

**LAPORAN MAGANG
CONRAD BALI - BENOA**



**Disusun oleh :
JERRY HANS
20110036**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
SURABAYA
2022**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG**

Nama Mitra Magang : Conrad Bali-Benoa

Lokasi : Jl. Pratama No. 168, Tanjung Benoa, Kec. Kuta Sel, Badung-Bali

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswi Program Studi Diploma III Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Jerry Hans

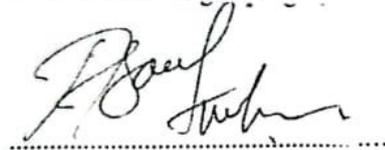
NIM : 20110036

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian Hasil Magang, pada tanggal

Surabaya, 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,



Arief. W

Sous Chef

Disahkan oleh:

Kepala Program Studi Diploma Tiga Seni



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

NIDN: 0711107505

Dosen Pembimbing Magang



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

NIDN: 0711107505

Diuji oleh:

Dosen Penguji,



Mahmudi, M.Par

NIDN: 0722127903

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena rahmat, karunia dan hikmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan pratek kerja lapangan di Conrad Bali-Benoa dengan baik, lancar dan keadaan sehat walafiat selama 6 bulan.

Laporan hasil pratek kerja lapangan ini disusun untuk memenuhi persyaratan dari Conrad Bali-Benoa serta dari Akademi Sages, sebagai persyaratan untuk memperoleh sertifikat sebagai tanda bahwa pratek kerja lapangan telah selesai dilaksanakan.

Dalam proses pembuatan laporan ini, penulis mendapatkan dukungan material dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan Terima Kasih kepada :

1. Tuhan yang maha esa, karena atas berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Praktik Kerja Nyata selama 6 bulan dengan lancar.
2. Orang tua penulis yang selalu mendukung dan mendoakan penulis agar dapat menyelesaikan pratek kerja lapangan dan menyelesaikan laporan ini.
3. Miss Ivy Prabowo selaku BAAK akademi Sages
4. Bapak Made Semawan selaku *executive sous chef* Conrad Bali yang telah memberi kesempatan untuk menjalani Praktik Kerja Nyata di Bagian Food and Beverage.
5. Bapak Arief Wibowo selaku Chef De Partie dan Bapak Made Sandi selaku Senior Sous Chef yang telah membimbing, mengarahkan, memberi Ilmu, dan meluangkan waktu mereka selama penulis mengikuti Praktik Kerja Nyata sehingga penulis dapat memperoleh banyak ilmu dan banyak pengalaman.
6. Bapak Mudiarta, Bapak Sucitra dan Bapak Bayu Putra selaku Commis yang telah menemani dan memeberi arahan selama penulis menjalain Praktik Kerja Nyata.
7. Seluruh Team Conrad Bali yang telah membantu penulis selama mengikuti Praktik Kerja Nyata di Conrad Bali
8. Teman-teman magang penulis yang telah memberikan dukungan, berbagi pengalamn dan berbagi ilmu kepada penulis selama mengikuti kegiatan magang di Conrad Bali
9. Dan terakhir, terima kasih kepada diri saya sendiri karena sudah mampu bertahan dan mengikuti kegiatan magang hingga selesai.

Penulis telah membuat laporan ini, apabila laporan yang dibuat oleh penulis ini masih ada kekurangan berikan penulis saran dan kritik yang membangun, penulis akan sangat berterima kasih dan menerima penuh dengan senang hati.

Akhir kata dari penulis, semoga laporan pratek kerja yang dibuat oleh penulis

akan bermanfaat bagi yang membaca laporan ini yang ingin mempelajari tentang *Food and Beverage Service*.

Surabaya, 18 Februari 2023

Jerry Hans