

โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

Dusit Thani Hotel Bangkok



- ★ วัตถุประสงค์
- ★ ประวัติความเป็นมา
- ★ ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย
- ★ สรุปผลการปฏิบัติงาน
- ★ ปัญหาและข้อเสนอแนะ

Dusit Thani

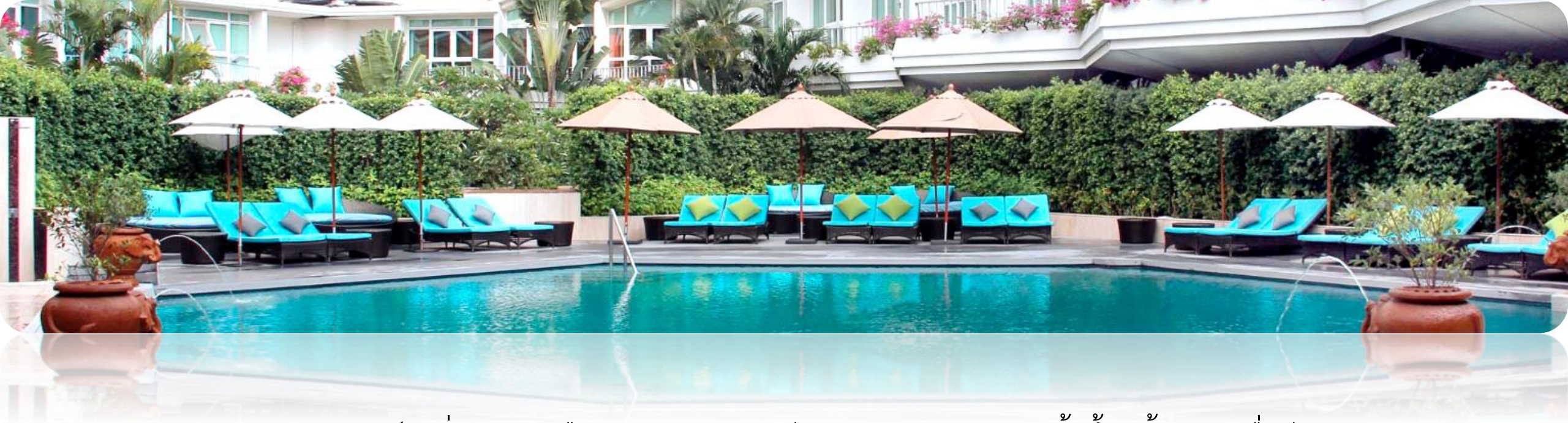
วัตถุประสงค์

- ★ เพื่อให้ได้ประสบการณ์การทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานประกอบการจริง
- ★ เพื่อพัฒนาทักษะและความสามารถของตนเอง
- ★ เพื่อนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต





ประวัติความเป็นมา
โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ



ดุสิต อินเตอร์เนชั่นแนล หรือ บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) ก่อตั้งขึ้นครั้งแรก เมื่อปี พ.ศ. 2492 ในชื่อว่า "โรงแรม ปรีณเศส" ตั้งอยู่บนถนนเจริญกรุง โดย ท่านผู้หญิงชนัตถ์ ปิยะอุย ผู้ก่อตั้งและที่ปรึกษา คณะกรรมการ ซึ่งปัจจุบันโรงแรมและรีสอร์ทในเครือ ดุสิต อินเตอร์เนชั่นแนล ได้สั่งสมประสบการณ์ในการดำเนิน ธุรกิจและการเป็นเจ้าบ้านที่ดีมาเป็นระยะเวลามากกว่า 60 ปี

ท่านผู้หญิงชนัตถ์ ยังลงทุนสร้าง โรงแรม ดุสิตธานี กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นโรงแรมหรูห้า ดาว ตั้งอยู่ใจกลางเมือง กรุงเทพฯ และเปิดดำเนินการในเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2513 ภายหลังได้กลายเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ในแง่ ของการบริการที่เป็นมาตรฐานสากล และยังคงรักษามาตรฐานคุณภาพการให้บริการแก่ลูกค้าอย่างต่อเนื่องจน ปัจจุบัน



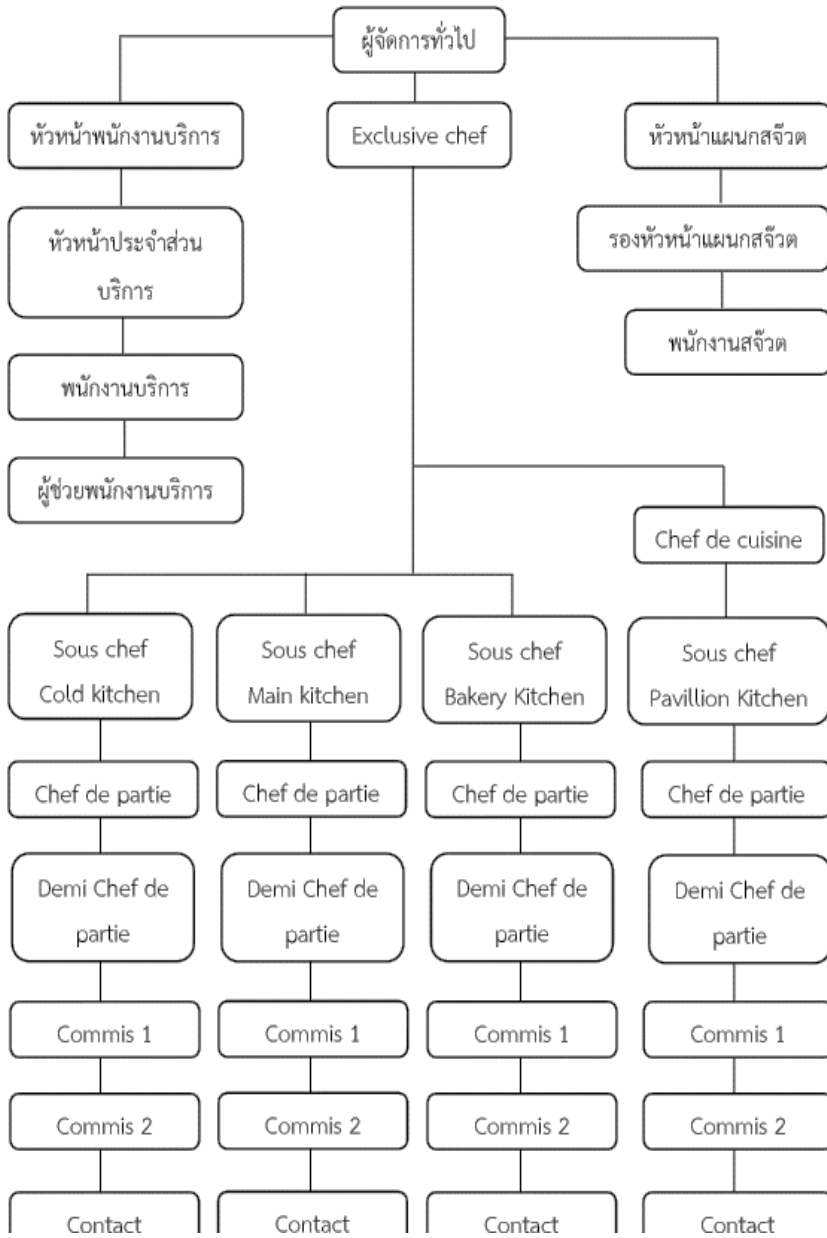
โดยกลุ่มเครือโรงแรมและรีสอร์ทของดุสิต ประกอบไปด้วย 4 แบรนด์ คือ **ดุสิตธานี ดุสิตดีทู ดุสิตพรีนเซส และดุสิตเดวาราณา** ปัจจุบันบริหารโรงแรมและรีสอร์ททั้งในประเทศและต่างประเทศรวม 29 แห่ง และมีโรงแรมที่กำลังจะเปิดให้บริการในระยะเวลา 3 ปี ข้างหน้าเพิ่มอีกกว่า 51 แห่งทั่วโลก

นอกเหนือจากธุรกิจโรงแรม ยังดำเนินธุรกิจเทวารัณย์ สปา และการศึกษา โดยได้ก่อตั้ง วิทยาลัยดุสิตธานีขึ้นในปี พ.ศ. 2536 สถาบันการศึกษาระดับอาชีวศึกษาและปริญญา ซึ่งมีสาขาอยู่ที่กรุงเทพและพัทยา อีกทั้งยังบริหารโรงเรียนสอนประกอบอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และล่าสุดได้เปิดโรงเรียนดุสิตธานีการโรงแรม

โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ



แผนผังตำแหน่งงานครัวภายในโรงแรม



Exclusive chef

- บริหารงานเกี่ยวกับบุคลากรในครัวควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของบุคลากรให้เป็นไปตามมาตรฐานของกิจการวางแผนและประสานงานระหว่างบุคลากร

Chef de cuisine

- ดูแลบุคลากรทุกคนภายในครัว จัดการและควบคุมในการออกอาหารแต่ละเมนูให้ทันเวลา

Sous chef

- เตรียมอาหารแล่ผักอบรวมบุคลากรที่บรรจุใหม่ จัดตารางการทำงานของบุคลากรในครัว ดำเนินการสั่งซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่จำเป็นภายในครัว

Chef de partie

- รับคำสั่งจากผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว

Demi Chef de partie

- รับคำสั่งจาก Chef de partie

Commis

- รับคำสั่งและปฏิบัติตามหน้าที่ที่ได้รับ เตรียมอาหาร และวัตถุดิบ

Contact

- เตรียมวัตถุดิบ จัดเก็บวัตถุดิบที่มาส่งหลังการสั่งซื้อ ดูแลความสะอาดภายในครัว

ลักษณะงาน

ครัวเย็น (Cold kitchen)

- ออกอาหารบุฟเฟต์ต่าง ๆ เช่น คานาเป้ สลัดต่าง ๆ

Cold cut ซูชิ ซาซิมิ และผลไม้

- การทำแซนวิชเพื่อส่งขายหน้าร้าน รวมถึงสลัดแบบเป็นเซตบ็อกส์
- การทำน้ำสลัด
- ออกอาหารในห้องคลับเลานจ์
- ออกเซตอาหารตามงานประชุมและสัมมนาต่าง ๆ



ครัวเย็น (Cold kitchen)



ครัวร้อน (Main kitchen)



- ออกอาหารบุฟเฟต์ต่าง ๆ รวมถึง station อาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยวเป็ด เกี้ยวน้ำ และ การโชว์ Carving ปลาแซลมอน แฮมก้อน เนื้อสันใน
- ออกอาหารในห้องอาหารพาวิลเลียน
- การทำน้ำเกรวี่ และซอสต่าง ๆ
- การทำซูป เช่น ซูปฟักทอง ซูปหน่อไม้ฝรั่ง ซูปเห็ด
- ออกอาหารในห้องคลับเลานจ์
- ออกเซ็ตอาหารตามงานประชุมและสัมมนาต่าง ๆ

ครัวร้อน (Main kitchen)



ครัวเบเกอรี่ (Bakery kitchen)

- ออกขนมหวานในงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ รวมถึงออก station ขนมหวาน เช่น เครปร้อน
- การทำเค้กโปรโมชันในแต่ละเดือนเพื่อวางขายหน้าร้าน
- การทำเค้ก ขนมปัง คูกี้ ครัวซองต์ เดนิช ไอศกรีม ซอสหวานต่าง ๆ
- ออกอาหารในห้องคลับเลานจ์
- ออกเซตอาหารตามงานประชุมและสัมมนา



ครัวเบเกอรี่ (Bakery kitchen)



ครัวพาวิลเลียน (Pavilion kitchen)



- ออกอาหารบุฟเฟต์ เช้า กลางวัน และเย็น (มีเฉพาะ ศุกร์ เสาร์)
- การทำอาหาร A la carte
- เตรียมงานและการจัดตกแต่งสถานที่ออกอาหารให้มี ความน่าสนใจ
- การออก station อาหารทะเล เช่น กุ้งแม่น้ำ ล็อบสเตอร์ กุ้ง ปูม้า ปูทะเล หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ หอยนางรมนำเข้า โดยจะมีเฉพาะช่วง Saturday และ Sunday Brunch

ครัวพาวิลเลียน (Pavilion kitchen)



แผนกสจ๊วต (Steward)

- การดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ ภาชนะต่าง ๆ
- การดูแลความสะอาดของครัวและห้องอาหาร
- ควบคุมการจัดเก็บ และการเบิกใช้ภาชนะและอุปกรณ์



แผนกสจ๊วต (Steward)



สรุปผลการปฏิบัติงาน

ด้านสังคม

- ทำให้ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น
- ทำให้ได้พัฒนาทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
- การปฏิบัติตัวให้เหมาะสมกับผู้ร่วมงาน และลูกค้าที่มาใช้บริการ



ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้ขั้นตอนมาตรฐาน และระบบการทำงานต่าง ๆ ภายในครัว จากพี่เลี้ยงและหัวหน้างานที่คอยสอน และให้ความรู้
- ได้รับความรู้เพิ่มเติมในเรื่องของชนิด และความแตกต่างของอุปกรณ์เครื่องใช้ รวมถึงการเลือกใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ให้เหมาะสม จากหัวหน้างานในแต่ละครัว



ด้านปฏิบัติ

- ได้พัฒนาตนเองจากการได้ลงมือปฏิบัติงานจริงในสถานการณ์จริง
- ฝึกความรับผิดชอบในตนเองจากการทำงานที่ได้รับมอบหมายให้เสร็จทันเวลา
- ได้นำทักษะที่ติดตัวมาจากการเรียนในแต่ละรายวิชา มาประยุกต์ใช้ในการฝึกปฏิบัติงานจริง



ปัญหาที่พบระหว่างฝึกงาน

ปัญหา

การฝึกสหกิจศึกษาครั้งนี้เนื่องจากสถานประกอบการมีการวางระบบการทำงานโดยแบ่งหน้าที่ของแต่ละฝ่ายอย่างชัดเจน และมีการประชุมงานของหัวหน้าก่อนลงมือปฏิบัติทุกครั้ง การทำงานจึงพบปัญหาเพียงเล็กน้อย แต่สามารถแก้ไขได้ เช่น การเข้าใจผิดในการสื่อสาร หรือ การส่งงาน แต่ในภาพรวมการฝึกสหกิจศึกษาครั้งนี้เป็นไปได้อย่างราบรื่น

ภาพบรรยากาศในการฝึกงาน



ภาพบรรยากาศในการฝึกงาน



ภาพบรรยากาศในการฝึกงาน



ภาพบรรยากาศในการฝึกงาน



ภาพบรรยากาศในการฝึกงาน



ภาพบรรยากาศในการฝึกงาน



ภาพบรรยากาศในการฝึกงาน





ขอบคุณที่รับชม

Dusit Thani Hotel Bangkok

