

ABSTRAK

Laporan tugas akhir ini membahas implementasi kinerja Cook Helper dalam menangani breakfast di Hotel Crowne Plaza Bandung. Kegiatan magang dilaksanakan selama dua semester pada Divisi Hot Kitchen, dengan fokus utama pada alur kerja breakfast yang terdiri dari briefing, persiapan, pelayanan stall dan buffet, hingga penutupan dan evaluasi. Penulis terlibat dalam berbagai tugas seperti menyiapkan condiment, menjaga stall omelette dan shawarma, serta melakukan general cleaning. Metode yang digunakan adalah observasi langsung dan praktik lapangan berdasarkan standar operasional hotel. Hasil magang menunjukkan peningkatan keterampilan teknis, pemahaman terhadap alur kerja dapur profesional, serta penguatan soft skill seperti kerja tim dan manajemen waktu. Selain itu, penulis turut berkontribusi dalam efisiensi operasional harian dan menunjukkan kemampuan adaptasi pada lingkungan kerja yang dinamis. Magang ini membekali penulis dengan pengalaman nyata yang relevan dengan dunia industri perhotelan, khususnya dalam bidang food production.

Kata Kunci: Cook Helper, Hot Kitchen, Breakfast, Hotel, Dapur Profesional