

PANDUAN PEMBUATAN DAFTAR RIWAYAT HIDUP (CV)

1. Data Diri

Foto

Nama Lengkap

Telepon

Email

Tanggal Lahir

Alamat

Kewarganegaraan

2. Profil

Menjelaskan tentang diri Anda

3. Pendidikan

Dimana, tahun berapa, jurusan apa

4. Kemampuan Bahasa

Bahasa apa dan level apa (dasar, aktif/pasif, lancar)

5. Kemampuan Teknis

Contoh:

Ms. Word (jelaskan juga digunakan untuk apa saat anda bekerja)

6. Pengalaman Kerja/Magang

Bekerja/magang dimana, tahun berapa, posisi, dan apa yang dikerjakan

7. Kegiatan Tambahan Lainnya (Hobby)

CONTOH DAFTAR RIWAYAT HIDUP (CV)

FOTO

ERZA DIAN RANA

Lahir di Surabaya pada tanggal 6 Maret 2004

Memiliki kewarganegaraan Indonesia

Beralamat di Mutiara Citra Asri N1 12, Sidoarjo – 61272 , Jawa Timur, Indonesia

Telepon : +62-812-3076-9320

Email : gamialv63@gmail.com

PROFIL DIRI

Saya berpengalaman di bidang *food & beverage* selama 7 tahun. Terbiasa menangani *food preparation*, pelayanan *buffet* dan *à la carte*. Memiliki kemampuan kerja tim yang baik, disiplin, serta mampu bekerja di bawah tekanan. Mampu berkontribusi secara profesional dalam mendukung operasional dapur dan menjaga standar mutu layanan *hospitality*.

PENDIDIKAN

UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA | Agustus 2022 - Maret 2026

Jurusan Sarjana Terapan Tata Boga Fakultas Vokasi

Pelajaran : Pengolahan masakan Asia, Western, Indonesia, pembuatan usaha.

SMKN 1 Buduran | Juli 2019 - Juni 2022

Jurusan Tata Boga

KEMAMPUAN BERBAHASA ASING

English Language (B1 (CEFR))

KEMAMPUAN IT & AI

- Microsoft Office (Word, Excel, Power Point)
- Canva
- Capcut
- GPT, Gemini

KEMAMPUAN CULINARY

- Basic *Gardemanger*
- Basic *Butchery*
- Basic Japanese Cuisine
- Basic Western cuisine

-
- Basic Asian cuisine

PENGALAMAN KERJA

Food & Beverage Intern Surabaya Midtown Hotel | April – Juni 2021

- Mempelajari dasar operasional dapur profesional dan pelayanan makanan.
- Melakukan persiapan bahan dan membantu proses produksi makanan.
- Membantu persiapan *buffet* dan *à la carte service*.
- Mendukung operasional dapur harian dan kontrol kebersihan area kerja.

Food & Beverage Product Intern – Gardemanger, Butcher & Chinese BBQ Sheraton Surabaya Hotel & Towers | Juli 2024 – Januari 2025

- Melakukan persiapan bahan pada *section gardemanger* dan *butcher*.
- Membantu proses pemotongan, *portioning*, dan penyimpanan bahan baku sesuai SOP.
- Mendukung produksi menu *Chinese BBQ* dan *cold kitchen preparation*.

Food & Beverage Training – All Day Dining & Japanese Section JW Marriott Surabaya

| Januari - Juli 2025

- Mendukung operasional dapur All Day Dining dan *Japanese section*.
- Melakukan *food preparation*, *basic cooking*, dan *plating* sesuai standar hotel.
- Menerapkan standar *hygiene* dan sanitasi dapur profesional.

CEO Oishi-Go (Bisnis F&B) | Oktober 2025 - Desember 2025

- Menyusun dan mengembangkan standar *recipe* serta *SOP* operasional untuk memastikan konsistensi kualitas produk.
- Mengelola operasional bisnis meliputi produksi, pemasaran, dan pengelolaan keuangan.
- Melakukan evaluasi kinerja usaha berdasarkan laporan penjualan, *inventory*, dan arus kas secara berkala.

Casual on Call – Kitchen Staff, JW Marriott Surabaya | Februari 2026 - sekarang

- Menangani *food preparation* pada *egg station* untuk layanan *breakfast*, termasuk pembuatan *egg benedict*, *omelette*, *sunny side up*, dan berbagai menu telur lainnya sesuai standar hotel.
 - Menyiapkan adonan dan *topping pizza* untuk kebutuhan *buffet* dan *à la carte* serta memastikan konsistensi kualitas produk.
 - Memproduksi berbagai menu *special stall buffet* seperti *shawarma*, *gohyong*, dan *steamed bao buns*.
 - Mendukung persiapan dan proses memasak menu *à la carte* seperti pasta dan *mac and*
-

cheese sesuai standar operasional dapur profesional.

HOBBY DAN KEGIATAN TAMBAHAN

- Hunting Makanan
- Lihat Film
- Organisasi kegiatan saat kuliah
- Mengikuti kegiatan wirausaha saat kuliah

SERTIFIKAT PELATIHAN DAN KOMPETENSI

- **BNSP - Sertifikasi Kompetensi Kepala Dapur | 2025**
- **BNSP - Sertifikasi Kompetensi Cook Helper | 2024**
- **BNSP - Sertifikasi Kompetensi Restoran | 2022**
- **Sertifikat Kompetensi Pembuatan Makanan Kontinental dan Pelayanan Makanan & Minuman | 2022**
- **Sertifikat Kompetensi Restaurant Service dan Cookery | 2022**