

ABSTRAK

Praktek kerja magang ini juga merupakan mata kuliah wajib yang harus di tempuh oleh mahasiswa D3 Perhotelan Telkom University, yang bertujuan agar dapat menambah pengalaman mahasiswa dan memberikan wawasan mendalam terkait dunia kerja. Tujuan dalam kegiatan ini yakni melatih mengembangkan sumber daya manusia melalui sarana dan fasilitas yang terdapat dalam industri terkait guna memenuhi kebutuhan akan tenaga kerja professional. Batasan masalah dalam proyek akhir kerja praktek magang ini hanya berfokus tentang apa saja yang dilakukan penulis atau tanggung jawab yang diperoleh penulis selama melaksanakan praktek kerja lapangan di Kitchen departemen Amuz Gourmet Restaurant Jakarta. PKL ini yang dilaksanakan selama 6 bulan, dimulai dari 10 Januari 2024 – 10 Juli 2024. Kerja cook helper dapat dianalisis yang pertama adanya membantu dalam persiapan bahan makanan. Gambaran sistem alur kerja saat ini sudah cukup kompleks dimulai dari membereskan barang yang baru saja datang lalu membersihkan area penyimpanan barang. Berdasarkan hasil praktik kerja lapangan dapat disimpulkan bahwa Amuz Gourmet selalu menyajikan hidangan-hidangan otentik yang disajikan secara modern. Pelayanan yang ramah dan cepat akan membuat kesan tersendiri di hati para tamu yang datang.

Kata Kunci: Implementasi, Kerja, Kitchen Department, Amuz Gourmet Restoran