

ABSTRAK

Industri perhotelan terdapat beberapa departemen, salah satunya departemen *Food and Beverage* dimana departemen ini bertugas untuk menyajikan makanan dan minuman untuk tamu. *Kitchen* merupakan suatu ruangan khusus yang digunakan untuk mengolah, memproses, dan memasak makanan. Teknik analisis yang di gunakan oleh penulis yaitu yang pertama adalah teknik analisis deskriptif dan analisis swot. Terdapat beberapa jabatan didalam *kitchen* salah satunya adalah *Cook Helper*. Peran *Cook Helper* di *kitchen* menjadi bagian yang tak kalah penting dalam meningkatkan kinerja *section* tersebut yakni *preparation product* sesuai dengan arahan *cook* dan atasan, membantu *commis* mengolah dan memproses bahan makanan yang akan digunakan untuk keperluan memasak, membantu menjaga kebersihan area dan kebersihan *utility, utensil, dan equipment*.

Kata Kunci :Peran, *Cook Helper, Main Kitchen*.



ABSTRACT

The hospitality industry has several departments, one of which is the Food and Beverage department where this department is in charge of serving food and beverages to guests. Kitchen is a special room that is used to process, process, and cook food. The analytical technique used by the author is the first is descriptive analysis technique and swot analysis. There are several positions in the kitchen, one of which is Cook Helper. The role of the Cook Helper in the kitchen is no less important in improving the performance of the section, namely product preparation in accordance with the cook's and superiors' directions, helping commis process and processing food ingredients that will be used for cooking purposes, helping to maintain area cleanliness and cleanliness of utilities, utensils, and equipment.

Keywords: Role, Cook Helper, Main Kitchen

