

ABSTRAK

Food and Beverage merupakan department dihotel yang bertugas menyediakan dan mengolah makanan dan minuman untuk para tamu hotel. food and Beverage Produk adalah bagian yang bertanggung jawab dalam pembuatan appetizer, soup, maincourse dan makanan pendamping lainnya. Penerapan operasional sangat penting dalam kelancaran hotel, hal ini bertujuan agar setiap karyawan dan trainee dapat menjalankan tugas dengan baik serta memahami dan mengetahuinya untuk memperlancar operasional kerja di hotel dalam melayani kebutuhan tamu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tinjauan operasional Food and beverages produk di hotel courtyard by marriott bandung. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi, interview dan dokumentasi kemudian dianalisis dengan memberikan kesimpulan dan saran menurut penulis. Hasil penelitian adalah standar operasional mengenai penyimpanan bahan makanan kering dan basah dan penerapan.

Kata Kunci: Food and beverages produk, Standar operasional, Dapur