

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ฝ่ายครัวการบินไทย (ดอนเมือง)

THAI AIRWAY INTERNATIONAL

PUBLIC COMPANY LIMITED

THAI CATERING DON MUANG



ความเป็นมา



- ครัวการบินไทย Thai Catering Service เริ่มดำเนินการเมื่อวันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2503 โดยเริ่มเช่าโรงซ่อมบำรุงรักษาเครื่องบิน และอาคารเล็กอย่างละหนึ่งหลัง ภายในบริเวณท่าอากาศยานกรุงเทพ ที่ดอนเมืองเป็นแห่งแรก เพื่อทำการผลิตและให้บริการอาหารชนิดต่าง ๆ สำหรับสายการบินไทย และสายการบินอื่นอีกมากกว่า 50 สายการบิน



ครัวการบินแบ่งออกเป็น 2 แห่ง



1. ครัวการบินไทย สุวรรณภูมิ

ตั้งอยู่ที่อาคารศูนย์ปฏิบัติการ การบินไทย (OPC) ชั้น 1 เลขที่ 333 หมู่ 1 ตำบลหนองปรือ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ โดยมีพื้นที่ 90,000 ตารางเมตร ภายในบริเวณท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ ซึ่งใช้เทคโนโลยีการผลิตอัตโนมัติ เพื่อผลิตอาหารสำหรับรองรับในส่วนของสายการบินไทย และคำสั่งจากลูกค้าทุกสายการบินโดยปัจจุบันมีกำลังการผลิตอาหารจำนวนมากกว่า 87,000 มื้อต่อวัน

2. ครั้วการบินไทย ดอนเมือง

ตั้งอยู่ที่บริเวณท่าอากาศยานดอนเมือง เพื่อสนับสนุนการกลับมาเปิดดำเนินการบินอีกครั้ง ตลอดจนรองรับความต้องการของเที่ยวบินภายในประเทศ รวมทั้งกิจการภาคพื้นดินอย่างการผลิตขนมอบ(Bakery)และการจัดเลี้ยงต่าง ๆ โดยมีศักยภาพผลิตอาหารได้สูงสุด 49,000 มื้อต่อวัน



สัญลักษณ์ของบริษัท



วิสัยทัศน์ของบริษัท

- เป็นสายการบินที่ลูกค้าเลือกเป็นอันดับแรก
ให้บริการดีเลิศด้วยเสน่ห์ไทย

นโยบายของบริษัท

- ในฐานะที่เป็นสายการบินแห่งชาติ เป็นตัวแทนของประเทศไทย ในการดำรงรักษาและเพิ่มพูนสิทธิด้านการบิน ร่วมส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว แสวงหาและเพิ่มพูนรายได้ ทั้งในรูปเงินบาท และเงินตราต่างประเทศ นอกจากนี้ ยังดำเนินการส่งเสริมพัฒนาทรัพยากรบุคคลของบริษัท ให้มีทักษะ และวิชาชีพที่เป็นมาตรฐานสากล รวมถึงส่งเสริมพัฒนาเทคโนโลยีทุกสาขาที่เกี่ยวข้อง ในการบินพาณิชย์ของโลก ทั้งนี้ บริษัทยังมุ่งเผยแพร่วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี และเอกลักษณ์ของประเทศไทย สู่นักบินชาวโลกอย่างต่อเนื่อง

จรรยาบรรณของบริษัท

- ดำเนินธุรกิจบนพื้นฐานของความเป็นธรรมและจริยธรรมตลอดจนปกป้องรักษาผลประโยชน์อันชอบธรรมของบริษัทฯ และตระหนักในคุณค่าของพนักงาน โดยยึด หลักว่าพนักงานทุกคนเป็นทรัพยากรที่สำคัญ และเป็นตัวแทนของบริษัทฯ พนักงานทุกคนจึงมีส่วน ร่วม และสนับสนุนความสำเร็จของบริษัทฯ เพื่อบรรลุ จุดประสงค์ดังกล่าว บริษัทฯได้ กำหนดข้อพึงปฏิบัติต่าง ๆ เพื่อเป็นหลักในการปฏิบัติงานของพนักงานทุกระดับ รวมทั้ง กำหนดจริยธรรมใน การดำเนินธุรกิจโดยทั่วไป ดังนี้

1. ปฏิบัติต่อลูกค้าและผู้เกี่ยวข้องทางธุรกิจด้วยความเป็นธรรม ซื่อสัตย์สุจริตและรักษาผลประโยชน์ของลูกค้าทุกคน
2. ไม่ฝักใฝ่ทางการเมือง โดยวางตัวเป็นกลางเพื่อสร้างประโยชน์ให้สังคมและประเทศชาติ
3. ดำเนินธุรกิจบนพื้นฐานของการแข่งขันที่เป็นธรรม
4. สนับสนุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม



ครัวการบินไทยดอนเมือง

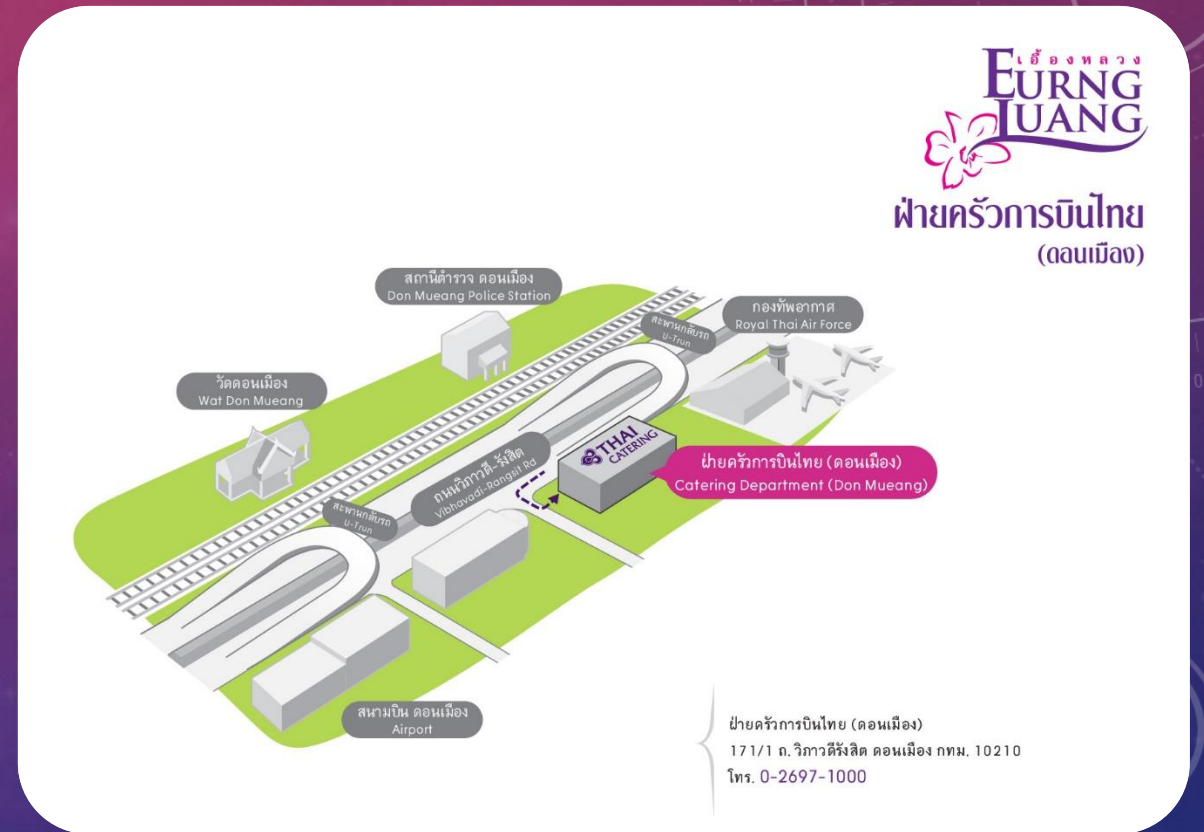
THAI CATERING DON MUANG



รายละเอียดเกี่ยวกับครัวการบินไทยดอนเมือง

- 171/1 ถ.วิภาวดีรังสิต ดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210
- โทร. 0-2697-1121-29
- แฟกซ์ 0-2697-1120
- อีเมล ongroundsales@thaiairways.com
- สายรถประจำทางที่ผ่าน

29 59 95 95ก ปอ.29 ปอ.59 ปอ.510
ปอ.554 เป็นต้น



ผู้ควบคุมดูแลตลอดการฝึกงาน



นายณรินทร์ เทียงแท้ ตำแหน่ง ผู้จัดการแผนกครัวร้อนและเย็น CN-K

แบ่งแผนกครัวออกเป็น 2 แผนก

1. CN-K คือ ครัวร้อน และ ครัวเย็น

- ครัวเครื่อง
- ครัวไทย
- ครัวยุโรป
- ครัวจีน
- จัดเตรียมเนื้อสัตว์
- จัดเตรียมผัก
- ครัวเย็น
- แพ้ครัวร้อน
- Non Halal

2. CN-R คือ ครัวเบเกอรี่

ครัวเครื่อง

- ครัวเครื่องจะผลิตอาหารส่งขึ้นเครื่องบิน โดยอาหารที่ทำเสร็จแล้วจะส่งให้แพ็คร้อนเป็นผู้จัดบรรจุอาหารลงภาชนะ เช่น ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ บะหมี่หยก ลูกชิ้นกุ้ง เป็นต้น



ครัวไทย

- ครัวไทยจะผลิตอาหารไทยส่งขึ้นเครื่องบินและร้าน Puff and Pie เช่น หมี่กรอบ เจ้าจำปี ห่อหมกทะเล ทอดมัน ยำปลาดุกฟู หรือบางครั้งอาจมีอาหารตามเทศกาล เช่น เทศกาลสงกรานต์หรือช่วงฤดูร้อนการบินไทยจะผลิต ข้าวแช่ เป็นต้น และผลิตอาหารเพื่อจัดทำ Snack Box



ครัวยุโรป

- ครัวยุโรปจะผลิตอาหารส่งขึ้นเครื่องบินและร้าน Puff and Pie เช่น ไก่บดเห็ดทอด กรอบ สปาเก็ตตี้ชีสเม้าไก่ หรือบางครั้งอาจมีอาหารตามเทศกาล เช่น ขาหมูบาร์บีคิว ทั้งยังทำไส้ขนมส่งให้ครัวเบเกอรี่นำไปผลิตต่อ เช่น พายไก่แดง พายกะหล่ำไก่ พายพะเนียงไก่ เป็นต้น และผลิตอาหารเพื่อจัดทำ Snack Box



ครัวจีน

- ครัวจีนจะผลิตอาหารส่งขึ้นเครื่องบินและร้าน Puff and Pie เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวผัดมันกุ้ง ข้าวผัดปลาแซลมอลอย่างซีอิ๊ว กุ้งอบวุ้นเส้น เป็นต้น และผลิตอาหารเพื่อจัดทำ Snack Box



จัดเตรียมเนื้อสัตว์

- ห้องจัดเตรียมเนื้อสัตว์มีหน้าที่ตัดแต่งเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ทั้งหมู ไก่ ปลา กุ้ง เป็นต้น โดยแต่ละครัวจะเขียนใบเบิกส่งมาให้ห้องจัดเตรียมเนื้อสัตว์ ห้องจัดเตรียมเนื้อสัตว์ก็เตรียมของตามปริมาณที่แต่ละครัวเบิกและนำไปส่งให้กับครัวต่าง ๆ เพื่อนำไปประกอบอาหารต่อไป เช่น ครัวเครื่องเบกไก่หั่นเต๋า 10 กก. เป็นต้น



จัดเตรียมผัก

- ห้องจัดเตรียมผักมีหน้าที่ตัดแต่งผักต่าง ๆ โดยแต่ละครัวจะเขียนใบเบิกส่งมาให้ห้องจัดเตรียมผัก ห้องจัดเตรียมผักก็เตรียมของตามปริมาณที่แต่ละครัวเบิกและนำไปส่งให้กับครัวต่าง ๆ เพื่อนำไปประกอบอาหารต่อไป เช่น ครัวจีนเบิกแตงกวา 5 กก. เป็นต้น



แพ็คร้อน

- แพ็คร้อนมีหน้าที่บรรจุอาหารใส่ภาชนะ โดยนำอาหารจากครัวเครื่อง หรือครัวต่าง ๆ มาบรรจุเพื่อนำส่งขึ้นเครื่อง โดยอาหารจะถูกห่อด้วยฟรอยด์หรือบรรจุลงในกล่องฟรอยด์และห่อด้วยฟรอยด์ปิด และแปะสติ๊กเกอร์เป็นชื่อเมนูอาหาร



NON HALAL

- เป็นครัวที่ประกอบอาหารโดยมีหมูเป็นส่วนประกอบจะผลิตอาหารส่งขึ้นเครื่องและร้าน Puff and Pie เช่น สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า มักกะโรนีแฮมชีส ออมเล็ต ข้าวผัดกระเพราหมูไข่ดาว น้ำพริกปลาร้า หรือผลิตอาหารตามเทศกาลต่าง ๆ และผลิตอาหารเพื่อจัดทำ Snack Box



ครัวเย็น

- ครัวเย็นจะผลิตอาหารเพื่อส่งให้กับร้าน Puff and Pie เช่น สลัดผัก สลัดไก่ สลัดไข่ สลัดทูน่า หรือผลิตอาหารเพื่อจัดทำ Snack Box เช่น แซนวิชแฮมชีส แซนวิชไก่มา ยองเนส แซนวิชทูน่า



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน



- งานด้านการผลิตอาหาร

ได้รับมอบหมายให้ทำในด้านผลิตอาหารประเภทต่างๆ เช่น อาหารจีน อาหารยุโรป อาหารไทย และอาหารฮาลาล เพื่อสำหรับการบริการลูกค้าของสายการบิน และเพื่อสำหรับการจัดออกปาร์ตี้หรือออกจำหน่ายตามสถานที่และร้าน Puff and Pie สาขาต่างๆ โดยคำนึงถึงคุณภาพของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี รสชาติดี อร่อย สะอาด สดใหม่ ปลอดภัยต่อลูกค้า และปราศจากสิ่งแปลกปลอมและปนเปื้อน



- การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

ได้รับมอบหมายให้เตรียมวัตถุดิบประเภทต่างๆ เพื่อนำมาปรุงอาหารในแต่ละชนิด สำหรับส่งต่อไปยังกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การหั่นเห็ดแชมปิญองเพื่อนำไปใส่ในซอสคาโบนาร่า การล้างพริกชี้ฟ้าแล้วนำพริกชี้ฟ้ามาหั่นเพื่อนำไปใส่ในแกงเขียวหวาน เป็นต้น



- การบรรจุภัณฑ์ลงห่อ ลงกล่อง

ได้รับมอบหมายในการบรรจุอาหาร เป็นขั้นตอนต่อมาจากการผลิตอาหารเสร็จแล้ว โดยการนำอาหารนั้นมาบรรจุใส่กล่อง เช่น Snack box โดยเริ่มจากการปูกล่องเรียงไว้แล้วนำอาหารใส่ลงในกล่องประกอบด้วยข้าว กับข้าว เครื่องดื่ม และขนมจากนั้นใส่ซองรสอม กระดาษทิชชู ไม้จิ้มฟัน น้ำปลาเป็นซอง จากนั้นปิดกล่องให้สนิทเรียงใส่ถุงแปะป้ายชื่อรายการอาหาร



- การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ต่างๆ

ได้รับมอบหมายในการตรวจสอบคัดเลือกผลิตภัณฑ์หรือห่อบรรจุที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น การบรรจุผักกะโรนีแฮมชีสลงกล่องต้องตรวจสอบว่าบรรจุภัณฑ์ว่ามีรอยแตกหรือไม่ ตรวจสอบว่ามีสิ่งปนเปื้อนลงไปในอาหารหรือไม่ เช่น เส้นผม ถ้าหากว่ามีให้นำแยกออกมา เพื่อนำไปทิ้ง เพื่อให้อาหารมีมาตรฐานและความสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน

- ด้านสังคม

1. ได้เรียนรู้การอยู่ร่วมกันกับเพื่อนร่วมงาน
2. ได้รู้ถึงชีวิตการทำงานจริงในสังคมปัจจุบัน
3. ได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นข้อมูลและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
4. ได้แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ใหม่ๆ



- ด้านทฤษฎี

ก่อนฝึกปฏิบัติงานทางผู้ควบคุมดูแลได้จัดอบรมพูดเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงานและทฤษฎีต่าง ๆ ในการปฏิบัติงาน ดังนี้

1. ได้เรียนรู้ทฤษฎีการสุขาภิบาลอาหารก่อนฝึกปฏิบัติงาน
2. ได้เรียนรู้ทฤษฎี 5ส ก่อนฝึกปฏิบัติงาน
3. ได้เรียนรู้เทคนิคการผลิตอาหารจำนวนมาก
4. ได้เรียนรู้การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัย (GMP)
5. ได้เรียนรู้มาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร (HACCP)
6. ได้เรียนรู้การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆในระบบการผลิตอุตสาหกรรมอย่างถูกวิธี



- ด้านปฏิบัติ

1. ได้นำวิชาความรู้ที่เรียนในห้องเรียน มาใช้กับการทำงานจริง
2. ได้ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานด้วยตัวเอง
3. ได้มีส่วนร่วมกับการแก้ไขปัญหาต่างๆภายในครัว
4. ได้ฝึกวินัยในตัวเอง การตรงต่อเวลาและหน้าที่ความรับผิดชอบ
5. เกิดการเรียนรู้ด้วยตัวเอง ในการทำงานเราสามารถจะถามพี่เลี้ยงที่สอนงานด้วยกันได้ แต่ไม่สามารถจะถามได้ตลอดเวลาในการทำงาน เราต้องค้นหาความรู้และคำตอบด้วยตัวเอง
6. ได้ฝึกความอดทนต่อแรงกดดันในการทำงาน



THANK YOU

