

ABSTRAK

Industri perhotelan sangat penting dalam mendukung pariwisata, dan bagian *Food and Beverage (F&B)* merupakan kunci dalam memberikan pelayanan yang baik. Khususnya pada pastry departemen yang bertanggung jawab untuk membuat roti, kue, hingga makanan penutup yang berkualitas. Magang di pastry departemen di Hotel De Braga by Artotel mendapatkan kesempatan kepada penulis untuk terlibat langsung dalam semua aspek pembuatan pastry, mulai dari penyiapan bahan hingga penyajian produk. Tujuan penelitian ini untuk menuliskan seperti apa pekerjaan di area pastry, dan membahas semua peralatan yang digunakan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produksi mengikuti prosedur, tetapi terdapat masalah keterbatasan peralatan yang dapat mempengaruhi kualitas produk. Disarankan untuk menambah dan perawatan rutin peralatan untuk mendukung produksi.

Kata Kunci: Perhotelan, Magang, Pastry, Peralatan kerja