

แซง - เอ - วัล

SAINT EPOULE

by **y**amazaki



### ประวัติความเป็นมาของบริษัท

บริษัท ไทยยามาซากิ จำกัด ซึ่งบริษัทแม่ที่ประเทศญี่ปุ่น ได้ก่อตั้งเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2491 โดย คุณโทจуро อิชิโมะ บริษัท ยามาซากิ เบคกิ้ง จำกัด เริ่มจากความคิดที่จะให้บริการสินค้าที่ราคาถูก สดใหม่ ใช้วัตถุดิบคุณภาพดี โดยบริษัทฯ ได้ก่อตั้งหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งในเวลานั้นที่ประเทศญี่ปุ่นประสบปัญหาขาดแคลนอาหารเป็นอย่างมาก จากความคิดดังกล่าว จึงทำให้บริษัทฯ คือผู้นำในการใช้เครื่องจักรที่มีความทันสมัย และพัฒนาการอื่นล้ำหน้า โดยนำเข้าจากทวีปยุโรปและอเมริกาเหนือมาใช้เพื่อการผลิตขนมในปี 2524 บริษัท ยามาซากิ เบคกิ้ง จำกัด ได้ทำการเปิดสาขาในต่างประเทศเป็นครั้งแรก โดยเปิดเป็นร้านขนมอบ (ผลิตและจำหน่าย) ที่ห้าง มิตรซูโกะชิ ในฮ่องกง ยามาซากิ

ประวัติความเป็นมาของบริษัท ต่อ  
ประเทศญี่ปุ่นยังได้นำเทคโนโลยีที่ได้รับการถ่ายทอดจากทางยุโรปและอเมริกามาใช้ และด้วย  
ประสบการณ์ที่สั่งสมมาทางบริษัทฯ จึงนำเสนอวัฒนธรรมการรับประทานขนมปังสู่ภูมิภาคเอเชีย  
ตะวันออกเฉียงใต้  
ในปี 2527 ขยายเข้าสู่ประเทศไทย ในนามของ บริษัท ไทยยามาซากิ จำกัด ได้ความนิยม  
และขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง



## การเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกสหกิจ

- ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับร้านที่จะออกฝึกสหกิจ
- ศึกษาเกี่ยวกับการทำขนมปัง
- เตรียมความพร้อมในเรื่องของสภาพร่างกายของตัวเอง
- เตรียมความพร้อมทางด้านจิตใจ
- เข้าอบรม ณ บริษัท ไทย ชามาซึกิ จำกัด เรื่อง หลักสูตรปฐมนิเทศพนักงานใหม่ ตั้งแต่เวลา 9.00 น. ถึง 17.00 น.

- สถานที่ตั้งบริษัท

ร้าน แซง เอ ตัวล มาช ยามาซากิ (Saint Etoile by Yamazaki) สาขาเซ็นทรัลบางนา ชั้น  
2 ถนนบางนา-ตราด บางนา กรุงเทพฯ บางนา 10260

สำนักงานใหญ่

ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 1126/2 อาคารวานิช 2 ชั้น 15 ห้อง 1503-1504

ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 เบอร์โทรศัพท์

02-2558510

โรงงานไทยยามาซากิตั้งอยู่ที่ 9/66 หมู่ 5 ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลอง  
หลวง จังหวัดปทุมธานี Frozen Dough ผลิตแป้งแช่แข็งสำเร็จรูปส่งสาขาทั่วประเทศ เช่น พายชนิด  
ต่างๆ สีน้คำโปรโมชันตามฤดูกาล เป็นต้น Bread & Cake ผลิตสินค้าน้ำสำเร็จรูปส่งสาขาทั่วประเทศ เช่น  
โตร่าซากิ โดฟูกุ เค้ก เป็นต้น

วิสัยทัศน์ และพันธกิจ

มุ่งเน้นส่งเสริมสินค้าที่มีคุณภาพและบริการที่ดีที่สุดให้กับลูกค้าทุกวัน ซึ่งคำนึงถึงความปลอดภัยของ  
อาหารและสุขอนามัยที่ดีเป็นสำคัญ



- ความสัมพันธ์ระหว่างลูกค้า พนักงานและบริษัท

เมื่อพนักงานผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและการบริการที่ประทับใจแก่ลูกค้า ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการของเราอยู่สม่ำเสมอ ส่งผลให้บริษัทมีกำไรมากขึ้น เมื่อบริษัทมีกำไรมากขึ้น การจ่ายค่าตอบแทนต่างๆทั้งในรูปแบบของตัวเงินและไม่ใช้ตัวเงินแก่พนักงาน ส่งผลให้พนักงานมีแรงจูงใจในการทำงานให้กับบริษัทเมื่อพนักงานมีแรงจูงใจในการทำงานที่ดี จะส่งผลให้คุณภาพของสินค้าและบริการที่น่าประทับใจ

• ข้อคิด: ลูกค้าคือบุคคลที่สำคัญที่สุด ที่มาเยือนเราในสถานที่นี้ เรามีได้พึ่งเรา เราต่างหากที่จำเป็นต้องพึ่งเขา เขามีได้มาขัดจังหวะการทำงานของเรา หากแต่การรับใช้เขา คือ “วัตถุประสงค์ของงานเรา” เขามีใช้บุคคลภายนอก แต่เขาเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจเราที่เดียว ในการรับใช้เขานั้น เราได้ช่วยอะไรเขาเลย เขาต่างหากเป็นฝ่ายช่วยเหลือเรา โดยให้โอกาสแก่เราที่จะได้รับใช้เขา!!

- கடமுதர்முடகாຂອງສິນຄ້າສໍາຫຼັບຄູກຄ້າ

  1. ຂນມອບຮ້ອນສົດໃຫ້ທຸກວັນ
  2. ໄມ່ໄສ່ສໍາຮັກນູດ
  3. ສິນຄ້າຫລາກຫລາຍ

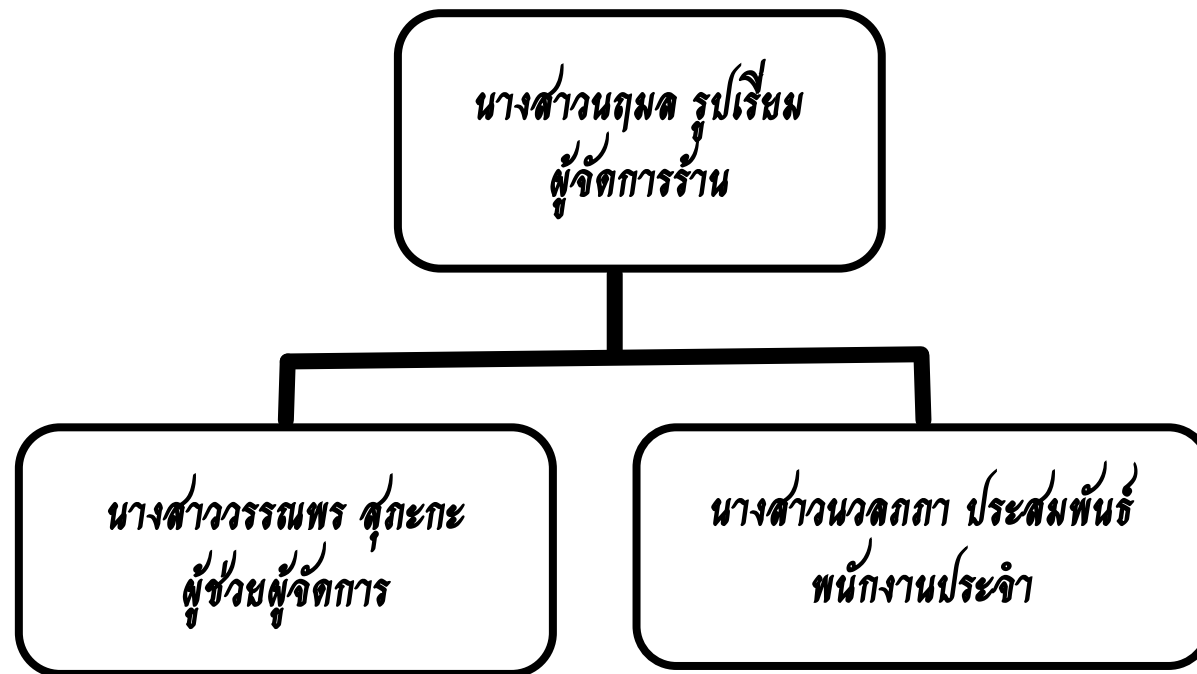


## ภาพลักษณ์ที่ดีของพนักงาน

- ✓ รูปลักษณ์ Appearance ลักษณะภายนอกที่มองเห็นด้วยตาเปล่า เช่น รูปร่างหน้าตา การแต่งกาย เป็นต้น
- ✓ บุคลิกภาพ Personality คุณลักษณะเฉพาะของบุคคล ที่บ่งบอกความแตกต่างระหว่างบุคคล ได้แก่ กิริยาท่าทาง , น้ำเสียง , การพูด , ลักษณะนิสัย , รูปแบบของความคิด , ค่านิยม , ความสนใจ และความสามารถในการปรับตัว เป็นต้น
- ✓ บุคลิกภาพภายนอก คือ สิ่งที่สามารถได้ชัดเจน หรือสัมผัสได้ การปรับปรุงแก้ไข ทำได้ง่าย และสามารถเห็นผลได้ทันที กิริยาท่าทาง การเดิน นั่ง การใช้สายตา การแสดงออกทางสีหน้า การใช้น้ำเสียง การเลือกใช้คำพูด
- ✓ บุคลิกภาพภายใน คือ สิ่งที่อยู่ภายในจิตใจ หรืออุปนิสัยที่มองไม่เห็น สัมผัสไม่ได้ แก้ไขได้ยาก ทางจิตใจ อารมณ์ ความรู้สึกทางสติปัญญา และทางสังคม



โครงสร้างการบริหารของร้านแซง เอ ตัวล นาย ยามาซากิ  
(Saint Etoile by Yamazaki)  
สาขาเซ็นทรัลพลาซ่า ชั้น 2





รูปแบบร้านเซง เอ ทัวค

เน้นสินค้าสไตล์ยุโรป ชีส ไส้กรอก ผีเสื้อธรรมชาติ เน้นกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติ

เซง - เอ - ทัวค  
**SAINT ETOILE**  
by Yamazaki



## การปฏิบัติและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

- ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย  
ทอตโตนท์ ทำแปรรูปภาพ ขึ้นรูปขนม แต่งหน้าขนม

### ■ ทอตโตนท์

- โตนักรังค์ซุ่มซ็อคโกแลต, โตนักรังค์คุดกน้ำตาลไอซิ่ง, โตนัทเพรทเซิลซุ่มไอซิ่งเห็ดรัม, เตนิสโตนัทคุดกน้ำตาลไอซิ่ง, โตนัทคิตส์ปีบไส้คัสตาร์ดโตนัทไส้เคอร์รี่หมู, โตนัทโฮเมคแฮมไข่, โตนัทไก่บารบีคิว

### ■ แปรรูปภาพ

- ทำขนมปังคัสตาร์ดแฮม คัสตาร์ดเห็ด
- ทำขนมปังต้มเบิ้ลชีส
- โทลซูการ์โทล

## การปฏิบัติและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ต่อ

### ■ ชั้นรูปขนม

- ขนมปังใบเตยถั่วแดงขนมปังไส้ถั่วแดง
- ขนมปังไฟว์เกรน
- ขนมปังไส้ถั่วแดงเม็ดใหญ่

### ■ แต่งหน้าขนม

- วาฟเฟิลช็อกโกแลตโรยเมล็ดแอมมอนต์
- ขนมปังหมูหยอง
- โครเนตครีมนม
- ครัฟฟองค์ไข่เค็ม
- แต่งหน้าขนม ครัฟฟองค์ช็อกโกแลต, ส้มประตาคิดส์, ช็อคสแน็ค
- เทนีส้มคูเบอร์รี่ เทนีส้มน้ำผึ้ง เทนีสช็อกโกแลต
- โดนัทนม
- มัฟฟินช็อกโกแลตและมัฟฟินวนิลา
- พายส้มประตและพายลูกตาล พายแอปเปิ้ล
- พุดดิ้งทาร์ต
- ขนมปังไส้มันเทศ

# ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกสหกิจ

## ด้านสังคม

ได้เรียนรู้ในการที่จะทำงานร่วมกับผู้อื่น การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานการมีสัมมาคารวะกับผู้ใหญ่และปฏิบัติตามกฎ  
ข้อบังคับของร้านอย่างเคร่งครัด ได้ฝึกความอดทน ฝึกการมีระเบียบวินัย การเข้า-ออกงานตรงต่อเวลา

## ด้านทฤษฎี

ได้เรียนรู้ถึงกฎระเบียบและข้อบังคับในการทำงาน  
ได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานต่างๆภายในร้าน  
ได้เรียนรู้การใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือต่างๆ ที่แตกต่างจากที่เคยเรียนในห้องเรียน



## ด้านปฏิบัติ

ได้ลงมือปฏิบัติในการทำงานจริง  
ได้ฝึกการเข้า - ออกงานตามเวลาที่ได้กำหนดไว้  
ได้ความละเอียดและความรอบคอบในการทำงาน  
ได้ฝึกทักษะการทำงานให้เร็วขึ้น

# ปัญหาและข้อเสนอนะ

## □ ปัญหา

- การทอดโดนัทหากนำโดนัทที่ออกจากตู้สตริม ลงไปทอดทันที จะทำให้โดนัทที่ทอดออกมาเสร็จแล้ว หน้ายุบลง แก้ปัญหาได้โดยการพักโดนัทที่นำออกมาจากตู้สตริมเป็นเวลาประมาณ 20 นาที ค่อยนำลงทอด
- การทอดโดนัทแล้วสีที่ได้ออกมาของโดนัทไม่สม่ำเสมอ เมื่อได้เรียนรู้จึงทำให้โดนัทที่ทอดออกมามีสีที่สม่ำเสมอ
- การออกแป้งคลายเย็น วางแป้งที่เป็นก้อนติดกัน เมื่อแป้งเข้าตัวแล้วจะทำให้แป้งติดกัน
- การทำโดนัทน้ำตาลไอซิ่ง แล้วไอซิ่งละลาย
- โดนัทชุบช็อคโกแลตแล้วช็อคโกแลตไม่แข็งตัว แก้ปัญหาได้โดยการรอให้โดนัทเย็นก่อนจึงค่อยนำไปชุบช็อคโกแลตแล้วนำเข้าแช่เย็น
- การทอดโดนัทแฮมไข่, โดนัทไก่บาร์บีคิว แล้วเกิดการระเบิดขึ้น สาเหตุมาจากการที่ปัดรอยแป้งไม่สนิท หรือแป้งอืดมากเกินไป
- การออกแป้งคลายเย็นแป้งในปริมาณที่มากเกินไปทำให้แป้งไม่ทัน ควรแช่เย็นอีกครั้งหนึ่งไว้ เมื่อบั๊นของเก่าเสร็จแล้วค่อยนำออกมาปั้งต่อจะได้ทำให้แป้งไม่เสีย

## ปัญหาและข้อเสนอแนะ ต่อ

### □ ข้อเสนอแนะ

- อยากให้ร้านมีพื้นที่มากยิ่งขึ้นเพื่อสะดวกต่อการใช้เดิน และมีตู้เก็บแป้งมากขึ้น เพราะบางทีที่เก็บแป้งก็ไม่พอออกขาย ทำให้สามารถนำแป้งเข้าร้านได้น้อย ทำให้ขนมบางชนิดไม่พอขาย เนื่องจากแป้งหมด
- จัดหาพนักงานเพิ่ม เนื่องจากพนักงานฝ่ายผลิตมีไม่เพียงพอทำให้การผลิตขนมล่าช้าและไม่เพียงพอต่อการจำหน่าย



แซง - เอ - ตั้วล  
**SAINT ETOILE**  
by yamazaki























โอบอ้อม

ขอบคุณ ครับ

