



ปฏิบัติงาน ณ

ร้านอาหารซีสซ์เลอร์ สาขา เดอะมอลล์ท่าพระ ชั้น 4

เลขที่ 99 ห้างเดอะมอลล์ท่าพระ ถนนรัชดาภิเษก แขวงบुकคโโล เขตธนบุรี

กรุงเทพมหานคร 10600

- 
- วัตถุประสงค์
 - ประวัติสถานประกอบการ
 - นโยบายของร้าน **Sizzler**
 - ค่านิยมองค์กร
 - เส้นทางสู่ความก้าวหน้า
 - เมนูยอดฮิตและโปร โมชั่น
 - ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย
 - หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน
 - การวางแผนการปฏิบัติงาน
 - ประโยชน์ที่ได้รับ
 - ปัญหาในการปฏิบัติงาน
 - ภาพหน้าที่การปฏิบัติงาน

วัตถุประสงค์

- ได้รับประสบการณ์จริงตามสาขาวิชาที่เรียน
- สามารถคิดเป็น ทำเป็น จัดการและแก้ปัญหาได้
- มีข้อมูลในการเลือกสายงานเพื่อการประกอบอาชีพ
- มีบุคลิกภาพ เจตคติและกิริยาที่ดีในการทำงานอาชีพ
- ได้ฝึกทักษะวิชาชีพและทักษะชีวิต มีความมั่นใจในการปฏิบัติงานมากขึ้น

ประวัติร้านอาหารซิชซ์เลอร์

ซิชซ์เลอร์เป็นร้านอาหารประเภทสเต็ก ซีฟู้ด และสลัด สไตล์ตะวันตก มีสาขาอยู่ทั่วโลก โดย มร. เดล จอห์นสัน และภรรยา เฮเลน ก่อตั้งสาขาแรกขึ้นที่เมืองคลูเวอร์ รัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา ใน พ.ศ. 2501 สำหรับชื่อซิชซ์เลอร์” มีที่มาจากเสียง “ฉ่า” ของสเต็กเมื่อเสิร์ฟบนกระทะร้อน

ในพ.ศ. 2509 มร. จอห์นสัน ได้เสนอขายกิจการร้านซิชซ์เลอร์ ให้กับ มร. จิม คอลลินส์ ซึ่งภายหลังกลายเป็นเจ้าของกิจการแฟรนไชส์ที่ใหญ่ที่สุดของธุรกิจฟาสต์ฟู้ดในฝั่งตะวันตกของสหรัฐอเมริกา

ในพ.ศ. 2528 ซิชซ์เลอร์ได้ขยายธุรกิจไปถึงประเทศออสเตรเลีย โดยการดำเนินงานของ บริษัท คอลลินส์ ฟู้ด สาขาแรกตั้งอยู่ที่เมืองแอนเนอร์เลย์ รัฐควีนส์แลนด์ ก่อนที่จะขยายสาขากระจายไปทั่วรัฐควีนส์แลนด์ นิวเซาท์เวลส์ ออสเตรเลียเหนือ และออสเตรเลียตะวันตกในปัจจุบัน



สำหรับในประเทศไทย บริษัท เอส แอล อาร์ ที่ จำกัด ในเครือบริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ได้นำ "ซิชส์เลอร์" เข้ามาในประเทศไทยและเปิดสาขาแรกที่ อาคารฟิฟตีฟิฟตี พลาซ่า (Fifty Fifth Plaza) สุขุมวิท 55 (ปิดบริการแล้ว) ในพ.ศ. 2535 และได้ขยายสาขาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันซิชส์เลอร์ มีสาขาทั้งหมด 48 สาขาในประเทศไทย ประกอบด้วย

สาขาในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล 29 สาขา ได้แก่

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. ซี.พี. ทาวเวอร์ | 6. เซ็นทรัล พระราม 2 |
| 2. เมเจอร์ ซินีเพล็กซ์ ปิ่นเกล้า | 7. ดิ อเวนิว แจ้งวัฒนะ |
| 3. ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต | 8. แฟชั่นไอส์แลนด์ |
| 4. เซ็นทรัล พระราม 3 | 9. เซ็นทรัลพลาซ่า แจ้งวัฒนะ |
| 5. สยามเซ็นเตอร์ | 10. เดอะมอลล์ บางแค |

11. เคอะมอลล์ บางกะปิ

12. มาบุญครองเซ็นเตอร์

13. สยามสแควร์วัน

14. เซ็นทรัลเวิร์ลพลาซา

15. เซ็นทรัล บางนา

16. เซ็นทรัล ลาดพร้าว

17. ซีคอน สแควร์

18. เคอะ มอลล์ งามวงศ์วาน

19. เมเจอร์ เอกมัย

20. เมเจอร์ รัชโยธิน

21. เมกาบางนา

22. เคอะมอลล์ ท่าพระ

23. พาราไดซ์ พาร์ค

24. เซ็นทรัลพลาซา แกรนด์ พระราม 9

25. เซ็นทรัลพลาซาเวสต์เกต

26. เซ็นทรัลเฟสติวัล อีสท์ วิลล์

27. เคอะ ริเวอร์ไซด์

28. สเปด แอท ฟิวเจอร์ปาร์ค

29. เซ็นทรัล ศาลายา

และอีก 19 สาขาในต่างจังหวัด ได้แก่

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

นโยบายของร้าน Sizzler



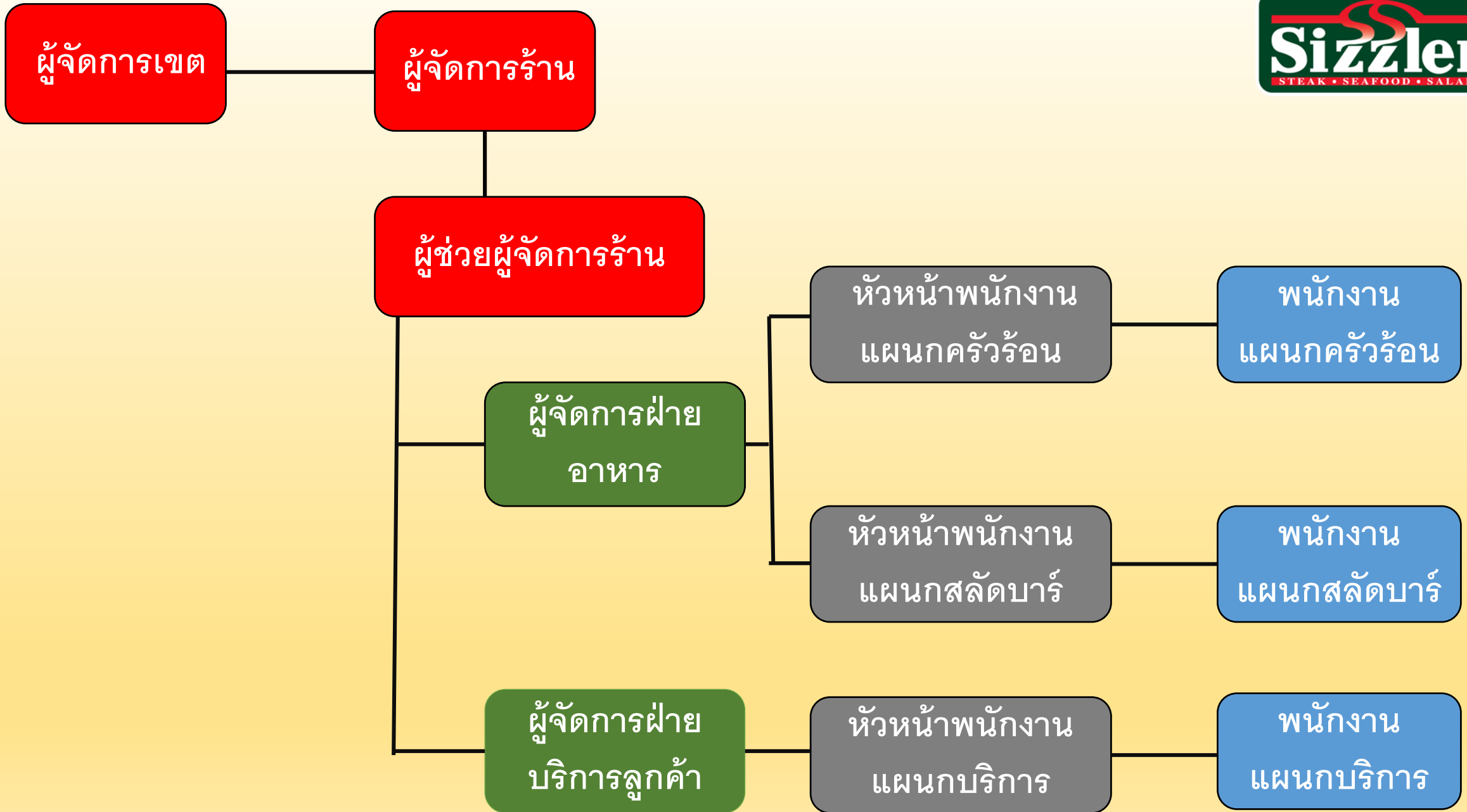
- สถานที่ → อุปกรณ์ สะอาด พร้อมใช้
- อาหาร → ร้อน สดใหม่ มากหลาย
- บริการ → ถูกต้อง สม่ำเสมอทุกราย
- พนักงาน → ยิ้มเต็มจิต มิตรไมตรี

ค่านิยมองค์กร

มุ่งเน้นที่ลูกค้า
การทำงานต้องมีประสิทธิภาพ
มุ่งมั่นพัฒนาคน
ปรับเปลี่ยนตนปรับปรุงงาน
ประสานพันธมิตรเพื่อธุรกิจยั่งยืน

เส้นทางสู่
ความก้าวหน้า







เมนูยอดฮิตและโปรโมชัน

เมนูยอดฮิต



โปรโมชั่น



WEDNESDAY NIGHT Special 16:00 น. - 21:00 น.
4 pm. - 9 pm.

Sizzler
STEAK • SEAFOOD • SALAD

ไทยย่างสไปซี่และสเต็กเนื้อบดเทอริยากิ
Spicy Grilled Chicken
& Teriyaki Chopped Steak
(150 grams)

299.- 399.-

ฟรี Sizzler Bar ไม่อั้น
60+ ชั่วโมงกับจานหลักอันเกินจินตนาการได้
ไม่จำกัดทั้งซูป สลัด พาสต้า ของหวาน
และผลไม้

IMPORTED FROM AUSTRALIA

WEDNESDAY NIGHT Special 16:00 น. - 21:00 น.
4 pm. - 9 pm.

Sizzler
STEAK • SEAFOOD • SALAD

ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด
และไก่ย่างฮิบาชิ
Crumbed Fish
& Hibachi Chicken

299.- 399.-

ฟรี Sizzler Bar ไม่อั้น
60+ ชั่วโมงกับจานหลักอันเกินจินตนาการได้
ไม่จำกัดทั้งซูป สลัด พาสต้า ของหวาน
และผลไม้

WEDNESDAY NIGHT Special 16:00 น. - 21:00 น.
4 pm. - 9 pm.

Sizzler
STEAK • SEAFOOD • SALAD

สเต็กหมูพริกไทยดำ
และไก่ย่างซาทวสต์
Pepper Pork Loin &
Southwest Grilled Chicken

399.- 499.-

ฟรี Sizzler Bar ไม่อั้น
60+ ชั่วโมงกับจานหลักอันเกินจินตนาการได้
ไม่จำกัดทั้งซูป สลัด พาสต้า ของหวาน
และผลไม้

โปรโมชั่น



Beef Promotion

เฉพาะวันศุกร์ - อาทิตย์
Friday - Sunday

สเต็กเนื้อนิวยอร์ก
New York Steak

819.-
~~949.-~~

*ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์ / Except public holidays

ฟรีซูป สลัด พาสต้า ของหวาน ผลไม้ไม่อั้น
Free all you can eat Soup, Salad, Pasta, Dessert, Fruits with every main course order

อร่อยคุ้ม มื้อกลางวัน จันทร์-ศุกร์
LUNCH Special

เฉพาะวันจันทร์ - ศุกร์ 10:00 น. - 15:00 น. *ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์

New

ชาแนล
เพียง **55.-**

ไอศกรีม
เพียง **45.-**

สเต็กไก่เลมอน ซิลลี่ **189.-**
Lemon Chili Chicken

ฟรี Sizzler Bar ไม่อั้น
60+ ชั่วโมง
กว่า 60 ชั่วโมง

ซอสบาร์ (สลัด) **175.-**

อร่อยในอาหารจานหลัก พร้อมรับฟรีซูป สลัด พาสต้า ของหวาน ผลไม้ไม่อั้น เฉพาะวันจันทร์-ศุกร์ 10:00 น. - 15:00 น. ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์

อร่อยคุ้ม ทุกวัน
EVERYDAY Great Value

299.- ~~384.-~~

* ทุกจานหลักสามารถเลือกจอร์จฟรี กับเครื่องดื่มได้ 1 ชนิด ข้าว เพรตซ์ฟรายส์ ผักย่าง หรือมันบด

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ข้าพเจ้าได้เข้ามาฝึกปฏิบัติงาน ณ ร้านอาหารซีซซเลอร์ โดยเริ่มฝึกงานแผนกสลัดบาร์เป็นเวลา 8 สัปดาห์ ลักษณะของงานที่ปฏิบัติมีดังนี้ ครั้วสลัดบาร์ต้องมีหน้าที่ เตรียมผัก เตรียมของทุกอย่างให้พร้อมที่จะนำขึ้นไปไว้บนบาร์สลัด คอยดูแลความสะอาดเรียบร้อยบนบาร์ ทำความสะอาดพื้นครั้วในแผนก และสุดท้ายฝึกงานแผนกบริการ เป็นเวลา 8 สัปดาห์ ลักษณะของงานที่ปฏิบัติมีดังนี้ กล่าวคำทักทายกับลูกค้า แนะนำอาหาร รับออเดอร์กับลูกค้า ทวนรายการอาหาร เสิร์ฟเครื่องดื่ม เสิร์ฟอาหาร ทำความสะอาดโต๊ะอาหารเมื่อลูกค้าทานเสร็จ จัดเตรียมอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน



แผนกสลัดบาร์

- การให้บริการอาหารของแผนกสลัดบาร์ อาหารทุกอย่างที่อยู่บนบาร์สลัดต้องมีอุณหภูมิที่เหมาะสมตามที่ร้านกำหนดไว้ ต้องเติมอาหารที่หมดทันที อย่าปล่อยให้ภาชนะใส่อาหารทุกชนิดต้องว่างเปล่า เมื่อลูกค้าถามต้องการสิ่งใด ถ้าไม่รู้ต้องไปถามจากหัวหน้าแผนกแล้วมาตอบลูกค้า ต้องทำความสะอาดตลอด อย่าให้บนบาร์สกปรก

- ปิดรอบการขาย หลังจากร้านใกล้ปิด จะต้องแจ้งให้ลูกค้าที่ยังเหลืออยู่ทราบก่อนว่ายังมีเวลาอีกอย่างน้อย 20 นาที ก่อนที่จะปิดฟู้ดบาร์ไม่ควรเก็บอาหารใด ๆ จนกว่าจะแน่ใจว่าลูกค้าไม่ต้องการอาหารอีก หลังจากปิดเครื่องทำความสะอาด และความร้อนของฟู้ดบาร์ ให้แยกภาชนะที่ต้องการล้าง อาหารที่ไม่ต้องการให้เททิ้ง ส่วนอาหารที่จะเก็บให้จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด ปิดฝานำไปแช่ตู้เย็น หลังจากนั้นปิดหลุมบริเวณฟู้ดบาร์ด้วยภาชนะเปล่า ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนเตรียมอาหาร ตู้เย็น ฟู้ดบาร์ และ โต๊ะเตรียมอาหารให้เรียบร้อย

แผนกบริการ

- การให้บริการอาหารและเครื่องของแผนกบริการ อันดับแรกเมื่อลูกค้ามานั่งที่โต๊ะ สอบถาม ว่าต้องการเครื่องดื่มอะไร ต้องการอาหารเมนูใด หลังจากนั้นก็ส่งรายการอาหารและเครื่องดื่มไปตามแผนกต่างๆ จากนั้นลูกค้าสามารถเลือกทานสลัดบาร์ ขณะรออาหารจานหลัก เมื่ออาหารและ เครื่องดื่มเสิร์ฟเรียบร้อยแล้ว พนักงาน ต้องคอยสังเกตว่าลูกค้าต้องการอะไรเพิ่มหรือไม่ หมั่นเติมเครื่องดื่มของลูกค้า และเก็บจานบางส่วนที่ลูกค้าใช้แล้วไปแผนกทำความสะอาด เพื่อความสะดวกสบายในการนั่งทานอาหารของลูกค้า
- ปิดรอบการขาย พนักงานจะเข้ามาแจ้งกับลูกค้าก่อน 30 นาทีว่าร้านจะปิดบริการ 4 ทุ่ม พร้อมกับวางบิลค่าใช้จ่ายกับลูกอมให้ลูกค้า นำไปชำระเงินที่แผนกแคชเชียร์ จากนั้นพนักงานเริ่มทำความสะอาดแต่ละโซน เก็บเครื่องปรุงในที่ ๆ กำหนด กวาดพื้น ถูพื้น และเช็ดอุปกรณ์ที่ใช้ รับประทานอาหาร

การวางแผนการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานในร้านอาหารซิชซ์เลอร์ ในช่วงสัปดาห์แรกได้ฝึกปฏิบัติงานในส่วนของแผนกสลัดบาร์ ทำผลไม้และขนมหวานออกบนบาร์ สัปดาห์ที่ 3-4 ช่วย **Prep** ส่วนประกอบของการทำสลัดมิกซ์ พร้อมกับได้เรียนรู้การคลุกมิกซ์ที่จะต้องนำขึ้นบาร์ สัปดาห์ที่ 5-6 ได้เรียนรู้การทำซูป สัปดาห์ที่ 7-8 ได้ปฏิบัติงานในส่วนของการวอเรียกอาหาร เปลี่ยนอาหารอยู่บนบาร์ สัปดาห์ที่ 9 -16 ได้ฝึกปฏิบัติงานในส่วนของการบริการ ต้องจัดเก็บจานและ ทำความสะอาดเมื่อลูกค้าทานเสร็จ จากนั้นเข้าไปเรียนรู้การทำเครื่องดื่ม พร้อมกับการเรียนรู้การรับออเดอร์กับลูกค้า และได้ปฏิบัติงานในหน้าที่แคชเชียร์ในลำดับสุดท้ายของการฝึกงาน



ประโยชน์ที่ได้รับ

ด้านสังคม

ด้านทฤษฎี

ด้านปฏิบัติ

ด้านสังคม



- ได้ฝึกให้เป็นคนมีระเบียบ ตรงต่อเวลา และมีวินัยในการปฏิบัติงาน
- ได้เรียนรู้การการอยู่ร่วมและทำงานร่วมกับหัวหน้างานและ พนักงานทุกคนใน ร้านอาหาร
- มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีความมั่นใจในตนเอง

ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ในร้านอาหารอย่างถูกวิธีและวิธีการใช้ ที่ต่างไปจากที่เรียนมา
- ได้เรียนรู้เกี่ยวกับระบบการทำงานในร้านอาหาร
- ทำให้เราเรียนรู้เร็วในการจดบันทึกและท่องจำการอ่านทบทวน

ด้านปฏิบัติ

- ได้ลงมือในการทำงานจริง
- ได้ฝึกการเข้า-ออกงานตรงตามเวลาที่กำหนดไว้
- ได้มีความละเอียดรอบคอบในการทำงาน
- กล้าที่จะตัดสินใจ หรือ แก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า
- ได้ฝึกความอดทนต่อแรงกดดันในการทำงาน

ปัญหาในการปฏิบัติงาน

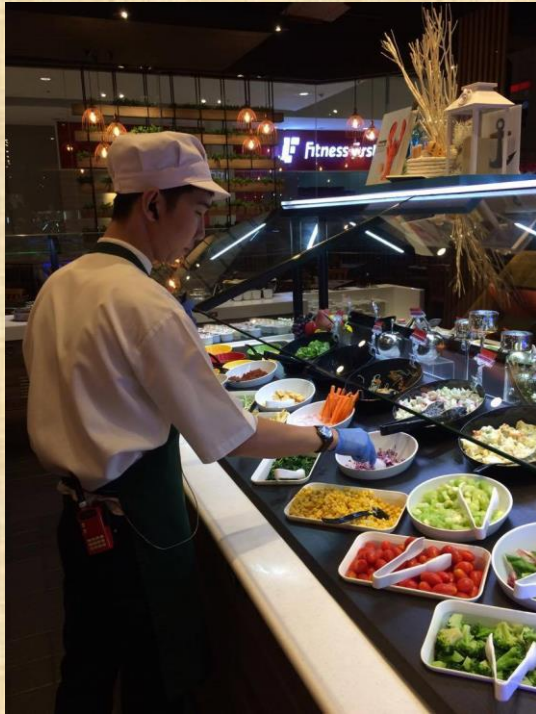
จากการปฏิบัติงานในร้านอาหาร ซิซซ์เลอร์ บริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) นั้น ทำให้รับรู้ประสบการณ์และพบปัญหาในระหว่างการทำงานที่เกิดขึ้นได้ เช่น การขาดความเข้าใจในระบบงาน การบริหารงานในร้าน และความผิดพลาดในการทำงาน หากนักศึกษาสามารถทำความเข้าใจในระบบงาน และลดข้อบกพร่องในการผิดพลาดในการทำงานได้ เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพให้กับตัวเองได้ ในด้านการบริหารงานจะพบเจอบ่อยในด้านของจำนวนพนักงานในแผนกที่ไม่เพียงพอในการทำงาน หากในแผนกสามารถแบ่งหน้าที่การทำงานในแต่ละส่วนกันได้ จะทำให้การทำงานนั้นสำเร็จได้ดีแม้ว่าจะใช้เวลาในการทำงานมากกว่าการที่มีพนักงานในแผนกจำนวน มาก



ภาพหน้าที่การปฏิบัติงาน











Thank you