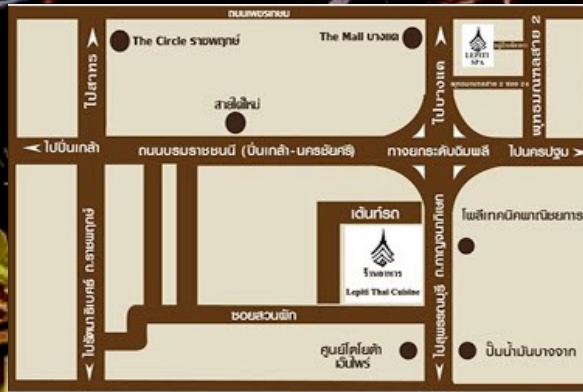


สรุปผลการปฏิบัติงาน

ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกงานสหกิจกับทางร้านอาหาร เลอปีติ คือการวางแผนการปฏิบัติงานให้ถูกต้องรวดเร็วและให้เกิดความผิดพลาด และ ปัญหาให้น้อยที่สุด ในการสื่อสารระหว่างครัวและพนักงานบริการต้องเข้าใจตรงกันและถูกต้องตามความต้องการของลูกค้าการเตรียมวัตถุดิบและการทำอาหารในปริมาณมากๆ ทำอย่างไร ไม่ให้อาหารเปลี่ยนสภาพ สูญเสีย หรือเสียหาย

สถานที่ตั้ง



ATITA

THE TRUTH OF THAI TASTE
LUXURY THAI FOOD BY LEPTI THAI CUISINE

เบอร์โทรศัพท์ 087 496 2231

เวลาทำการ: 11:00 - 22:00

facebook

ATITA By LepitiThaiCuisine

ตั้งอยู่ 31/4 ถนน ราชพฤกษ์ แขวง บางระมาด
เขต ตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร 10170

ร้านอาหาร เลอปีติ

ATITA By Lepiti Thai Cuisine



ลักษณะการประกอบการ

ร้านอาหาร เลอพิติ เป็นร้านอาหารไทยดั้งเดิมมีรายการอาหารหลากหลาย ภายในร้านตกแต่งในรูปแบบเรือนไทยผสมอาคารแนวตะวันตก รมรื่นด้วยต้นไม้และสระน้ำ ทำให้ทางร้านมีการจัดงานรื่นเริงและงานมงคลต่างๆ โดยถ้าร้านจะให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมไปถึงสถานที่อุปกรณ์ตกแต่งภายในงาน เช่น ดอกไม้ เครื่องเสียง แสงไฟสีต่างๆ รวมไปถึงอุปกรณ์ที่จำเป็นอย่าง กรอบรูป อัลบั้มรูป ฉาก ของตกแต่งตามรูปแบบงาน ซึ่งการบริการในส่วนนี้ทำให้ลูกค้ามีความประทับใจอย่างมาก นอกจากเปิดร้านขายอาหารปกติแล้วทางร้านยังมีพนักงานโดยเฉพาะสำหรับขายงานแต่งมงคลสมรสแบบสำเร็จรูป โดยคู่บ่าวสาว สามารถบอกทางร้านว่าต้องการรูปแบบงานออกมาอย่างไร ลักษณะการประกอบการแบบนี้เรียกว่า ธุรกิจเวดดิ้งแพลนเนอร์

หน้าที่รับผิดชอบ

จัดเตรียมภาชนะสำหรับใส่อาหารและอุปกรณ์สำหรับห้องอาหารทุกวันต้องทำความสะอาดภาชนะ งาน ซาม ถ้วย ช้อน ส้อม ให้พร้อมใช้งานทุกครั้งโดยล้างและเช็ดทำความสะอาด แล้วนำมานับจำนวนเป็นชุด 10 ชิ้น แล้วนำเก็บใส่กล่อง หรือวางเรียงให้เป็นระเบียบเรียบร้อยให้ได้พร้อมหยิบใช้งานโดยสะดวกรวดเร็วในการบริการ จัดห้องอาหารให้พร้อมบริการลูกค้าโดยนำผ้ามาปูโต๊ะจัดแจกันดอกไม้ และนำ อุปกรณ์สำหรับทานอาหารมาลงบน



แผนกห้องครัว

ทำหน้าที่ตรวจสอบหรือจัดเก็บวัตถุดิบออกเป็นแต่ละประเภทและเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ทั้งอาหารคาว และ อาหารหวาน จัดแยกเป็น 2 ส่วน ของห้องครัว ส่วนอาหารคาวจะเตรียมทั้งของสดและแห้ง เช่น หน่อ กล้วย กล้วย ปลอกเปลือก ล้างทำความสะอาด และจัดเตรียมอาหารสดจำพวกเนื้อสัตว์ แยกแต่ละประเภท ของแห้งก็จะเป็นเครื่องปรุงต่างๆที่ใช้ในการประกอบอาหารทั้งต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง และย่าง ส่วนอาหารหวาน ยกตัวอย่างเช่น ขนมบัวลอย ขนมครองแครง ทับทิมกรอบ เตรียมในส่วนของแป้งหรือวัตถุดิบต่างๆ ในการทำขนม และภาชนะในการจัดเก็บขนม เป็นต้น รวมไปถึงการจัดอาหารและตกแต่งอาหารลงจานก่อนทำการเสิร์ฟให้กับลูกค้า

แผนกสถานที่

จัดเตรียมสถานที่ให้พร้อม จัดโต๊ะและเก้าอี้ตามแบบแผนผังของงานตามแต่ละงาน ตามความต้องการของลูกค้าในแต่ละงานนั้นๆ แล้วยังทำตัวอักษรตกแต่งภายในงาน จัดเตรียมสถานที่ทำความสะอาดสถานที่ที่จัดงาน ให้สะอาด เรียบร้อย จัดซุ้มดอกไม้สำหรับตกแต่งให้สวยงาม และบริเวณจุดถ่ายรูปเป็นที่ระลึกของงาน อีกครั้งยังทำความสะอาดร้านให้พร้อมใช้งาน และสะอาดเรียบร้อย เช่น ห้องครัว ห้องน้ำ ห้องสำนักงาน (Office) และบริเวณรอบๆร้าน

