



ภัตตาคารเซียงการีลา

SHANGARILA

เซียงการีลา
คูฟ้าเมืองไทย

ประวัติ

บริษัท ภัตตาคารเชียงการีลา กรุ๊ป จำกัด ในการบริหารงานของ “คุณมานะ พงษ์มานะวงศ์” ซึ่งเป็นประธานกรรมการบริหารได้เปิดสาขาแรกบนถนนสีลม เป็นภัตตาคารจีนเก่าแก่มี่ชื่อเสียงมายาวนานกว่า 40 ปี และถือว่าเป็น 1 ใน 5 ของภัตตาคารจีนชั้นเลิศในประเทศไทย ชื่อเสียงความอร่อยได้ถูกรำลือแบบปากต่อปาก ดึงดูดให้ลูกค้ามารับประทานกันอย่างมากมายจนร้านเดิมไม่สามารถรองรับลูกค้าได้



จึงได้ขยายไปเปิดภัตตาคารเชียงกัรילה สาขานิยะ และได้มีการ
ปรับปรุงรายการอาหารโดยนำตีมซ่าตำรับฮ่องกง และอาหารทะเลสดๆ
ที่หารับประทานได้ยากจากต่างประเทศเข้ามาให้บริการแก่ลูกค้าตลอดทั้งปี



ภัตตาคารเชียงกัรילה สาขานิยะ

ต่อมาบริษัทได้ขยายสาขาไปยังถนนเยาวราชโดยภัตตาคาร
เชียงการีลา สาขาเยาวราช มีชื่อเสียงด้านเป็ดย่าง หมูแดงตำรับฮ่องกง
และติมซ่ารูปแบบฮ่องกงที่เปิดให้บริการตลอดทั้งวัน



ภัตตาคารเชียงการีลา สาขาเยาวราช

ด้วยนโยบายบริหารของคุณมานะที่ต้องการ สรรหาแต่สิ่งดีๆ แลก
ใหม่มาเสนอแก่ลูกค้าจนเกิดแนวความคิดในการเปิดภัตตาคาร มิราม่า
ฮอทพอต ซีฟู้ดชั้นที่อาคารสีลมพลาซ่า ชั้น 1-3 ถนนสีลม ซึ่งมีจุดเด่นอยู่ที่
ซีฟู้ดหม้อไฟสไตล์ฮ่องกง



มิราม่า ฮอทพอต ซีฟู้ด

บริษัทฯ ยังได้ขยายกิจการไปยังร้านอาหารสไตล์ญี่ปุ่น คือ มิรากุ ซึ่งเป็นร้านเนื้ออย่างสไตล์ญี่ปุ่นดั้งเดิมที่นำเนื้อไปย่างบนเตาที่ระอุด้วยถ่านไม้ธรรมชาติ



มิรากุ



หลังจากนั้นบริษัทฯ ได้เปิดเชิงกาลีลา คิทเชน ติดกับสถานีรถไฟฟ้า BTS ชองนนทรี เพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ของคนปัจจุบัน และได้มีการออกแบบห้องครัวให้มีลักษณะเป็นครัวเปิด หรือ Open Kitchen เพื่อให้เห็นการปรุงอาหารและการตีบะหมี่ด้วย มือสดๆ จากพ่อครัว



ภัตตาคารเชิงกาลีลา คิทเชน

นอกจากธุรกิจภัตตาคารแล้ว บริษัทยังได้ผลิต ขนมไหว้พระจันทร์
ขนมเปี๊ยะแต้จิ๋ว และบะจ่าง โดยบริษัทฯ ได้ผ่านการรับรอง มาตรฐานการ
จัดการคุณภาพ ISO 9001:2000 รวมทั้ง มาตรฐาน GMP



รายละเอียดของงานที่ปฏิบัติ

ช่วงเช้า เวลา 07.00 – 10.30

พนักงานจะต้องถึงภัตตาคารก่อน 07.00 น. เพื่อมาตรวจเช็คหน้า
เตาที่ขายบริเวณหน้าร้าน หลังจากนั้นก็จะมาทำความสะอาดครัวด้านบนนำ
เครื่องมือ เครื่องใช้ วัตถุดิบ และอุปกรณ์ต่างๆ ออกมาก็ทำดื่มซ่าและอาหาร
ทอดต่างๆ เตรียมไว้สำหรับการขาย หลังจากทำเสร็จเรียบร้อยแล้วก็จะเตรียมส่ง
ของลงไปขายที่หน้าร้าน

โดยอาหารที่เตรียมนำลงไปขายแบ่งเป็น 4 ประเภทคือ
อาหารประเภทต้มซ่า



ฮะเก๋า



ฝิ่นโก้



ฮะเก๋าหงส์



ขนมจีบกุ้ง



ขนมจีบหมู



ขนมจีบปู



ซาลาเปาหมูแดง



ซาลาเปาครีม

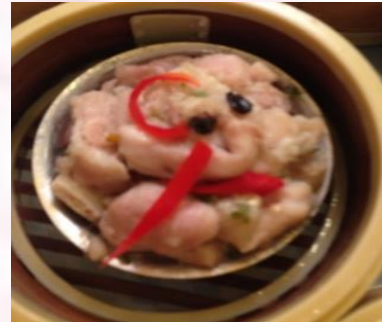


ซาลาเปาหมูสับ

อาหารประเภทนึ่ง



ขาไก่ น้ำแดง



ซีโครง หมูนึ่งเต้าซี่



สาหร่ายนึ่ง



ปลา นึ่งพริกมะนาว



ปู้อัด นึ่งกระเทียม

อาหารประเภทของทอด



ฟองเต้าหู้ทอด



เกี้ยวกุ้งทอด



เปาะเปี๊ยะทอด



เผือกทอด

อาหารประเภทอาหารหวาน



มาไลไก่



ตั้สทาร์ต



พายหมูแดง

เมนูพิเศษ

ซาลาเปาชีวท้อ



ชีวท้อ เป็นซาลาเปาชนิดหนึ่งที่ปั้นเลียนแบบลูกท้อ เชื่อกันว่าเป็นผลไม้สวรรค์ โดยชีวท้อนี้คนจีนเชื่อว่าเป็นผลไม้อายุยืน มักจะให้เป็นของกำนัลในวันเกิดผู้ใหญ่ที่เราเคารพนับถือ หรือวันไหว้เทพเจ้าในโอกาสพิเศษ

ปัญหา

จากการปฏิบัติงานในภัตตาคารเชียงการีลา สาขาเยาวราช นั้นทำให้
ข้าพเจ้าได้รับความรู้ต่างๆและประสบการณ์มากมายและพบปัญหาในระหว่าง
การปฏิบัติงานซึ่งเกิดขึ้น ในด้านของจำนวนพนักงานในแผนกไม่เพียงพอใน
การทำงาน

คนไม่พอ



ข้อเสนอแนะ

อยากให้มีการวางแผนการทำงานและร่วมกันแก้ไขข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น หากในแผนสามารถแบ่งหน้าที่การทำงานในแต่ละส่วนให้แน่นอนและชัดเจนได้จะทำให้การทำงานนั้นสำเร็จไปได้ด้วยดี



ผลที่ได้จากการฝึกปฏิบัติในครั้งนี

จากการได้เข้าฝึกงานที่ ภัตตาคารเชียงใหม่ สาขาเยาวราช
ข้าพเจ้าได้รับความรู้และการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการจริงๆ
ได้เรียนรู้การปฏิบัติงานให้ถูกต้องรวดเร็วในระยะเวลาที่กำหนด
การสื่อสารกันระหว่างผู้ที่ปฏิบัติงานร่วมกันในแผนกให้มีความถูกต้อง
และเข้าใจตรงกัน ในการปฏิบัติงานครั้งนี้ทำให้ข้าพเจ้าสามารถนำไป
ประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงได้

ด้านสังคม

- มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- ได้ฝึกให้เป็นคนมีระเบียบ ตรงต่อเวลา และมีวินัยในการปฏิบัติงาน
- ได้เรียนรู้การการอยู่ร่วมกันและทำงานร่วมกับทุกคนในภัตตาคาร



ด้านทฤษฎี

- การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ในร้านอาหารอย่างถูกวิธีและวิธีการใช้ที่ต่างไปจากที่เรียนมา
- เข้าใจระบบการทำงานในภัตตาคารแบบจีน
- การคิดคำนวณปริมาณการใช้แก๊สในแต่ละเดือนเพื่อให้ได้รับประโยชน์สูงสุด
- วิธีการคิดรายรับ-รายจ่าย ในส่วนการบริหารจัดการ

ด้านปฏิบัติ

- ฝึกปฏิบัติการทำงานให้ทันตามระยะเวลาที่กำหนด
- ฝึกความอดทนต่อแรงกดดันในการทำงาน
- การเข้า-ออกงานตรงตามเวลาที่กำหนดไว้
- ลงมือในการทำงานจริง
- ได้มีความละเอียดรอบคอบในการทำงาน
- ทำให้รู้ว่าตัวเองถนัดสิ่งไหนเพื่อใช้ในการหางานทำในอนาคต

พิเศษ

ภาพบรรยากาศในการถ่ายทำรายการ ”อร่อยช่อง 5” ณ ภัตตาคาร
เซี่ยงกัรลีลา สาขาเยาวราช





คลิปบางส่วนในการออกอากาศ



