

## DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar.....	i
Daftar Isi.....	iii
Daftar Gambar.....	v
Daftar Tabel.....	vi
Daftar Lampiran.....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan.....	2
1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan.....	2
1.4 Perencanaan Praktik Kerja Lapangan.....	3
<b>BAB II PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN.....</b>	<b>6</b>
2.1 Deskripsi Tempat Praktik Kerja Lapangan.....	6
2.1.1 Gambaran Umum Hotel Garden Palace.....	6
2.1.2 Lokasi Hotel Garden Palace.....	7
2.1.3 Struktur Organisasi Hotel Garden Palace.....	7
2.1.4 Fasilitas Hotel Garden Palace.....	10
2.2 Pembahasan.....	19
2.2.1 Pengetahuan dan Keahlian.....	21
2.2.2 Hubungan kerjasama Food and Beverage Department dengan Department lainnya yang ada di Hotel.....	23
<b>BAB III PENUTUP.....</b>	<b>24</b>
3.1 Kesimpulan.....	24
3.2 Saran.....	25
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapangan..... 4



**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1	Hotel Garden Palace Surabaya.....	8
Gambar 2.2	Lokasi Hotel Garden Palace Surabaya.....	9
Gambar 2.3	Standart Room.....	12
Gambar 2.4	Superior Room.....	13
Gambar 2.5	Deluxe Theme Room.....	13
Gambar 2.6	Club Excellence Room.....	14
Gambar 2.7	Green House Kitchen Bistro.....	15
Gambar 2.8	Mingcourt Restaurant.....	16
Gambar 2.9	Curabhaya Lounge.....	16
Gambar 2.10	Regency Main Hall and Plaza.....	18
Gambar 2.11	Borobudur Meeting Room.....	18
Gambar 2.12	Caesar Palace Ballroom.....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat Table Manner

Lampiran 2 Sertifikat On The Job Training

Lampiran 3 Inter-Kitchen Transfer

Lampiran 4 Purchasing Requesting Order

Lampiran 5 Menu Green House Kitchen Bistro

