

Yogyakarta. Serta melengkapi perlengkapan yang sudah tidak layak pakai untuk kenyamanan bekerja. Inovasi dan kreasi dalam hal *decoration cake* serta *item breakfast* yang lebih bervariasi. Untuk meminimalisir komplain dari tamu *longstay* agar tidak bosan. Dan memperhatikan setiap permasalahan yang ada untuk diselesaikan secara bersama, dengan diadakannya *briefing* setiap pergantian shift setidaknya mampu menjalin komunikasi agar tidak terjadi *miss communication*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Soenarno, 2006. *Front Office Management*. Yogyakarta: penerbit andi
- Dra. Sri Larasati, M.M. 2016. *“Excellent Hotel Operation”*, Yogyakarta, Graha Ilmu.
- Ni Wayan Suwithi, dkk 2008. “akomodasi perhoelan jilid 1”. Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan
- Richard Sihite, S.Sos, *Sanitasi dan Hygiene*, SIC, Surabaya, 2000
- Suarthana, 2006. *Pengetahuan Dasar Perhotelan*. Jakarta: CV Desiri Gaman
- Sulastiyono. 2004. *Hotel Proprietors Act*. Gramedia: Jakarta
- Evitaa Adelinee. 2013. *All About Macarons*.
<https://evitaadelinee14.wordpress.com/2013/03/22/all-about-macarons/>
- Eny Sulastiani. 2015. *Jenis hotel*. www.lomboksociety.web.id
- Rachmawati. 2012. *Teknik Swiss Meringue*
<https://wati-cookery.blogspot.co.id/2012/04/berrylicious-macarns/>

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Lakndi Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

No : 109/Q.AMPTA/X/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Novotel Hotel
Yogyakarta

Yogyakarta, 2 Oktober 2018

Dengan Hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Novotel Yogyakarta selama Oktober 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Iqbal Rizky Nuradha
Nim	: 116109202
Jurusan	: Perhotelan
Semester	: VI(Enam)
Tempat tgl.lahir	: Kota Kinabalu, 02 Maret 199
Nama orang tua	: Kurdi
Alamat	:Celeban UH 3/489 Yogyakarta
No.Telepon	:08386977741

Daftar riwayat hidup,Pasfoto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat Keterangan Dokter,Fotocopy Asuransi Kesehatan,Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir ,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa,dan Format Evaluasi Job Training,dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat Kami
Ketua

Drs. Prihatno, MM

Cc.File

SURAT KETERANGAN

No: 01/NY/TC/05/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Iqbal Rizky Nuradha
Departemen : Food and Beverage Product

adalah benar yang bersangkutan adalah *Trainee* bagian *Food and Beverage Product Departement* di Hotel Novotel Yogyakarta, Jl. Jend. Sudirman No. 89.Yogyakarta 55223, terhitung sejak tanggal 16 Oktober 2018 sampai dengan 15 April 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 3 Mei 2019

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
Jl. Jend. Sudirman No. 89 Yogyakarta 55223
Telp. (0274) 580 990, Fax. (0274) 580 990

Stella Larasati
Talent and Culture Officer

NOVOTEL

HOTELS & RESORTS

YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERN

This Is to Certify That

Iqbal Rizky Nuradha

*Has Undergone On the Job Training
in Novotel Yogyakarta at :*

Food & Beverage Product Department

Period : October 16th, 2018 – April 15th, 2019

With the Grade : **Very Good**

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
JL. JEND. SUDIRMAN NO. 200
RM. 407 274 10000

Nur Arifin

Room Division Manager



NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
YOGYAKARTA

Name : Iqbal Rizky Nuradha
Department : Food and Beverage Product
Position : Training Kitchen
Periode : 16 October 2018 – 15 April 2019

TRANSCRIPT			
No	SUBJECT	GRADE	SCORE
1	Well organized and Implementation of Work	B	80
2	Communication and Cooperation	B	80
3	Implementation of learning technique and Working Method	B	82
4	Independent and responsibility	B	80
5	Attitude	C	79
6	Grooming	C	79
7	Time Disciplinary	B	80
	Average:	B	80

SCORE :
90 – 100 = **A** (Excellent)
80 – 89 = **B** (Very Good)
70 – 79 = **C** (Good)
60 – 69 = **D** (Average)
50 – 59 = **E** (Poor)
< 50 = **F** (Failed)

Approved by,


(Iwan Darmawan)
Executive Chef