

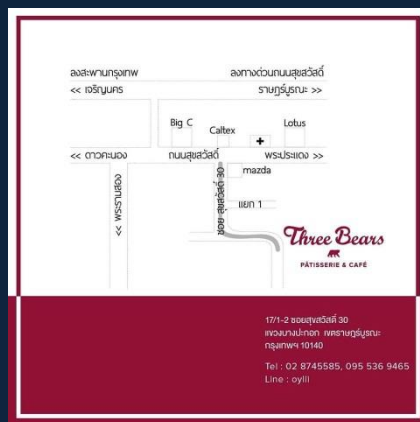
แผนที่การเดินทาง



รถประจำทางที่ผ่าน

75, 82 , 20 ,21 , 140 ,141 ,142 รถประจำทางสายอื่นๆ เป็นต้น รถตู้สาย ต. 106

เดินเข้าซอยอีก 500 เมตร



ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกสหกิจ

1. การปรับตัวให้เข้ากับเพื่อนร่วมงาน มีวิธีการระงับอารมณ์ของตัวเองที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน สามารถใช้สติปัญญาแก้ไข้ปัญหา
2. ได้สัมผัสถึงการปฏิบัติงานจริง รู้เทคนิคกระบวนการทำภายในร้าน ฝึกความเข้มแข็งและความรับผิดชอบในหน้าที่ของตัวเอง
3. รู้ขั้นตอนลำดับในการปฏิบัติงาน ว่าอันควรทำก่อนทำหลัง



THREE
BEARS

PASTRY

ร้านกาแฟเกอริ่ ทรีแบร์เพสทรี

Three Bears Pastry

17/1-2 ซ.สุขสวัสดิ์ 30 บางประกอก

ราชภูธรณะ กทม.1110140

โทร. 095 536 9465

Facebook. Three Bears Pastry

Three Bears

BY OLIVE OYL BAKING STUDIO





“Three Bears Pastry”

คุณออย (เจ้าของร้าน) ชีวติจริงเรียนจบนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย แต่รักในการทำขนมเป็นชีวิตจิตใจ จึงเลือกเรียนการทำขนมที่สถานประกอบการ Cordon Bleu และเมื่อเรียนจบได้ตัดสินใจเปิดร้านคาเฟ่เบเกอรี่ ที่ชื่อว่า Three Bears Pastry มีที่มาจาก ตึกตาทมิ ที่เจ้าของร้านได้รับหลังจากเรียนจบ Le Cordon Bleu Dusit โดยหมีตัวแรกได้จากการเป็นที่ 1 ของ Class หมีตัวที่สองได้จากการฝึกงานด้าน Pastry จำพวกเค้กและพาย และหมีตัวสุดท้ายได้จากการฝึกงานในห้องเรียนทำขนมปัง นั่นจึงเป็นที่มาของชื่อคาเฟ่ Three Bears Pastry



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

- จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ เข้าห้องสโตร์ เพื่อจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำครัว
- ผลิตเบเกอรี่ รับการสั่งงานจากพี่เลี้ยงในแต่ละวัน งานที่เลี้ยงมอบหมายส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วย ทำเค้กหน้าร้าน ทำเค้กส่งร้านอาหารข้างนอก ตีคุกกี้ ทำไอศกรีม รวมไปถึงเชคสต็อกเค้กของร้าน
- การแพ็คคุกกี้ หลังจากนำคุกกี้ออกจากเตาอบแล้วพักให้เย็น นำมาอัดในกระป๋องด้วยแก๊สไนโตรเจน
- บริการหน้าร้าน เช่น เสิร์ฟอาหาร น้ำ อื่นๆ



ผลิตภัณฑ์และโปรโมชั่น product / Promotion

