

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang operasional dapur di Grand Tjokro Hotel Bandung yang dilatar belakangi oleh kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh dapur Grand Tjokro Hotel Bandung, maka penulis ingin mengembangkan data serta analisis yang lebih efisien dengan menggunakan informasi yang didapatkan oleh peneliti sehingga dapat menghasilkan pembahasan yang informatif. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu, penulis melakukan pengumpulan data dengan melakukan *On The Job Training (OJT)* selama 9 bulan di Hotel Grand Tjokro Bandung serta melakukan wawancara dengan informasi kunci yaitu, *Chef de Partie (CDP) Pastry* dan *Sous Chef Kitchen* dan informasi pendukung seperti para *trainee*. Wawancara ini dilakukan agar mengetahui standar operasional yang berlaku di Grand Tjokro Hotel Bandung. Diharapkan hasil penelitian ini dapat di terima baik oleh masyarakat.

Kata Kunci : *Pastry, Kitchen*, Operasional Dapur