

BAB VI

PROSES PEMBELAJARAN KOKI LA PERGOLA

6.1 *Learning*

Pada restoran Italia La Pergola tidak memberikan magang terhadap *cook* maupun *cook helper* karena mereka dipekerjakan di restoran tersebut dengan sudah berbekal ketrampilan dari pengalaman kerja mereka saat sebelum bekerja di La Pergola. Para *cook* maupun *cook helper* La Pergola juga ada yang berbekal pendidikan dalam bidang memasak. Mereka mengalami proses pembelajaran setiap hari ketika sedang memasak, mereka belajar secara terus-menerus.

“Iya pasti. Pasti ada pembelajaran setiap hari, setiap mau bikin masakan pasti ada.”
(Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)

“Belajar sendiri, adaptasi mbak. Memberikan arahannya step by step. Itu semua proses mbak. Tidak ada pelatihan yang memang khusus, karena pemasak kan sudah ada *basic* nya. Ya walaupun ada *basic* tapi tetap harus belajar.” (Heru, 18/01/2016 16.00 WIB)

Proses pembelajaran yang dialami *cook* dan *cook helper* berbeda-beda, contohnya Andre ia belajar dari tiap restoran yang sudah pernah tempati. Dari setiap perbedaan yang ia dapat di tempat kerja, ia mendapatkan ilmu baru. Pada saat Andre bekerja di La Pergola, ia pernah mengalami kesulitan dalam memasak. Menu-menu yang ada berbeda dengan yang pernah dimasak di tempat kerja yang sebelumnya. Akan tetapi ia memiliki prinsip bahwa jika ia terus belajar segala kesulitan akan bisa diselesaikan.

“Kalau untuk perbedaan sih, yang pasti di setiap resto ada perbedaannya. *Atmosphere* *kitchennya* juga berbeda-beda. Toh juga *basic* makanannya juga

berbeda-beda. Jadi yang pasti ada pembelajaran yang baru lah.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Pembelajaran dalam diri menurut Andre sangat penting karena akan memberikan manfaat terhadap dirinya sendiri baik di masa sekarang maupun masa mendatang. Ketrampilan memasaknya akan lebih terasah dan pengetahuan dalam memasak akan bertambah. Heru mengatakan bahwa walaupun seorang koki sudah memiliki basic pendidikan dan pengalaman kerja, ia harus tetap belajar karena agar ketrampilan tetap terasah.

“Iya penting, penting sekali. Soalnya kenapa, kan untuk kedepannya kemampuan saya baik atau tidaknya kan dari pembelajaran awal. Kalau dari pembelajaran sejak awal enggak bagus, pasti *endingnya* juga enggak bagus. Pas pembelajaran saya enggak bisa, pasti kebelakangnya juga enggak bisa.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Pembelajaran otomatis akan terjadi setiap hari ketika memasak. Karena saat proses memasak koki akan menyatukan hati, pikiran dan rasa. Sehingga mereka akan fokus terhadap ketiganya, ketiganya saling berhubungan. Memasak dengan hati yang tulus, dengan pikiran karena memasak membutuhkn wawasan dan pengetahuan, dan juga rasa. Jika rasa dari hasil masakan ada yang kurang, maka kita akan mengalami proses pembelajaran untuk memperbaiki masakan di masakan-masakan selanjutnya.

“Kalau pembelajaran perlu, kan kita juga butuh wawasan, pengetahuan menu-menu juga. Kan menu-menu itu berkembang dari satu menu ke menu yang lain, kombinasi dari beberapa menu nanti muncul menu yang lain.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)

Saat ada menu baru, mereka juga berusaha belajar sendiri, jika masih merasa kesulitan mereka bertanya kepada senior mereka yang dianggap lebih memiliki pengetahuan yang banyak, seperti *cook helper* saat mengalami kesulitan ia bertanya dengan *cook*, jika *cook* kesulitan atau lupa aka resep juga bertanya ke sesama *cook*

bahkan sangat tidak menutup kemungkinan untuk bertanya kepada *cook helper*. Para *cook* dan *cook helper* tidak melihat jabatan mereka, mereka belajar bersama-sama dan saling mendukung satu dengan yang lain.

“Iya belajar dari senior dan senior juga belajar dari waktu kan karena sudah terbiasa juga kan.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

“Mungkin pengalaman saya masih kurang, masih harus belajar dari senior.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

6.2 Wisnu : “Kalau *basic* ada, tetapi setiap hari kita menemukan yang baru...”

Wisnu adalah salah satu koki La Pergola yang sudah memiliki ketrampilan memasak makanan Italia, ia memiliki pengalaman dalam bidang tersebut. Wisnu merupakan lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Solo bidang pariwisata. Wisnu mulai bekerja di La Pergola sejak Februari 2014, bisa dikatakan bahwa ia bekerja sejak La Pergola dibuka karena La Pergola didirikan pada Januari 2014, ia sudah menjadi koki di restoran tersebut selama dua tahun. Ketrampilannya semakin bertambah saat ia bekerja di restoran Italia ini.

“Lulus SMK. Iya SMK Sahid Solo. Pertama kerja di Solo, di Solomio, restoran Italia juga. Di sana dua setengah tahun. Terus pindah cabang di Lotus sini ada.” (Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)

Pada restoran La Pergola tidak ada yang namanya senioritas karena semua bekerja bersama-sama dan saling membantu satu dengan yang lain. Tetapi Wisnu merupakan koki senior karena ia bekerja sejak restoran berdiri. Saat pertama bekerja di La Pergola ia tidak terlalu merasa kesulitan karena sudah memiliki bekal dari pengalaman sebelumnya saat bekerja di restoran Italia di Solo. Seiring berjalannya waktu, ia berbagi ilmu yang ia dapat kepada teman-teman di bagian dapur. Dari situ lah sosok Wisnu

mendapatkan pembelajaran, ia mampu mengembangkan ketrampilan memasaknya karena dari pembelajaran setiap hari ia mengolah menu masakan Italia di La pergola. Ia merasa bahwa setiap hari mendapat ilmu yang dapat membuat ketrampilannya memasaknya semakin baik.

“Iya dulunya dari restoran, mungkin hanya pengenalan bahan-bahan lagi sama menu-menu aja. Kalau *basic* memasak sudah ada. Ya paling enggak *basic*nya harus ada ya, terus kalau untuk *skill* itu pasti setiap hari kita menemukan yang baru gitu lho. Setiap hari, kemarin aku bikin pasta seperti ini, hari ini aku bikin lebih enak gitu.” (Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)

6.3 Wulan : “Pertama kali karena memang kebiasaan di rumah sering masak...”

Koki di restoran La Pergola bukan hanya kaum laki-laki saja, ada satu perempuan yang menjadi asisten koki atau biasa dengan sebutan *cook helper*. Wulan merupakan satu-satunya karyawan yang bekerja di bagian dapur. Ia bekerja di restoran tersebut sejak bulan April 2014, dengan kata lain ia sudah hampir dua tahun menggeluti bidang memasak masakan Italia. Sebelumnya Wulan merupakan lulusan Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo (STiPram) dengan bidang produk makanan, ia juga memiliki pengalaman dalam bidang yang sama yaitu memasak di sebuah hotel ternama di Yogyakarta yaitu Inna Garuda. Sebelumnya Wulan telah mengasah ketrampilan memasaknya dalam membuka bisnis kuliner berupa warung lesehan yang biasa digunakan nongkrong anak-anak muda. Akan tetapi, setelah ia bertemu dengan pasangan hidupnya lalu menikah, ia memutuskan untuk tidak melanjutkan usahanya.

“Pendidikan terakhir di perhotelan, dulu AkPram kalau sekarang STiPram, memang spesialisasinya *food product* juga sama dengan bidang saya sekarang. Setelah itu pernah usaha, pernah kerja di hotel juga terus terakhir di sini. Dulu awal selesai saya kuliah saya di restonya hotel Inna Garuda. Tetapi karena saya sudah nikah terus sudah punya anak, terus sudah enggak aktif di sana. Saya punya warung seperti warung lesehan tempat nongkrong sekitar dua tahunan, waktu itu tahun 2010.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

Wulan memiliki hobi memasak, ia senang memasak. Sewaktu kecil ia bercita-cita untuk menjadi koki. Seiring berjalannya waktu, sesuai dengan pendidikan yang telah ditempuh, ia memutuskan untuk bekerja di La Pergola. Berbekal pengalaman dalam bidang memasak yang telah dimiliki ia menekuni ketrampilannya dengan menjadi *cook helper* di La Pergola. Wulan merasa cocok bekerja di restoran tersebut dan serius untuk mengembangkan ketrampilan memasaknya pada restoran Italia tersebut. Walaupun ia merasakan banyak hal dalam memasak yang harus dipelajari, ia sudah memiliki tekad untuk terus belajar.

“Pertama kali karena memang kebiasaan di rumah itu sering masak dulu. Kalau sekarang ya malas mungkin hahaha. Dulu memang suka masak, dulu kalau sewaktu kecil ditanya ingin jadi apa, jawabnya aku ingin jadi koki padahal belum tahu koki seperti apa kerjanya. Tapi berjalannya waktu, saya masuk di perhotelan, kebetulan saya juga spesialisasinya ambil *food product*, di situ hobi sama kemampuan secara pendidikan backgroundnya itu bisa menyatu gitu dan kerjanya juga enggak lepas jauh dari itu. Saya usaha juga kuliner, saat kerja di hotel juga bagian itu, sekarang di restoran bagian itu juga.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

“Enggak, jadi pertama kali jadi *cook helper* dari yang enggak tahu ya kamu harus cari tahu, enggak ada kata enggak tahu dan enggak bisa. Makanya dulu saya awal-awal di sini kalau bekerja ini buku resep selalu ada di saku kalau enggak tahu kita buka, kan harus tahu.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

6.4 Triyanto : “Chef Italia tapi tidak bekerja di sini, yang masak kita orang Indonesia...”

La Pergola memiliki tujuh karyawan di bagian dapur terdiri dari tiga orang *cook* dan empat orang *cook helper*. Triyanto merupakan salah satu *cook helper* yang sudah bekerja di La Pergola selama satu tahun lebih yaitu bekerja sejak bulan Desember tahun 2014. Triyanto memiliki pengalaman dalam bidang memasak karena ia pernah bekerja membuat pizza di salah satu restoran di Yogyakarta. Tapi ia merasakan perbedaan

dengan tempat kerja yang pernah digeluti. Pizza di La Pergola jenisnya berbeda, ia merasakan ketrampilannya lebih terasah saat bekerja di restoran Italia sini.

“Pertama masuk sih masih canggung, masih belum bisa, masih perlu beradaptasi juga. Soalnya temen-temen juga baru, masakannya baru, model dan jenis pizzanya juga ada sedikit perbedaan dengan yang dahulu pernah saya kerjakan. Dulunya juga pembuat pizza tapi di Zango Resto di Ngadinegaran, ini ada perpindahan ke utara sedikit terus ada pertigaan itu masuk sebelah selatan laborat.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

Saat pertama kali bekerja di sini, Triyanto merasa bingung karena mayoritas dari nama menu adalah bahasa Italia. Tetapi saat itu ada pengarahan dari sahabat pemilik La Pergola yaitu Adelio untuk membantu berbagi ilmu tentang resep-resep masakan Italia. Triyanto dan teman-teman bagian dapur diberi pengarahan lalu mereka yang mengolah masakan tersebut dan disajikan ke pelanggan restoran. Triyanto mampu mengembangkan ketrampilannya melalui pembelajaran yang ia dapatkan dengan mempraktekkan memasak makanan Italia.

“*Chef* nya memang orang Italia asli, tapi tidak bekerja di sini, yang masak orang asli Indonesia. Dia cuman bikin menu dan bikin *recipes*, nanti yang mempraktekkan orang-orang kita.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

6.5 Heru : “Ingin mencari ilmu...”

Heru merupakan salah satu *cook helper* di La Pergola, ia tergolong orang baru karena bekerja di restoran selama lima bulan. Ia memiliki pengalaman memasak di kafe-kafe dan restoran-restoran ternama di Yogyakarta. Karena rasa ingin tahunya yang besar, ia mencari ilmu sampai ke Gili Trawangan, Lombok. Di sana ia juga menjadi seorang koki.

“Di Gili Trawangan, Lombok. Saya di sana *cook* juga, ingin mencari ilmu. Terus saya dulu di Lusiver, Kubalibre, Cubic Kitchen sama Zango Resto. Terus juga Indische Coffe, Vandercook.” (Heru, 18/01/2016 16.00 WIB)

Banyak pengalaman yang sudah Heru dapatkan dalam proses memasak masakan Italia setiap hari. Saat ini ia menjadi bagian dari La Pergola dalam menyajikan makanan ke pelanggan. Walaupun sudah banyak pengalaman, ia tetap akan selalu belajar baik belajar dari teman senior maupun dari Adelio di La Pergola. Untuk saat ini ia masih tergolong cook helper baru di La Pergola karena baru bekerja semalam lima bulan, ia masih ingin mencari ilmu dan belajar dari orang yang lebih berpengalaman, ia menganggap semua teman di bagian dapur sudah berpengalaman. Karena jika sudah memiliki banyak pengalaman dan ketrampilan yang baik ia juga ingin memiliki usaha sendiri untuk pekerjaan sampingan agar ketrampilannya lebih berkembang dalam memasak, yang pasti membutuhkan proses yang tidak sebentar dan belajar mencari wawasan serta pengetahuan tentang memasak masakan Italia lebih banyak.

“Ingin mencari ilmu, kalau sudah *expert* kita buka sendiri.” (Heru, 18/01/2016 16.00 WIB)

6.6 Feri : “Ingin mendapat pengalaman baru, belum pernah mencoba di *Italian food...*”

Berbeda dengan koki lain yang ada di restoran La Pergola, Feri merupakan salah satu *cook helper* yang bukan dengan latar belakang pendidikan kuliner, pariwisata ataupun memasak. Feri merupakan lulusan dari sekolah seni ukir, ia pernah mendapatkan beasiswa untuk melanjutkan sekolah seninya tetapi tidak ia gunakan karena telah memutuskan untuk bekerja. Feri memang suka dengan memasak, ia memiliki pengalaman bekerja dalam bidang memasak.

“Saya dulu sekolahnya ukir, seni. Dulu saya malah dapat beasiswa tapi saya tidak ambil. Dulu saya dapat beasiswa di ISI tap enggak saya ambil. Saya pengen kerja.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)

Hobinya dalam memasak mengantarkan Feri untuk bekerja di restoran. Ia memiliki pengalaman bekerja pada restoran Jepang dan kafe-kafe di Yogyakarta. Sekarang ia bekerja di La Pergola sebagai *cook helper*, selama menjadi *cook helper* ia merasakan bahwa ketrampilan yang ia miliki bertambah seiring berjalannya waktu. Banyak pengalaman baru yang ia dapatkan karena sebelum bekerja di La Pergola karena Feri belum pernah mencoba memasak menu Italia sebelumnya. Feri sudah bekerja di La Pergola sejak bulan September 2014, ia sudah mengembangkan ketrampilannya di restoran tersebut selama hampir dua tahun dan berkeinginan untuk terus melanjutkan belajar dan berkembang di restoran tersebut.

“Ada dulu di restoran Jepang, di Oto Bento, di Seturan. Dulu di kafe, Kopi Plus. Saya ingin mendapat pengalaman baru juga, saya kan belum pernah mencoba di *Italian food*. Dulu saya di Kona Kitchen, Galeria. Dulu Japanese. Campuran sih sebenarnya, di sana juga ada Hawaii. Sekarang di sini ya kita berkembang sendiri sebenarnya mbak, jadi harus belajar lagi.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)

6.7 Andre : “Bisa menambah wawasan karyawan itu sendiri...”

Andre merupakan *cook* di restoran La Pergola, ia merupakan salah satu *cook* yang bukan dengan latar belakang pendidikan kuliner, pariwisata ataupun memasak. Andre adalah lulusan bahasa Inggris di perguruan tinggi swasta di Yogyakarta. Andre merasa jurusan pendidikan yang diambil membantu ia dalam komunikasi ditempat kerja yang sekarang digeluti karena di La Pergola tidak jarang untuk menggunakan bahasa Inggris dalam komunikasi sehari-hari, dengan bekal ilmu yang dimiliki Andre membuat ia lebih mudah berkomunikasi, walaupun tidak setiap hari menggunakan bahasa Inggris.

“Dulu ambil Bahasa Inggris, tapi ya cuma sebentar sih. Dulu kan kebetulan saya sekolahnya di sekolah di SMA yang kurang berkualitas, ya cuma ngejar nama sih. Sebenarnya kan D1 sama SMA kan sama saja. Iya, sedikit banyak ada. Kebetulan kan di sini *chef*nya orang luar juga, jadi sedikit membantu juga untuk komunikasinya.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Pengalaman yang dimiliki Andre sesuai dengan bidang yang ia geluti sekarang. Ia memiliki pengalaman dalam bidang memasak di kafe-kafe ternama di Yogyakarta. Andre bekerja di La Pergola sejak bulan Februari 2014, ia termasuk *cook* senior di La Pergola karena sudah sejak awal berdiri La Pergola ia sudah bekerja di restoran tersebut.

“Saya dulu pernah yang pertama dulu di Kids Fun, habis itu di Myozic Café yang di Sagan, terus habis itu di Parsley di Jalan Kaliurang yang di restonya. Restoran yang dulu namanya Osolomio di depan Novotel Solo. Tapi di sana kan enggak terlalu lama terus pindah ke sini.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Andre bekerja sebagai *cook* karena keinginannya sendiri. Ia juga melihat teman-teman bagian dapur lainnya bekerja sesuai dengan keinginan mereka untuk mengembangkan ketrampilan memasak mereka. Menurutnya La Pergola adalah tempat yang tepat untuk melakukan proses pengembangan ketrampilan memasak krena diberi arahan dari orang yang lebih memiliki pengalaman dalam bidang memasak masakan Italia.

“Iya terkadang ada juga yang sesuai keinginannya, ada juga yang sesuai *basic* sekolahnya dulu, ada juga yang otodidak yang diajak temennya saat dulu belum kerja, ada juga yang belajar sehingga dia tahu akhirnya tahu kalau mata pencahariannya di situ.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Di La pergola Andre menjadi koki atau *cook* tiga. Motivasi ia menjadi koki adalah karena ia merasa nyaman. Andre memang memiliki latar belakang pendidikan bahasa Inggris, ia tidak memiliki latar belakang pendidikan bidang memasak. Tetapi ia merasa nyaman menjadi seorang koki, baginya jika sudah merasa nyaman bekerja pun akan lebih menyenangkan. Selain itu Andre juga memiliki pengalaman kerja memasak di restoran-restoran, sehingga hal tersebut membuat ia merasa memang cocok untuk

menjadi *cook* di sebuah restoran dan ingin menambah wawasannya tentang masakan Italia.

“Kan juga bisa menambah wawasan karyawan itu sendiri, juga menambah motivasi juga. Kalau saya sih, saya nyaman jadi koki. Kalau menurut saya kerja apapun kalau nyaman itu menyenangkan, yang paling utama nyaman.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

6.8 Agus : “Saya sebenarnya malah sebelumnya pertama enggak tahu masak...”

La Pergola memiliki tiga orang *cook* yang senior, salah satu diantaranya adalah Agus. Ia menjadi *cook* sudah dua tahun yaitu sejak La Pergola didirikan pada Januari 2014. Agus merangkap karena diberi tanggung jawab untuk menjadi kepala bagian *kitchen*, dengan kata lain bahwa ia sebagai asisten pemilik karena perantara dari ide menu dan resep dari sang pemilik untuk disampaikan ke teman-teman bagian dapur lainnya.

Latar belakang Agus sangat berbeda dengan *cook* dan *cook helper* lainnya. Ia tidak memiliki latar belakang pendidikan pariwisata maupun kuliner. Awal mula ia masuk dapur adalah berawal dari seorang *dish washer* lalu diberi penawaran untuk memasak, pada saat itu ia masih bekerja dengan orang Perancis yang memiliki restoran di Yogyakarta. Dari situ ia baru memiliki pengalaman memasak. Saat ini ia mengembangkan ketrampilan memasaknya di restoran Italia La Pergola.

“Di La Pergola sudah dua tahun. Iya dulu langsung masuk di *kitchen*. Sebelum di sini kan saya juga di restoran. Tapi sekarang restorannya sudah tutup, di restoran Zango, dulu di Ngadinegaran. Sekarang sudah tutup, tetapi dulu juga yang punya orang Perancis. Saya sebenarnya malah sebelumnya pertama enggak tahu masak. Saya masuk di restoran itu dulu jadi *dish washer*.” (Agus, 18/01/2016 19.00 WIB)

Diskusi hasil

Para koki di La Pergola menjalani proses pembelajaran dalam diri agar ketrampilannya semakin baik. Mereka menjalani proses pembelajaran secara langsung dan secara tidak langsung. Proses pembelajaran diri secara langsung meliputi arahan dari Adelio, berbagi ilmu dengan senior dan melalui proses bertanya. Pembelajaran secara tidak langsung mereka dapatkan secara tidak sengaja seperti di saat mengalami kegagalan dalam memasak dan mengalami kesalahan dalam memasak.

Pembelajaran dalam diri sangat penting karena akan memberikan manfaat terhadap dirinya sendiri baik di masa sekarang maupun masa mendatang (Kumpikaite 2008). Para *cook* dan *cook helper* La Pergola mengalami pembelajaran setiap hari ketika memasak masakan di dapur. Ketrampilan memasaknya akan lebih terasah dan pengetahuan dalam memasak akan bertambah. Heru mengatakan bahwa walaupun seorang koki sudah memiliki basic pendidikan dan pengalaman kerja, ia harus tetap belajar karena agar ketrampilan tetap terasah (Brien 2010).

Pembelajaran otomatis akan terjadi setiap hari ketika memasak (Gondim & Mutti 2011). Karena saat proses memasak koki akan menyatukan hati, pikiran dan rasa. Sehingga mereka akan fokus terhadap ketiganya, ketiganya saling berhubungan. Memasak dengan hati yang tulus, dengan pikiran karena memasak membutuhkan wawasan dan pengetahuan, dan juga rasa. Jika rasa dari hasil masakan ada yang kurang, maka kita akan mengalami proses pembelajaran untuk memperbaiki masakan di masakan-masakan selanjutnya.

Saat ada menu baru, mereka juga berusaha belajar sendiri, jika masih merasa kesulitan mereka bertanya kepada senior mereka yang dianggap lebih memiliki pengetahuan yang banyak (Kumpikaite 2008), seperti *cook helper* saat mengalami

kesulitan ia bertanya dengan cook, jika cook kesulitan atau lupa aka resep juga bertanya ke sesama cook bahkan sangat tidak menutup kemungkinan untuk bertanya kepada cook helper. Para *cook* dan *cook helper* tidak melihat jabatan mereka, mereka belajar bersama-sama dan saling mendukung satu dengan yang lain.

Dalam kajian terdahulu dibahas tentang pembelajaran yang secara langsung maupun secara tidak langsung dialami para karyawan atau juru masak. Begitu juga yang terdapat di restoran La Pergola. Saat mereka bekerja setiap hari pasti mengalami pembelajaran, mulai dari mereka mengingat resep sampai saat mereka mereka mengolah masakan setiap hari dengan menjaga cita rasa dan otentik dari masakan Italia.

Pengarahan tentang tata cara memasak dilakukan oleh sahabat pemilik La Pergola yaitu Adelio. Di merupakan seorang *chef* di negara asalnya yaitu Italia (Brien 2010). Tetapi ia tidak bekerja untuk La Pergola, ia hanya membantu sang pemilik La Pergola yaitu Adrian untuk berbagi ilmu *chef*nya kepada koki-koki yang ada di La Pergola. Adelio dianggap senior karena pengalamannya sebagai *chef* di Italia (Brien 2010). Adelio selalu memberikan arahan kepada koki-koki pada saat di awal mereka masuk kerja di La Pergola.

Para koki di La Pergola menjalani proses pembelajaran dalam diri agar ketrampilannya semakin baik. Mereka menjalani proses pembelajaran secara langsung dan secara tidak langsung (Gondim & Mutti 2011). Proses pembelajaran diri secara langsung meliputi arahan dari Adelio, berbagi ilmu dengan senior dan melalui proses bertanya. Pembelajaran secara tidak langsung mereka dapatkan secara tidak sengaja seperti di saat mengalami kegagalan dalam memasak dan mengalami kesalahan dalam memasak.