

**LAPORAN MAGANG
DI BULGARI RESORT BALI**



**Disusun oleh:
MAGGIE GUNAWAN
NIM:21110034**

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

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG

Nama Mitra Magang : Bulgari Resort Bali

Lokasi. : Pecatu, Bali

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

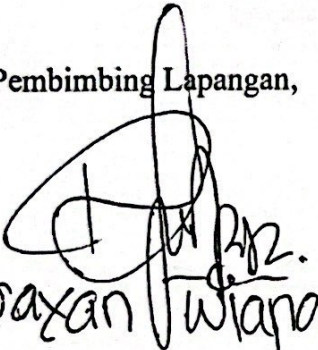
Nama. : Maggie Gunawan

NIM : 21110034

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari, tanggal

Surabaya,

Pembimbing Lapangan,



I Wayan Wiara.

Chef de Cuisine

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



Mahmudi, S.ST. Par., M.Par.

NIDN: 0722127903

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages,



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.

NIDN: 071107505

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dihaturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan perlindungan sehingga dapat menyelesaikan tugas laporan magang yang berjudul “LAPORAN MAGANG DI BULGARI RESORT BALI” ini sehingga dapat selesai tepat pada waktunya. Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas yang diberikan yang berlangsung pada semester 5 di Akademi Sages. Selain itu, laporan ini juga bertujuan sebagai salah satu syarat penulis untuk naik ke semester 6.

Dengan penuh syukur, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Chef Mahmudi, S.ST.Par.,M.Par. sebagai dosen pembimbing
2. Bapak Stefano Nicodemo sebagai *Executive Chef* Bulgari Resort Bali
3. Bapak I Wayan Wiana sebagai Chef de Cuisine Bulgari Resort Bali
4. Bapak I Ketut Suarnawa sebagai Chef Tournant Bulgari Resort Bali
5. Bapak I wayan Suwendra sebagai Chef de Partie Bulgari Resort Bali
6. Bapak Delnov Rovani Rihani sebagai Commi Bulgari Resort Bali
7. Seluruh Staff Bulgari Resort Bali

Yang telah membagikan ilmunya dan membimbing selama kegiatan magang berlangsung sehingga dapat menambah wawasan penulis selama 6 bulan magang dan menyelesaikan laporan akhir magang.

Ucapan terima kasih juga dihaturkan kepada seluruh pihak yang telah membagikan pengetahuannya, sehingga laporan akhir ini dapat selesai. Penulis menyadari, laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan sangat diterima dan dinantikan demi kesempurnaan laporan ini.

Surabaya, 28 Januari 2024

Penulis