

STANDAR PENAMPILAN KARYAWAN

1. Celana panjang kain warna hitam (bukan *Jeans/Softjeans*) modul standar (bukan pensil) tidak boleh bersaku untuk crew.
2. Memakai baju seragam RC tanpa saku untuk crew baju dimasukan memakai ikat pinggang warna hitam
3. Bagi Karyawan *Training* harus memakai celana hitam kain & berkemeja putih lengan pendek (karyawan berjilbab bisa memakai kemeja pendek & bermanset)
4. Bagi karyawan yang berjilbab memakai jilbab instan warna hitam dengan daleman jilbab waena hitam & dimasukan ke dalam seragam serta memakai mangset / deket warna hitam
5. Memakai kaos dalam (Singlet warna putih)
6. Memakai sepatu warna hitam rapih bagian depan & belakang dengan tinggi Hak Maks 2Cm (bukan sepatu karet/ balet berlubang) Kaos kaki hitam
7. Karyawan Pria (Cook) memakai sepatu warna hitam atau boots saat Operational Incharge di *Kitchen*
8. Karyawan pria harus berambut pendek & jambang tidak boleh melebihi telinga
9. Karyawan wanita yang berambut panjang harus diikat rapi & tidak memakai Harmet
10. Karyawan wanita wajib memakai *Make Up* dan *Lipstik* yang tidak mencolok

Ila Casilawati - Teja

11. Karyawan Pria tidak boleh memelihara kumis & janggut
12. Memakai parfum atau deodoran yang tidak menyengat
13. Kuku harus bersih & pendek, tidak boleh memakai perhiasan kecuali Cincin Kawin. Bagi wanita boleh memakai anting / giwang kecil
14. Tidak diperbolehkan memakai jam tangan untuk Kasir & *Cook*
15. Tidak diperbolehkan memakai Cat kuku / kutek
16. Tidak diperbolehkan mempunyai Tato
17. Tidak diperbolehkan *Body Piercing* (Tindik)

BUDAYA KERJA ROCKET CHICKEN

1. Disiplin diri, datang tepat waktu, Bekerja tanpa mengandalkan orang lain, serta selalu memasak produk berstandar resep, mematuhi prosedur dan taat terhadap instruksi dari atasan.
2. Selalu menjaga kebersihan dan kerapian diri area *Outlet* dan *Kitchen* area serta peralatan yang ada di dalamnya.
3. Bersikap ramah dan sopan kepada semua tamu
4. Bekerja secara cepat dan rapi
5. Mengembangkan *TeamWork*, *Sense of Belonging* (rasa memiliki) & loyal terhadap *Outlet*.
6. Jujur dan amanah serta bertakwa kepada Tuhan yang maha Esa
7. Bertanggung jawab dan tidak boleh melempar kesalahan kepada orang lain
8. Suka bekerja keras dan tidak cepat putus asa
9. Mengembangkan budaya senyum, bersikap ramah dan sopan terhadap tamu
10. Selalu memberikan produk yang berkualitas kepada tamu (Produk panas disajikan panas sebaliknya)

TATA TERTIB KARYAWAN

1. Karyawan datang ke *Outlet* max 15 menit sebelum jam masuk kerja, melakukan absensi atau mengisi daftar hadir Karyawan dan meminta paraf kepada SPV.
 2. Bagi karyawan yang terlambat masuk kerja harus melaporkan keterlambatannya kepada SPV *Outlet* melalui telepon.
 3. Bagi karyawan yang tidak hadir untuk masuk kerja karena sakit maka wajib memberitahukan kepada SPB (Berapa hari izin sakitnya) dan harus dibuktikan dengan Surat Dokter.
 4. Karyawan yang datang terlambat tanpa pemberitahuan dan karyawan tidak masuk kerja tanpa keterangan akan dikenakan Sanksi Indisipliner
 5. Karyawan dilarang membawa senjata tajam / api membawa minuman keras /narkoba atau berjudi di area *Outlet*.
 6. Dalam seminggu karyawan bekerja selama 6 hari 1 hari libur. Libur Karyawan di *Outlet* di atur oleh SPV
 7. Jam bekerja adalah 8 jam per harinya.
 8. Jam masuk kerja ➔ Shift Pagi = 08:00 – 16:00
Shift Siang = 14:00 – 22:00
Shift Split = 12:00 – 20:00
- Bagi Outlet yang berada di Mall/ Gedung disesuaikan dengan jam operasional gedung/mall**
9. Selain SPV Karyawan dilarang menggunakan Hp pada waktu jam Kerja. Hp disimpan pada loker karyawan/kotak Hp

JOB DESCRIPTION SERVER

A. PRE OPENING

1. Briefing oleh Manager / SPV
2. Membuat atau menyiapkan Produk minuman
3. Menyiapkan pembungkus, sambel tomat sacher dan tissue
4. Menyiapkan peralatan makan
5. Membersihkan area Counter
6. Mengatur penataan ayam di Warmet & Nasi di MagicJar
7. Menyalakan peralatan & penerangan sesuai jadwal

B. OPENING

1. Membantu kasir menyiapkan pesanan tamu
2. Membantu kasir mengoder pesanan ke *Kitchen*
3. Mengecek stock ayam & nasi serta produk lainnya kemudian melakukan order ke cook
4. Membantu kasir membungkus pesanan tamu
5. Menjaga kebersihan & kerapihan Counter

C. CLOSING

1. Menarik sisa ayam di warmet & produk minuman
2. Membersihkan peralatan counter
3. Merapikan penyimpanan peralatan makan di Counter
4. Mematikan peralatan Counter (Warmet & MagicJar)
5. Menyapu & Mengepel Counter