

R

RENAISSANCE®

BANGKOK RATCHAPRASONG
HOTEL



โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์
สถานที่ตั้งของโรงแรม 518/8
ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี กรุงเทพมหานคร
10330 โทรศัพท์: +6621255000,
โทรสาร: +6621255001



RENAISSANCE

โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ
ราชประสงค์ เป็นโรงแรมในเครือ
Marriott เป็นโรงแรมไลฟ์สไตล์ สุดหรู
มาตรฐานระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่บนพื้นที่
กว่า 10 ไร่ในย่านราชประสงค์ ริมถนน
เพลินจิตใจกลางมหานครซึ่งถูก
สร้างสรรค์เพื่อตอบโจทย์ความต้องการ
ของไลฟ์สไตล์ของลูกค้า ด้วยความแปลก
ใหม่ หน้าค้นหา ทันสมัย และเต็มไปด้วย
เสน่ห์ มีการผสมผสานกันอย่างลงตัว
ภายใต้คอนเซ็ปต์โรงแรมไทยร่วมสมัย ที่
สามารถสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์โดย
การนำรูปแบบตะวันตก ผสมผสานกับ
ศิลปะที่เป็นเอกลักษณ์ไทยสวยงามและ
ทันสมัยแบบไทยโมเดิร์น

สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิ ห้องอาหารและบาร์ที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
หลากหลาย ภายในโรงแรมยังมีสระว่ายนํ้า สปา ฟิตเนส และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ
รวมทั้งห้องจัดเลี้ยงที่เหมาะสมกับงานหมั้น งานแต่งงาน งานเลี้ยงขนาดใหญ่ และการจัด
ประชุมแบบครบวงจร





ภายในโรงแรมมีห้องอาหารและบาร์ ทั้งหมด 5 ห้อง ได้แก่

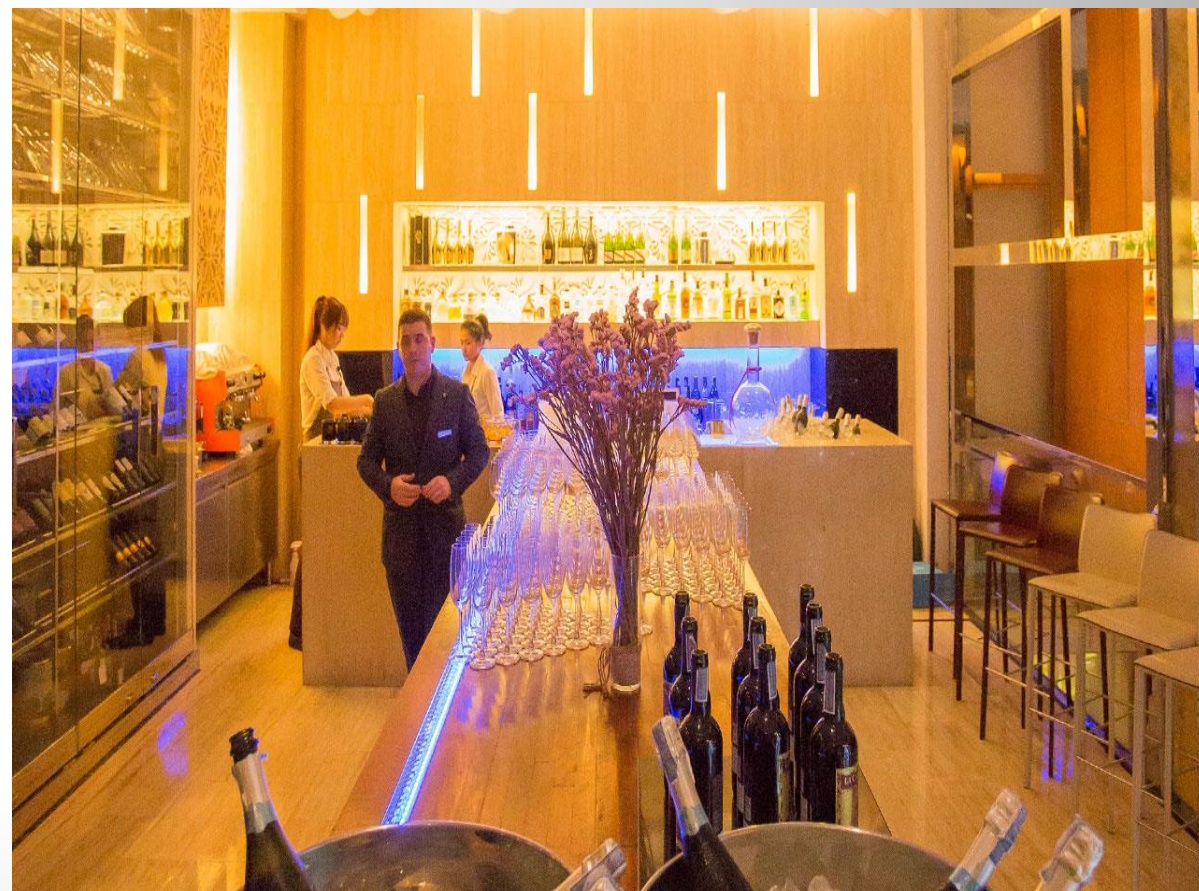
1.Flavors Restaurant



Flavors Restaurant เป็นห้องอาหารของโรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์ ที่
รวมรสชาติอาหารไว้อย่างครบถ้วน ทั้งรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด โดยจะมีรายการ
อาหารให้เลือกตั้งแต่อาหารไทย อิตาลี ญี่ปุ่น และอินเดีย ไปจนถึงสลัด บุฟเฟต์
นานาชาติ ประกอบไปด้วย หอยนางรมสด ปู่อลาสก้า ล็อบสเตอร์ ซูชิ ซาซิมิ เนื้อแกะ
นิวซีแลนด์ ตับห่าน เนื้อออสเตรเลีย และโฮมเมดไอศกรีม



2.La Tavola & Wine Bar



La Tavola & Wine Bar คำว่า ลา ทาโวล่า แอนด์ ไวน์ บาร์ มาจากภาษาอิตาลีแปลว่าโต๊ะยาว ห้องอาหารนี้ให้ความสำคัญกับทุกสิ่งทุกอย่างที่วางอยู่บนโต๊ะอาหาร ไม่ว่าจะเป็นจาน ชาม แก้ว ด้วย ช้อน และส้อม ซึ่งถูกเลือกและคัดสรรมาเป็นอย่างดีทั้งคุณภาพและความสวยงามห้องอาหาร ลา ทาโวล่า แอนด์ ไวน์ บาร์ แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ไวน์ บาร์ ซึ่งเป็นห้องเก็บไวน์ขนาดใหญ่ มีไวน์หลากหลายรสชาติจากนานาประเทศเรียงอยู่อย่างสวยงามในห้องกระจก และอีกด้านหนึ่งเป็นห้องอาหารพร้อมครัวเปิด



3.Fei Ya



Fei Ya คำว่า เฟย ยา แปลว่า เปิดปิ่น เป็นชื่อห้องอาหารจีนของโรงแรม เรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์ เป็นห้องอาหารผสมผสาน ระหว่างความเป็นจีนดั้งเดิมกับจีนสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว โดยเฉพาะเมนูอาหารที่มีให้เลือกทั้งอาหารจีนดั้งเดิมและจากจีนแคว้นต่างๆ โดยฝีมือของเชฟเหลียง ชิง ฮอย ชาวฮ่องกง หากมา เฟย ยา แล้วไม่ได้ชิมรายการเปิด ก็เรียกว่า มาไม่ถึง โดยเฉพาะเปิดปักกิ่งเฟย ยา ที่มีความพิเศษตรงวิธีการอบ ซึ่งใช้ไม้สั่นที่ช่วยเพิ่มความหอม และยังมีอาหารจีนอีกมากมาย เช่น ข้าวผัดเนื้อเป็ด กานาฉ่าย เนื้อเป็ดผัดเกลือพริกไทย ซุปเกี้ยวกุ้งเตียนจา พายหมูแดง ที่สำคัญยังมีบริการ Tea Ceremony ชงชาตามตำรับโบราณ ซึ่งมีใบชาให้เลือกชิมมากกว่า 30 ชนิดเลยทีเดียว



2. R Bar



R Bar บาร์ อาร์ บาร์ มีการตกแต่งที่เน้นความเป็นรูปแบบคอนเทมโพรารีที่ดูหรูหรา ทันสมัย ที่นั่งภายในร้านได้รับการออกแบบและจัดวางได้อย่างลงตัว ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย สบายๆ เหมาะสำหรับ การนัดพบปะลูกค้า มาสังสรรค์กับเพื่อนร่วมงานสามารถจิบน้ำชา ยามบ่ายลิ้มรสขนมหวานเลิศรส และอาหารว่างรสชาติแสนอร่อย บริการพร้อมกับไฮด์ ที เวลา 14.00 - 17.00 น. เริ่มต้นที่ ราคา 450+ บาทต่อท่าน และ 750+ บาท สำหรับ 2 ท่าน รายการเด็ดที่อาร์ บาร์ ให้บริการอาหารมือเบ๋าๆ ทั้งไทย-เทศ อาทิ พานี่สอด้ไข่ไก่ เบคอน อโอคาโด และชีส และอาร์ บาร์ ทาปาสซึ่งเป็นรายการ ทาปาส 2 ชนิด สามารถรับประทานคู่กับไวน์ชั้นดี หรือเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล



2. The One Beer Garden



The One Beer Garden สถานที่ที่ได้ออกแบบมาเพื่อให้ปลดปล่อยความ
เหนื่อยล้าจากการนั่งทำงานตั้งแต่เช้ายันค่ำที่ The One Beer Garden การรับ
ตีความผ่อนคลายด้วยเบียร์เย็นๆ และขนมขบเคี้ยวแสนอร่อย พร้อมด้วย
รายการบาร์บีคิวที่พลาดไม่ได้ ทั้งนี้สามารถดื่มด่ำไปกับบรรยากาศสบายๆ
พร้อมเพลิดเพลินไปกับเสียงดนตรีแจ๊สและเพลงอะคูสติคนุ่มๆ



การปฏิบัติงาน

ครัวไทย



ครัวเย็น



ครัวไทย

1.ดูแลโต๊ะอาหารบุฟเฟต์ ทั้งในรอบเช้า เที่ยง และ ดินเนอร์



ครัวไทย

1. ดูแลโต๊ะอาหารบุฟเฟต์ ทั้งในรอบเช้า เทียง และ ดินเนอร์



ครัวไทย

1. ดูแลโต๊ะอาหารบุฟเฟต์ ทั้งในรอบเช้า เที่ยง และ ดินเนอร์



2.เตรียมวัตถุดิบสำหรับออกรายอาหารในครัวไทย



2.เตรียมวัตถุดิบสำหรับออกรายอาหารในครัวไทย



2.เตรียมวัตถุดิบสำหรับออกรายอาหารในครัวไทย



2.เตรียมวัตถุดิบสำหรับออกรายอาหารในครัวไทย



2.เตรียมวัตถุดิบสำหรับออกรายอาหารในครัวไทย



3. เก็บโต๊ะบริการอาหาร ล้างคร้ว และล้างสเตชันที่ใช้งาน



3. เก็บโต๊ะบริการอาหาร ล้างคร้ว และล้างสเตชันที่ใช้งาน



3. เก็บโต๊ะบริการอาหาร ล้างคร้ว และล้างสเตชันที่ใช้งาน



4.เก็บวัตถุดิบและล้างผักต่างๆ



4. កើបវត្ថុតុបនិងស្វាយជុំកតាងៗ



6. หั่น ชับ ซอย ผัก ลงในภาชนะก่ล่อง



6. หั่น ชับ ซอย ผัก ลงในภาชนะกล่อง



6. หั่น ชับ ซอย ผัก ลงในภาชนะก่ล่อง



7. เตรียมอาหารสำหรับ Club lounge



7. เตรียมอาหารสำหรับ Club lounge



7. เตรียมอาหารสำหรับ Club lounge



ครัวเย็น

1.ดูแลโต๊ะบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ในรอเบเช้า กลางวัน และดินเนอร์



ครัวเย็น

1.ดูแลโต๊ะบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ในรอเบเช้า กลางวัน และดินเนอร์



2. ឃ្លា Smoke Salmon គ្រាប់ Cold cut



2. វ៉ូ Smoke Salmon ្រោះ Cold cut



2. វិធី Smoke Salmon គឺ Cold cut



3. ปอกผลไม้สำหรับบริการอาหารแบบบุฟเฟต์เช้า กลางวัน และเย็น



3. ปอกผลไม้สำหรับบริการอาหารแบบบุฟเฟต์เช้า กลางวัน และเย็น



4. เตรียมอาหารเข้าสำหรับ Club lounge



5. ព្រឹត្តិការណ៍សង្គម



5. เตรียมผักสลัดบาร์



6. เปลี่ยนวัตถุดิบในกล่องขาย A la cart



6. เปลี่ยนวัตถุดิบในกล่องขาย A la cart



6. ทำแซนวิชสำหรับ High tea



6. ทำแซนวิชสำหรับ High tea



ประสบการณ์ที่ได้รับจากการทำงาน

ความรู้ที่ได้หลังจากฝึกสหกิจกับทางโรงแรมคือ ได้ความรู้ทางด้านการประกอบอาหาร การวางแผนปฏิบัติงานให้ถูกต้อง และรวดเร็วได้รับความผิดพลาดในระยะเวลาที่จำกัด ฝึกการพูดคุยสื่อสารกับลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน การทำงานเป็นทีม มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบงานในโรงแรมมากขึ้น

3.1 ด้านสังคม

ทำให้เรารู้จักปรับตัว นึกถึงส่วนรวมก่อนส่วนตน มีจิต
สาธารณะ รู้จักแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ช่วยเหลือซึ่งกันและกันแม้จะ
อยู่คนละแผนกก็ตาม ปัญหาของเพื่อนร่วมงานเปรียบเสมือน
ปัญหาของเรา หากเกิดข้อผิดพลาดจึงต้องช่วยกันรับผิดชอบ



3.2 ด้านทฤษฎี

ได้นำสิ่งที่เรียนมาใช้จริงในการทำงานและเข้าใจมากขึ้นเมื่อมาสัมผัสมาเห็นจริงในการทำงาน เช่นการเก็บรักษาผักและผลไม้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมช่วยรักษาความสดใหม่ของผักและผลไม้ได้นานยิ่งขึ้น ได้เรียนรู้ระบบการทำงานครัว การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การใช้วัตถุดิบในตู้เย็น First in First out ช่วยให้การดำเนินงานง่ายยิ่งขึ้นและมีความผิดพลาดน้อยที่สุดไม่มีวัตถุดิบหมดอายุตกค้างอยู่ ส่งผลให้การทำความสะอาดเป็นไปได้อย่างราบรื่น สามารถกำจัดสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคได้ตามเป้าหมายที่วางไว้



3.3 ด้านปฏิบัติ

ในส่วนของงานครัวเป็นการปฏิบัติอย่างเต็มรูปแบบได้ฝึกฝนตนเองให้สามารถทำงานครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การตักน้ำสลัดในรูปแบบต่างๆ การหั่น สับ ซอย ได้รวดเร็วขึ้นและละเอียดมากขึ้น ได้เรียนรู้งานครัวและปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายให้เสร็จสมบูรณ์ตามเป้าหมาย



ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหากายในครัว (ครัวไทย)

1. การเตรียมอาหารเพื่อจัดไลน์บุฟเฟต์นั้น มีการเตรียมอาหารที่รวดเร็วเกินไป เช่น ไลน์อาหารเปิดช่วง 11.30 น. แต่อาหารนั้นได้ทำเสร็จแล้วในช่วงเวลาก่อน 10.00 น. อาหารจึงไม่สดใหม่
2. การแบ่งงานกันของพนักงานแบ่งงานกันไม่ทั่วถึง ทำให้งานเกิดข้อผิดพลาดที่เยอะอยู่สมควร ทำให้งานที่แบ่งกันไม่ทั่วถึงตกมาเป็นของนักศึกษาฝึกงาน
3. วัตถุดิบในการออกรายอาหารไม่เพียงพอต่อจำนวนลูกค้าที่รับการจองไว้ ทำให้มีปัญหาในการจัดแบ่งวัตถุดิบ บางครั้งหมดไม่สามารถหาเพิ่มได้ ทำให้แขกไม่พอใจ

ปัญหาภายในครัว (ครัวเย็น)

1. ปัญหาในเรื่องของวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อความต้องการของแขกในโต๊ะบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ซึ่งเกิดมาจากเชฟตัดการสั่งซื้อของมากกว่าครึ่งของการสั่งในแต่ละครั้งเพื่อลดต้นทุนในช่วงที่แขกน้อยส่งผลให้รสชาติอาหารไม่สม่ำเสมอและไม่เพียงพอต่อความต้องการของแขกซึ่งสร้างความไม่พอใจแก่แขก
2. ขาดทักษะในการใช้งานอุปกรณ์หรือเครื่องมือบางชนิด

ปัญหาทั่วไป

1. ปัญหาในเรื่องช่วงเวลาของการเข้างานไม่เป็นเวลาในแต่ละวัน บางวันเข้า 7.00 น. บางวัน 12.00 น. เนื่องจากพนักงานไม่เพียงพอจึงต้องดึงคนจากรอบเช้ามาช่วยรอบบ่ายทำให้นาฬิกาชีวิตแปรปรวนรวมไปถึงวันหยุดประจำสัปดาห์ที่ไม่ตรงวันในแต่ละสัปดาห์ทำให้ไม่สามารถวางแผนชีวิตประจำวันล่วงหน้าได้เลย (เครียด)
2. ปัญหาเรื่องการแพ้งามือชนิดมีแป้งทำให้นิ้วมือลอกจนบางเวลาโดนน้ำจะเกิดอาการเจ็บและแสบบริเวณนิ้วมือ

