





ประวัติ minor group

บริษัทมีพัฒนาการมายาวนาน จากจุดเริ่มต้นของไมเนอร์ กรุ๊ป ในปี 2510 ด้วยการก่อตั้งบริษัทโฆษณาและบริษัทให้บริการทำความสะอาดสำนักงาน และจุดเริ่มต้นของไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล



ในปี 2521 ด้วยการเปิดโรงแรมรอยัลการ์เด้น รีสอร์ท พัทยา ระหว่างการเดินทางจนถึงปัจจุบัน บริษัท ได้เผชิญกับอุปสรรคมากมายไม่ว่าจะเป็นวิกฤตการณ์ทางการเงินในเอเชีย เหตุการณ์ไม่สงบทางการเมือง โรคระบาด และภัยธรรมชาติ แต่ทุกครั้ง บริษัทก็สามารถก้าวข้ามอุปสรรคได้อย่างแข็งแกร่ง กว่าเดิม และสามารถขยายธุรกิจให้เติบโตและประสบความสำเร็จได้อย่างต่อเนื่อง



ประวัติ minor group



จากโรงแรมเพียงแห่งเดียวและร้านอาหารหนึ่งสาขาเมื่อประมาณ 40 ปีที่แล้ว ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนลได้ขยายธุรกิจจนปัจจุบันมีโรงแรมในเครือกว่า 150 แห่ง ร้านอาหาร กว่า 2,000 สาขา และจุดจำหน่ายสินค้ากว่า 390 แห่ง ภายใต้แบรนด์ที่หลากหลาย จากเงินลงทุนเพียงกว่า 1,000 เหรียญสหรัฐ และพนักงานเพียงไม่กี่คนในประเทศไทย ปัจจุบัน บริษัทมีมูลค่าตามราคาตลาดมากกว่า 6 พันล้านเหรียญสหรัฐ และมีพนักงานมากกว่า 66,000 คนใน 32 ประเทศ



ซิชซ์เลอร์ ปัจจุบันเป็นแบรนด์ของ บริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) (“MINT”) ซิชซ์เลอร์เป็นร้านอาหารประเภทสเต็ก ชีฟู้ด และสลัด สไตล์ตะวันตก มีสาขาอยู่ทั่วโลก โดย มร. เดล จอห์นสัน และภรรยา เฮเลน ก่อตั้งสาขาแรกขึ้นที่เมืองคลูเวอร์ รัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกาใน พ.ศ. 2501 สำหรับชื่อซิชซ์เลอร์ มีที่มาจากเสียง "ฉ่า" ของสเต็ก เมื่อเสิร์ฟบนกระทะร้อน

วัตถุประสงค์จากการฝึกสหกิจศึกษา



- ใน พ.ศ. 2509 มร. จอห์นสัน ได้เสนอขายกิจการร้านซีซส์เลอร์ ให้กับ มร. จิม คอลลินส์ ซึ่งภายหลังกลายเป็นเจ้าของกิจการแฟรนไชส์ที่ใหญ่ที่สุดของธุรกิจฟาสต์ฟู้ดในฝั่งตะวันตกของสหรัฐอเมริกา





- ใน พ.ศ. 2528 ซิชส์เลอร์ได้ขยายธุรกิจไปถึงประเทศออสเตรเลีย โดยการดำเนินงานของบริษัท คอลลินส์ ฟู้ด สาขาแรกตั้งอยู่ที่เมืองแอนเนอร์เลย์ รัฐควีนส์แลนด์ ก่อนที่จะขยายสาขากระจายไปทั่วรัฐควีนส์แลนด์ นิวเซาท์เวลล์ ออสเตรเลียเหนือ และออสเตรเลียตะวันตกในปัจจุบัน



- สำหรับในประเทศไทย บริษัท เอส แอล อาร์ ที จำกัด ในเครือบริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ได้นำ "ซิชส์เลอร์" เข้ามาในประเทศไทยและเปิดสาขาแรกที่ อาคารฟิฟตีฟิฟฟ์ พลาซ่า (**Fifty Fifth Plaza**) สุขุมวิท 55 (ปิดบริการแล้ว) ใน พ.ศ. 2535 และได้ขยายสาขาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

- ชีซซเล่อร์เป็น
ร้านอาหาร
ประเภทสเต็ก ชีฟู้ด
และสลัด สไตล์
ตะวันตก โดยเป็น
ร้านอาหารแรกที่ได้
นำ
สลัดบาร์มา
ให้บริการลูกค้า จน
เป็นที่รู้จักกันอย่าง
กว้างขวาง



- ชีชีลเลอร์ได้มีการพัฒนาเมนูอาหารอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันนี้ชีชีลเลอร์มีอาหารหลากหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็นสเต็กเนื้อไก่ หมู ชีฟู้ด ทั้งย่างหรือทอด ให้เลือกหลากหลายรายการ ตามความต้องการของลูกค้า และใส่ใจลูกค้า โดยยังมีเมนูสำหรับเด็ก ให้เลือกมากมาย



EatandTravelDiary.com

by ปัทมาภรณ์ คุ้ม นานได้อึ้ง

emongkol@hotmail.com - facebook.com/eat and travel diary
copyright by mongkol aphsuthisarn, all rights reserved

ParentsOne

- นอกจากนี้ซีซซเลอร์ ยังมีสาขาต่างประเทศมากมาย



สหรัฐอเมริกา



ออสเตรเลีย



Cnr Gold Coast H'Way & Crescent Ave
(07) 5572 9411



ជួប



จีน

姓名: _____ 电话: _____

混合沙拉



□ 金枪鱼沙拉 + 凯撒沙拉 优惠价27元 □ 金枪鱼沙拉 + 藜麦沙拉 优惠价28元



□ 鸡蛋沙拉 + 凯撒沙拉 优惠价27元 □ 鸡蛋沙拉 + 藜麦沙拉 优惠价29元



□ 海鲜沙拉 + 凯撒沙拉 优惠价27元 □ 海鲜沙拉 + 藜麦沙拉 优惠价28元

意面



□ 意大利面配牛肉丸 + 蔬菜沙拉 36元

友情提示: 为避免送餐高峰时间紧张, 请您至少提前60分钟订餐

DIY沙拉 - 罗马生菜系列



□ 罗马生菜沙拉底 (必点) 9元

DIY沙拉 - 混合生菜系列



□ 混合生菜沙拉底 (必点) 9元

配菜

- 紫甘蓝丝 2元
- 红洋葱圈 2元
- 玉米粒 3元
- 玉米笋 3元
- 芝士丝 3元
- 青豆 3元
- 红腰豆 3元
- 培根丁 3元
- 白菜花 4元
- 烤红薯 4元
- 樱桃西红柿 4元
- 西兰花 4元
- 面包丁 4元

沙拉酱

- 黑醋酱 4元
- 奶油香甜沙拉酱 4元
- 芝麻汁 4元
- 千岛酱 4元
- 凯撒酱 4元

汤



□ 奶油蘑菇汤 18元 □ 中式酸辣汤 10元

水果



□ 时令水果 15元

· 所有外送服务均由美团或百度外卖提供送餐服务, 时时乐餐厅不提供外送服务
· 图片仅供参考以实际餐品为准, 价格如有变动请以实际点餐金额为准



愿景 VISION

时时乐将成为大众最喜爱的
西式休闲餐厅



เมนู Side dish เปลี่ยนได้

- แม้ว่าภาพในเมนูหลักที่ให้
เลือกจะมีภาพประกอบ
กับ ข้าว เฟรนฟราย มัน
อบ หรือแม้แต่ผักย่างก็
ตาม เราสามารถขอ
เปลี่ยนเป็นอะไรก็ได้ใน 4
อย่างนี้ที่เราชอบได้ โดย
ไม่เสียเงินเพิ่ม โดยแต่ละ
เมนู **Side Dish** ของที่นี่
ก็ไม่ธรรมดา เริ่มจาก



- เมนู ข้าว Sizzler
Organic Rice อาหาร
Side Dish ที่มิกซ์จาก
ข้าวออร์แกนิกเพื่อสุขภาพ
ถึง 5 สายพันธุ์ ซึ่งเป็น
ฝีมือการปลูกอย่างเอาใจ
ใส่ของเกษตรกรภาค
อีสาน แหล่งเพาะปลูกข้าว
อินทรีย์ขึ้นชื่อในบ้านเรา
ทางร้านใช้ข้าวหุงด้วยน้ำ
สต็อกสูตรพิเศษของทาง
ร้านที่ผ่านการเคี่ยวมาเป็น
อย่างดี เสิร์ฟร้อนๆ ให้ทาน
คู่กันกับ สเต็ก





Baked Potato

เป็นฟู้ดจอบบนที่ปลูก ธรรมชาติเป็นดิน ความเป็น



- ส่วนมันอบ ถ้าหากเลือกทานเมนูนี้ เราจะได้ทานมันอบทั้งหัว เสิร์ฟมาพร้อมกับเนยที่กำลังละลายอยู่ด้านบน ถ้าใครไม่ชอบทานเนย ก็สามารถขอแยกหรือไม่ใส่เลยก็ได้ เมนู **Side Dish** สุดท้ายของที่นี่คือ ผักย่าง ผักย่างที่นี้จะเสิร์ฟมาในจานสเต็กพร้อมราดน้ำสลัดสูตรพิเศษของทางร้าน ช่วยเพิ่มรสชาติอาหารให้เข้ากันมากขึ้น

- แต่สำหรับคนไม่ชอบทานผักอย่าง
ราดน้ำสลัดก็สามารถแจ้ง
พนักงานให้แยกน้ำสลัดออกได้
แต่ปัจจุบันชีสซ้เล่อร์ ได้เปลี่ยน
จากผักย่าง เป็นข้าวเหนียว แล้ว
ถ้าใครยังไม่ชอบ **Side Dish**
ทั้ง 4 อย่างนี้ สามารถขอ
เปลี่ยนเป็น **Cheese Toast 2**
ชิ้นแทนได้โดยไม่ต้องเสียเงินเพิ่ม
อีกด้วย เรียกว่า สามารถเลือก
เอาตามใจชอบได้เลย

2 Complimentary Side Dishes

ทุกจานหลักสามารถเลือกหรือขอ Side Dishes 1 ชนิดตามใจชอบ



Sticky Rice
ข้าวเหนียวห่อใบตอง รสหมู



Baked Potato
เป็นเสิร์ฟแบบที่ลูก สดมาปิ้งเป็นชิ้น รสหมู



Sizzler Organic Rice
ข้าวกล้องอินทรีย์จากทุ่งนาเฉพาะที่ปลูกด้วยปุ๋ยธรรมชาติ
(ข้าวกล้องอินทรีย์จากทุ่งนาธรรมชาติที่ปลูกด้วยปุ๋ยธรรมชาติ)



Steak Fries
เป็นเสิร์ฟแบบที่ลูก รสหมู



3 Signature Cheese Toast

อร่อยกับ Sizzler Cheese Toast ชิ้นใหญ่โรยชีส
เป็นชิ้น พยายามอย่าปล่อยให้มันไหม้ รสหมู
กรอบทำให้งด หมดความน่าเบื่อของเนื้อหมูปิ้งได้
อย่างลงตัว อร่อยยิ่งขึ้นไปอีกถ้าทานกับ...

+ Extra สิ่งเพิ่ม

2 ชิ้น **40.-**

4 ชิ้น **69.-**

- หลังจากสั่งอาหารเรียบร้อยแล้ว พนักงานก็จะเสิร์ฟ **Cheese toast (ชีสโทส)** ให้ได้ทานฟรี 1 ชิ้น ต่อ 1 ท่าน ซึ่งที่นี้ขึ้นชื่อเรื่อง **Cheese Toast** มาก ถือว่าเป็นเมนู **Signature** ของร้านเลยทีเดียว ได้ขนมปังรูปสามเหลี่ยมที่ทาด้วยชีสหนาๆ อบให้เหลืองกรอบด้วยความร้อนในอุณหภูมิและเวลาที่พอเหมาะ เสิร์ฟให้ทานตอนร้อนๆ แต่จะให้อร่อยกว่านั้นต้องคว่ำหน้าชีสลงให้ตัวชีสสัมผัสลิ้นเพื่อรสชาติชีสกรอบๆ ที่กำลังละลายในปากจนได้ความหอมของชีสกันเลยทีเดียว





- หลาย ๆ คนอาจจะยังไม่ทราบว่า ที่นี้ยังให้บริการสลัดบาร์อิมไม่ อัน ฟรี! เมื่อคุณสั่งสเต็กจานใด แบบใดก็ได้ คุณสามารถทาน สลัดบาร์ ที่มีผักและอาหาร หลากหลายชนิดให้คุณได้เลือก มิกซ์ มากถึง 60 อย่าง โดยสลัด บาร์ของ **Sizzler** นี้จะแยก ออกเป็น 4 โซน



- โซนผัก – ที่ **Sizzler** มีผักให้เลือกเยอะมากจนคิดไม่ถึง มีทั้งแบบมิกซ์มาให้เลยกับผักสดๆ ปลอดสารพิษที่ปลูกโดยเกษตรกรไทยและบางชนิดนำเข้ามาจากต่างประเทศให้เลือกมิกซ์กันตามใจชอบ แต่มีสิ่งทีหลาย ๆ คนอาจจะยังไม่เคยรู้มาก่อนว่า ที่จริงแล้วผักสลัดของ **Sizzler** นั้นจะมีการเปลี่ยนเมนูทุก ๆ 3 เดือน เพื่อเพิ่มความหลากหลาย และอยากให้ทุกคนได้ลองทานผัก





- โซนน้ำซูป — ในโซนนี้จะมีซูปให้เลือกทั้งหมด 3 ซูป มีทั้งซูปเห็ด, ซูปต้มยำไก่ และซูปพิเศษประจำเดือน ที่หลายๆคนอาจจะไม่ทราบกันว่า ซูปประจำเดือนของที่นี่ มีทั้งซูปหัวหอม ซูปฟักทอง ซูปฮ็อตแอนด์ซาว และซูปหอยลาย หมูนเวียนเปลี่ยนมาให้ทุกคนได้ลองชิมเมนูใหม่ๆกัน ทำใหม่แบบวันต่อวันและตั้งอยู่ในอุณหภูมิตามมาตรฐานที่ทางร้านกำหนดไว้เพื่อรักษาระดับความร้อนให้ซูปคงรสชาติความอร่อยอยู่ตลอดเวลา



วัตถุประสงค์จากการฝึกสหกิจศึกษา

1.ได้รับประสบการณ์จริงตามสาขาวิชาที่เรียน

2.สามารถคิดเป็น ทำเป็น จัดการและแก้ปัญหาได้

วัตถุประสงค์จากการฝึกสหกิจศึกษา

3.มีข้อมูลในการเลือกสายงานเพื่อการประกอบอาชีพ

4.มีบุคลิกภาพ ทักษะคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอาชีพ

วัตถุประสงค์จากการฝึกสหกิจศึกษา

5.ได้ฝึกทักษะวิชาชีพและทักษะชีวิต มีความมั่นใจในการปฏิบัติงานมาก



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้
ปฏิบัติงาน

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน

แผนกสลัดบาร์

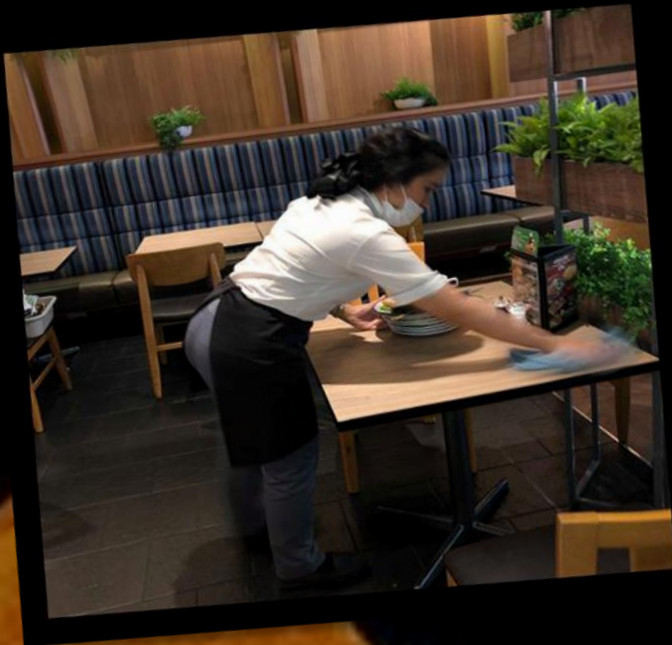
การให้บริการอาหารของแผนกสลัดบาร์ อาหารทุกอย่างที่อยู่บนบาร์สลัด ต้องมีอุณหภูมิที่เหมาะสมตามที่ร้านกำหนดไว้ ต้องเติมอาหารที่หมดทันที อย่าปล่อยให้ภาชนะใส่ อาหารทุกชนิดต้องว่างเปล่า เมื่อลูกค้าถามต้องการสิ่งใด ถ้าไม่รู้ต้องไปถามจากหัวหน้าแผนกแล้วมาตอบลูกค้า ต้องทำความสะอาดตลอด อย่าให้บนบาร์สกปรก



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน

แผนกบริการ

การให้บริการอาหารและเครื่องของแผนกบริการ อันดับแรกเมื่อลูกค้ามานั่ง ที่โต๊ะ สอบถาม ว่าต้องการเครื่องดื่มอะไร ต้องการอาหารเมนูใด หลังจากนั้นก็ส่งรายการอาหารและ เครื่องดื่มไปตามแผนกต่าง ๆ จากนั้นลูกค้าสามารถเลือกทานสลัดบาร์ ขณะรออาหารจานหลัก เมื่อ อาหารและ เครื่องดื่มเสิร์ฟเรียบร้อย พนักงานต้องคอยสังเกตว่าลูกค้าต้องการอะไรเพิ่มหรือไม่ หมั่น เติมเครื่องดื่มของลูกค้า และเก็บจานบางส่วนที่ลูกค้าใช้แล้วไปแผนกทำความสะอาด เพื่อความ สะดวกสบายในกานั่งทานอาหารของลูกค้า



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน

แผนกซอท์ไชล์

การให้บริการอาหารของแผนกซอท์ไชล์
อาหารทุกอย่างที่ปรุงสุกทุกจานต้องมีความ
สะอาดสดใหม่เสมอและต้องเสิร์ฟอาหารใน
อุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอันตรายของ
เชื้อโรคที่จะปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร ที่สำคัญ
ต้องขึ้นเสิร์ฟอาหารให้ทันภายในเวลาที่
กำหนดต้องมีการทำความสะอาดแผนก
ตลอดทุก ๆ 10 นาทีเพื่อความสะอาดและ
ป้องกันเชื้อโรค

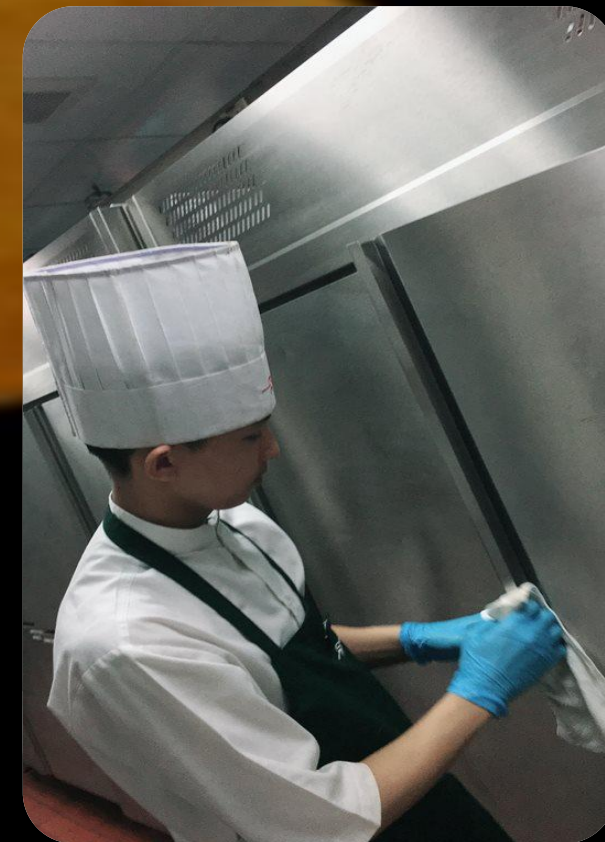




รูปการปฏิบัติงานแผนก Hot side

รูปการปฏิบัติงานแผนก Hot side

รูปการปฏิบัติงานแผนก Hot side

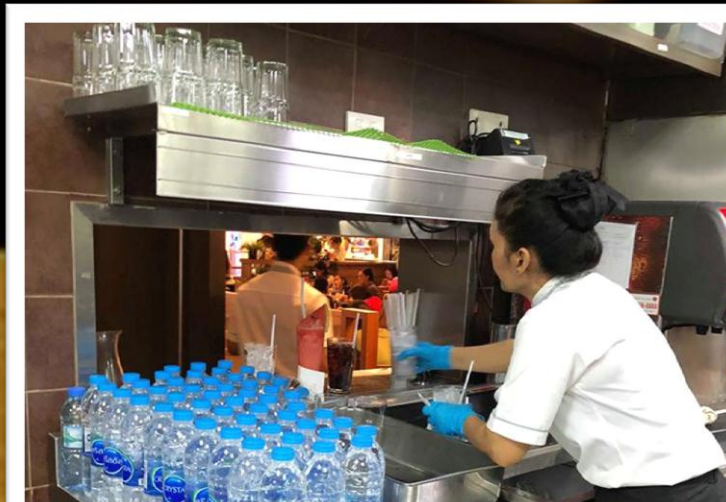






การปฏิบัติงานแผนก Service

การปฏิบัติงานแผนก Service



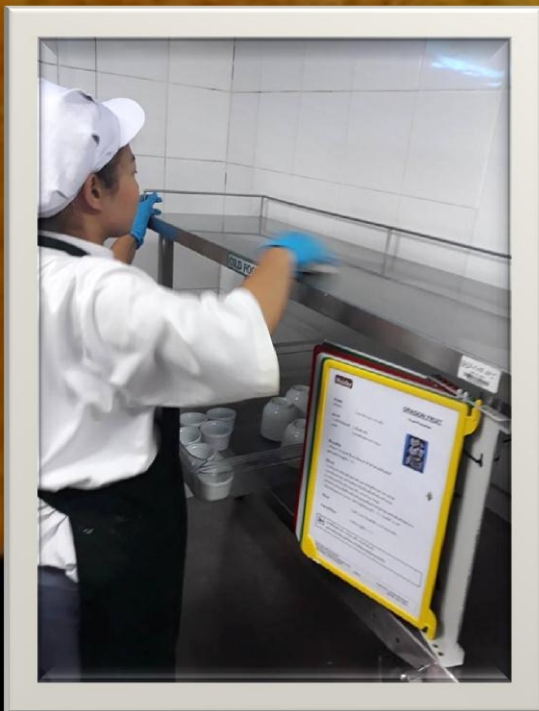




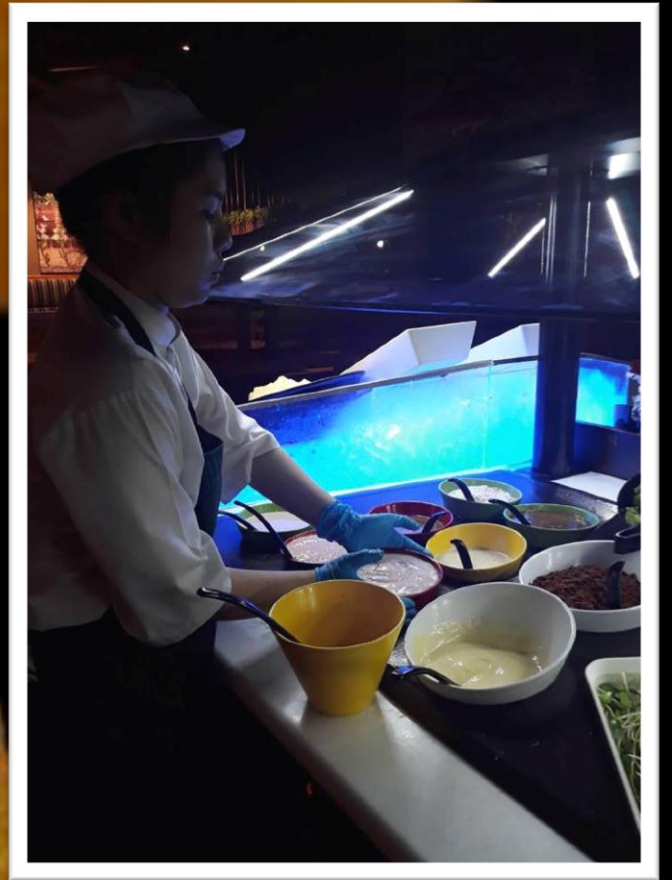
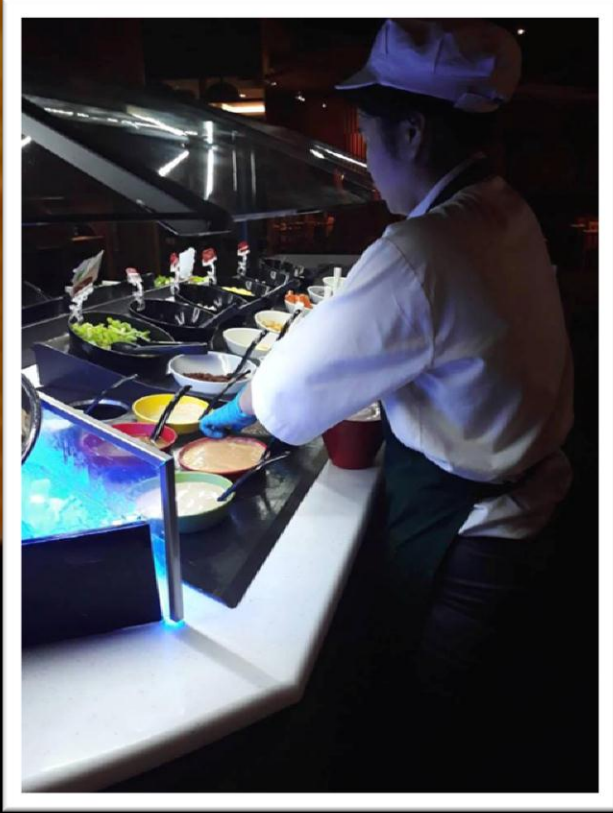
การปฏิบัติงานแผนก **Salad Bar**

การปฏิบัติงานแผนก Salad Bar

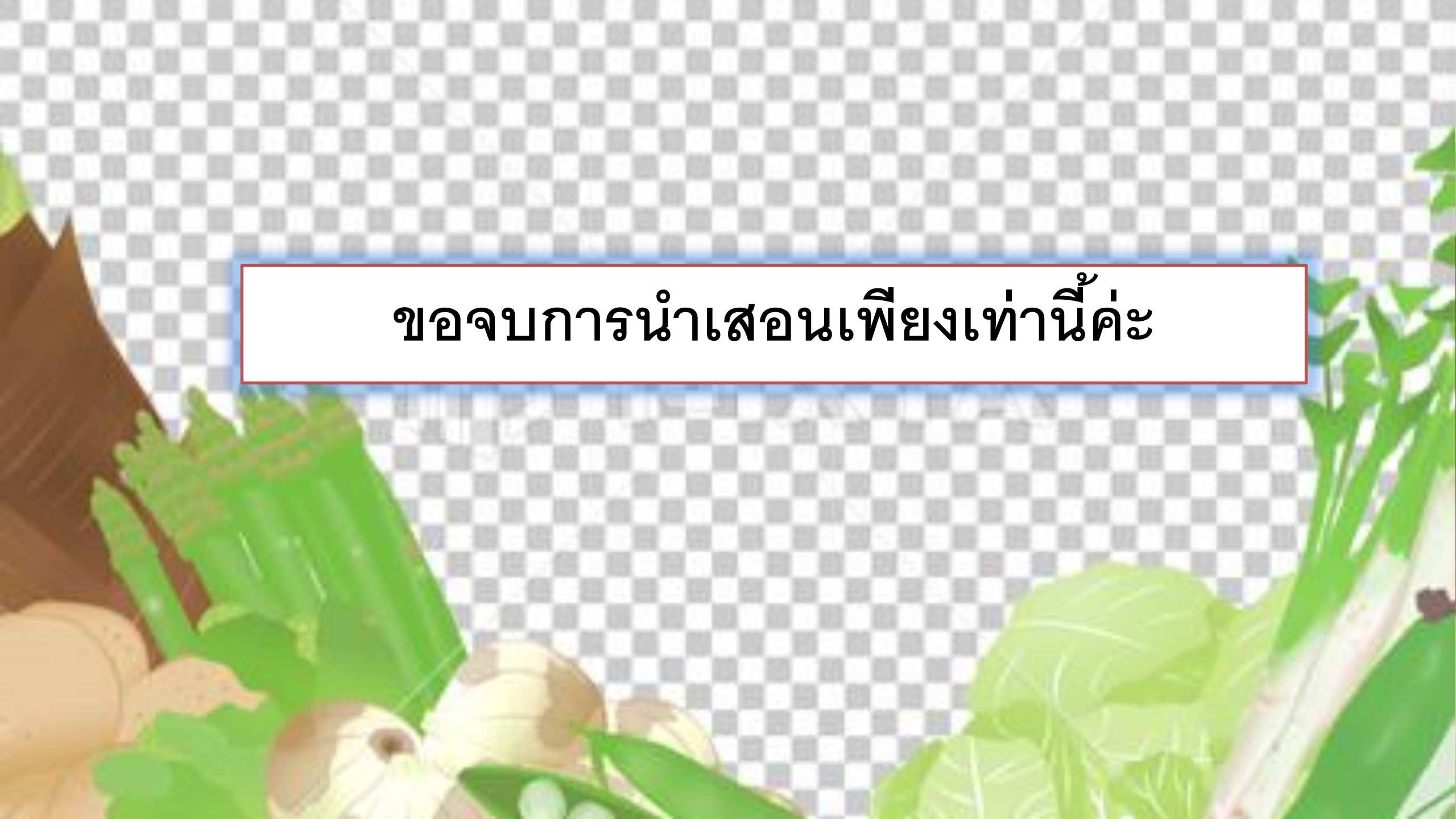












ขอจบการนำเสนอเพียงเท่านี้ค่ะ