

## **BAB V REFLEKSI**

Selama penulis menjalani program magang selama 6 bulan di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, penulis mendapat banyak ide, gambaran di dunia dapur terutama di *pastry*. Banyak wawasan dan pengetahuan baru mengenai dunia kerja perhotelan secara profesional yang tidak bisa diajarkan dan di dapatkan pada saat masa perkuliahan. Juga program magang ini telah memberikan pelatihan kepada penulis akan ketahanan mental dan fisik serta cara untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja yang baru, dan cara untuk bekerja sama secara profesional.

Tidak hanya itu, *hard skill* penulis juga diasah lebih dalam lagi dari *basic pastries, kue, mousse, sauce* hingga *chocolate showpiece* juga didapatkan di proses magang ini. Tidak lupa, *soft skill* penulis juga meningkat karena diharuskan untuk berkomunikasi dengan tim lain, mulai dari *All Day Dining Kitchen, Fine Dining Kitchen, In Villa Dining, Pool and Bar, Spa and Recreation, Butler*, hingga *Front Office*.

Karena semua hal tersebut, penulis menjadi orang yang lebih baik dan efisien dalam hal, berkomunikasi, *multi-tasking, workflow*, berkerjasama hingga *time management*. Penulis sangat bersyukur dapat ikut serta di program magang dari institusi di salah satu hotel terbaik di dunia, Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.