

A close-up photograph of a Sizzler restaurant sign. The sign is black with a white border and is mounted on a gold-colored metal frame. The word "Sizzler" is written in a large, white, stylized font with a red outline. Below the name, a red banner contains the text "STEAK • SEAFOOD • SALAD" in white capital letters. The background is a blurred interior of a restaurant with warm lighting.

Sizzler
STEAK • SEAFOOD • SALAD

ประวัติร้าน

อาหารซีซซเล่อร์



A photograph of a Sizzler restaurant storefront at night. The main sign is green with a red border and features the word "Sizzler" in large white letters. Below it, in smaller white letters on a red background, are the words "STEAK • SEAFOOD • SALAD". To the right, there is another sign for "Sizzler Lunch 115-". The restaurant interior is visible through the glass windows, showing tables and chairs.

Sizzler
STEAK • SEAFOOD • SALAD

- ซิชส์เลอร์เป็นร้านอาหารประเภทสเต็ก ชีฟู้ด และสลัด สไตส์ตะวันตก มีสาขาอยู่ทั่วโลก โดย มร. เดล จอห์นสัน และภรรยา เฮเลน ก่อตั้งสาขาแรกขึ้นที่เมืองคลูเวอร์ รัฐแคลิฟอร์เนียสหรัฐอเมริกา ใน พ.ศ. 2501 สำหรับชื่อซิชส์เลอร์” มีที่มาจากเสียง “ฉ่า” ของสเต็กเมื่อเสิร์ฟบนกระทะร้อนในพ.ศ. 2528 ซิชส์เลอร์ได้ขยายธุรกิจไปถึงประเทศออสเตรเลีย โดยการดำเนินงานของ บริษัทคอลลินส์ ฟู้ด สาขาแรกตั้งอยู่ที่เมืองแอนเนอร์เลย์ รัฐควีนส์แลนด์ ก่อนที่จะขยายสาขากระจายไปทั่วรัฐควีนส์แลนด์ นิวเซาท์เวลส์ ออสเตรเลียเหนือ และออสเตรเลียตะวันตกในปัจจุบัน



- ร้านอาหารซิชส์เล่อร์มีจุดเด่นจากการให้บริการสลัดบาร์แบบไม่จำกัด พร้อมอาหารจานหลักจานร้อน ทั้งสเต็ก เนื้อและหมู อาหารทะเล เบอร์เกอร์ และอื่นๆ โดยร้านซิชส์เล่อร์เปิดตัวแห่งแรกในประเทศไทยเมื่อปี 2535 ซึ่งนอกจากร้านซิชส์เล่อร์ในประเทศไทย ไมเนอร์ ฟู๊ด กรุ๊ป ยังได้ร่วมลงทุนในสัดส่วนร้อยละ 50 กับบริษัทแม่ของซิชส์เล่อร์ เพื่อเปิดร้านอาหารแบรนด์ดังกล่าวในประเทศจีนอีกด้วย



วิลเลียม ไฮเนคกี ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร เครือไมเนอร์ กรุ๊ป)

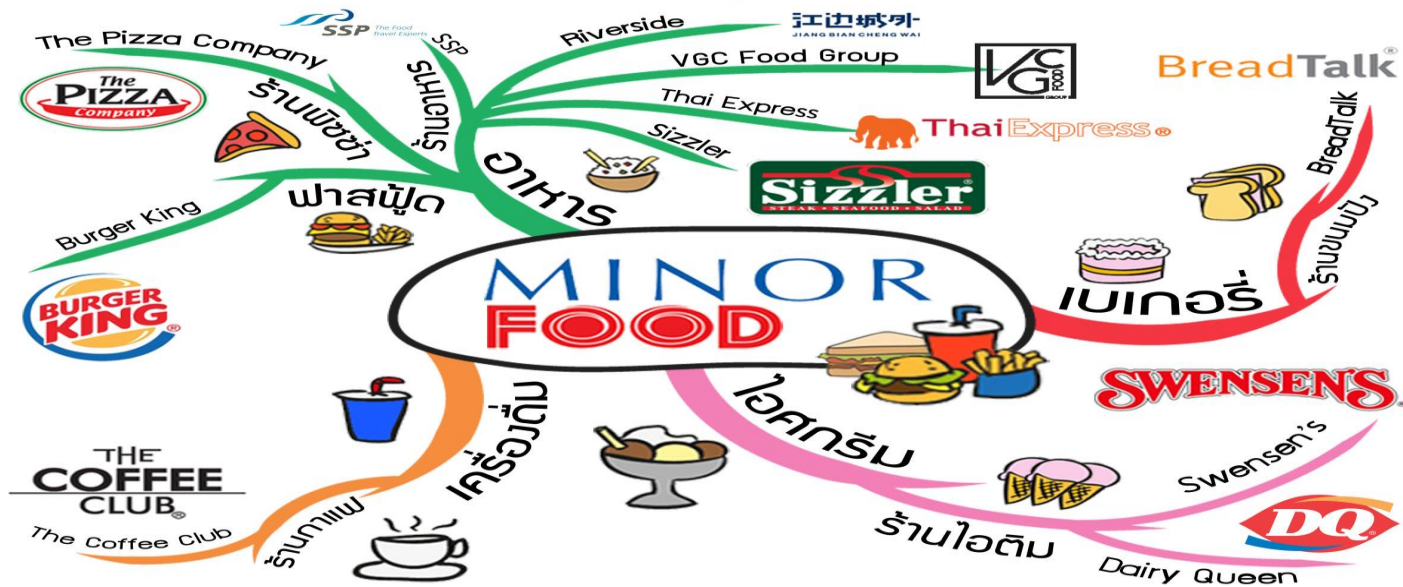


"พอล เคนนี่" ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร "ไมเนอร์ ฟู๊ด กรุ๊ป"

อาณาจักรแฟรนไชส์ เครือไมเนอร์

Minor Food บริษัท ไมเนอร์ฟู้ดกรุ๊ป จำกัด (มหาชน) หนึ่งในผู้ให้บริการด้านอาหารที่ใหญ่ที่สุดในเอเชีย โดยมีร้านอาหารเกือบ 2,000 ร้านในประเทศไทย ตะวันออกกลาง เอเชียและออสเตรเลีย

by ThaiFranchiseCenter.com



MINOR INTERNATIONAL

- อาหาร** 7
 - ▶ Sizzler, Thai Express, VGC Food Group, Riverside, SSP, The Pizza Company, Burger King
- เครื่องดื่ม** 1
 - ▶ The Coffee Club
- ไอศกรีม** 2
 - ▶ Swensen's, Dairy Queen
- เบเกอรี่** 1
 - ▶ BreadTalk



ไทยแฟรนไชส์เซ็นเตอร์ : รวมธุรกิจไทย
www.ThaiFranchiseCenter.com

ค้นหาแฟรนไชส์..
ไทยแฟรนไชส์
เซ็นเตอร์

สาขาในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล 29 สาขา ได้แก่

1. ซี.พี. ทาวเวอร์
2. เมเจอร์ ซีเนีเพล็กซ์ ปิ่นเกล้า
3. ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต ปทุมธานี
4. เซ็นทรัล พระราม 3
5. สยามเซ็นเตอร์
6. เดอะมอลล์ บางกะปิ
7. มาบุญครองเซ็นเตอร์
8. สยามสแควร์วัน
9. เซ็นทรัลเวิร์ลพลาซ่า
10. เซ็นทรัล บางนา
11. เซ็นทรัล ลาดพร้าว
12. ซีคอน สแควร์
13. เดอะ มอลล์ งามวงศ์วาน
14. เมเจอร์ เอกมัย
15. เมเจอร์ รัชโยธิน
16. เซ็นทรัล พระราม 2
17. ดี อเวนิว แจ้งวัฒนะ
18. แฟชั่นไอส์แลนด์
19. เซ็นทรัลพลาซ่า แจ้งวัฒนะ
20. เดอะมอลล์ บางแค
21. เมกาบางนา
22. เดอะมอลล์ ท่าพระ
23. พาราไดซ์ พาร์ค
24. เซ็นทรัลพลาซ่า แกรนด์ พระราม 9
25. เซ็นทรัลพลาซ่าเวสต์เกต
26. เซ็นทรัลเฟสติวัล อีสท์ วิลล์
27. เดอะ ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ
28. สเปค แอท ฟิวเจอร์ปาร์ค ปทุมธานี
29. เซ็นทรัล ศาลายา นครปฐม

และอีก 19 สาขาในต่างจังหวัด ได้แก่

- 1. รอยัลการ์เด้น พลาซ่า พัทยา ชลบุรี
- 2. เซ็นทรัล แอร์พอร์ต พลาซ่า เชียงใหม่
- 3. เดอะมอลล์ โคราซ นครราชสีมา
- 4. เซ็นทรัลพลาซ่า อุตรธานี
- 5. เซ็นทรัล เฟสติวัล ภูเก็ต
- 6. หัวหิน มาร์เก็ตวิลเลจ ประจวบฯ
- 7. เซ็นทรัลเฟสติวัล พัทยา บีช ชลบุรี
- 8. เซ็นทรัลพลาซ่า ชลบุรี
- 9. เซ็นทรัลพลาซ่า ขอนแก่น
- 10. แหลมทอง ระยอง
- 10. แหลมทอง ระยอง
- 11. เซ็นทรัลพลาซ่า เชียงราย
- 12. แปซิฟิก พาร์ค ศรีราชา
- 13. เซ็นทรัลพลาซ่า อุบลราชธานี
- 14. เซ็นทรัลเฟสติวัล เชียงใหม่
- 15. เซ็นทรัล เฟสติวัล หาดใหญ่ สงขลา
- 16. เซ็นทรัล ระยอง
- 17. เซ็นทรัล สุราษฎร์ธานี
- 18. เซ็นทรัล นครศรีธรรมราช
- 19. บลูพอร์ต หัวหิน ประจวบฯ



การเตรียมความพร้อมก่อนไปฝึกงาน

- สอบถามข้อมูล (ระยะเวลาทำงาน, เงินเดือน, สวัสดิการ ฯลฯ) และศึกษาข้อมูลของร้าน
- เตรียมเอกสารสภกิจ
- เตรียมความพร้อมด้านร่างกาย

อาหารภายในร้าน.....



เมนู STEAK

สเต็กแต่ละชิ้นมีการกำหนดมาตรฐานเมื่อก้าวเข้ามาในร้าน ทุกคนต้องเริ่มจากการสั่งเมนูสเต็กจานหลักก่อน ซึ่งที่นี่มีครบทุกเมนูเอาใจคนรักสเต็กทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นเนื้อ หมู ไก่ ปลา หรือแม้แต่คนชอบซีฟู้ดก็มีให้เลือกรับประทานกันได้ แยกฟรี! สลัดบาร์ไม่อั้นทุกเมนู





● **เมนู SIDE DISH**
.....





● CHEESE TOAST



● SALAD BAR



● DRESSING

.....



● FRUIT

.....





● SOUP....



.....🍷 WINE.....

สาขาสยามเซ็นเตอร์.....





ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....

- เตรียมผักต่างๆ หั่น และล้างผักต่างๆ
- ผสมสลัดผัก (สลัดมิกซ์)
- จัดบาร์สลัด เตรียมของทุกอย่างให้พร้อมที่จะนำขึ้นไปไว้บนบาร์สลัด
- ดูแลความสะอาดและความเรียบร้อยบนบาร์ ทำความสะอาดพื้นครัวใน
แผนก
- ลงสไตร์และจัดสไตร์

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน....



- เปิดรอบการขาย
- การตรวจสอบและเช็คอาหารบนบาร์



- ตำแหน่ง สิ่งของ (*ADD*) คือ คนที่ขอของอยู่
ด้านนอกประจำที่บาร์สลัดโดยใช้วอร์ในการสื่อสาร

- ตำแหน่ง เต็มของ **(BACK)** คือ คนที่คอยเติมของอยู่
ด้านในครัวให้ทันออกบาร์





- ถ้าพนักงานอยู่ในรอบของการเปิดร้าน ในช่วงบ่าย3จะต้องลงสไตรที่อยู่ชั้นใต้ดินของห้าง แล้วต้องนำขึ้นมาจัดสไตรข้างบนในร้าน ให้ทันก่อนเวลาเลิกงาน



ประโยชน์ที่ได้รับ



ด้านสังคม

- ได้เรียนรู้การอยู่ร่วมกันกับผู้อื่น และการปรับตัวในการทำงานร่วมกับหัวหน้างานและพนักงานทุกคนในร้านอาหาร
- ความเห็นอกเห็นใจช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
- มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีความมั่นใจในตนเองมากขึ้น
- ได้ฝึกให้เป็นคนมีระเบียบ ตรงต่อเวลา และมีวินัยในการปฏิบัติงาน

ประโยชน์ที่ได้รับ



ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้เกี่ยวกับระบบการทำงานในร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นใน
- ด้านของการสั่ง การเช็ค การเตรียม การประกอบอาหาร
- ทำให้เราเรียนรู้เร็วในการจดบันทึกและท่องจำการอ่านทบทวน
- ได้เรียนรู้การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆในร้านอาหารอย่างถูกต้อง

ประโยชน์ที่ได้รับ



ด้านปฏิบัติ

- ได้ฝึกการเข้า-ออกงานตรงตามเวลาที่กำหนดไว้
- ได้มีความละเอียดรอบคอบในการทำงาน
- ได้ลงมือในการทำงานจริง
- ได้ฝึกความอดทนต่อแรงกดดันในการทำงาน
- ทำให้รู้ว่าตัวเองถนัดสิ่งไหนเพื่อใช้ในการหางานทำในอนาคต
- เกิดการเรียนรู้ด้วยตัวเอง ในการทำงานสามารถจะถามพี่เลี้ยงที่ทำงานด้วยกันได้แต่ไม่สามารถจะถามได้ตลอดเวลาในการทำงานต้องค้นหาความรู้และคำตอบเอง

ประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกงานสหกิจ



- ได้รับความรู้นอกเหนือจากตำราเรียน
- การเรียงลำดับความสำคัญในการทำงาน
- ได้รับมิตรภาพในการทำงาน
- รู้จักการควบคุมอารมณ์ การอดทนต่อความกดดันต่างๆ อดทนต่อหัวหน้า พนักงาน และลูกค้า
- มีความรับผิดชอบ ฝึกวินัย ฝึกการตรงต่อเวลา และทำตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด
- การพัฒนาตนเองปรับตัวในการทำงาน การอ่านงาน และวิเคราะห์งานให้ออก
- ฝึกให้เราได้กล้าคิดกล้าลงมือทำ

ปัญหาและอุปสรรคในการทำงาน...



- ในช่วงแรกขาดความเข้าใจในระบบงาน การเกิดความกังวลในการทำงาน การบริหารงานในร้าน และความผิดพลาดในการทำงาน
- ต้องจดจำวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบที่มีภาษาเฉพาะมากมาย