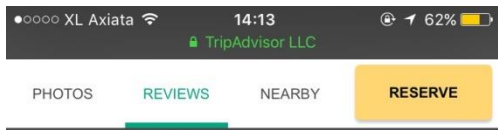




LAMPIRAN 1. ULASAN TERHADAP RESTORAN



“Exellent lunch”

★★★★★ Aug 11, 2018



Gabrizio (13 reviews)
Perth, Australia

Nice atmosphere, very clean, staff friendly and most importantly the food was great and at a reasonable price.

The meringue sorbet I had for dessert was my favourite meringue...

“Great and Lovely Dinner with a Friend”

★★★★★ Jun 19, 2018

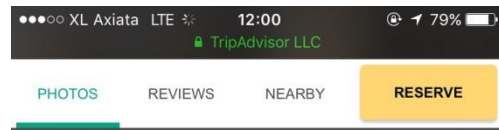


loutfike (32 reviews)
Riyadh, Saudi Arabia

I had a dinner with a friend where she ordered the Cod and I ordered salad and Lamb . We also had drinks and desert . The food was delicious and well served . The waitress...

“Is there a manager around ”

★★★★★ Jun 15, 2018



1. Delicious food

"service minded staff and extremely tasty and delicious food,"

★★★★★ Filip V

See reviews that mention
Delicious food

2. Fantastic place

"The food is of a high qua and so is the service offer

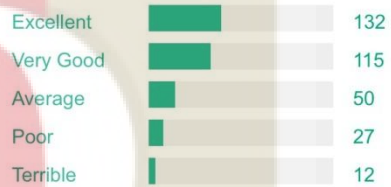
★★★★★ LeonaTC

See reviews that mentio
Fantastic place

Reviews

#1,802 of 15,329 Restaurants in Paris

★★★★★ 336 reviews

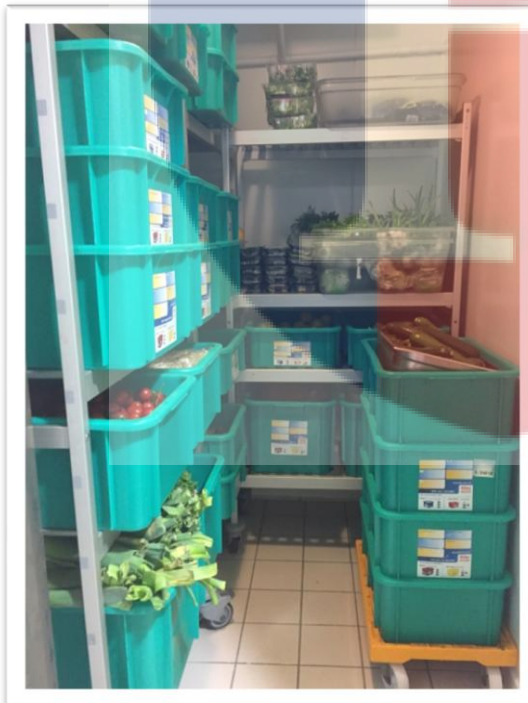


Language:

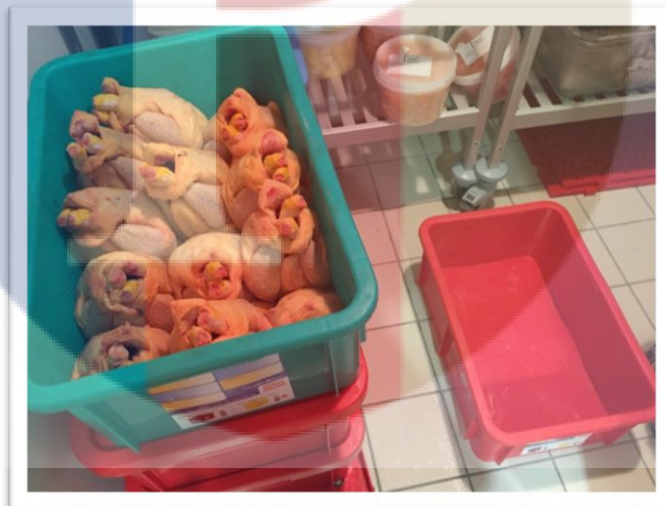
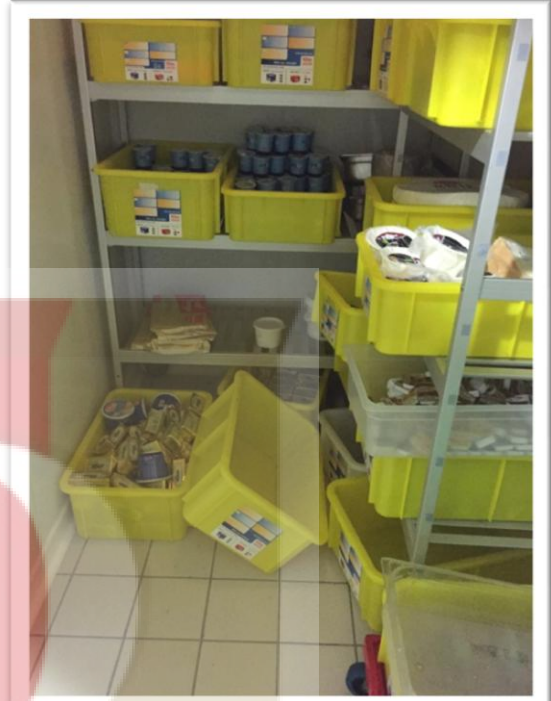
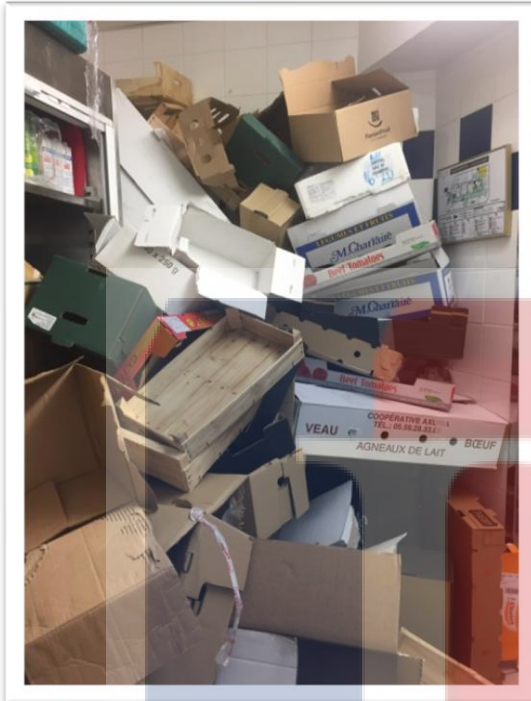
English ▾

Read reviews that mention:

LAMPIRAN 2. PERBANDINGAN SUASANA TEMPAT PENYIMPANAN BARANG KETIKA ADA DAN TIDAK ADA *CHEF*



LANJUTAN. PERBANDINGAN SUASANA TEMPAT PENYIMPANAN BARANG KETIKA ADA DAN TIDAK ADA *CHEF*



LAMPIRAN 3. HASIL WAWANCARA DENGAN INFORMAN 1

Informan 1 :Mike Annassamy

Tanggal : 27 Juli 2018

Waktu : 09.30 CET

1. Bagaimana hubungan anda dengan *Chef*? Apakah *Chef* mampu membaaur serta menjalin komunikasi yang baik dengan anda?

Relasi dengan *Chef* nya baik terutama relasi langsung dengannya. Contohnya ketika ada masalah dengan masakan atau urusan dapur, dia dapat melaporkan langsung ke *Sous Chef* atau *Chef de Partie* untuk menyelesaikan masalah tersebut.

2. Bagaimana struktur organisasi kerja disini? Apakah berjalan dengan baik? Bisa anda jelaskan kepada saya?

Disini, setiap pekerjaan dilakukan sesuai dengan jabatannya. Misalnya ada divisi *Garde Manger* yang membuat makanan pembuka, lalu divisi ikan dan daging. Di setiap divisi tersebut memiliki *Chef de Partie* yang biasanya bertugas untuk mengatur pesanan dan penyajian dan juga setiap *Chef de Partie* memiliki *asisten* yang bertugas sebagai *Chef de Partie* ketika dia tidak ada di tempat. Lalu ada anak magang juga *Apprenti* yang dapat membantu. Dapat disimpulkan semuanya berjalan dengan baik.

3. Jika anda melakukan kesalahan, apa yang biasanya dilakukan *Chef* terhadap anda?

Jika saya melakukan kesalahan, *Chef* akan menjelaskan apa kesalahan saya dan akan memberikan masukan apa yang harus saya lakukan untuk dapat memperbaiki kesalahan saya

4. Apakah anda mampu untuk memenuhi target yang diberikan oleh *Chef*? Ya, saya dapat memahami *cible spécifique* (tujuan khusus) serta percaya diri untuk dapat memenuhi target yang diberikan oleh *Chef*
5. Apa dampak yang anda rasakan dari peran kepemimpinan *Chef* terhadap tingkat kualitas kerja anda?

Dampak nya sangat baik untuk saya pribadi serta karir saya, karena disini, *Chef Thomas*, mengajarkan saya dasar-dasar yang diperlukan dalam pekerjaan di dapur dan memberikan pelajaran bagaimana bekerja dengan cepat dan efektif

6. Apakah anda dapat bekerjasama dengan baik dengan rekan-rekan yang lain?

Ya, tentu saja. Tidak ada masalah

7. Apakah anda dapat bertanggung jawab dengan baik serta percaya diri jika diberikan kepercayaan oleh *Chef*?

Ya, saya dapat menerima tanggung jawab tersebut dengan rasa penuh percaya diri

8. Jika *Chef* sedang libur, kemudian ada tamu yang komplain jika makanannya kurang matang, apa yang akan anda lakukan?

Jika terdapat komplain saat *Chefnya* sedang berlibur, sudah menjadi tugas kami untuk mencari solusi. Yang terpenting adalah kami berusaha agar setiap klien yang tidak puas tersebut, mendapatkan solusi.

LAMPIRAN 4. HASIL WAWANCARA DENGAN INFORMAN 2

Informan 1 : Claire Lanciaux

Tanggal : 27 Juli 2018

Waktu : 16.27 CET

1. Bagaimana hubungan anda dengan *Chef*? Apakah *Chef* mampu membaaur serta menjalin komunikasi yang baik dengan anda?

Relasi dengan *Chef* sangat baik dan professional. Setiap waktu, kita harus berbicara dengan *Chef* karena hal tersebut sangat penting dan fundamental dalam mencapai tujuan pekerjaan

2. Bagaimana struktur organisasi kerja disini? Apakah berjalan dengan baik? Bisa anda jelaskan kepada saya?

Struktur organisasi disini lebih berbentuk hierariki, ada *Apprentis, Commis, Demi Chef de Partie, Chef de Partie, Premier Chef de Partie, Sous Chef* dan *Chef*. Setiap divisi mematuhi satu komando. Jika *Chef* berkata ya maka semuanya mematuhi tanpa terkecuali, namun dapat disimpulkan semuanya berjalan dengan baik dan lancar

3. Jika anda melakukan kesalahan, apa yang biasanya dilakukan *Chef* terhadap anda?

Jika saya melakukan kesalahan, *Chef* akan bertindak sesuai dengan tanggung jawabnya. Saya akan mengakui kesalahan dan dia akan mempelajari kesalahan tersebut, setelah itu tergantung apakah kesalahannya berat atau tidak, sengaja atau tidak namun pada dasarnya, *Chef* tidak akan “membunuh” kita begitu saja, dia akan memahami kesalahan tersebut dan akan berbicara kepada kita.

4. Apakah anda mampu untuk memenuhi target yang diberikan oleh *Chef*?

Ketika ada permintaan khusus atau target yang harus dicapai dari *Chef*, biasanya dia akan menjelaskan target tersebut dengan jelas terlebih dahulu kemudian kami bersama akan berusaha memenuhi target tersebut

5. Apa dampak yang anda rasakan dari peran kepemimpinan *Chef* terhadap tingkat kualitas kerja anda?

Dampak nya sangat penting, karena ketika *Chef* komplain terhadap apa yang seharusnya saya lakukan, saya akan berusaha melakukan yang terbaik, jika saya melakukan hal yang baik juga *Chef* akan berbicara kepada saya, pada intinya, dia selalu menyemangati saya. Sehingga saya akan lebih termotivasi untuk melakukan hal lebih dan menjadi lebih baik ke depannya. Kesimpulannya peran chef sangat baik terhadap peningkatan kualitas kerja saya

6. Apakah anda dapat bekerjasama dengan baik dengan rekan-rekan yang lain?

Ya, saya dapat bekerja dengan siapapun disini karena kami seperti keluarga, jadi tidak masalah bekerja dengan siapapun

7. Apakah anda dapat bertanggung jawab dengan baik serta percaya diri jika diberikan kepercayaan oleh *Chef*?

Jika diberikan pekerjaan dan tanggung jawab, saya akan berusaha untuk dapat dipercaya dan melakukan yang terbaik

8. Jika *Chef* sedang libur, kemudian ada tamu yang komplain jika makanannya kurang matang, apa yang akan anda lakukan?

Jika ada komplain dari klien, kita akan perbaiki karena pada akhirnya chef akan mengetahui hal tersebut, jadi inisiatifnya adalah mengganti makanan tersebut dengan yang baru serta meminta maaf terkait ketidakpuasan tamu tersebut

LAMPIRAN 5. HASIL WAWANCARA DENGAN INFORMAN 3

Informan 1 : Zuleica Ferreira Dos Santos

Tanggal : 30 Juli 2018

Waktu : 16.39 CET

1. Bagaimana hubungan anda dengan *Chef*? Apakah *Chef* mampu membaaur serta menjalin komunikasi yang baik dengan anda?

Relasi saya dengan *Chefs* sangat baik, bisa dikatakan kami memiliki hubungan seperti layaknya teman, dan kami dapat berkomunikasi dengan baik.

2. Bagaimana struktur organisasi kerja disini? Apakah berjalan dengan baik? Bisa anda jelaskan kepada saya?

Struktur organisasi disini sangat terorganisir, dan semuanya berjalan dengan baik. Semua bekerja sesuai dengan jabatan serta porsinya masing-masing bahkan kami suka saling membantu satu sama lain

3. Jika anda melakukan kesalahan, apa yang biasanya dilakukan *Chef* terhadap anda?

***Chef* akan menjelaskan kesalahan yang kita lakukan, kemudian akan memberikan masukan bagaimana yang seharusnya dilakukan serta memberikan arahan dan nasehat agar selalu hati-hati dan bertindak dengan cukup baik.**

4. Apakah anda mampu untuk memenuhi target yang diberikan oleh *Chef*?

Ya, saya percaya diri dapat memenuhi target yang diberikan oleh *Chef* karena pada dasarnya ia akan mengarahkan serta mengayomi karyawannya dengan baik

5. Apa dampak yang anda rasakan dari peran kepemimpinan *Chef* terhadap tingkat kualitas kerja anda?

Tentu dampaknya sangat baik terhadap kualitas kerja saya karena *Chef* selalu menjelaskan dan menginformasikan apa yang baik dan tidak baik ketika bekerja selain itu, saya bekerja bersama *Chef Constant* dan *Chef Thomas* yang mana mereka adalah salah satu

***Chef* terbaik di Prancis. Hal ini pastinya akan meningkatkan kualitas kerja dan kualitas CV saya.**

6. Apakah anda dapat bekerjasama dengan baik dengan rekan-rekan yang lain?

Hubungan saya dengan rekan-rekan yang lain sangat baik, jadi tidak ada masalah, kami dapat bekerjasama dengan baik tentunya

7. Apakah anda dapat bertanggung jawab dengan baik serta percaya diri jika diberikan kepercayaan oleh *Chef*?

Jika diberikan tanggung jawab dan pekerjaan yang spesifik, saya percaya saya bisa melakukannya karena disini saya sudah terbiasa dengan hal itu

8. Jika *Chef* sedang libur, kemudian ada tamu yang komplain jika makanannya kurang matang, apa yang akan anda lakukan?

Jika terjadi kesalahan pada makanan yang disajikan dan klien tersebut komplain, kami akan berusaha memperbaiki apa yang disajikan, meminta maaf dan berusaha untuk memperbaiki serta tidak mengulangi kesalahan tersebut

LAMPIRAN 6. HASIL WAWANCARA DENGAN INFORMAN 4

Informan 1 : Patrick Tavares

Tanggal : 01 Agustus 2018

Waktu : 09.05 CET

1. Bagaimana hubungan anda dengan *Chef*? Apakah *Chef* mampu membaaur serta menjalin komunikasi yang baik dengan anda?

Relasi dengan *Chef* sangat professional

2. Bagaimana struktur organisasi kerja disini? Apakah berjalan dengan baik? Bisa anda jelaskan kepada saya?

Struktur organisasinya sangat terorganisir dengan baik dan rapih

3. Jika anda melakukan kesalahan, apa yang biasanya dilakukan *Chef* terhadap anda?

Jika saya melakukan kesalahan dalam memasak, *Chef* akan menjelaskan apa kesalahan tersebut dan akan menunjukkan cara bagaimana memperbaikinya atau cara melakukannya dengan baik dan benar

4. Apakah anda mampu untuk memenuhi target yang diberikan oleh *Chef*?

Tidak, karena saya masih merasa belum mampu dan kurang percaya diri jika diberikan target spesifik, terlebih jika target tersebut diberikan khusus kepada saya

5. Apa dampak yang anda rasakan dari peran kepemimpinan *Chef* terhadap tingkat kualitas kerja anda?

Saya rasa dampaknya sangat baik dalam menunjang karir saya. Saya masih muda dan dengan bekerja dibawah kepemimpinan *Chef Constant* dan *Chef Thomas* merupakan langkah yang sangat besar bagi peningkatan kualitas kerja saya

6. Apakah anda dapat bekerjasama dengan baik dengan rekan-rekan yang lain?

Ya, saya mampu bekerjasama dengan baik dengan rekan-rekan yang lain

7. Apakah anda dapat bertanggung jawab dengan baik serta percaya diri jika diberikan kepercayaan oleh *Chef*?

Ya, jika tanggung jawab tersebut jelas, saya percaya bisa melakukannya

8. Jika *Chef* sedang libur, kemudian ada tamu yang komplain jika makanannya kurang matang, apa yang akan anda lakukan?

Jika pelanggan mengeluh tentang makanannya yang belum matang, maka kami akan segera menggantinya dengan yang baru

