

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN.....	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>iv</i>
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING LAPANGAN MAGANG	<i>v</i>
KATA PERNYATAAN	<i>vi</i>
KATA PENGANTAR	<i>vii</i>
ABSTRAK	<i>ix</i>
ABSTRACT.....	<i>x</i>
DAFTAR ISI.....	<i>xi</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>xiii</i>
DAFTAR TABEL.....	<i>xiv</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xv</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah dan Solusi.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Penjadwalan Kerja.....	3
BAB II PROFIL ORGANISASI.....	<i>5</i>
2.1 Kajian Teori	5
2.1.1 Implementasi Kerja di Industri Perhotelan	5
2.1.2 Efisiensi Kerja di Divisi <i>Food and Beverages Product</i>	5
2.1.3 <i>Pastry Departement</i>	6
2.2 Gambaran Umum Courtyard by Marriott Bandung Dago	7
2.3 Struktur Organisasi dan Tata Kelola Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago	9
2.3.1 Struktur Organisasi Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago	9
2.3.2 Jobdesk Food and Beverages Product Courtyard by Marriott Bandung Dago	10
2.4 <i>Pastry Department</i> di Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago	11
2.5 Deskripsi Pekerjaan	11

BAB III ANALISIS PEKERJAAN	13
3.1 Analisis Sistem Kerja di <i>Pastry Department</i>	13
3.2 Gambaran Sistem Saat Ini	13
3.2.1 Sistem Penjadwalan dan Operasional di <i>Pastry Department</i> Courtyard by Marriott Bandung Dago	13
3.2.2 Sistem Produksi Berdasarkan BEO (<i>Banquet Event Order</i>)	15
3.2.3 Sistem Pelaksanaan <i>Breakfast, Lunch, dan Dinner</i> Setiap Harinya di Hotel	16
3.2.4 Koordinasi Dengan Departemen Lain	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Hasil Akhir (Luaran)	18
4.2 Kendala dan Solusi Saat Praktik Kerja Magang di <i>Pastry Department</i> Courtyard by Marriott Bandung Dago	18
BAB V PENUTUP	20
5.1 Kesimpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22