



LOVE ALL. SERVE ALL.

ประวัติความเป็นมา



14 มิถุนายน 2514 Hard rock café ถือกำเนิดขึ้นเป็นแห่งแรก ณ บริเวณ Hyde park corner กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ จากการรวมตัวของ ไอแซค ไทเกรท และ ปีเตอร์ มอร์ตัน 2 หนุ่มชาวอเมริกัน ซึ่งมีความตั้งใจจะเปิดร้านอาหาร สไตล์อเมริกันบริการอาหารดี มีคุณภาพ จำหน่ายแก่บุคคลทั่วไป Hard rock café จึงกลายเป็นร้านอาหารอเมริกันแห่งแรก และแห่งเดียวในยุโรปที่เป็นศูนย์กลางของดนตรี Rock n roll และสามารถบริการลูกค้าได้อย่างทั่วถึงทุกระดับชั้น Hard rock café ตระหนักถึงความสำคัญในด้านชื่อเสียงเป็นอันมาก ดังนั้นทุกครั้ง ที่เปิดสาขาต่างๆ ณ ที่ใดก็ตาม จึงเลือกสรรสถานที่ให้อยู่ในทำเลที่เหมาะสม ซึ่งนับวันชื่อเสียง Hard rock café ยิ่งเป็นที่รู้จัก ยอมรับและเป็นที่ไว้วางใจของคนทั่วไปในเวลาที่ไม่นานนัก Hard rock café ได้ทยอยเปิดสาขาตามหัวเมืองสำคัญต่างๆทั่วโลก

Hard Rock Café ในประเทศไทย



Hard Rock Café ในประเทศไทยได้จดทะเบียนในชื่อ บริษัท อาวานท์ พัฒนา จำกัด (Hard Rock Café) เป็นศูนย์รวมของดนตรี Rock n roll เต็มรูปแบบแห่งแรก ในประเทศไทย ตั้งอยู่ที่สยามสแควร์ ซอย 11 เปิดบริการตั้งแต่ 11.30 – 02.00 น. บริษัท อาวานท์ พัฒนา จำกัด (Hard Rock Café) ยังได้ออกแบบตกแต่งภายในอาคาร 3 ชั้น ด้วยไม้สลักแกะสลักลายบ่งบอกถึงความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี พิเศษกว่านั้น บริษัท อาวานท์ พัฒนา จำกัด (Hard Rock Café) ยังเป็นสถานที่เก็บรวบรวมประดิษฐ์กรรมทางดนตรีชิ้นสำคัญๆของศิลปินชั้นนำทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นแผ่นเสียง ถ้วยรางวัล กีตาร์ และรูปโปสเตอร์ต่างๆ



ลักษณะในการปฏิบัติงาน

ครัวร้อน



ครัวร้อน

เป็นครัวที่รับผิดชอบอาหารที่ใช้ความร้อน
ในการประกอบอาหาร และ
รายการอาหารภายในร้าน
ที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบทุกชนิด
เพื่อส่งไปที่ครัวหลักสำหรับ
ประกอบอาหารจัดบริการลูกค้าต่อไป

ครัวร้อน

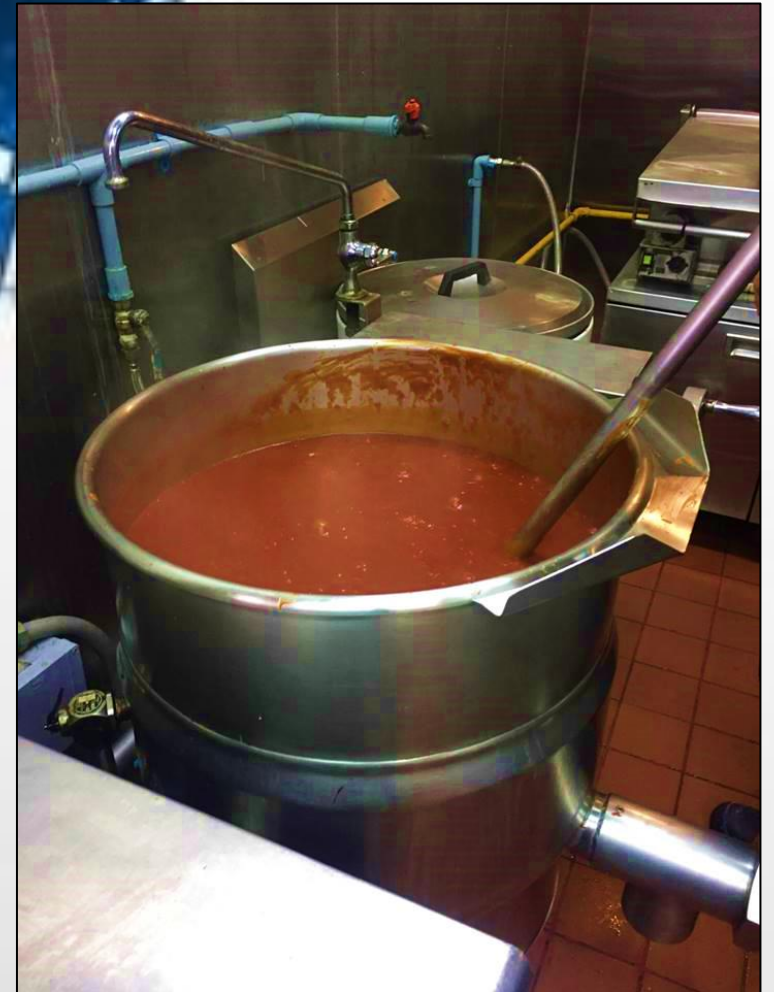
หน้าที่



ทำเมนูอาหารเตรียมไว้ให้เพียงพอสำหรับการขาย
การจัดอาหารเพื่อส่งไปยังครัวหลักสำหรับประกอบอาหาร



ภาพปฏิบัติงาน



ลักษณะในการปฏิบัติงาน

ครัวเย็น เป็นครัวที่รับผิดชอบทำผัก
และผลไม้ทุกชนิด รวมทั้งทำซอสเย็น
และ น้ำสลัด ทุกตัวภายในร้าน

ครัวเย็น



ครัวเย็น

หน้าที่

ทำผัก และผลไม้ เตรียมไว้ให้เพียงพอสำหรับการขาย
ทำซอสเย็น และ น้ำสลัด เตรียมไว้ให้เพียงพอสำหรับการขาย



ภาพปฏิบัติงาน



ลักษณะในการปฏิบัติงาน



ครัวหลัก

เป็นครัวที่ประกอบอาหารชั้นตอนสุดท้าย
ก่อนจัดบริการลูกค้าทุกชนิดทั้งของคาว
แซนวิช สลัด และของหวาน

ครัวหลัก

หน้าที่



ทำอาหารตามออเดอร์ของลูกค้าให้ทันเวลา

Appetizer ใช้เวลาไม่เกิน 7 นาที

Main ใช้เวลาไม่เกิน 15 นาที

Dessert ใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที

ครัวหลัก แบ่งออกเป็น 4 ส่วน



ในการทำงานของครัวหลักนั้น
จะแบ่งออกเป็น 4 ส่วน
ของการประกอบอาหาร
แบ่งตามประเภทของอาหาร คือ
หน้าเตา เตาทอด สลัดและขนมหวาน
และ แซนวิชและของทานเล่น

หน้าเตา



เตาทอด



สัลดและขนมหวาน



แซนวิชและของทานเล่น



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติ

รอบเปิดร้าน (ครัวร้อน ครัวเย็น) 07.30 – 16.30 น

พนักงานจะต้องเตรียมจัดอาหารสำหรับครัวหลักให้พร้อมทุกอย่าง และเริ่มทำของที่ขาด หรือเหลือน้อยเตรียมไว้สำรองในการขายทั้งวันให้เสร็จ

รอบเปิดร้าน (ครัวหลัก) 09.30 – 18.00 น.

พนักงานจะต้องจัดร้านใหม่ทั้งหมด เพื่อเตรียมตัวสำหรับการขาย ต้องจัดร้านและ เตรียมของไว้ สำหรับการขายทั้งวันให้ทันเวลาก่อน 11.30 น. เวลาร้านเปิด ลูกค้าจะเข้ามาเยอะในช่วง 14.00 น. และ 17.30 น. จะต้องทำอาหารให้ทันเวลาในการออกอาหาร และเตรียมทุกอย่างไว้ให้พร้อม

การวางแผนปฏิบัติงานในแต่ละวัน

การทำงานในแต่ละวันของทางร้าน โดยทุกวันของร้านจะแบ่งออกเป็นทั้งหมด 3 รอบ มีรอบเปิดร้าน เวลา 07.30 – 16.30 น. รอบกลาง เวลา 09.30 – 18.00 น. และรอบปิดร้าน เวลา 16.30 - 00.30 น. แต่ถ้าเป็นคืนวันศุกร์-เสาร์ จะมีรอบ 18.30 – 02.00 น. ซึ่งแต่ละรอบ จะมีผู้จัดการ อย่างน้อย 1 คน และพนักงานรอบเช้าของครัวร้อน และ ครัวเย็น จำนวน 7 คน และรอบบ่ายจำนวน 2 คน พนักงานรอบเช้าของครัวหลัก จำนวน 3 คน และรอบบ่าย จำนวน 5 คน พนักงานรอบโดยทุกคนจะแบ่งหน้าที่กัน เพื่อความรวดเร็วต่อการประกอบอาหาร

ประโยชน์ที่ได้จากการฝึกงาน

ด้านสังคม



การทำงานในองค์กรนั้น เราจะต้องทำงานร่วมกับคนหมู่มาก
ทำให้ต้องปรับตัวให้เข้ากับสังคมในองค์กรนั้น
เพื่อให้การทำงานง่ายและเข้าใจกันมากขึ้น
นอกจากนี้ต้องเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมในการปฏิบัติขององค์กรว่าควรปฏิบัติอย่างไร

ประโยชน์ที่ได้จากการฝึกงาน



ด้านทฤษฎี

นอกจากปฏิบัติงานแล้วทฤษฎีเป็นอีกหนึ่งที่สำคัญ
ซึ่งจะอธิบายหลักการและขั้นตอนต่างๆในการปฏิบัติงานในแต่ละหน้าที่
ซึ่งจำเป็นก่อนปฏิบัติจริง โดยมีพี่เลี้ยงคอยสอนถึงทฤษฎีต่างๆ ภายในร้าน
เช่น การเก็บเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ , การเก็บรักษาผักสดจำนวนมากไม่ให้เน่าเสีย
และ เทคนิคในการทำอาหารต่างๆ เป็นต้น

ประโยชน์ที่ได้จากการฝึกงาน



ด้านการปฏิบัติ

เป็นหลักสำคัญในการทำงาน เพื่อให้งานในแต่ละหน้าที่สำเร็จลุล่วง
และทำให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างเห็นได้ชัดและรู้จักการแก้ไขปัญหา

ประสบการณ์ที่ได้รับในการเข้าฝึกงาน

ได้ลงมือปฏิบัติในสถานที่ประกอบการจริง

ได้เรียนรู้ระบบการทำงานของแต่ละแผนก

ฝึกให้มีวินัยในในเรื่องการมาตรงต่อเวลา

ได้รับความรู้และประสบการณ์ในด้านการทำงาน

ฝึกให้เรามีความกล้าแสดงออก กล้าที่จะถาม

นำเอาไปใช้ได้ในชีวิตจริง

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

พบปัญหาในระหว่างการทำงานซึ่งเกิดขึ้นได้จาก
ขาดทักษะในการทำงาน การขาดความเข้าใจในระบบงาน
ความกังวลในการทำงาน และความผิดพลาดในการทำงาน
แต่เมื่อได้พบปัญหาแล้วควรที่จะรีบแก้ไขปัญหานั้นทันที
เพื่อให้งานสามารถดำเนินต่อไปจนสำเร็จลุล่วง

การขาดความเข้าใจในการปฏิบัติงาน

ในระยะแรกของการเริ่มปฏิบัติงานใหม่ หรือเปลี่ยนแปลงในการปฏิบัติงาน
ทำให้ต้องเรียนรู้ถึงการปฏิบัติงานใหม่ทั้งหมด
จึงทำให้เราอาจจะไม่เข้าใจในการปฏิบัติงาน หรือทำผิดพลาดอยู่บ่อยครั้ง
ดังนั้นเมื่อเราไม่เข้าใจในการทำงาน เราควรที่จะรีบสอบถามหัวหน้างาน
หรือพี่ผู้ฝึกสอนเราทันที เพื่อให้เข้าใจในการปฏิบัติงานอย่างละเอียด
และไม่เกิดข้อผิดพลาดอีก เพื่อไม่ให้เสียต้นทุนในการผลิตมากเกินไป

อาหารออกช้ากว่ามาตรฐาน

ในกรณีนี้จะต้องกล่าวขอโทษลูกค้าก่อนเป็นอันดับแรก
และบอกถึงสาเหตุที่ทำให้อาหารล่าช้า
อาจเป็นเพราะ เนื้อไม่สุก หรือเกิดปัญหาขัดข้องทางเครื่องมือ
เมื่อกกล่าวขอโทษแล้วเราควรริบหาทางแก้ปัญหาให้ทันที
เพื่อให้ลูกค้าได้รับอาหารในเวลาที่เหมาะสมที่สุด

เมนูอาหารแนะนำ



บรรยากาศภายในร้าน

บริเวณชั้น 1



บรรยากาศภายในร้าน

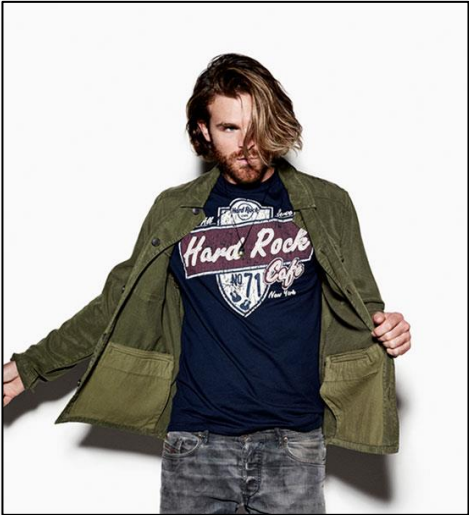
บริเวณชั้น 3

บริเวณชั้น 2





ของที่ระลึก



THANK YOU