



SANTA FÉ

ซานตาเฟ



ประวัติความเป็นมา

- » บริษัท เคที เรสทัวรนท์ จำกัด ก่อตั้ง ขึ้น ในปี 2543 โดยคุณ สุรชัย ชาญอนุเดช เข้ามาเป็น CEO และผู้ถือหุ้นใหญ่ในปี 2554 บริษัทดำเนินธุรกิจแฟรนไชส์ร้านสเต็กเฮาส์ในห้างสรรพสินค้า แห่งแรกในประเทศไทย ภายใต้ชื่อ แบรินด์ “ซานตาเฟ่ ” (Santafe’) ซึ่ง เป็นชื่อ เมืองหลวงในมลรัฐนิว แม็กซิโก ซึ่งมีเอกลักษณ์เด่นคือเป็นเมืองคาวบอย เลี้ยงวัว และเป็นเมืองชุมสายรถไฟ จึงนำ Story ของรถไฟออกมาสร้างความแตกต่างจากร้านสเต็กทั่วไปที่มักใช้สัญลักษณ์ และสร้าง Experience marketing ออกแบบประสบการณ์ที่น่าจดจำให้ลูกค้า ทั้ง ด้านบรรยากาศ ราคา รูปลักษณะอาหาร สร้างแบรนด์ให้มีบุคลิกชัดเจน เป็นกันเอง ทำให้ลูกค้าออกจากร้านไปอย่างมีความสุขและพนักงาน ทำงานอย่างมีความสุข (happiness well done) และเน้นจุดเด่นที่การ เลือกรสวัตถุดิบ คุณภาพดี และตั้งราคาไม่สูงมากเพื่อให้คุ้มค่าต่อเงินของ ลูกค้า

การเตรียมความพร้อมก่อนไปสหกิจ

- » ประชุมนัดหมายกำหนดการต่างๆที่จะเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
- » ศึกษาข้อมูล ประวัติความเป็นมาของร้านอาหาร
- » ศึกษาเกี่ยวกับอาหาร และวิธีการทำอาหาร
- » สอบถามเกี่ยวกับกฎระเบียบภายในร้าน
- » เตรียมความพร้อมทางสภาพร่างกาย

SANTA FÉ

ซานตาเฟ้



การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

◆ แผนก พาสต้า

- » ทำอาหารจำพวก พาสต้าและของทานเล่น
- » และเตรียมงานวัตถุดิบต่างๆ



ลักษณะงานในการปฏิบัติงาน

» ตำแหน่ง เชคเกอร์

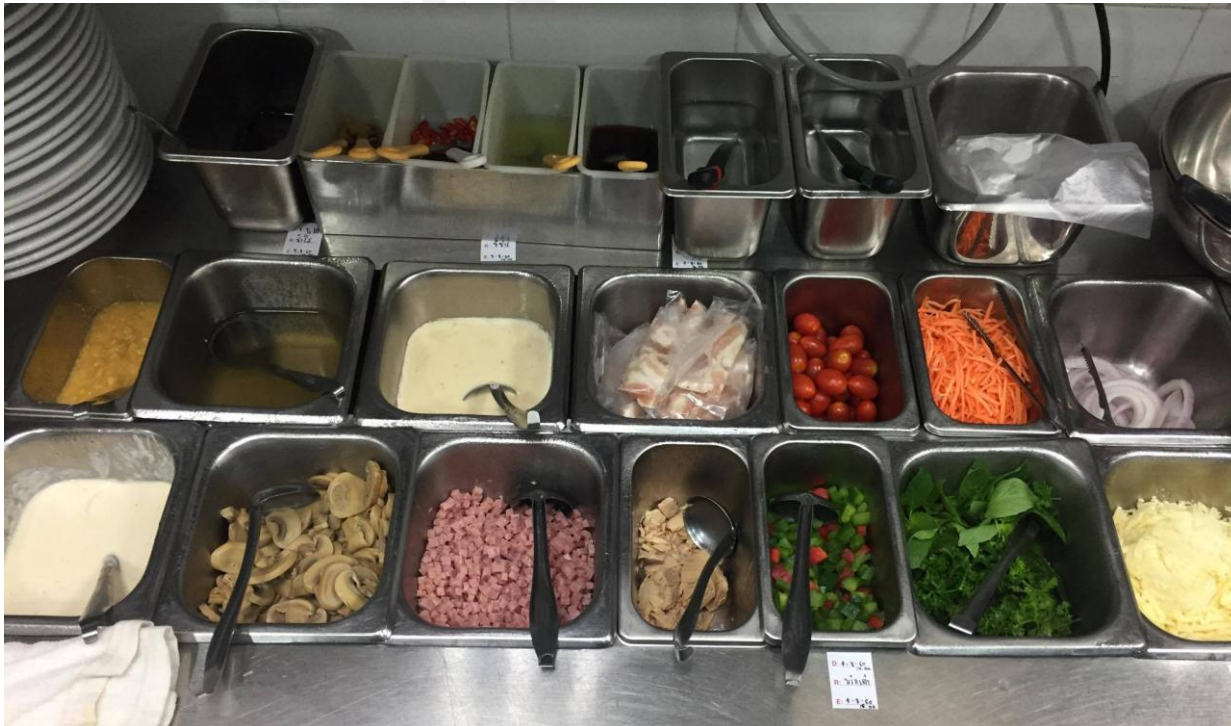
มีหน้าที่ ออกเมนูออเดออร์อาหาร
และทำเมนูอาหารทานเล่น ตรวจสอบ
ความเรียบร้อยของอาหารและความ
สะอาดของอาหาร

SANTA FÉ

ซานตา เฟ้



หน้างานของตำแหน่ง เชคเกอร์





Corn Soup
ซูปข้าวโพด

Mushroom Soup
ซูปเห็ด
Ham Soup
ซูปแฮม



Salad with Tuna Cream Dressing
สลัดนึ่งครีมทูน่า



Mashed Potato with Mushroom Sauce
มันบดซอสเห็ด



Caesar Salad with Ham
ซีซาร์สลัดแฮม



Fried Shrimp, Hash Brown & French Fried
กุ้งทอด แฮชบราวน์ และเฟรนช์ฟราย

เมนูเรียกน้ำย่อย APPETIZER



Spicy Tuna Salad
ยำสลัดทูน่า

ตัดรสเย็นด้วยความสดจืดจางแบบไทย
งานเป็นทำให้อุณหภูมิเย็นแน่นอน



Garlic Bread
ขนมปังกระเทียม



French Fried
เฟรนช์ฟราย



Hash Brown
แฮชบราวน์

พานตา เพ



» ตำแหน่ง หน้าเตา

มีหน้าที่ ผัดสปากเก็ตต์ทุกชนิด และเครื่องเทศและ ผัดเครื่องเครื่องเคียงของปลาตอสีอบชีส

SANTA FÉ

ซานตา เฟ



หน้างานของตำแหน่ง หน้าเตา





Spicy Stir Fried Spaghetti with Ham
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาแฮม



Bacon and Mushroom Spaghetti with Cream Sauce
สปาเก็ตตี้เบคอนและเห็ดทรัฟเฟิลซอสครีม
สปาเก็ตตี้ซอสครีมกับเบคอนและเห็ดทรัฟเฟิล
เคลือบเบคอน ไส้กรอกชีสชีส

Spicy Stir Fried Spaghetti with Bacon
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาเบคอน



สปาเก็ตตี้ SPAGHETTI



Spicy Stir Fried Spaghetti with Kurubuta Pork Sausage
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา ไส้กรอกหมูคุรุบุดะ



Spicy Stir Fried Spaghetti with Fried Shrimp
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา และกุ้งทอด



Spaghetti with Cream Sauce & Fried Shrimp
สปาเก็ตตี้ซอสครีม และกุ้งทอด



Spicy Stir Fried Spaghetti with Kurubuta Pork Sausage
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาแฮมไส้กรอกหมูคุรุบุดะ



Spicy Stir Fried Spaghetti - Bacon Italian
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาไส้กรอกเบคอน



Ham and Mushroom Spaghetti with Cream Sauce
สปาเก็ตตี้แฮมและเห็ดทรัฟเฟิลซอสครีม



Tuna Spaghetti with Cream Sauce
สปาเก็ตตี้ทูน่าซอสครีม



สปาเก็ตตี้

สปาเก็ตตี้เป็นสปาเก็ตตี้ที่ทำจากแป้งสาลีที่มีรูปร่างยาวและแบน โดยปกติแล้วสปาเก็ตตี้จะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2-3 มม. และมีความยาวประมาณ 10-12 ซม. สปาเก็ตตี้สามารถรับประทานได้ทั้งแบบร้อนและเย็น และสามารถรับประทานร่วมกับซอสต่างๆ ได้เป็นอย่างดี



ชานตา เฟิ



» ตำแหน่ง เตาทอด

มีหน้าที่ ลงของทอดให้กับสแตกและ
พาสต้า และดูแลของทอดไม่ให้ไหม้ ใช้
เวลาทอด 5 นาที และที่สำคัญต้องลงของ
ทอดให้เพียงพอ

SANTA FÉ

ซานตา เฟ้



หน้างานของตำแหน่ง เตาทอด



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน

» รอบเปิดร้าน 09.00 – 18.00 น

พนักงานจะต้องเปลี่ยนของสำหรับการขายของในวันนั้น ให้พร้อมทุกอย่างทำความสะอาดร้าน และจัดร้าน เปิดไฟให้ เรียบร้อย เช็คคุณภาพของอาหารทุกชนิด เพื่อให้รักษาคุณภาพ ของอาหารประเภทนั้นๆให้ลูกค้ามาใช้บริการรับประทานเกิดความพึงพอใจแก่อาหาร

SANTA FÉ

ซานตา เฟ้



» รอบกลาง 11.00 – 20.00 น.

รอบนี้จะเป็นรอบที่มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการพอสมควร โดยต้องเตรียมของสำหรับประกอบอาหาร และมาอยู่หน้างาน แทนคนเปิดร้านเพื่อให้คนเปิดร้านไปเตรียมงานต่อ



SANTA FÉ
ซานตา เฟ้



» รอบปิดร้าน 13.00 – 22.00 น.

ในรอบนี้จะมีลูกค้าเข้ามาใช้บริการเยอะที่สุด พนักงานจะต้องมีความรวดเร็ว แก้ปัญหาได้ดี พนักงานจะต้องทำความสะอาดร้าน เช็คน้ำจนวนของที่เหลือให้รอบเช้า เพื่อเตรียมงานก่อนกลับบ้านและหลังจาก 21.00 ทำการปิดการขายแล้ว เราก็ทำความสะอาดเก็บของทุกอย่างล้าง

SANTA FÉ
ซานตาเฟ้



ประโยชน์ที่ได้รับ

» ด้านสังคม

- ฝึกการมีระเบียบ การเข้าออกงานที่ตรงต่อเวลา การแต่งกายถูกต้องอยู่ในกฏระเบียบ
- ได้เรียนรู้การอยู่ร่วมกับคนจำนวนมากในร้านอาหาร และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- รู้จักช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน
- การประพฤติตนสุภาพ เรียบร้อย พุดจาสุภาพ อ่อนหวานใช้คำพูดให้ถูกกาลเทศะ

SANTA FÉ

ซานตาเฟ



» ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้กระบวนการต่างๆ ภายในร้านอาหาร
- ได้ทราบถึงการทำงานในครัว การแบ่งหน้าที่ในแต่ละตำแหน่ง และการผลิตอาหาร
- การเรียนรู้ใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ ที่แตกต่างจากในห้องเรียน

SANTA FÉ

ซานตา เฟ้



» ด้านปฏิบัติ

- ได้ลงมือทำอาหารให้ลูกค้าได้รับประทานจริง
- รู้จักแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และปัญหาได้ดี
- เลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสม เช่น การใช้มีดให้ถูกกับลักษณะวัตถุดิบนั้นๆ
- ทำให้เรามีความคล่องแคล่วและว่องไว

SANTA FÉ

ซานตา เฟ้



ประสบการณ์ต่างๆที่ได้รับในการเข้าฝึกสหกิจ

- » 1. ได้ลงมือปฏิบัติในสถานที่ประกอบจริง
- » 2. ได้รับความรู้และประสบการณ์ในแต่ละแผนก
- » 3. ได้รับความรู้นอกเหนือจากตำราเรียน
- » 4. ฝึกฝนให้เรามีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองมากยิ่งขึ้น
- » 5. ได้นำความรู้จากตำราเรียนไปใช้ในการปฏิบัติสถานที่ประกอบจริง
- » 6. ฝึกฝนให้เรามีวินัยเรื่องของการตรงต่อเวลา
- » 7. ฝึกเรามีความกล้าแสดงออก เพื่อพบปะผู้คน



ปัญหาและอุปสรรคในการทำงาน

- » พบปัญหาในระหว่างการปฏิบัติงานซึ่งเกิดขึ้นได้จาก การขาดความเข้าใจในระบบงาน ขาดทักษะ ในการทำงาน ความกังวลในการทำงาน และความผิดพลาดในการทำงาน แต่เมื่อได้พบปัญหาแล้วควรที่จะรีบแก้ไขปัญหานั้นอย่างทันถ่วงที เพื่อให้งานสามารถดำเนินต่อไปจนสำเร็จลุล่วง ซึ่งพบว่ามีปัญหาการปฏิบัติงานดังนี้

SANTA FÉ

ซานตาเฟ



» การขาดความเข้าใจในการปฏิบัติงาน

ในระยะแรกของการทำงานหรือปรับเปลี่ยนแผนงาน มักจะเกิดความเข้าใจผิดในการทำงานอยู่บ่อยครั้ง จึงทำให้เกิดข้อผิดพลาดจากการปฏิบัติงานหรือปัญหานั้นอาจนำไปสู่ลูกค้าได้ในการแก้ไขปัญหา เราควรสอบถามหัวหน้างานหรือผู้ปฏิบัติงานที่อยู่ในบริเวณนั้น งานในหน้าที่นี้มีขั้นตอนอย่างไรบ้าง หรืออีกวิธีหนึ่ง สามารถทบทวนเอกสารการทำงาน ในแต่ละแผนกนั้น จะมีเอกสารปฏิบัติงานประจำแผนก ในเอกสารจะอธิบายขั้นตอนและหน้าที่ในการปฏิบัติงานทุกขั้นตอนอย่างละเอียด

SANTA FÉ

ซานตาเฟ



» ความล่าช้าในการปฏิบัติงาน

พนักงานได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานทางด้านการทำพาสต้ามีจำนวนน้อยแต่ออเดอร์จำนวนมาก ทำให้เกิดความล่าช้าในการออกรายการอาหารการแก้ไขในกรณีนี้คือ จะแบ่งพนักงานเสิร์ฟออกเป็น 2 กลุ่ม โดยกลุ่มแรกจะเป็นผู้ที่อ่านเมนูออเดอร์และทำเมนูที่ไม่ใช่เมนูมัด ส่วนอีกกลุ่มจะเป็นผู้ที่มีหน้าที่มัดสปาเกตตี้อย่างเดียว เพื่อความรวดเร็วและไม่วุ่นวาย

SANTA FÉ
ซานตาเฟ้



» อาหารออกช้ากว่ามาตรฐาน

ในกรณีนี้จะต้องให้พนักงานบริการกล่าวกับลูกค้าว่า “รอสักครู่ค่ะ/ครับ” ในแต่ละโต๊ะที่ยังไม่ได้รับอาหาร เพื่อให้ลูกค้าทราบว่า พนักงานนั้นรับรู้แล้ว และที่สำคัญจะต้องจดจำว่ามีลูกค้าคนใดหรือโต๊ะใดบ้างที่ยังไม่ได้รับอาหาร



SANTA FÉ
ซานตาเฟ้



ภาพการปฏิบัติงาน



SANTA FE

ซานตาเฟ





SANTA FE

ซานตาเฟ





SANTA FE

ซานตาเฟ





SANTA FE

วิทยาลัย
 SANTA FE





SANTA FE

ซานตาเฟ





Thank you

