



The Terrace Restaurant

สาขา เซ็นทรัลปิ่นเกล้า

The Terrace
restaurant

- ▶ *ประวัติความเป็นมา
- ▶ *การเตรียมความพร้อมก่อนไปฝึกงาน
- ▶ *การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- ▶ *ประโยชน์ที่ได้รับ
- ▶ *ประสบการณ์
- ▶ *ปัญหาและอุปสรรค

ประวัติสถานประกอบการ

ร้านอาหาร the terrace สาขา เซ็นทรัลปิ่นเกล้า ตั้งอยู่ที่ 7/222

ถนนบรมราชชนนี เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10700

- ▶ เดอะ เทอเรส เริ่มจากปี 2518 เซ็นทรัลได้ก่อกำเนิดร้านอาหาร แบบมีบริการ เพื่อรองรับการเข้ามาใช้บริการของลูกค้าของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลในหลาย ๆ สาขา ด้วยการบริการที่เปี่ยมด้วยคุณภาพ กับความร่วมมือร่วมใจของทีมงาน และในปี 2525 ได้จัดตั้ง “บริษัท ห้างอาหาร ซี.ดี.เอส. จำกัด” ต่อมาประมาณปี 2535 ได้ใช้ชื่อทางการค้าในนาม แแบรนด์ “เดอะ เทอเรส”
- ▶ ซึ่งร้านอาหาร เดอะ เทอเรส เป็นร้านอาหารไทยที่เปิดให้บริการในห้างสรรพสินค้ามายาวนานกว่า 30 ปี โดยมีจุดมุ่งหมายที่จะให้บริการและมอบความสะดวกสบายให้กับลูกค้าที่มาเดิน **Shopping** ภายในห้างด้วยการเน้นคุณภาพอาหารที่ปรุงแต่งจากวัตถุดิบที่สดใหม่ พร้อมมีเมนูอาหารที่หลากหลาย ตลอดจนบริการที่ลูกค้ามีความประทับใจ และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร ของ **THE TERRACE**
- ▶ และในเดือนพฤษภาคม 2553 เซ็นทรัลได้ขยายธุรกิจหลายด้านในกลุ่มของเครือเซ็นทรัล ทางบริษัท เซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด ได้เล็งเห็นโอกาสในการเติบโตของร้านอาหาร เดอะเทอเรส จึงได้ตกลงซื้อลิขสิทธิ์เครื่องหมายการค้า “เดอะเทอเรส” (**THE TERRACE**) เข้ามาบริหารงานภายใต้ บริษัท เซ็นทรัล เรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด

การเตรียมความพร้อมก่อนไปฝึกสหกิจ

- ▶ 1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารที่จะไปฝึกสหกิจ
- ▶ 2. ศึกษาข้อมูลในตำแหน่งหน้าที่ๆเราต้องการฝึกสหกิจ
- ▶ 3. เตรียมเอกสารการสมัครเพื่อฝึกสหกิจให้พร้อม
- ▶ 4. เตรียมพร้อมทางด้านร่างกายและจิตใจ

การปฏิบัติงานและหน้าที่ๆได้รับมอบหมาย

▶ แผนกบริการ

- เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- คอยช่วยเหลือและดูแลลูกค้าภายในร้าน
- รับออเดอร์และคีย์ออเดอร์
- เก็บทำความสะอาดโต๊ะที่ลูกค้าทานเสร็จ
- ทำความสะอาดร้าน
- จัดเตรียมอุปกรณ์ในส่วนบริการ

▶ แผนกบริการ









▶ แผนกบาร์และเครื่องดื่ม

- เสิร์ฟขนมและเครื่องดื่ม
- การต้อนรับลูกค้า
- การทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้





แผนกรั้ว

- เสรีอาหาร
- จัดเตรียมอุปกรณ์การเสรีอาหาร
- ทิ้งขยะ
- ล้างอุปกรณ์ต่างๆ
- สื่อสารเกี่ยวกับปัญหาต่างๆ





ประโยชน์ที่ได้รับ

► ด้านสังคม

- ทำให้เรารู้จักความมีจิตสาธารณะ นึกถึงส่วนรวมเสมอ
- รู้จักสื่อสารกับเพื่อนร่วมงาน คอยช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
- ในการทำงานบริการ ปัญหาของเพื่อนร่วมงานเปรียบเสมือนปัญหาของเรา หากเกิดปัญหาขึ้นก็ช่วยกันแก้ไข
- การมีความสามัคคีทำให้การทำงานเป็นไปได้อย่างราบรื่น

► ด้านทฤษฎี

-ทำให้เราสามารถ เข้าใจและเรียนรู้การอ่านบิลล์อาหาร บิลล์เครื่องดื่ม และบิลล์ขนม ซึ่งจำเป็นต่อการทำงานในส่วนบริการ

-การตรวจเช็คคุณภาพของสินค้าความผิดพลาดในการทำอาหาร เครื่องดื่ม ขนม ได้อย่างถูกต้อง

-สามารถคีย์รอร์เดอร์เพื่อขายสินค้า ที่ต้องอาศัยความรอบคอบ เพราะ หากคีย์รอร์เดอร์อาหาร เครื่องดื่ม และขนมผิดพลาด ก็จะทำให้การสูญเสีย วัตถุดิบอย่างสิ้นเปลือง

▶ ด้านการปฏิบัติ

- ได้ปฏิบัติหน้าที่ในส่วนของงานบริการร้านอาหารจริง
- ได้ฝึกทักษะการสื่อสารกับลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน
- ได้ฝึกฝนการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มจนชำนาญ

ประสบการณ์ต่างๆที่ได้รับในการเข้าฝึกสหกิจศึกษา

1. ได้ลงมือปฏิบัติในสถานประกอบการจริง
2. ได้รับความรู้ที่นอกเหนือจากการเรียนในห้องเรียน และหนังสือ
3. ได้นำความรู้ที่เราเรียนมาใช้ในการทำงาน
4. ได้ความรู้เกี่ยวกับระบบในการทำงานของร้านอาหารมากขึ้น
5. ฝึกฝนให้เรามีวินัยในเรื่องของการทำงานและการตรงต่อเวลา
6. ทำให้เรามีความกล้าแสดงออกในการพูดคุยสื่อสารกับผู้คน

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

1. การแจกแจงออเดอร์อาหารภายในครัว ใช้การอ่านออเดอร์ผ่านไมค์ ซึ่งต้องใช้ความจำในการจำออเดอร์ เมื่อเวลาออเดอร์เยอะๆ พนักงานครัวอาจมีการหลงลืมบางออเดอร์ได้ ทำให้อาหารที่สั่งบางรายการไม่ได้ทำ
2. การเตรียมอาหาร ในการเตรียมอาหารบางรายการ พนักงานครัวจะเตรียมอาหารประเภททอดไว้นานเกินไป เช่น ไข่ดาว กุ้งลายเสือทอด ปลากระพงชุบแป้งทอด ซึ่งหากเตรียมไว้นานเกินไป จะทำให้อาหารที่ทอดมีรสสัมผัสไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะที่ควรเป็น ทำให้ลูกค้าแจ้งให้นำอาหารจานนั้นๆ ไปแก้ไขอยู่เสมอ
3. ช่วงเวลาในการเข้าทำงาน ช่วงเวลาในการเข้าทำงานในบางวันนั้นไม่สอดคล้องกับเวลาในการเปิดบริการร้าน เช่น ในวัน สุกร์ เสาร์ อาทิตย์ ร้านจะเปิดบริการ 10.00 น. และเวลาในการเข้างานคือ 9.30 น. ซึ่งเวลาเพียง 30 นาทีไม่พอสำหรับการเตรียมเปิดบริการร้าน ทำให้พนักงานต้องเข้างานก่อนเวลา เพราะหากเปิดบริการร้านไม่ทันเวลา จะถูกผู้จัดการตำหนิ
4. การคีย์ออเดอร์ผิด การคีย์ออเดอร์อาหารและเครื่องดื่มผิดในส่วนของแผนกบริการ ทำให้อาหารที่ทำมานั้นสูญเปล่า สูญเสียวัตถุดิบและต้นทุน ส่วนใหญ่เกิดมาจากพนักงานไม่ทวนออเดอร์อาหารหรือตรวจเช็คอาหารที่สั่งในเครื่องคอมพิวเตอร์ไม่ครบ

ภาพกิจกรรมและหน้าทำการปฏิบัติงาน

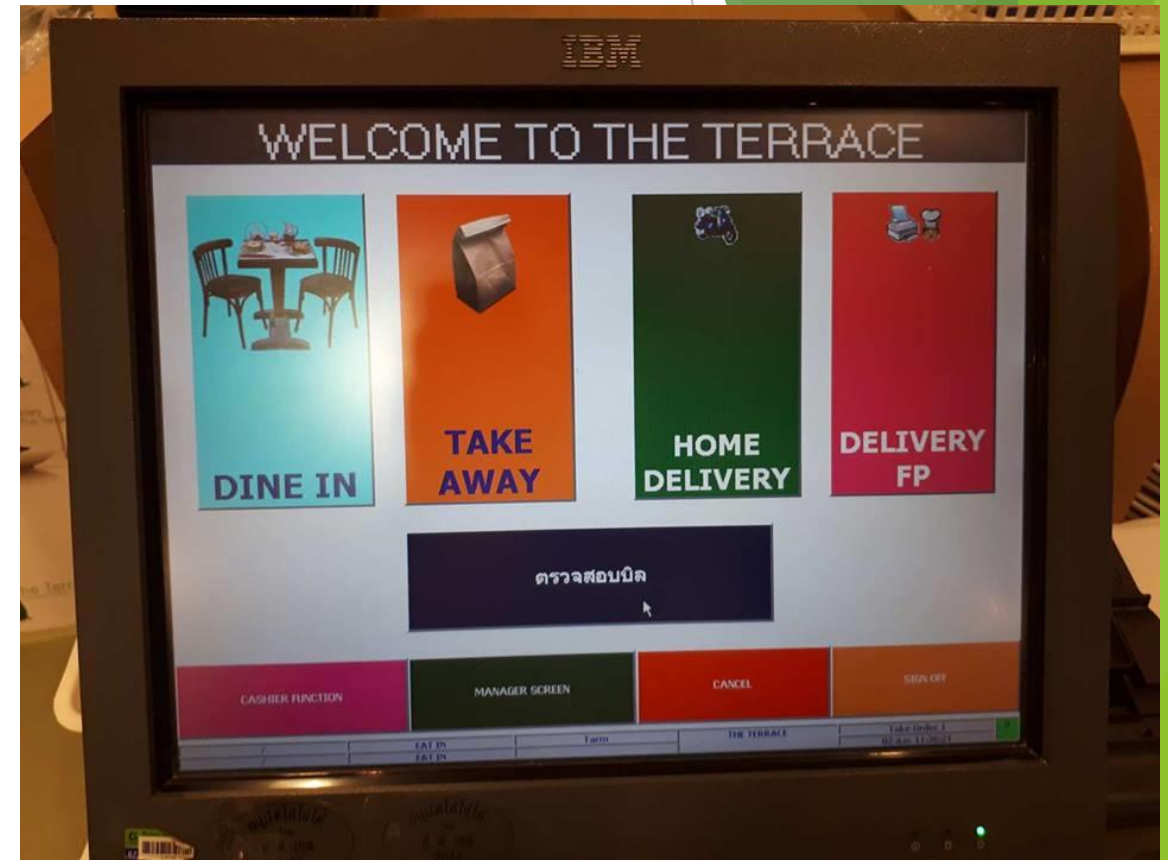
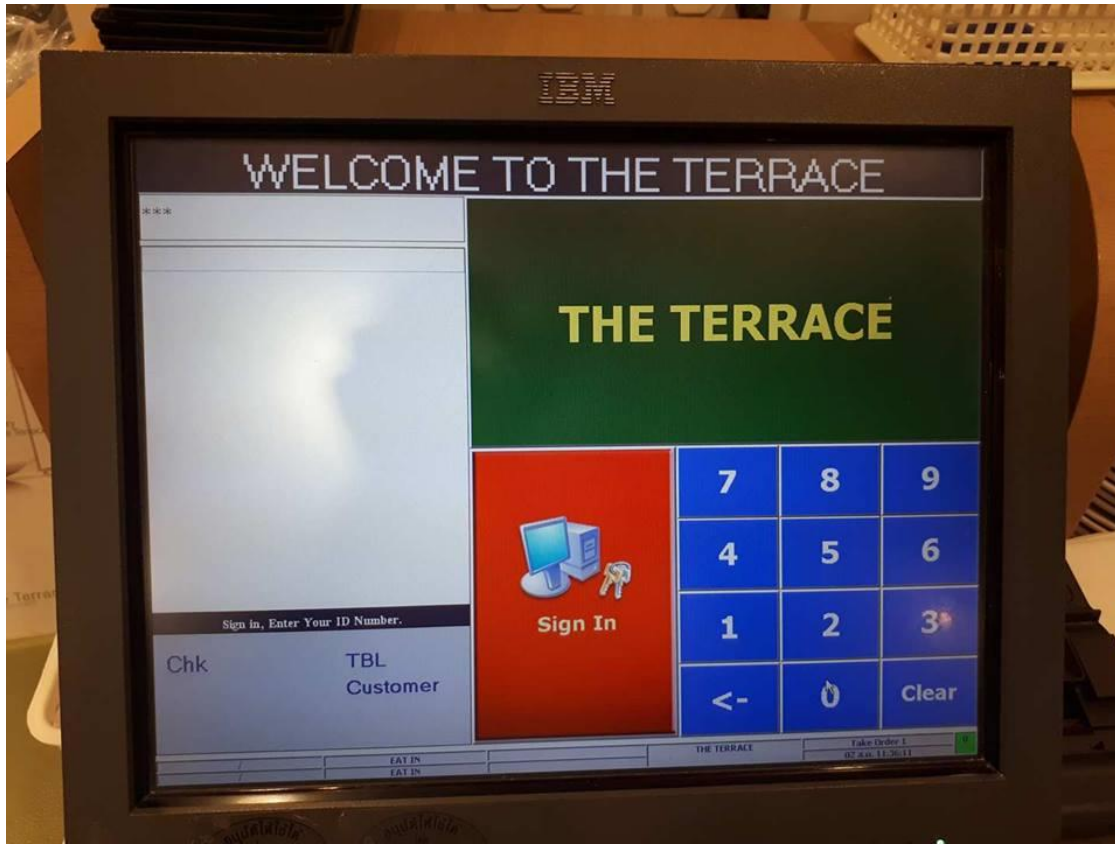


















Thank you



The Terrac
restaurant