



**BLUE ELEPHANT**  
Royal Thai Cuisine

การเตรียมความพร้อมก่อนสหกิจศึกษา

เครื่องดื่ม

ร้านอาหาร

โรงแรม

ค้นหาแนวทางการทำงานของตัวเองที่อยากจะทำมากที่สุด

นิตยสารอาหาร

งานต่างๆที่เกี่ยวกับอาหาร

เช็คข้อมูลประวัติ

สอบถามรับนักศึกษา  
ฝึกงานหรือเปล่า

ความมีมาตรฐานของ  
องค์กร

ศึกษา สอบถาม ค้นคว้า เกี่ยวกับสถาน  
ประกอบการที่อยากจะไปฝึกสหกิจ

ลักษณะประเภทอาหาร

ที่อยู่

หาที่พัก การเดินทาง คำนวณค่าใช้จ่ายที่ต้องใช้

สำเนาทะเบียนบ้าน

ประวัติส่วนตัว

สำเนาบัตรประชาชน

ยื่นเอกสาร

ใบรับรองแพทย์ของโรงพยาบาล  
เท่านั้น(ไว้สมัครงาน)

หนังสือตรวจสอบประวัติอาชญากรรม

\*รอเรียกสัมภาษณ์

ตอบตามความจริง

อยากรู้อะไรสอบถามให้ได้  
เยอะที่สุด

งานที่เราต้องรับผิดชอบ

สัมภาษณ์งาน(สำคัญมาก)

วันหยุด

ค่าตอบแทน

ใบรับรองฝึกงาน

ตามกฎหมายคุ้มครอง  
นักศึกษาฝึกงาน

เวลาในการปฏิบัติงาน

\*อัดเสียงไว้จะได้ไม่ลืม

ยื่นเอกสารตอบรับที่ได้จากมหาลัย  
ให้สถานประกอบการ

ยื่นเอกสารราชการ

นำใบตอบรับกลับให้อาจารย์



นับวันถอยหลังเริ่มฝึกงาน...



BLUE ELEPHANT  
RESTAURANT







# ผู้ก่อตั้ง



คุณนุรอนิไซะมณี สัตต์ปณี

# ประวัติและความเป็นมา

ร้าน Blue elephant แห่งแรกเกิดขึ้นในกรุงมริสเชลส์ปี พ.ศ. ๒๕๒๖" ดักมดอนเซมภ์  
ธุรกิจร้านอาหารไทยโบราณ แม่ช่างกึ่งจิตรกรรมก่อตั้งร้าน เกิดจาก คุณนุรอน สาธุไทยเชื้อ  
สามอิสลามทวมกับ "ดาร์ล" เจ้าของร้านขายของเก่า หนีไปเริ่มหนังสือต่อที่ประเทศ  
เมลเมียมม ฝีมือทำอาหารไทยของนุรอน ทำให้เพื่อนฝูงของดาร์ล และเพื่อนคนไทยที่แคะมา  
เมียมมเมื่อนิตติใจในรสมือ เพื่อนๆ จึงมาให้คุณนุรอนเปิดร้านอาหารไทย มีแรกผ่านไปกัตตาตาร  
"ช่างสีน้ำเงิน" มุมมากจนสองสามีภรรยาติดกันดำ "เราน่าจะขยายสาขาเพิ่มนะ" จนถึงกันนี้  
ทางร้าน เปิดไปแล้ว 12 สาขา



# โอมุกและสถานที่ตั้ง



ร้าน BLUE ELEPHANT กรุงเทพฯ

๒๒๖ ถนนสาทรใต้ แขวง มานนาภา

เขต สาทร กรุงเทพฯ 10120

ใกล้สถานีรถไฟฟ้า BTS สุรศักดิ์

เวลาเปิด - ปิด: 11:30 - 14:30, 18:00 - ๒๒:30

โทรศัพท์: +๖๖ (๒) ๖๗๖ ๙๖๕๖

Website: <http://www.blueelephant.com/bangkok/>



## การเชื่อมโยงองค์การปฏิบัติงาน





## รูปแบบการงามอาหาร

จองเป็นเซตอาหารประจำถิ่น  
ราคาเริ่มต้นที่เซตละ 800 มากขึ้นไป

อาหารหลักอาหารจานเดียว  
ราคาเริ่มต้นที่ 200 มากขึ้นไป

## ลักษณะการออกอาหาร

สแน็ค

สตาร์ทเตอร์

ซู่ป

เมนดอร์ส

ขนมหวาน

๒.ตัดเค้ก

๑.ตัดก้อน

๓. Cooking school

ร้าน Blue elephant ได้มีการแบ่งแผนก ๕ แผนก

๔. butcher

๕. service

# 1. ตรวจจับ

แบ่งออกเป็น 5 แผนก

ตรวจจับแก๊ส

ตรวจจับไฟ

ตรวจจับลิฟต์

ตรวจจับสารก่อเหตุ

ตรวจจับอัคคีภัย

## ดรัคแกง

หน้าที่

-ลดกเนื้อสัตว์ให้สุก เติรมผักหั่นชนิด

ต่าง ๆ ที่ใส่ในแกง

-นำเนื้อสัตว์ที่ลวกแล้วมาใส่ต้มในน้ำ

เดือดปรุงรสและผัก

-เมื่อมีคำสั่งเริ่มกินอาหารนำข่ามที่ใส่เนื้อสัตว์

เติรมะนาวใส่ในแกง ส่งต่อให้ดรัคมีกัณฑ์

ตักแบ่งและจัดเสิร์ฟ

รายการอาหารต้มยำ ต้มข่า มีสมัน แกงจืดลูก

เงาะ กล้วย

พะเนียง ต้มแซ่ม ต้มส้ม แกงกระหรี่กุ้งหนูน

ๆ

\*แต่ปกติต้องนำรายการอาหารมาเท่านั้นอาหารที่ร้านมีเพิ่มขึ้นมาโดยตลอด

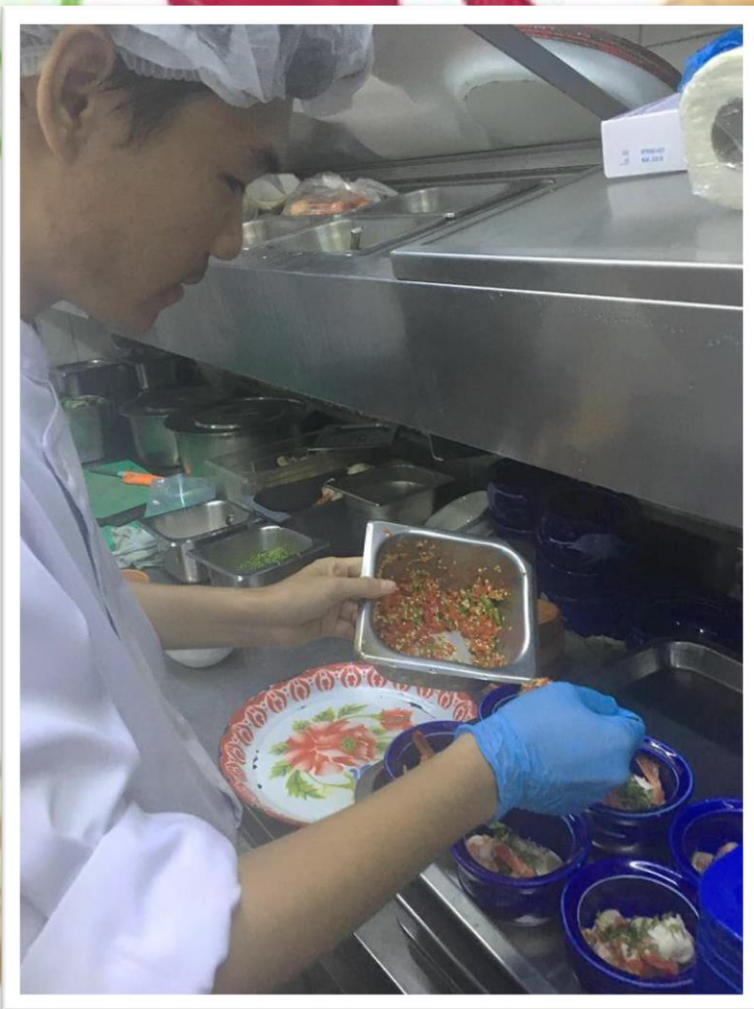


เตาครัวแกง



เตรียมลวกเนื้อสัตว์ให้สุก





เตรียมจัดเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงใส่ถ้วย



## ดริคสตาร์ทเตอร์

ลักษณะงานจะเป็นดริคที่เป็นหลักเพราะเป็นดริคที่มีเตาม่าง  
เตาทอดและเตาหนึ่ง

-เตรียมทำอาหารต่างหลักๆ

-เตรียมของที่จำเป็นต้องทอดหรือย่างเพื่อส่งให้ดริคอื่นๆ

-ออกอาหารที่เป็นของทอด ม่าง และหนึ่ง

### รายการอาหาร

เนื้อหมกมุกทอด ผอเม็มะกุกหาลามักักม้าห

สะเต๊ะ หมมจีมีไทม สาดุกัก ปลาทอดขมึ้นหน้าปลาหวาน

ปลาหนึ่งมะนาถ กระจดุกหม่ม่างหน้าผั่ง

หอมเซล์ล์ม่างพริกไทมดำ ฯลฯ

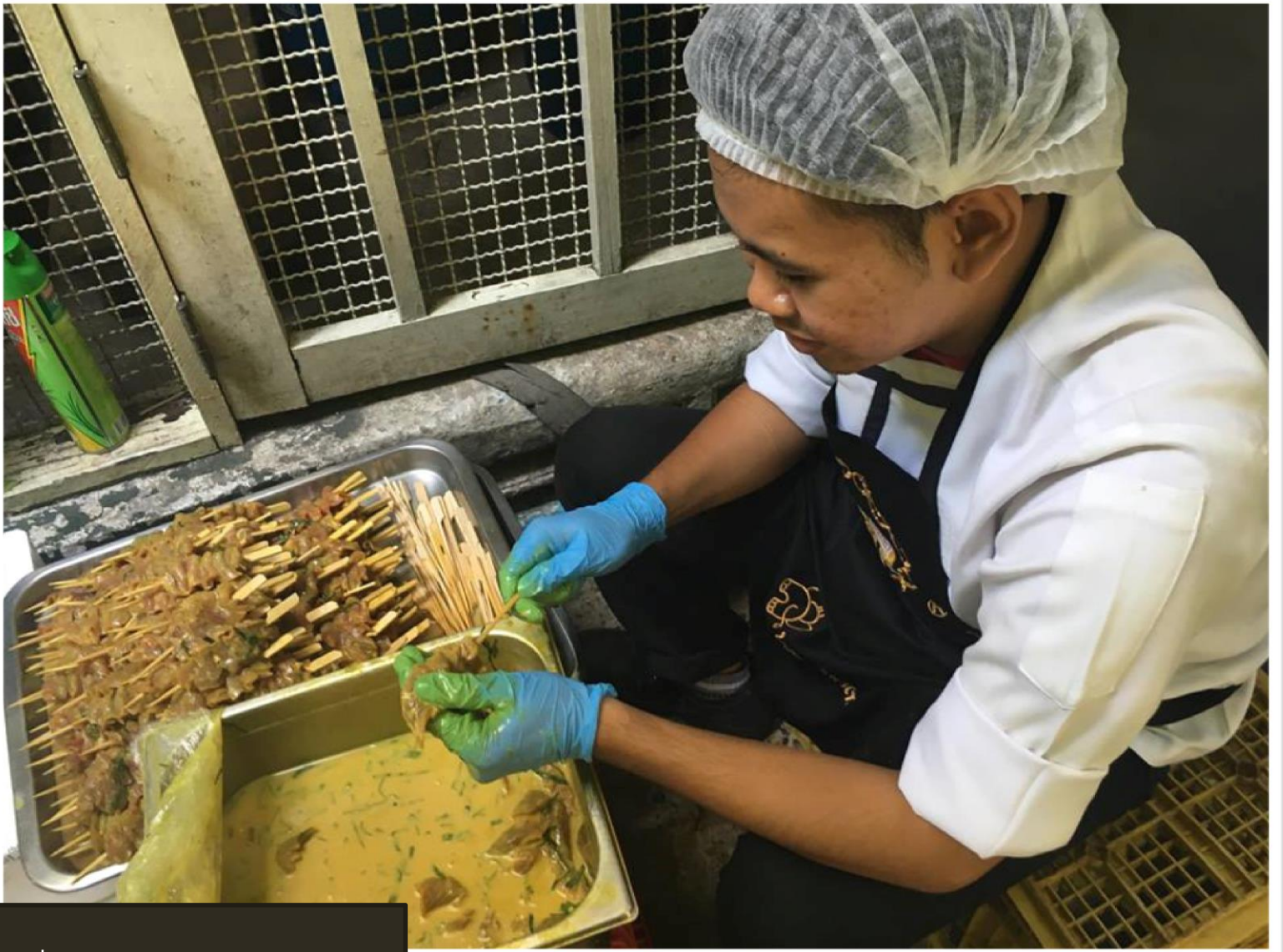


พื้นที่โซนครัวสตาร์ทเตอร์





เตรียมแป้งโรตีสี่



ເສີບປະຕິ

## ดัดจริต

ในดัดจริตชนิดนี้มีพ่อดัดที่ดัดและปรุง  
อาหารอยู่ 1 คน ดัดจริตจะอยู่ข้างดัด  
สตาร์ทเตอร์ เนื้อสัตว์จะใช้รอกกันหรือมี  
การทำให้สุกจากดัดสตาร์ทเตอร์ก่อน

### รายการอาหาร

มูัดผงกระหรี่ ผัดไทย ข้าวผัด ผัดผัก ผัดผักมุ้งไฟแดง ตะหลิวปลาสด  
กุ้งผัดพริกขี้หนู กระเพราแฉะ กุ้งผัดพริกไทยดำ ฯลฯ



# พี่เจียบพ่อครัวครัวผัด



## ดรัคสลัด

ลักษณะงานที่ทำในดรัคสลัด เป็นการ  
ทำอาหารพวกสลัดหรือมีาต่างๆ

- ตรี่มมซอมผัก

- แกะส้มโอ ยอดมะม่วง

- จัดจานมีา

### รายการอาหาร

มีาเผ็ดส้มซ่า ต้มหน่าน้ำมะขาม มีามะม่วงกุ้งสด  
ส้มตำ แสร้งดำกุ้ง ปลาปูลิ่าไม ฯลฯ



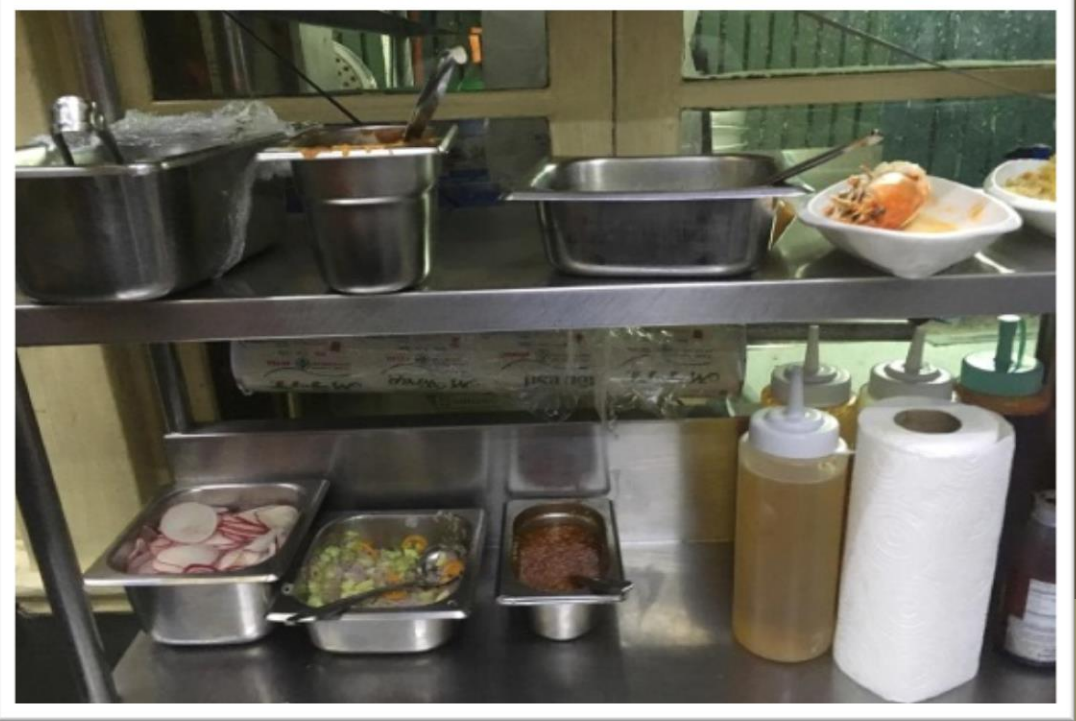
พื้นที่โซนครัวสด



## ต๋ำผักก้อท

- จัดเตรียมผักตฤติมแ่ต่งจานอาหาร
- อ่ารรมการอาหารที่เข้ามาจัดแ่จ้งให้ต๋ำอ้อ่นซุททำอาหาร
- เมื่อต๋ำอ้อ่นซุททำอาหารเสร็จก็ต๋องส่งมาที่ต๋ำpick up เพื่อตักแ่ต่ง จัดจาน
- ดูดกามเห็มร้อมของอาหารก่อนที่จะเสิร์ฟให้ลู้กต๋ำ







ตักสาหร่ายใส่จานที่จัดไว้



จัดจานสตาร์ทเตอร์เซตประจำวัน

ดัดเม็น

แบ่งออกเป็น ๒ แผนก

ดัดสนั่น

ดัดงนมندان

## ตรัศนแห็ด

อาหารเหิมกห้ำม่อมจะอาทิตมจะเปสี่มหนตามถัตุกุดิมที่เหลื่อ  
ไ้หรือสังเกินแลัดหน้ามาทำไ้เปอาหารแจก หรืออาหาร  
เหิมกห้ำม่อมนั้นอาจจะทำมาจากผลไม้ตามฤดูกาล  
อาทิเช่น แสร้งดำกุงมะมงซัด แสร้งดำกุงม้งตุต





## ตרכתงมหกาน

ทมหกานทองที่ร้านจะจัดเป็นเซต1จานจะมีทมหกมากก่า20ม่าง  
แลเซตทมหกานจะเปสี่มหนีไมในแ่ต่ละกัน

ลักษณะงานเป็นการทำทมหกาน

- เตรียมกัตฤติไมในการทำ
- เตรียมทองในการตกแ่ต่ง
- เตรียมผลไม้เพื่อลือร์พีให้ลुकด้า
- จัดจานทมหกาน

รวมการอาหาร

ข้าวเหนิมดมะม่ดง หม้อแกง ข้าว

เหนิมดเปิมกล้าไม ทัมทิมกรอม

ไอศกรีมผลไม้ ฯลฯ







### 3. Cooking school

ลักษณะงานเป็นการสอนทำอาหารไทยแก่  
ลูกค้าใน 1 ครั้งที่เริ่ม จะเริ่มอาหาร 4 เมนู  
ซึ่งเมนูอาหารจะไม่สลับเปลี่ยนแต่จะถนัด

- เตรียมของสำหรับสอนนักเรียน กาง  
ภาชนะ หมิมของ
- พานักเรียนไม่เดินตลาด
- ดูแลนักเรียนขณะเริ่มทำอาหาร
- ล้างภาชนะ



## A.butcher

ต้อนรับและเชือดสัตว์ทุกชนิดที่เข้ามาส่ง

เนื้อสัตว์

-เตรียมหั่นตัดแต่งเนื้อสัตว์ เนื้ออก เนื้อหมู

-แกะก้าง

-แล่ปลา

-เก็บเนื้อสัตว์ที่เตรียมเสร็จเข้าตู้แช่

ผัก

-ตัดผัก

-ล้างผัก

-เก็บผักเข้าตู้แช่

## ๕.Service

- ต้อนรับลูกค้า
- จัดโต๊ะอาหาร
- ต่อมมีนมบริการลูกค้า
- เสิร์ฟอาหาร
- เก็บจานอาหาร





# ภาพและบรรยากาศในการดำเนินงาน



ครัวร้อน



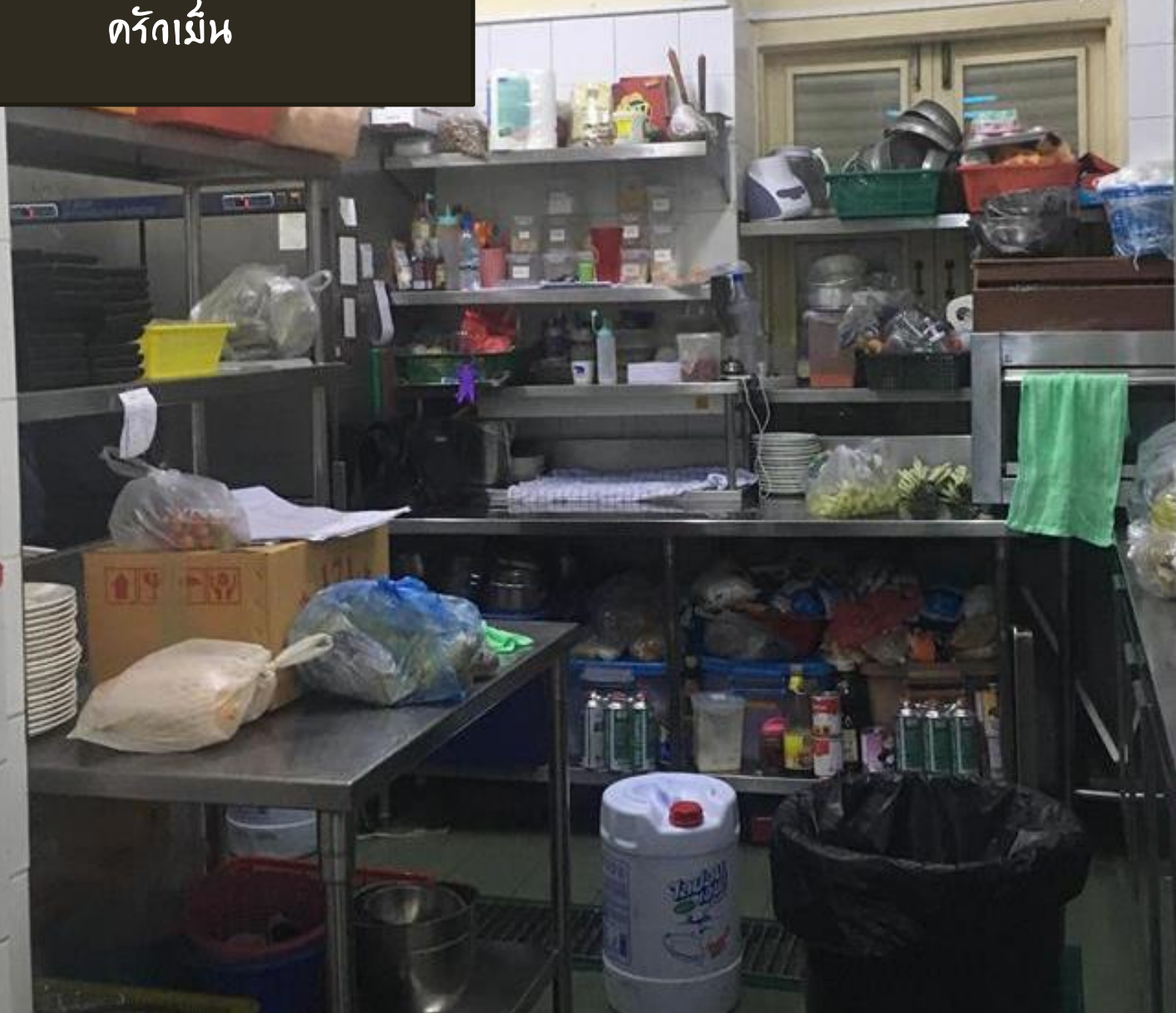








ดักไขมัน



မုခ်ဇဝ်



# Cooking school

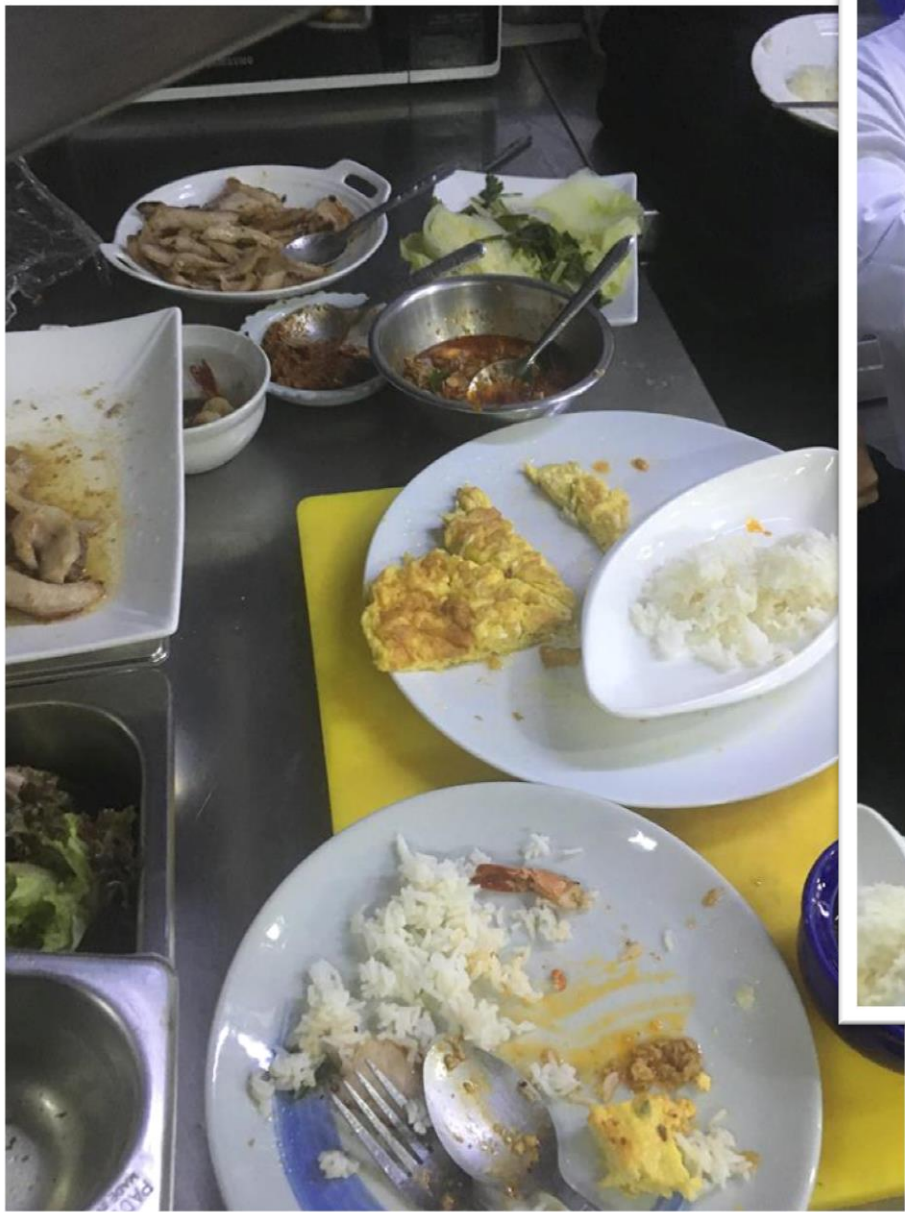


ไป กัน มา ยัง  
[www.paikanmayang.com](http://www.paikanmayang.com)

รองรับนักเรียนได้ 20 คนต่อคลาสเรียน



เราทำอาหารเย็นให้พนักงานทั้งหมด ครั้งที่ 1





# ทดสอบก่อนจบการฝึกงาน





# Appetizer



ปลาหิมะชุ้ด ซอสดาซามีไมโสม สเพิ่มน้ำจิ้มซีฟู้ด โฟมสมุนไพร กับสลัดผลไม้

soup



ซุ้บ แองมู๋ สาดูทอด

Sorbet



ซอร์เบทส้มฉุน

Main Course



เส้นพาสต้าสีไปร์ทซี่ ผักกระเทียมและซอสดริมมี

# Dessert



มีดลอมหน้ามะพร้าดอ่อน โมนิกุล่า กัมโอมติมกะที่ไปแข็ง

An illustration of a business meeting. Five people in business attire are seated around a long table. The background features several circular icons: a glowing lightbulb, a bar chart, a target with an arrow, and a clock with a calendar. A briefcase sits on the floor under the table. The text 'สิ่งที่ได้รับหลังจากฝึกสหกิจ' is overlaid in a black-bordered box.

สิ่งที่ได้รับหลังจากฝึกสหกิจ

✓ ได้ร่วมตัดทำงานกับผู้อื่น

✓ ได้รู้จักวิธีการทำงานจริงในสังคมปัจจุบันที่มี  
การแข่งขันสูง

## ด้านสังคม

✓ ได้รู้จักการแบ่งปันให้กับผู้อื่นและการอยู่รอดกันในสังคม

✓ ได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้อื่นและทำงานเข้ากับ  
ผู้อื่นได้เป็นอย่างดี

✓ ได้มีคำถามรู้ใหม่จากประสบการณ์ของ  
ผู้รักผลงาน

✓ ได้เริ่มรู้จักเทคนิคใหม่ๆ ให้การทำงานจริงจัง

## ด้านความรู้และทฤษฎี

✓ ได้รู้ระบบการทำงานของแต่ละพนักงาน  
✓ ได้เริ่มรู้จักการเตรียมวัตถุดิบ

เข้าใจถึงชีวิตการทำงานของตัวเองทางด้าน  
ทำอาหาร

✓ ได้เริ่มรู้และพัฒนาตนเอง และมีคำถาม  
มึนใจในการทำงานมากขึ้น



ได้ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาคือ  
ปฏิบัติตามข้อตกลง

ฝึกคิดออกแนวการจัดการอาหาร

## ด้านความรู้การปฏิบัติ

ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์จากการ  
เรียนมาปรับใช้ในการปฏิบัติตาม

ได้ฝึกหัดทำข้อตกลง การตรงต่อเวลาและ  
หน้าที่ตามรับผิดชอบ

ร่างกาย ดราม่าเมื่อมด้า

เป็นร้านที่เห็นงามอาหารมากกด้านาตาของอาหาร

การสื่อสารไม่  
เข้าใจกัน

## ปัญหาในการทำงาน

เพื่อนรักมงาน

การหมिमอุปกรณ

ระมมการทำงานไม่เอื้อต่อหนักตึกษาฝักงาน

ทุกอม่่างต้องเร่งรีมเมื่อถึงเวลาางม

ไม่ได้หมุดกันชดเชม

พื้นที่กามในดรักมีจำกัด

คิดบวก

อดทน

ใช้ความรู้ความถูกต้องในการทำงาน  
มากที่สุด

แนะนำน้อง

เก็บเกี่ยวความรู้ให้ได้มากที่สุด

ใส่ใจความสะอาด

เราพกนามสถาบันราชมงคล.พระนครไปด้วย

ดูแลสุขอนามัยในอาหาร

































จมการน้ำสนอ...