ABSTRAK

Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverages Product* yang khusus menangani/membuat kue , *cake*, *cookies*, *pastries*, *chocolate*, *pudding* dan aneka *dessert* lainnya.
pengolahan dan penyajian makanan yang di olah dengan baik di sajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak belum tentu menarik perhatian orang.Oleh karena itu timbulnya keinginan mencicipi makanan sangan di pengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut.Tujuan penelitian kertas karya ini adalah untuk memperluas pengetahuan tentang penerapan standart pada pengolahan individual *cake* di *pastrykitchen* JW Marrtiott Hotel Surabaya, dan menambah informasi tentang hotel JW Marriott Surabaya. Pembuatan kertas karya ini menggunakan cara pengumpulan data dengan mengambil data dari website resmi Hotel JW Marriott Surabaya, mewawancarai pembimbing lapangan, terjun langsung dalam kegiatan di Hotel JW Marriott Surabaya, studi literatur yang mendukung teori tentang penerapan pengolahan individual cake di *pastry* kitchen JW Marriott Hotel Surabaya dan untuk menemukan penyelesaian terhadap masalah yang muncul.

Kata kunci : *Food and Beverage Product*, proses produkai *cake* di *pastry kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya.