

Lampiran 1: Surat Pemohonan/Pengantar Pelaksanaan Magang



Number : 123/SD-A.SAGES/VI/D/2024
Subject : Internship
Date : June 13th 2024

To :
Human Resources Kanvaz Patisserie

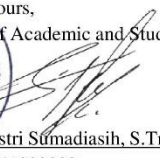
Warm Greetings from Akademi Sages, a noble and excellent Culinary Arts, Baking & Pastry School in Surabaya, East Java, Indonesia.

Culinary Arts School of Akademi 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 Akademi 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, Akademi 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 1 of our student who is :

AMANDA LAREN – STUDENT ID 2211007

For further information or Akademi 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,
PIC Head of Academic and Student Affair

Gusni Ayu Istri Sumadiah, S.Tr.Par
NIP. 074134122233



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: Surat Keterangan telah Melaksanakan Magang



SURAT KETERANGAN KONFIRMASI

Nomor : 005/TR/HR-TCN/I/2025
Perihal : Konfirmasi Penerimaan on the Job Training

Kepada Yth.
Bapak/Ibu,
Pimpinan Sages Akademi Surabaya
Kordinator Training

Dengan hormat,

Bersama dengan ini kami informasikan bahwa mahasiswa Bapak/Ibu telah diterima untuk melakukan program On the Job Training/Internship selama 6 (Enam) Bulan di **Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita**, yang berlokasi di Jl. Petitenget No. 188 Kerobokan, Seminyak - Bali. Adapun beberapa nama-nama dari mahasiswa Bapak/Ibu dengan keterangan sebagai berikut:

No	Nama	Periode	Institusi
1	Shellin Charina	01 Juli 2024 - 01 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
2	Jesslyn Halim	01 Juli 2024 - 01 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
3	Alice Christianty Riyanto	01 Juli 2024 - 01 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
4	Amanda Laren	12 Juli 2024 - 12 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya
5	Agnes Vetricia	12 Juli 2024 - 12 Jan 2025	Sages Akademi Surabaya

Demikian surat keterangan konfirmasi ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Seminyak, 03 Januari 2025

AYU DINA PUSPITASARI
Human Resources Manager

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

K A N V A Z PÂTISSERIE by VINCENT NIGITA	
PERFORMANCE EVALUATION	
Evaluation Subject	Average score
1. Job Knowledge	3.70
2. Quantity & Quality of Work	3.50
3. Character & Personality	3.53
4. Courtesy, Personal Appearance & Attendant	3.56
SCORE TOTAL	3.57 (A)

(A) : 3.51 – 4.00: Excellent
(B) : 3.00 – 3.50: Good
(C) : 2.50 – 2.99: Enough
(D) : 1.00 – 2.49: Poor


TRI AGUS WIDYASTINI
Sous Chef

K A N V A Z
PÂTISSERIE
by VINCENT NIGITA


AYU DINA PUSPITASARI
Human Resources Manager

Lampiran 4: 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

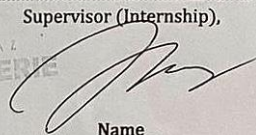
Student Name : Amanda Laten
 Student ID Number : 22110007
 Supervisor (Academic) : Daniel Pandu Mar. S. Pd. MM. M. Par.
 Supervisor (Internship) : Elanra Rahmat E.
 Internship Partner : Kanval Patisserie
 Location : Jl. Petitenget No. 188
 Position/Field of Work : Trainee Bakery (F&B Production)

No.	Assessment Aspect	Weight (B)	Score (N) (0-100)	Weighted (B x N)
1.	Discipline:			
	1) Punctuality	5	89	445
	2) Work Attitude/Behavior	5	87	435
	3) Work Responsibility	5	85	425
	4) Presence	5	95	475
	5) Neatness and Personal Hygiene	5	87	435
2.	Performance:			
	1) Understanding of Work Materials	5	87	435
	2) Work Ability	10	87	870
	3) Work Skills	10	85	850
	4) Quality of Work	10	87	870
	5) Work Efficiency	10	87	870
	6) Results of Work (Contribution)	10	87	870
3.	Adaptability:			
	1) Communication Skills	5	90	450
	2) Ability to Cooperate	5	87	435
	3) Ability to Initiate	5	88	440
	4) Work Motivation and Spirit	5	87	435
	Total	100 %	7373	8720

Final Score = $\frac{\text{Weighted Total (B x N)}}{\text{Weight Total}}$

Final Score = $\frac{8720}{100} = 87,2$

Nl Nyoman Tri Agus W. A.Md. Par
Supervisor (Internship),


 Name
Title/Position

Lampiran 5: Sertifikat Magang



Lampiran 6: Lembar Pembimbingan Magang



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

LEMBAR PEMBIMBINGAN MAGANG Tahun Akademik 2024 / 2025

Nama Mahasiswa/i
NIM
Dosen Pembimbing
Mitra Magang
Lokasi Magang
Posisi/Bidang Kerja

: Amanda Laren
: 22110007
: Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
: Kanvaz Patisserie
: Jl. Petitenget No.188x, Seminyak, Bali
: Trainee Bakery

No.	Hari/Tanggal	Pembahasan	Paraf
1.	24 / 7 / 2024	Pengumpulan bab 1 - konsul - revisi bab 1	<i>DL</i>
2.	19 / 8 / 2024	Pengumpulan bab 2 - konsul - check revisi bab 1 - revisi bab 2	<i>DL</i>
3.	25 / 9 / 2024	Pengumpulan revisi bab 2 - pengumpul -an bab 3 - revisi penulisan tabel bab 2	<i>DL</i>
4.	18 / 10 / 2024	Pengumpulan revisi tabel	<i>DL</i>
5.	26 / 11 / 2024	Pengumpulan bab 3 dan bab 4 - revisi bab 4	<i>DL</i>
6.	17 / 12 / 2024	Pengumpulan revisi bab 4	<i>DL</i>
7.	24 / 1 / 2025	Final check - Pengumpulan sertifikat intern	<i>DL</i>

Mengetahui:
Dosen Pembimbing,

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

Pemegang,

Amanda Laren
NIM: 22110007

Lampiran 7: Dokumentasi Kegiatan Magang



Lampiran 8: Dokumentasi Produk yang Pernah Dibuat









Lampiran 9: Dokumentasi Foto Bersama Rekan Kerja







Lampiran 10: Tabel Realisasi Magang

Minggu	Kegiatan/Task	Pencapaian Utama	Tantangan & Solusi	Pengalaman & Pembelajaran	Rencana Perbaikan	Evaluasi Supervisor
1	Pengenalan lingkungan kerja: membantu mempersiapkan bahan mixing viennoiserie dengan senior trainee dan mempelajari penggunaan mesin mixer, levain, penggunaan oven dan roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate	Menguasai list viennoiserie yang akan dibuat kedepannya dan cara penggunaan mesin serta tata letak bahan-bahan dan peralatan di kitchen bakery	Tantangan: Masih beradaptasi dengan lingkungan kerja Solusi: Membiasakan diri secepat mungkin agar tidak mengganggu kinerja tim	Membiasakan diri lebih cepat beradaptasi	Lebih cepat mengingat resep dan nama-nama produk	Cukup baik, memang masih baru jadi perlu waktu untuk menguasai dapur
2	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: belajar membuat broiche brown sugar Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Mengetahui cara membuat broiche brown sugar	Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Sangat baik.
3	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: memotong assorted cookies Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Mengetahui cara membuat assorted cookies	Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Sangat baik.
4	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: memotong assorted cookies Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Mengetahui cara membuat assorted cookies	Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Sangat baik.
5	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat inser cream brulee Danish	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: membuat insert cream brulee Danish Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Mengetahui cara membuat pastry cream untuk cream brulee Danish	Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Sangat baik.
6	Menimbang bahan baku untuk mixing	Melakukan task dengan	Tantangan: membuat insert	Mengetahui cara membuat pastry	Membiasakan agar	Sangat baik.

	croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat inser cream brulee Danish	baik dan benar sesuai SOP	cream brulee Danish Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	cream untuk cream brulee Danish	kedepannya bisa tanpa bantuan senior	
7	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat inser cream brulee Danish	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: membuat insert cream brulee Danish Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Mengetahui cara membuat pastry cream untuk cream brulee Danish	Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Sangat baik.
8	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, - shapping -croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	-	Mengetahui cara membuat pastry cream untuk cream brulee Danish	Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior	Sangat baik.
9	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar fistr laminate pada croissant dough	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
10	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: pertama kali melakukan first laminate Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan	Mengatahui dan belajar fistr laminate pada croissant dough	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.

	Danish, Melakukan first laminate		senior saat melakukan			
11	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar first laminate dan second pada croissant dough	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
12	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar first laminate dan second pada croissant dough	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
13	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar first laminate dan second pada croissant dough	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
14	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa	Mengatahui dan belajar first laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.

	insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate		bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan			
15	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, koign amman	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar first laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
16	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, koign amman	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar first laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri shap.g hingga bentuk final .	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
17	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar	Mengatahui dan belajar first laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.

	insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, koign amman		kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	shapping hingga bentuk final		
18	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, koign amman, membuat LV cookies, membuat chocolate sab;le dan pate sable	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar firsrt laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri shap.g hingga bentuk final	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
19	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, membuat isian appleconfit, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, koign amman, membuat LV cookies,	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar firsrt laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri shap.g hingga bentuk final	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.

	membuat chocolate sable dan pate sable					
20	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, membuat isian appleconfit, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, melakukan final shaping.	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar fisrt laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri shap.g hingga bentuk final	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
21	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, membuat isian appleconfit, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, melakukan final shaping.	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar fisrt laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri shap.g hingga bentuk final	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
22	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, membuat isian appleconfit, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi:	Mengatahui dan belajar fisrt laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.

	briche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, melakukan final shaping.		Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	shap.g hingga bentuk final		
23	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, membuat isian appleconfit, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple chausson, melakukan final shaping.	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar fisrt laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri shap.g hingga bentuk final	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.
24	Menimbang bahan baku untuk mixing croissant sesuai resep, membuat butter sheet, membuat levain, roll baguette, membuat isian appleconfit, shapping croissant, shapping pain au chocolate, membuat brioche brown sugar, assorted cookies, membuat insert cream brulee Danish, Melakukan first laminate dan second laminate, membuat cover untuk croissant dan pain au chocolate, shapping croissant, pain au chocolate, almond 2.0, crownie, apple	Melakukan task dengan baik dan benar sesuai SOP	Tantangan: Melakukan first laminate dan dilanjutkan ke second laminate lalu ke final shapping Solusi: Membiasakan agar kedepannya bisa tanpa bantuan senior namun tetap dalam pengawasan senior saat melakukan	Mengatahui dan belajar fisrt laminate dan second pada croissant dough, membuat cover besar dan kecil untuk croissant dan pain au chocolate, melakukan secara mandiri shap.g hingga bentuk final	Membiasakan diri untuk kerja on time dan cepat	Sangat baik.

	chausson, melakukan final shaping, membimbing trainee batch baru					
--	--	--	--	--	--	--