

ABSTRAK

Industri perhotelan memiliki peran penting dalam menunjang sektor pariwisata sekaligus membuka peluang kerja di berbagai bidang, termasuk kuliner. Salah satu bagian yang berperan langsung dalam mendukung pelayanan makanan di hotel adalah *Pastry Department*. Tugas Akhir ini membahas implementasi kerja dan upaya peningkatan kinerja di *Pastry Department* Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago berdasarkan hasil praktik kerja magang selama 12 bulan. Fokus pembahasan meliputi sistem operasional harian, penjadwalan kerja, produksi sesuai *Banquet Event Order* (BEO), serta koordinasi antar-department. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa operasional di *Pastry Department* telah berjalan cukup baik, namun masih ditemukan kendala dalam efisiensi penjadwalan kerja, terutama setelah adanya pengurangan jumlah *trainee*. Upaya efisiensi dilakukan melalui penyesuaian jadwal kerja, pembagian tugas lebih merata, serta koordinasi yang lebih intensif antar anggota tim. Melalui praktik ini, penulis memperoleh pengalaman langsung dalam industri serta meningkatkan keterampilan teknis dan non-teknis.

Kata Kunci: *Pastry Department*, implementasi kerja, efisiensi kerja, penjadwalan kerja, praktik kerja lapangan.