

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA

3.1 Profil perusahaan

3.1.1 Bilbao Brasserie

1. Sejarah perusahaan

Bilbao Brasserie merupakan salah satu restoran di Kota Bandung yang menawarkan pengalaman bersantap unik dengan suasana European ambience yang romantis, suasana ini akan menyambutmu saat memasuki restoran. Restoran ini menghadirkan makanan berkualitas yang diteliti dan dipilih dengan cermat memberikan jaminan kualitas terbaik dikelasnya. Diiringi dengan musik klasik dan suasana romantis akan menambah pengalaman bersantap yang tidak akan terlupakan.

2. Visi

Bilbao brasserie terus memperbaharui pelayanan dalam perkembangan kearah yang menguntungkan sebagai sebuah Brand dalam mencapai target yang di inginkan, dengan adanya pengembangan sistem operasional Bilbao Brasserie selalu menjadi lebih baik dengan inovasi dan teknologi yang ada. Bilbao Brasserie merupakan restoran Eropa Asia yang bernuansa romantis yang bisa dinikmati oleh masyarakat luas.

3. Misi

Dengan membangun Bilbao Brasserie di Kota Bandung untuk menjadi restoran yang bisa bersaing di dunia F&B dalam memberikan pelayanan maupun kualitas hidangan terbaik dan mampu mengembangkan peluang bisnis dengan selalu kreatif dan

berinovasi untuk mencapai target pasar yang diminati dibandingkan dengan kompetitor lainnya. Adanya proses pengawasan yang ketat untuk menjaga kualitas bahan baku premium yang digunakan perusahaan. Dengan suasana yang romantis, Bilbao Brasserie menawarkan pengalaman romantis pada saat menikmati hidangan, dalam bentuk suasana, penataan hidangan serta pelayanan kepada pelanggan. Mempertahankan kepemimpinan pasar dengan menjadi restoran terbaik dalam segi produk, pelayanan dan fasilitas di seluruh Indonesia. Semakin memperkuat citra merek Bilbao Brasserie dengan strategi-strategi dan ide-ide inovatif untuk terus meningkatkan suasana bersantap menjadi unggulan dan konsisten.

4. Struktur organisasi



5. Gambar proses bisnis perusahaan

Perusahaan restoran Bilbao Brasserie bergerak dibidang kuliner yang menawarkan pengalaman bersantap unik dengan suasana Eropa yang romantis. Restoran ini lebih berfokus kepada menyajikan suasana yang romantis untuk menemani bersantap .

3.1.2 Gijon Steakhouse

1. Sejarah perusahaan

Gijón Steakhouse merupakan sebuah restoran steakhouse pertama di Kota Bandung dengan menawarkan pengalaman bersantap unik dengan suasana European ambience yang eksklusif ini akan menyambutmu saat memasuki restoran. Dibalut dengan desain yang mewah, restoran ini juga sangat cocok untuk pertemuan formal atau acara perayaan istimewa. Menghadirkan daging berkualitas yang diteliti dan dipilih dengan cermat memberikan jaminan kualitas daging terbaik dikelasnya. Pengalaman bersantap yang dipersonalisasi di atas panggangan tanpa asap di setiap meja, memberikan para tamu pengalaman yang khas dan dibantu oleh chef kami yang akan menambah pengalaman bersantap yang tidak akan terlupakan.

2. Visi

Gijon Steakhouse terus memperbaharui pelayanan dalam perkembangan kearah yang menguntungkan sebagai sebuah Brand dalam mencapai target yang di inginkan dengan adanya pengembangan sistem operasional Gijon Steakhouse selalu menjadi lebih baik dengan inovasi dan teknologi yang ada. Pada saat ini Gijon Steakhouse sudah menjadi merek restoran steakhouse nomor satu di Bandung dengan kualitas daging pilihan dari beberapa negara seperti, Australia, Jepang, dan Amerika. Keunikan dari setiap potongan daging premium dapat dinikmati mulai dari WET AGED BEEF hingga DRY AGED BEEF yang di olah sangat teliti dan cermat. Disajikan dengan konsep yang berbeda menjadi unggulan kami dalam bersaing untuk memberikan pelayanan terbaik sehingga menjadi pengalaman yang berkesan dan tidak terlupakan.

3. Misi

Dengan membangun Gijon Steakhouse di Kota Bandung untuk menjadi Pioneer dalam bersaing di dunia F&B dalam memberikan pelayanan maupun kualitas hidangan terbaik dan mampu mengembangkan peluang bisnis dengan selalu kreatif dan berinovasi untuk mencapai target pasar yang diminati dibandingkan dengan kompetitor lainnya. Adanya proses pengawasan yang ketat untuk menjaga kualitas bahan baku premium yang digunakan terutama daging sebagai produk utama suatu perusahaan. Dengan suasana yang elegan, Gijon Steakhouse menawarkan banyak menu mewah yang melebihi ekspektasi Anda. Mempertahankan kepemimpinan pasar dengan menjadi restoran steakhouse sebagai pilihan restoran terbaik dalam segi produk, pelayanan dan fasilitas di seluruh Indonesia. Semakin memperkuat citra merek Gijon Steakhouse dengan strategi-strategi dan ide-ide inovatif untuk terus meningkatkan suasana bersantap menjadi unggulan dan konsisten.

4. Struktur organisasi



5. Gambar proses bisnis perusahaan

Perusahaan restoran Gijon steak house bergerak dibidang kuliner yang menawarkan pengalaman bersantap unik dengan

suasana Eropa yang eksklusif. Restoran ini lebih berfokus kepada cara penyajian yang langsung disajikan oleh chef sendiri di meja pelanggan.

3.2 Uraian Praktik Kerja

No	Hari, tanggal	Kegiatan	Keterangan
1.	Rabu, 8 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pembelian perlengkapan restoran 	<ul style="list-style-type: none"> • Membeli exhaust dan bantalan talenan
2.	Kamis, 9 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pembelian perlengkapan restoran • Pembuatan jadwal 	<ul style="list-style-type: none"> • Membeli lampu dan kap lampu • Membuat jadwal general cleaning
3.	Jum'at, 10 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran 	
4.	Sabtu, 11 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pemilihan vinyl 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengecek dan memilih vinly yang sesuai
5.	Minggu, 12 September	<ul style="list-style-type: none"> • Libur 	
6.	Senin, 13 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Penyetokan meat tag 	<ul style="list-style-type: none"> • Mencetak meat tag untuk restoran Gijon steaakhouse
7.	Selasa, 14 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pendaftaran Peduli lindungi 	
8.	Rabu, 15 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran 	<ul style="list-style-type: none"> • Memperbaharui stand card menu,

No	Hari, tanggal	Kegiatan	Keterangan
		<ul style="list-style-type: none"> • Pembaharuan stand card 	member, new menu di restoran Gijon steakhouse
9.	Kamis, 16 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Memantau pemasangan AC 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemasangan AC di restoran Bilbao brasserie
10.	Jum'at, 17 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Memantau pemasangan AC 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemasangan AC di restoran Gijon Steakhouse
11.	Sabtu, 18 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pemasangan rak 	
12.	Minggu, 19 September	<ul style="list-style-type: none"> • Libur 	
13.	Senin, 20 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pemesanan vinyl dan kusri 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemesanan untuk di restoran Gijon Stekhouse
14.	Selasa, 21 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pengambilan kursi • Pengambilan contoh Talenan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengambilan untuk restoran Gijon steakhouse
15.	Rabu, 22 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pembaharuan menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengambilan foto menu baru
16.	Kamis, 23 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pembahasan menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengatur ulang menu-menu Gijon steakhouse

No	Hari, tanggal	Kegiatan	Keterangan
17.	Jum'at, 24 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Memantau perbaikan meja 	
18.	Sabtu, 25 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Memantau perbaikan restoran 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecetan tembok dan perbaikan saluran air Gijon steakhouse • Perbaikan saluran air Bilbao brasserie
19.	minggu, 26 September	<ul style="list-style-type: none"> • Libur 	
20.	Senin, 27 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pembaharuan foto menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengambilan foto menu
21.	Selasa, 28 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pembelian perlengkapan restoran 	
22.	Rabu, 29 September	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Perbaikan saluran pembuangan AC 	<ul style="list-style-type: none"> • Saluran Pembuangan Ac Gijon steakhouse
23.	Kamis, 30 September	<ul style="list-style-type: none"> • Izin 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaksinasi
24.	Jum'at, 1 Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran 	<ul style="list-style-type: none"> •
25.	Sabtu, 2 Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran 	<ul style="list-style-type: none"> •
26.	minggu, 3 Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Libur 	

No	Hari, tanggal	Kegiatan	Keterangan
27.	Senin, 4 Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Libur 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembimbing Pergi ke jakarat
28.	Selasa, 5 Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Pembelian perlengkapan restoran 	<ul style="list-style-type: none"> • Membeli plat gold
29.	Rabu, 6 Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Membuat list peralatan restoran 	<ul style="list-style-type: none"> •
30.	Kamis, 7 Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan barang dan kondisi restoran • Memeriksa contoh kursi 	<ul style="list-style-type: none"> •

3.1 Tabel kegiatan praktik kerja lapangan

Selama menjalani praktik kerja lapangan, penulis merasakan kendala yang di alami seperti :

- Adanya kekeliruan saat memasang kabel AC karena kabel nya terlalu panjang.
Solusi : mencoba memotong kabel nya supaya sesuai dengan ukuran yang seharusnya.