

2. Sebaiknya memberikan sangsi berupa teguran kepada *staff* dan *trainee* di *main kitchen* yang tidak melakukan SOP dengan benar, sehingga pelaksanaan SOP dapat ditingkatkan dan tidak diabaikan oleh *staff* maupun *trainee* di *main kitchen*.

DAFTAR PUSTAKA

- Widanaputra, dkk. 2009. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Agus, Sulastiyono. 2011. *Management Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Rachman, arif abd. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- .Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Ruffino dan Bartono . 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Sri, Larasatu. (2017). *Excellen Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria
- Menurut Soekresno dan Pendit. (2013). *Manajemen Food and Beverage*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

LAMPIRAN GAMBAR



Handle Buffet Menu



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda 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

Nomor : 0561/Q.AMPTA/XII/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Laffayette Boutique
Yogyakarta

Yogyakarta, 05 Desember 2019

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Kitchen Department Laffayette Boutique Yogyakarta selama September 2019-Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

Nama : kiki Indri Astuti
Nim : 117109382
Semester : VI(Enam)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Klaten, 30 Agustus 1996
Alamat : Mandong Bero Trucuk Klaten
No.Telp : 085702355902
Nama orang Tua : Binu Mulyono

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

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.



Cc.File



On The Job Training Evaluation Form

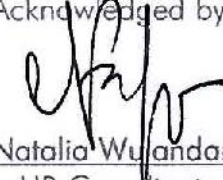
Name Of Trainee : Kiki Indri Astuti
 Student of : STP AMPTA Yogyakarta
 Period of OJT : 16th September 2019 – 15th March 2020
 Department : Food & Beverage Product

EVALUATION POINTS	1	2	3	4
	Do not meet expectation	Standard	Good	Outstanding
Appearance			3.50	
Attitude toward supervisors and colleagues			3.27	
Adaptability to the work environment			3.30	
Learning ability			3.30	
Communication ability			3.25	
Knowledge Of Job obtained			3.50	
Attendance Record			3.25	
Sub total			23.37	
Total score	23.37			
Category of Achievement	Good			

Evaluated by,


 Gugun Kurniawan
 Executive Chef

Acknowledged by,


 Natalia Wulandari
 HR Coordinator

Note : 24 - 28 : Excellent , 18 - 23 : Good , 13 - 18 : Meet Standard



awards this certificate to

KIKI INDRI ASTUTI
STP AMPTA Yogyakarta

Has successfully completed On the Job Training Program
from 16th September 2019 to 15th March 2020
in **FOOD & BEVERAGE PRODUCT**

Yogyakarta, 16th March 2020

A large, stylized signature in black ink is written over the Lafayette logo. The signature appears to be 'Andrianto Kasigit'. Below the signature, the text 'Lafayette', 'BOUTIQUE HOTEL', and 'YOGYAKARTA' is visible, along with the title 'Director' at the bottom.

Lafayette
BOUTIQUE HOTEL
YOGYAKARTA
Director