar teknik melipat <i>fortune cookie</i> yang lebih baik	Meningkatkan keterampilan melipat dengan baik	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
8	2 September – 8 September 2024	Membuat adonan <i>gluten-free pancake</i>	Mengetahui produk yang digunakan	Tantangan : Semua alat dan bahan tidak boleh terkontaminasi dengan tepung apa saja kecuali tepung <i>gluten-free</i> Solusi : Setiap menggunakan alat harus dicuci dan di lap agar tidak terjadi kontaminasi	Pentingnya <i>hygiene and sanitation</i> dalam bekerja	Meningkatkan ketertiban dalam menjalankan <i>hygiene and sanitation</i>	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
9	9 September – 15 September 2024	Mempelajari teknik <i>garnish coconut mousse</i> dan <i>5 spice cake</i> untuk <i>jewelry breakfast</i>	Mempelajari cara <i>garnish</i> yang benar	Tantangan : Kesulitan dalam menyesuaikan dekorasi dengan produk Solusi: Mengikuti paduan dari senior untuk cara <i>garnish</i> dengan benar	Memahami cara <i>garnish</i> hidangan dengan menarik	Meningkatkan kreativitas dalam <i>garnish</i> produk	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi
10	16 September – 22 September 2024	Membuat produk <i>Éclair</i> dan <i>lamington cake</i> yang akan digunakan sebagai <i>jewelry</i> besok lusa	Mengetahui proses pembuatan produk dari awal hingga akhir / jadi	Tantangan : Proses pemasakan adonan harus benar agar saat proses pemangangan produk mengembang dengan sempurna Solusi: Saat proses pemasakan adonan harus di masak hingga timbul kerak di	Pentingnya persiapan alat dan bahan dalam pembuatan suatu produk	Mengetahui cara pembuatan produk dengan benar	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja

				permukaan dalam panci			
11	23 September – 29 September 2024	Mempelajari menu <i>ala carte Backstage “Mango Sticky Rice”</i>	Mengetahui kondimen dan <i>plating</i> produk	Tantangan : Kebingungan untuk <i>plating</i> dikarenakan hanya diberikan gambarannya saja oleh senior Solusi: Sebelum produk di-<i>out</i>-kan, saya memfoto dan kirim ke senior apakah sudah benar atau belum	Mengetahui <i>plating</i> untuk menu ini tanpa perlu menanyakan kepada senior	Meningkatkan kreativitas dalam <i>plating</i>	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi
12	30 September – 6 Oktober 2024	Membuat <i>mini fruit tart</i> dan <i>chocolate orange tart</i>	Mengetahui cara pembuatan tart dan memotong buah untuk topping tart	Tantangan : Membuat tart dengan jumlah yang sangat banyak membutuhkan waktu yang lama Solusi: Menyicil pembuatan tart h-3 hari sebelum pemakaian	Belajar pembuatan produksi dalam jumlah yang besar atau banyak	Mengasah kemampuan pembuatan dalam jumlah yang banyak	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
13	7 Oktober – 13 Oktober 2024	Mempelajari menu <i>ala carte Backstage “Snickers Brownie”</i>	Mengetahui kondimen dan <i>plating</i> produk	Tantangan : Kebingungan untuk <i>plating</i> dikarenakan hanya diberikan gambarannya saja oleh senior Solusi: Sebelum produk di-<i>out</i>-kan, saya memfoto dan kirim ke senior apakah sudah benar atau belum	Mengetahui <i>plating</i> untuk menu ini tanpa perlu menanyakan kepada senior	Meningkatkan kreativitas dalam <i>plating</i>	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi
14	14 Oktober – 20 Oktober 2024	Membuat <i>brownies</i> dan <i>madeline</i>	Mengetahui cara pembuatan dan bahan yang digunakan	Tantangan : Membuat dengan jumlah yang besar menjadi sangat <i>tricky</i> Solusi: Saat pembuatan harus berhati-hati agar tidak bantet	Belajar pembuatan produksi dalam jumlah yang besar atau banyak	Mengasah kemampuan pembuatan dalam jumlah yang banyak	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja

15	21 Oktober – 27 Oktober 2024	Membuat <i>amenities</i> sesuai dengan <i>form</i> yang diberikan	Mengetahui <i>amenities VIP 1, VIP 2, VIP 4, VIP 5, Choux, Special Amenities</i>	Tantangan : Jumlah akan berubah secara tiba-tiba pada keesokan harinya Solusi : Setiap jumlah amenities ditambahkan sebanyak 2-3 piring	Mengetahui plating untuk menu ini tanpa perlu menanyakan kepada senior	Meningkatkan kreativitas dalam <i>plating</i>	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja
16	28 Oktober – 3 November 2024	Membuat <i>chocolate fudge</i> dan <i>chocolate mud cake</i>	Mengetahui cara pembuatan dan bahan yang digunakan	Tantangan : Membuat dengan jumlah yang besar menjadi sangat <i>tricky</i> Solusi: Saat pembuatan harus berhati-hati agar tidak bantet	Belajar pembuatan produksi dalam jumlah yang besar atau banyak	Mengasah kemampuan pembuatan dalam jumlah yang banyak	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat
17	4 November – 10 November 2024	Mempelajari menu <i>ala carte Backstage "Apple Pie Cheesecake Tacos"</i>	Mengetahui kondimen dan <i>plating</i> produk	Tantangan : Kebingungan untuk <i>plating</i> dikarenakan hanya diberikan gambarannya saja oleh senior Solusi: Sebelum produk di-outkan, saya memfoto dan kirim ke senior apakah sudah benar atau belum	Mengetahui plating untuk menu ini tanpa perlu menanyakan kepada senior	Meningkatkan kreativitas dalam <i>plating</i>	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi
18	11 November – 17 November 2024	Membuat <i>tiramisu cake</i> dan <i>red velvet cake</i>	Mengetahui cara frosting dan decorating untuk <i>whole cake</i>	Tantangan : Kesulitan dalam proses frosting Solusi: Melihat senior saat mempraktekkan cara decorating tiramisu cake	Memahami cara pembuatan dengan benar dan baik	Mengetahui trik-trik cara pembuatan agar selanjutnya saat pembuatan tidak perlu takut gagal	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi
19	18 November – 24 November 2024	Membuat <i>Financier</i> dan <i>Mango Coconut Pudding</i>	Mengetahui cara pembuatan dan bahan yang digunakan	Tantangan : Membuat dengan jumlah yang besar menjadi sangat <i>tricky</i> Solusi: Saat pembuatan harus berhati-hati agar tidak bantet	Belajar pembuatan produksi dalam jumlah yang besar atau banyak	Mengasah kemampuan pembuatan dalam jumlah yang banyak	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat

20	25 November – 1 Desember 2024	Membuat produk <i>Choux dan Vanilla Rice Pudding</i> yang akan digunakan sebagai <i>jewelry</i> besok lusa	Mengetahui proses pembuatan produk dari awal hingga akhir / jadi	Tantangan : Proses pemasakan adonan harus benar agar saat proses pemagangan produk mengembang dengan sempurna Solusi: Saat proses pemasakan adonan harus di masak tinggi timbul kerak yang aa di permukaan dalam panci	Pentingnya persiapan alat dan bahan dalam pembuatan suatu produk	Mengetahui cara pembuatan produk dengan benar	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat
21	2 Desember – 8 Desember 2024	Mempelajari menu <i>ala carte breakfast "Ubud Waffle"</i> dan <i>"Klungkung Pancake"</i>	Menguasai cara pembuatan dan juga teknik <i>plating</i>	Tantangan : Kesulitan dalam proses <i>plating</i> Solusi: Mengikuti panduan dari senior untuk <i>plating</i>	Memahami cara <i>plating</i> untuk menu <i>"Rise and Shine"</i> dan <i>"Classic Pancake"</i>	Meningkatkan keterampilan dan kreativitas dalam <i>plating</i>	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat
22	9 Desember – 15 Desember 2024	Membuat <i>pineapple compote</i> dan <i>honeydew compote</i>	Menguasai teknik memotong buah-buahan sesuai yang diinginkan	Tantangan : Pemasakan <i>compote</i> harus benar dari perebusan air hingga produk jadi Solusi: Pembuatan produk sesuai dengan resep dan proses harus sesuai dengan standart	Pentingnya konsistensi dalam suatu produk agar tetap sama dan tidak berubah	Mengetahui trik-trik dan hal-hal fatal saat pembuatan <i>compote</i>	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat
23	16 Desember – 22 Desember 2024	Mempelajari menu <i>ala carte "Kolak Batun Bedil"</i>	Menguasai kondimen yang digunakan dan <i>plating</i> menu	Tantangan : Kebinggungan untuk <i>plating</i> dikarenakan hanya diberikan gambarannya saja oleh senior Solusi: Sebelum produk di-outkan, saya memfoto dan kirim ke senior apakah sudah benar atau belum	Mengetahui <i>plating</i> untuk menu ini tanpa perlu menanyakan kepada senior	Meningkatkan kreativitas dalam <i>plating</i>	Memuaskan, perbaikan pada teknik dekorasi

24	23 Desember – 29 Desember 2024	Membuat <i>Ginger Bell Cookies</i> dan <i>Lemon Cookies</i> for Christmas Event	Mengetahui cara pembuatan dan bahan yang digunakan	Tantangan : Membuat dengan jumlah yang besar menjadi sangat <i>tricky</i> Solusi: Saat pembuatan harus berhati-hati agar tidak bantet	Belajar pembuatan produksi dalam jumlah yang besar atau banyak	Mengasah kemampuan pembuatan dalam jumlah yang banyak	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat
25	30 Desember 2024 – 5 Januari 2025	Mempelajari teknik <i>garnish Cream Caramel</i> dan <i>Hummingbird Cake</i> untuk <i>jewelry breakfast</i>	Mempelajari cara <i>garnish</i> yang benar	Tantangan : Kesulitan dalam menyesuaikan dekorasi dengan produk Solusi: Mengikuti paduan dari senior untuk cara <i>garnish</i> dengan benar	Memahami cara <i>garnish</i> hidangan dengan menarik	Meningkatkan kreativitas dalam <i>garnish</i> produk	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat
26	6 Januari – 12 Januari 2025	Membuat <i>banana crumble</i> dan <i>blueberry cheesecake</i>	Mengetahui cara pembuatan dan bahan yang digunakan	Tantangan : Membuat dengan jumlah yang besar menjadi sangat <i>tricky</i> Solusi: Saat pembuatan harus berhati-hati agar tidak bantet	Belajar pembuatan produksi dalam jumlah yang besar atau banyak	Mengasah kemampuan pembuatan dalam jumlah yang banyak	Sudah baik bisa menyelesaikan pekerjaan dengan cepat
27	13 Januari – 15 Januari 2025	Mempelajari pembuatan <i>macaron</i>	Mengetahui cara pembuatan dan bahan yang digunakan	Tantangan : Membuat dengan jumlah yang besar menjadi sangat <i>tricky</i> Solusi: Pada saat pengadukan harus berhati-hati dikarenakan sangat rawan gagal	Belajar trik-trik dalam pembuatan <i>macaron</i>	Mengasah kemampuan pembuatan dalam jumlah yang banyak	Baik, perlu meningkatkan kecepatan kerja