

BLACK CANYON COFFEE & EATERY



**BLACK
CANYON
COFFEE**

BLACK CANYON COFFEE&EATERY

• ABOUT US

แบล็คแคนยอน ก่อตั้งขึ้นโดย บริษัท แบล็คแคนยอน (ประเทศไทย) จำกัด เมื่อ ปลายปี พ.ศ. 2536 เพื่อให้บริการกาแฟคุณภาพสูง และอาหารนานาชาติ

กาแฟ แบล็คแคนยอน เริ่มต้นจากการคัดสรรและเลือกใช้กาแฟคุณภาพสูง จากโครงการหลวงถึง 70% ในขณะที่อีก 30% เป็นกาแฟที่นำเข้ามาจากแหล่งผลิตที่มีชื่อเสียงของโลก



BLACK CANYON COFFEE&EATERY

และยังบริการอาหารหลากหลายรายการทั้งสไตล์ตะวันตก อาทิ ซุป สลัด สเต็ก แชนวีซ พาสต้า หรืออาหารยอดนิยมของชาวเอเชีย อาทิ ข้าวผัด และก๋วยเตี๋ยวต่าง ๆ รวมทั้งอาหารขึ้นชื่อของไทย อาทิ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเขียวหวานไก่ ยำต่างๆ ส้มตำแอปเปิ้ล ฯลฯ รวมถึงศิลปะการผสมผสานอาหารตะวันตกและตะวันออกเข้าด้วยกันอย่างกลมกลืน ในลักษณะของ **Fusion Foods** อาทิ พาสต้าต้มยำกุ้ง พาสต้าแกงเขียวหวานไก่ พาสต้าชีสมาทะเล ฯลฯ



INTERNSHIP
INTERNSHIP
INTERNSHIP



**BLACK
CANYON
COFFEE**

BLACK CANYON COFFEE&EATERY

สถานที่ฝึกงาน : black canyon สาขาเซ็นทรัลพลาซ่า แจ้งวัฒนะ



BLACK CANYON COFFEE&EATERY

• Responsibility

รอบการให้บริการ	เวลา	รายละเอียดงาน
การเปิดรอบการขาย	10:00	เปลี่ยนน้ำมันเตาทอด เปิดเตาทอดเตรียมไว้ เต็มชอสต่าง ๆ หั่นผักต่าง ๆ เต็มให้เต็มบล็อก เช็ด ภูชั้นวางของ นำของสดมาเติมในตู้ให้เต็ม
การเปิดบริการอาหาร	11:00	ทำอาหารตามออเดอร์ที่ลูกค้าสั่งให้ได้มาตรฐานของบริษัท
การปิดรอบการขาย	21:30	ล้างจานใส่เครื่องอบจาน ล้างขวดใส่เครื่องปรง นำโหลเก็บอาหารแห้งเข้าตู้ เช็ดทำความสะอาดเคาเตอร์ ล้างอุปกรณ์ ทำอาหารเก็บให้เรียบร้อย ดึงปลั๊กเตาทอดและไมโครเวฟ ทำความสะอาดพื้น เก็บชอสผัดต่าง ๆ ใส่ตู้เย็น

BLACK CANYON COFFEE&EATERY



การเปิดรอบการขาย

BLACK CANYON COFFEE&EATERY

การเปิดบริการอาหาร



BLACK CANYON COFFEE&EATERY

หน้าเตาผัดอาหาร



BLACK CANYON COFFEE&EATERY

การทำความสะอาดระหว่างวัน



BLACK CANYON COFFEE&EATERY

การปิดรอบการขาย



BLACK CANYON COFFEE&EATERY

การปิดรอบการขาย



BLACK CANYON COFFEE&EATERY

สรุปผลการปฏิบัติงาน

ด้านสังคม

- มิตรภาพ
- การเสียสละ

ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้ระบบการทำงาน
- ได้ประสบการณ์

ด้านปฏิบัติ

- ระเบียบวินัย
- การควบคุมอารมณ์

BLACK CANYON COFFEE&EATERY

ปัญหาในการปฏิบัติงานและ แก้ไข้ปัญหา

เป็นการปฏิบัติงานจริงเป็นครั้งแรก จึงทำให้ยังทำงานไม่คล่องแคล่ว
และไม่เต็มที่

การปฏิบัติงานด้านการบริการ ต้องเรียนรู้และปฏิบัติตามขั้นตอน
การบริการ เนื่องจากมีผลในด้าน **SPEC** เกี่ยวกับมาตรฐานของ
ร้าน

การปฏิบัติงานด้านครัว ต้องเรียนรู้การตกแต่งจานอาหาร การใช้
เครื่องมือที่ไม่เคยใช้ จึงต้องใช้เวลาในการศึกษาวิธีการใช้ และจดจำ
สูตรอาหารต่าง ๆ

BLACK CANYON COFFEE&EATERY

ข้อเสนอแนะ



ควรมีการเตรียมตัว ก่อนเข้ามาฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ โดยหารายละเอียดเกี่ยวกับระบบและกระบวนการทำงานเพื่อที่จะได้ปรับตัวให้เข้ากับการทำงาน



การจัดพนักงานเข้าปฏิบัติงานถือเป็นเรื่องสำคัญมาก ดังนั้นจึงจะต้องจัดสรรพนักงานให้เพียงพอต่อจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการหากพนักงานไม่เพียงพอจะไม่สามารถดูแลลูกค้าได้ตามมาตรฐานที่ร้านกำหนด

เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดซุป (Soups)



หมวดสลัด (Salads)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดแซนวิช (Sandwiches)



หมวดมังสวิรัต (Vegetarian)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดสเต็ก (Steak)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดอาหารทานเล่น (Appetizers)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดอิตาเลียนพาสต้า (Pasta)

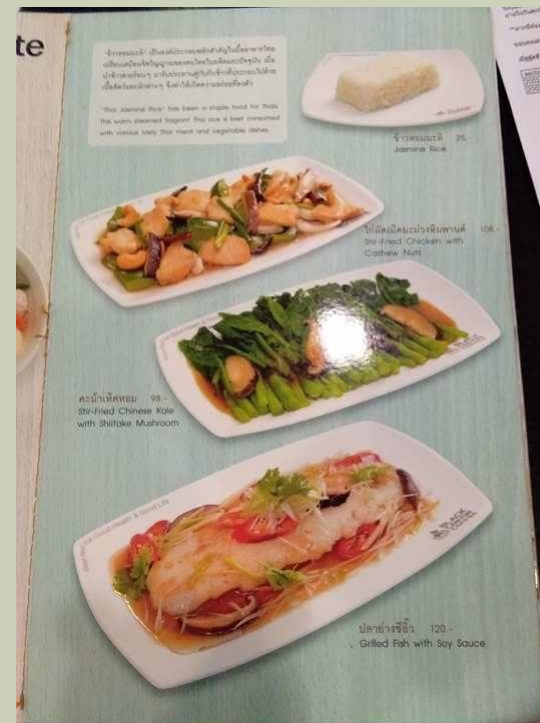


หมวดยำ (Spicy Salads)



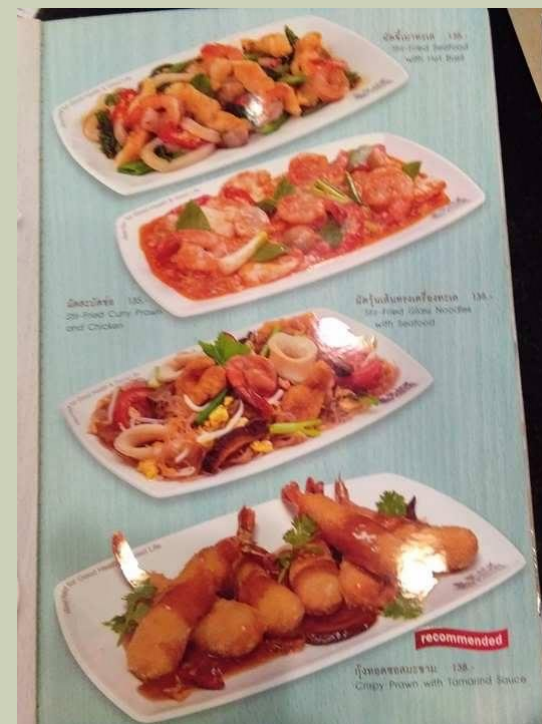
เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดกับข้าว (A La Carte)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดกับข้าว (A La Carte)



หมวดก๋วยเตี๋ยว (Noodles)



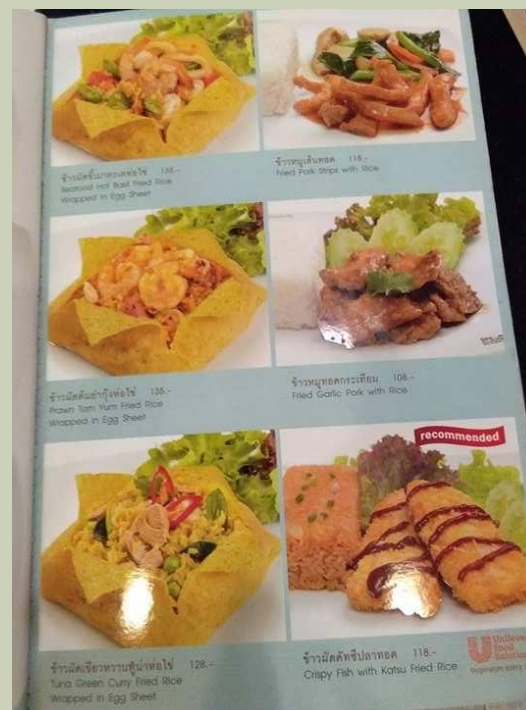
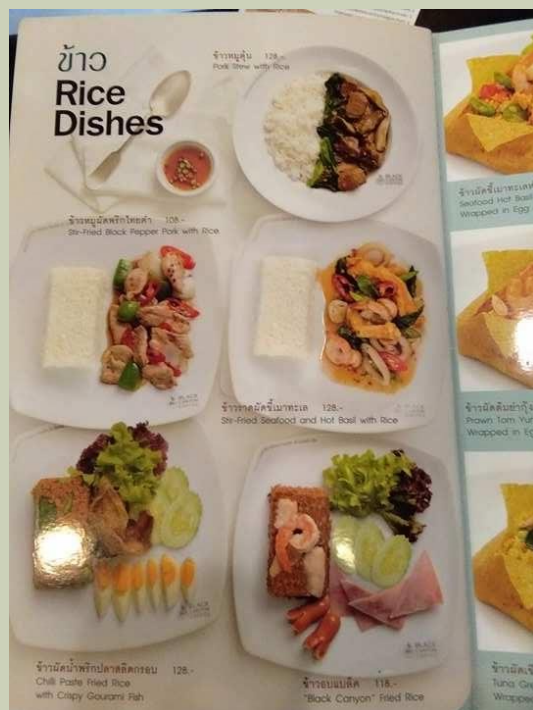
เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดข้าว (Rice Dishes)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดข้าว (Rice Dishes)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดอาหารชุด (Set Menu)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดขนมหวาน (Desserts)



เมนูต่าง ๆ ในร้าน

หมวดไอศกรีม (Ice Cream)



จบการนำเสนอ