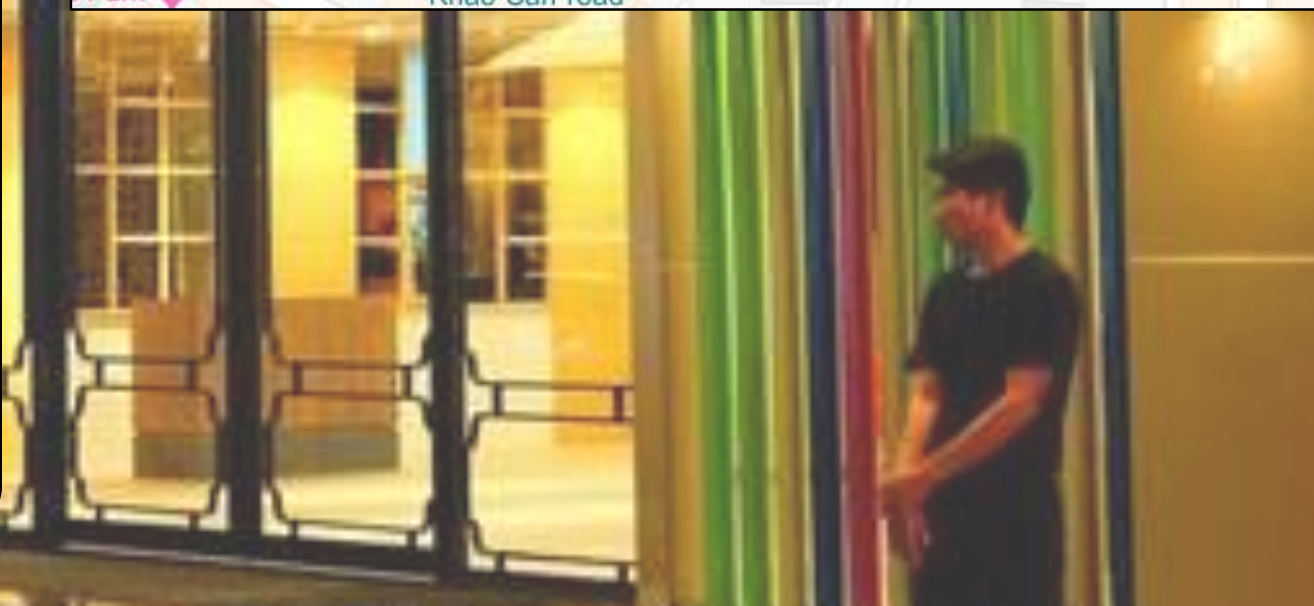
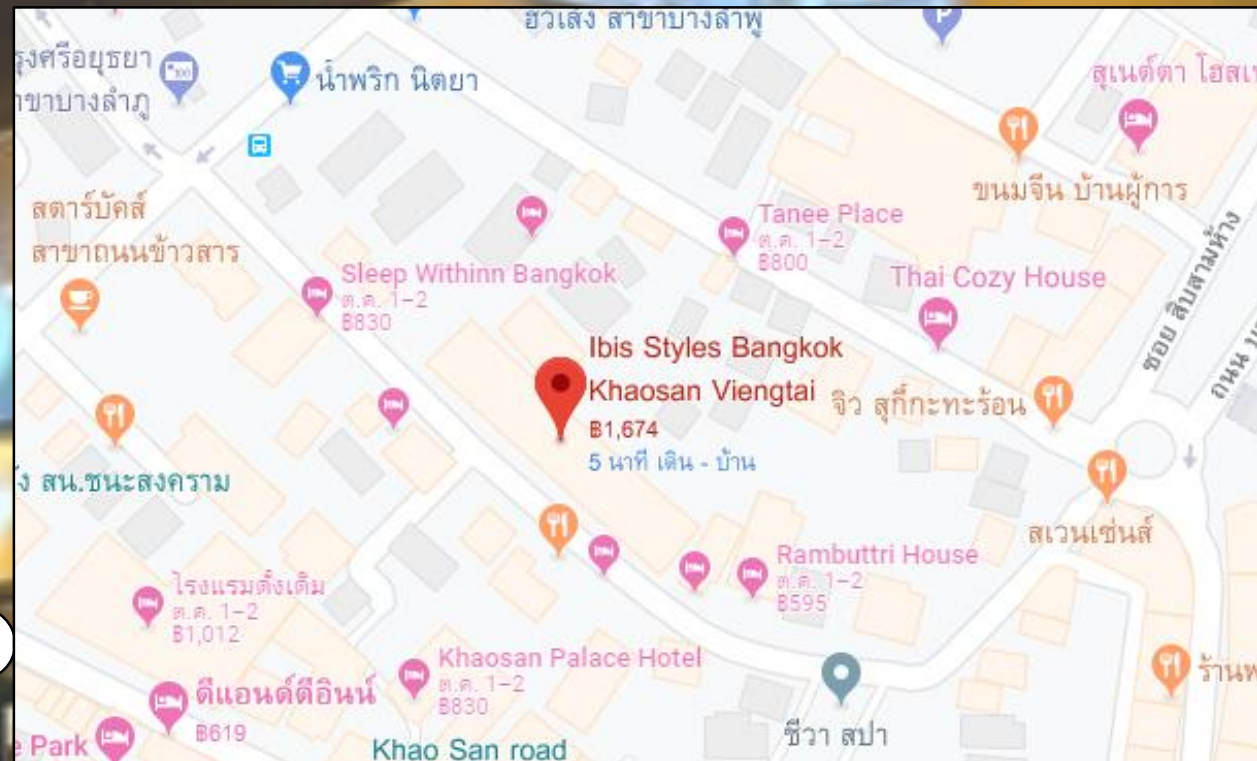




ibis styles

โรงแรมไอบิส สไตล์ กรุงเทพ ข้าวสาร เวียงใต้  
42 ถนนรามบุตรี บางลำพู แขวงตลาดยอด เขตพระนคร  
กรุงเทพมหานคร 10200 โทรศัพท์ : 02-280-5434  
โทรสาร : 02-281-8153  
[www.ibisstylesbangkokkhaosan.com](http://www.ibisstylesbangkokkhaosan.com)

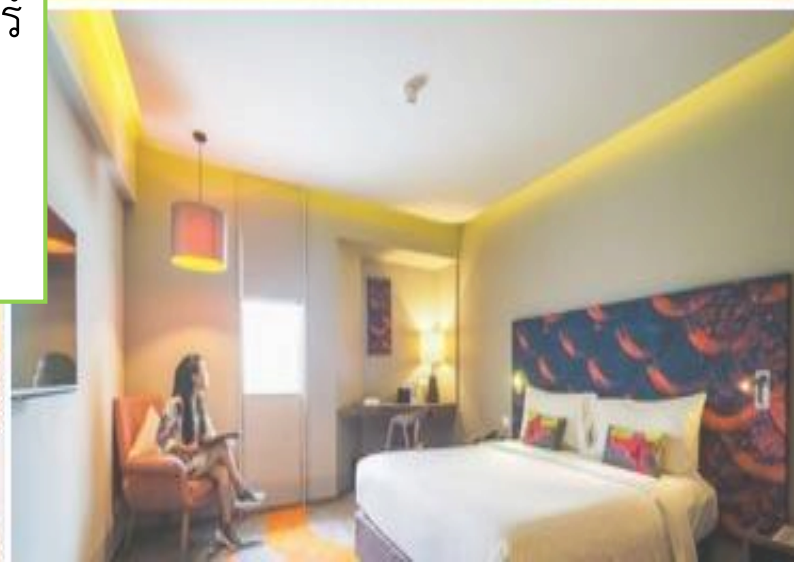






โรงแรมไอบิส สไตล์ กรุงเทพ ข้าวสาร เวียงใต้  
อยู่ภายใต้เครือ Accor โรงแรมระดับ 3 ดาว  
ตั้งอยู่ใจกลางถนนข้าวสารแหล่งท่องเที่ยวของ  
กรุงเทพ มีห้องพักทั้งหมด 215 ห้อง มีสระว่ายน้ำ  
น้ำสีรุ้งกลางแจ้ง มีลานจอดรถที่สามารถจอดได้  
100 คัน ห้องอาหาร STREATS CAFÉ โซนบาร์  
นั่งฟังดนตรีสดได้ที่ STREATS BAR ขนมของ  
หวานแสนอร่อยที่ STREATS BAKERY

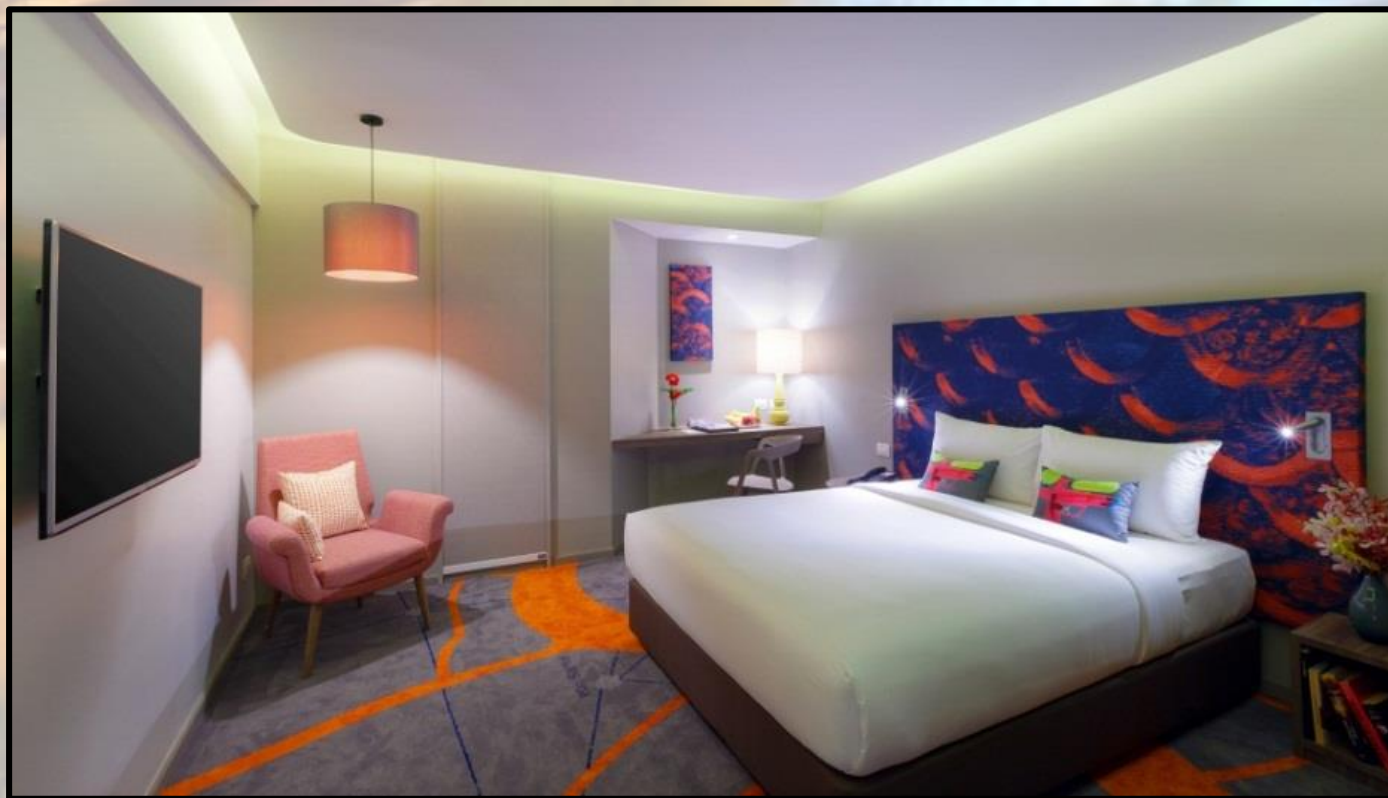
ibis STYLES HOTEL **ibis Styles Bangkok Khaosan Viengtai**





ibis styles

## ห้องพัก



ห้องสแตนดาร์ด เตียงเดี่ยว (Standard room with 1 Queen Size bed)  
จำนวน 61 ห้อง



ibis styles

ห้องสแตนดาร์ด เตียงคู่ (Standard room with twin beds) จำนวน 100 ห้อง



ihis styles



ห้องพักสำหรับ 3 ท่าน (Triple Room with  
1 bunk bed and 1 single bed) จำนวน  
40 ห้อง



ibis styles

ห้องพักสำหรับครอบครัว (Family Room  
with 1 queen bed and bunk beds)  
จำนวน 12 ห้อง

ห้องพักสำหรับผู้พิการ (Handicapped  
Room) จำนวน 2 ห้อง



ibis styles

ห้องสำหรับจัดงานเลี้ยง / ประชุม / สัมมนา



ห้องข่าวสาร (KHAOSAN I / II MEETING ROOM) ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรม สามารถรองรับแขกได้ตั้งแต่ 15 ถึง 50 คน ขึ้นอยู่กับรูปแบบที่นั่ง



ibis styles



ห้องรามบุตรี (RAMBUTTRI  
BALLROOM) ตั้งอยู่บริเวณชั้น 7 ของ  
โรงแรม สามารถรองรับแขกได้สูงสุด 300  
คน



ibis styles

ห้องอาหาร (Bar & Restaurant)

STREATS CAFÉ





ibis styles

STREATS BAR





ibis styles

STREATS BAKERY






การทำงานภายในครัวของโรงแรม ครัวแรกที่ได้เข้าไปฝึกงานคือครัวเย็น ตามด้วยครัวร้อน และไปช่วยครัวไทยบ้าง ในแต่ละวันเราต้องเตรียมของและเช็คของทุกวัน เช็คตารางงานการจองของลูกค้าให้ดี ๆ  
ออเดออร์ที่ลูกค้าสั่ง



# การปฏิบัติงานตามหน้าที่ภายในครัว

<b>ibis</b> STYLES		REGISTRY	
LE CLUB MEETING PLANNER INC.		REG. NO. 611012019	
Company / Meeting Name Stichting Onderzoek Multi-nationaal Ondernemingen(SMO)		Issue date 8-Jun-19	On Site Contact Khut Chutamat
Sales / Event Organizer Witsawan Wongsak Director of Sales and Marketing		Event / Event Organizer Witsawan Wongsak Director of Sales and Marketing	
Day/Date	Time	Type of function	Venue
11-Jun-19	08:00 hrs. - 17:00 hrs.	Full day Meeting	Khaosan
Guaranteed 50 pax		Billing address and name Full payment receive @ THB 37,500 after finish meeting	
FOOD & BEVERAGE CHARGE		ESTIMATE TOTAL FUNCTION CHARGE NET	
Breakdown: Coffee break = 350/pax Lunch = 300/pax BQ = 100/pax		Estimated Total = THB 27,500.-net	
Banquet arrangement: Khaosan 08:00 - 17:00 hrs.		Kitchen: 10:45 hrs. Morning coffee break x 50 pax 12:00 hrs. Join Lunch at Streets cafe x 50 pax 14:45 hrs. Afternoon coffee break x 50 pax	
Streets Cafe Reserve tables for 50 participants and set reserved tent card Engineering & audio visual equipment: Prepare another 2 Wireless Microphones Set digital signage to TV at Khaosan Foyer (1 Flash drive) 1 engineer standby at Khaosan until event finish Set up sound cable and cable for laptop		Beverage: Coffee, Tea, Water and Fresh juice for AM coffee break at 10:45 hrs. Coffee, Tea, Water and Fresh juice for PM coffee break at 14:45 hrs. Marketing: N/A Backdrop: The role of the OECD Guidelines in today's corporate accountability landscape on 10 - 11 June 2019 at Ibis Styles Bangkok Khaosan Vientai	
Security: Please block parking lot for 50 cars Housekeeping/Flooring: Please ensure public area, room & meeting rooms are clean Flower at registration Flower for Podium Prepare some flowers for coffee break station		Front Office: N/A	
IT: Ensure that Free Wi-Fi will be able to use Please support guest's event for set up Laptop.		Front Office: N/A	
TO: DOO / FM/RM / EHR / FLORIST / FO/RSVN / CS / FOD6 / RSVN / FBM / BQH / BQ STAFF / ESC / CHEF(2) / ART / STEWARD / SBA			

LE CLUB MEETING PLANNER INC.		REG. NO. 611012019	
Company / Meeting Name FAD Financial Risk Management		Issue date 19-Jun-19	On Site Contact Khaon Nataporn
Sales / Event Organizer Witsawan Wongsak Director of Sales and Marketing		Event / Event Organizer Witsawan Wongsak Director of Sales and Marketing	
Day/Date	Time	Type of function	Venue
1-Jul-19	08:00 hrs. - 17:00 hrs.	Full day Meeting	Khaosan
Guaranteed 43		Billing address and name Master bill will be billing to Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) settle after the event.	
FOOD & BEVERAGE CHARGE		ESTIMATE TOTAL FUNCTION CHARGE NET	
Breakdown: Coffee Break = 500/pax Lunch = 300/pax BQ = 200/pax		Estimated Total = THB 43,000	
Banquet arrangement: Shogunz Room 1. Set up 1 Registration table & 2 chair at Khaosan Foyer and set registration tent card on registration table 2. Prepare Wi-Fi password and also set how to connect Wi-Fi tent card to advise client at registration table 3. Set up Coffee break Station at Khaosan Foyer 4. Set up 8 Round table (1 table = 6 seats) 5. Set up Head Table for 2 pax 6. Prepare meeting stationery (pen, paper 4 piece /day, etc.) 7. Prepare 2 whiteboard with 3 Blue marker and 3 Red marker 8. Prepare 2 Flip chart with 3 Blue marker and 3 Red marker 9. Please standby at Khaosan room during client go down to have lunch (Preventing asset loss)		Kitchen: 07:00 hrs. Free Flow in the Morning Refreshment croissant No pork Tea & Coffee 10:00 hrs. Morning Coffee Break 43 pax 12:00 hrs. Join International buffet lunch 43 pax 15:00 hrs. Afternoon Coffee Break 43 pax	
Street Cafe Reserve tables for Lunch (43 pax) and also set reserved tent card VIP on TBA		Beverage: Free Time coffee, tea and drinking water in the morning Coffee, Tea, Water and fresh juice for AM coffee break at 10:00 hrs. Coffee, Tea, Water and fresh juice for PM coffee break at 15:00 hrs.	
Engineering & audio visual equipment: Prepare 4 Wireless microphones Set digital signage to TV at Khaosan Foyer (1 flash drive) Prepare extension lead (2/2/2/3) for every table 1 Engineer standby for any assistant until finish function Set up screen for LCD Table for LCD		Marketing: N/A	
Housekeeping/Flooring: Please ensure public area, room & meeting rooms are clean 2 vases of flower setup on the coffee break station 1 vase on registration table 1 vase for round table		Backdrop & Digital Signage: N/A	
Security: Please reserve parking for 50 cars 1 person standby for event party		Front Office: N/A	
 <b>Food and Agriculture Organization of the United Nations</b> FINANCIAL RISK MANAGEMENT WORKSHOP 1-4 JULY 2019, BANGKOK, THAILAND			
Front Office: N/A		Ensure that Free Wi-Fi will be able to use	

Booking Lunch Streets Cafe for day

30-5-62 -  
 21-5-62 -  
 22-5-62 -  
 23-5-62 = 150 pax. (full booking)  
 24-5-62 = 190 pax. (full booking)  
 25-5-62 Sat.  
 26-5-62 Sun. } No booking  
 27-5-62 -  
 28-5-62 -  
 29-5-62 = 45 pax.  
 30-5-62 = 50 pax.  
 31-5-62 - No booking

Booking Lunch Streets Cafe for

31-05-62 = 14 pax. Updated Booking

1-06-62 = 31 pax.  
 2-06-62 = 30 pax. (cover)  
 3-06-62 = 24 pax.  
 4-06-62 = 65 pax.  
 5-06-62 = 85 pax.  
 6-06-62 = 45 pax.  
 7-06-62 = 90 pax.  
 8-06-62 = 65 pax.  
 9-06-62 = 45 pax.  
 10-06-62 = 50 pax.  
 11-06-62 = 30 pax.  
 12-06-62 = 30 pax.  
 13-06-62 = 16 pax.  
 14-06-62 = -  
 15-06-62 = -



Date /05/18

### streets café hot kitchen

SEAFOOD	FROZEN	VEGETABLE
Soft crab	shrimp white size 31-40	Capsicum green
Seabass	squid cut pineapple	Capsicum red
Sea bass fillet	Jonh doiry fish fillet	Capsicum yellow
Lobster 3pcs/kg	Onion ring Farmfrites	Carrot
Prawn Black Tiger 8-12 Pcs/Kg	Cheese ball 20 g.(50 pcs./Pack)	Cauliflower White
River prawn 6pcs/kg	Edamame Pack 1 Kg.	Celery US
River prawn 12pcs	Peas	Eggplant purple round Big
Fish salmon whole 4-5kg	Farmfrites Mini Hashbrown	Leek
Scallop 20-30 pcs/kg	Potato Wedges Farmfrites	Lemon yellow
Mussel green NZ wau/way	Farmfrites Steak House frites	Onion red
Salmon Whole	Vegetable Samosa 70 PC	Onion big
Prawns Cooked 15-25 Pcs./kg.	Chicken Nuggets Pack 1Kg	Potato large no O
Aus live blue mussel wau/way	Waffles Fries Cs 6 Pack 2.04 Kg	Pumpkin big
		Tomato big
		Zucchini Green
		Mushroom origi
		Broccoli
		Baby carrot
		banana hom
		Cucumber big
		Bok choi
		Fresh bean
		Lime
		Corn
		Cucumber small
		Cabbage white
		Cabbage red
		Thyme Rosemary
		Watercress
		Wild rocket
		Garden rocket
		Italian basil
		Micro Green (baby herb)
		Micro red (baby herb)
		Baby cos
MEAT	CHEESE	
Hip of beef **mince**	Cheese Pamesan Shredded	
Hip of beef	Cheese Ricotta pack	
Beef Strip/lon Aus	Cheese Mozzarella Shreded Kg.	
Chicken Whole 1000g	Cheese Parmesan block	
Chicken Shoulder	Butter allowrie 5kg	
Chicken crushed	Sour cream	
Chicken wing	Mozzarella pearl w/water	
Chicken breast		
	SAUCES	
Duck breast	Mexican Dip 1 Kg.	
Pork rib 6"x12"	Guacamole Dip 1 Kg.	
Chicken sausage vanna	Jalapeno cheese sauce can 3 kg.	
Cooked ham	Cheddar sauce	
Smok bacon	Montery jack cheese sauce can 3 kg.	
Suusage "16" Chicken	Pepper Jalapeno Sliced	
Suusage "16" Pork	Gherkin in vinegar	
Suusage "6" Chicken	Pesto sauce	
Suusage "6" Pork	Smokehouse BBQ sauce	
Bacon slide	Tabasco buffalo hot sauce	
Dried pamaham		
LAMB BEEF		
OTHER	SEASONING	
Egg size 4	Cajun seasoning	
Egg pasturizer	Italian seasoning	
Sea salt (rock)		
Mandarin Orange in syrup		
Yellow Peach in syrup		
Butterfly pea flower (an chan)		
Orchid pink color (kuay mai)		

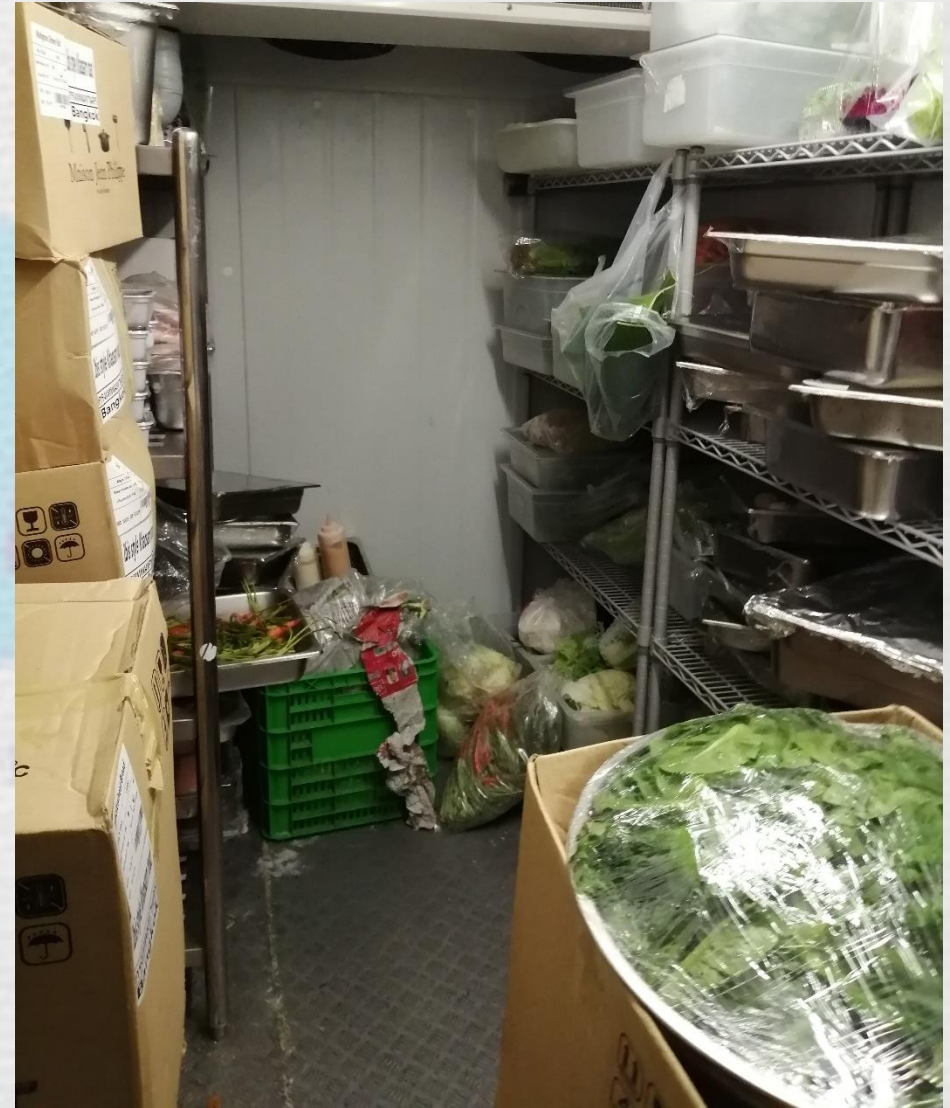
Date 17/05/19

### streets café cold kitchen

*Restock for Weekdays*

MEAT	FROZEN	VEGETABLE
Cooked ham	Crab stick	Beetroot red
Spicy chorizo		Capsicum red for tomatoes (1kg)
Salami napoli		Capsicum yellow for tomatoes (1kg)
Salami napoli slide	Cheese Pamesan Shredded	Capsicum green for tomatoes (1kg)
Chicken bologna	Cheese Chedda Slide	Carrot
Tuna shaku	Mozzarella w/water	Cucumber small
	Cheese bire	Cucumber big
	Butter Unsalted	Cabbage red
	Butter Salted 1 carton	Cabbage white
OTHER		
Milk fresh 5 L.	Blue cheese	Lemon
Yogurt 2kg/ pax	Feta Cheese	Lemon yellow
Ekiko orange		Onion red
Nori shimanto 100 pcs/pax		Onion big
Wasabi	Longan	Tomato big
Rice paper	Roseapple	Tomato honny
Sushi Ebi 1kg/box	Star Fruit	Lettuce
Chuka wagame ชาติทอง	Red Apple NO. 165	Lettuce Green oak
Orange Ekiko 1.	Green Apple	Lettuce red oak
	Banana Kai	Lettuce romaine Local
	Dragon Fruit white	Lettuce iceberg
	Guava	Baby carrot
	Melon cantaloupe	Lime
	Melon water red jin-ta-lah	
	Orange #0 khew-wan	
	Pineapple shiracha	
	Grapes	





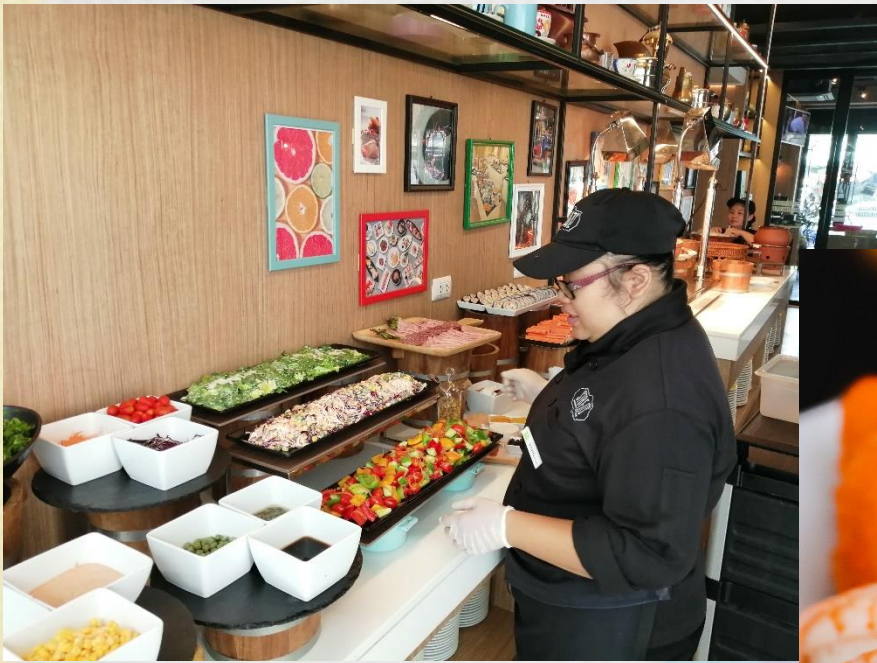


## ครัวเย็น

การทำงานภายในครัวเย็น นอกจากตัด  
แต่งผลไม้สำหรับออกบุฟเฟต์และขึ้น  
Break ต้องทำสลัด ซูชิ แซนวิช อาหาร  
จาน A La Cart เช็คของทั้งสโตร์แห้ง  
และของสด

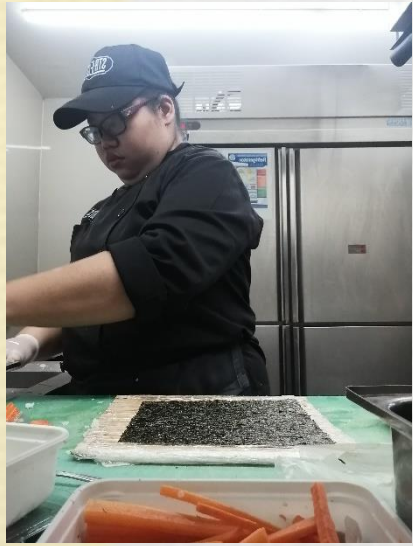








# ขั้นตอนการทำซูชิ





ซูชิหน้าต่าง ๆ



68 Cafe K&B  
11/11/2023 15:00  
1 1001 (EPH) 1001













จัดขนมไทยออก  
บุฟเฟต์และขึ้น  
Coffee Break





จาน A La Cart ครั้วเย็น





## ครัวร้อน

การทำงานภายในครัวร้อน มี  
หน้าที่เตรียมผัก เตรียมวัตถุดิบ  
ประกอบอาหารบางเมนู เชื้อคของส  
โตร์แห้งและของสด

























ในทุก ๆ วันจะมีการประชุมวางแผนงาน ช่วงเวลา  
14:00 น. เนื่องจากเป็นรอยต่อรอบเช้าและรอบ  
บ่ายพนักงานจะอยู่ครบทุกคน





จากการทำงานภายในครัวทั้ง 2 ครัว เป็นการฝึกฝนทักษะการทำงานจริง ที่อาศัยความรู้ทั้งภายในห้องเรียนและนอกห้องเรียน ต้องมีความรับผิดชอบต่องาน ต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายไว้ว่าใจมอบหมายให้ ถ้าทำผิดพลาดก็ต้องแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ และนำปัญหานั้นมาปรับปรุงแก้ไขให้ดีกว่าเดิม





## ประสบการณ์ในการทำงาน

ความรู้ที่ได้จากการฝึกสหกิจกับทางโรงแรม คือ ได้รับความรู้  
ทางด้านประกอบอาหาร การวางแผนงาน การแก้ไขปัญหาเฉพาะ  
หน้าอย่างรวดเร็ว ฝึกภาษาในการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงาน พัฒนา  
ทักษะการทำงานของตนเอง การทำงานเป็นทีม มีความเข้าใจใน  
ระบบของโรงแรมมากยิ่งขึ้น

Can you do it  
Pang?





## ด้านสังคม

ข้าพเจ้าได้เรียนรู้ถึงการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ การช่วยแบ่งเบาภาระซึ่งกันและกัน เพื่อให้งานประสบความสำเร็จตามที่ได้รับมอบหมาย ได้เรียนรู้ถึงการใช้ชีวิตอยู่ร่วมกันกับเพื่อนร่วมงาน ทั้งที่มีอายุใกล้เคียงกันและผู้ที่อายุมากกว่า ว่าต้องปฏิบัติตนเช่นไรจึงจะเหมาะสม เพราะในการทำงานจริงเพื่อนร่วมงานไม่ได้มีเพียงเพื่อนที่อายุเท่ากันกับเราเท่านั้น แต่ยังมีรุ่นพี่ที่อายุมากกว่าเราหรือรุ่นน้องที่เข้ามาฝึกงานด้วยกัน ได้แบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน นอกจากนี้ในฐานะของนักศึกษาที่กำลังฝึกงาน ต้องแสดงออกถึงความมุ่งมั่นตั้งใจ ขยันขันแข็ง อดทนอดกลั้น ในการทำหน้าที่ของตนเอง หมั่นสังเกตและกระตือรือร้นที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ อยู่เสมอ

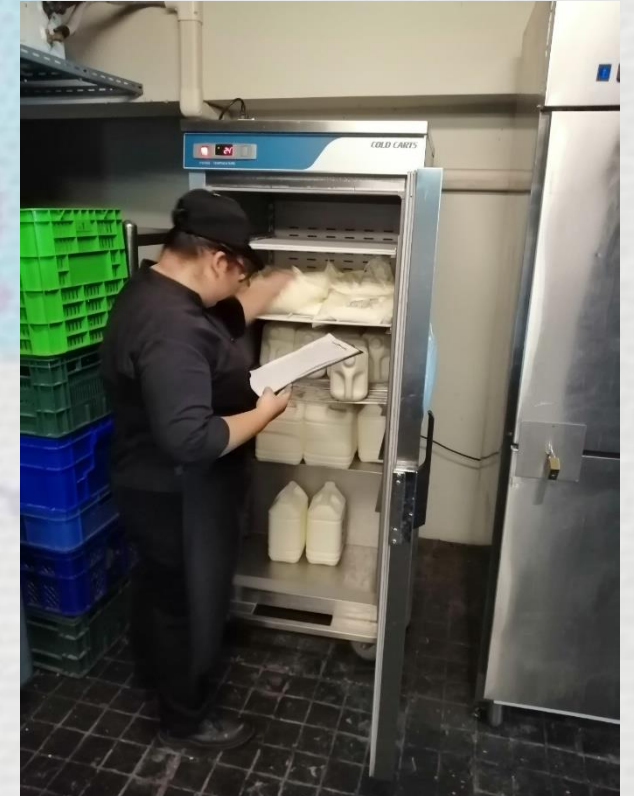


ยิ้มสู้ทุกปัญหา



## ด้านทฤษฎี

ในการฝึกสหกิจศึกษาแผนกครัวนั้นทำให้ได้เห็นว่าคุณสมบัติการบริการอาหารขนาดใหญ่ นั้นให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก ทั้งเรื่องอุณหภูมิการเก็บรักษา การระบุวันที่ของอาหารในการทำหรือเปิดวัตถุดิบใหม่ การเช็ควัตถุดิบในตู้เย็น First In First Out ทำให้ง่ายต่อการนำออกมาใช้และการเก็บรักษา ส่งผลให้การทำความสะดวกเป็นไปได้ราบรื่นและสามารถกำจัดสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคได้ตามเป้าหมายที่วางไว้





## ด้านการปฏิบัติ

ในส่วนของงานครัวเป็นการปฏิบัติอย่างเต็มรูปแบบได้ฝึกฝนตนเองให้สามารถทำงานครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การตีน้ำสลัดต่างๆ หั่น สับ ซอย ได้คล่องแคล่ว ได้เรียนรู้งานครัวและปฏิบัติงานได้ตามการมอบหมายอย่างสมบูรณ์





## ปัญหาและอุปสรรค

### ปัญหาภายในครัวเย็น

- 1.การเตรียมอาหารออนไลน์บุฟเฟต์ อาหารจะต้องเสร็จก่อน 6 โมงเช้าและ 10:30 ทำให้บางครั้งทำอาหารออกไม่ทัน
- 2.วัตถุดิบในการออกอาหารมีไม่เพียงพอต่อการจองของลูกค้า ทำให้มีปัญหาด้านการจัดแบ่งวัตถุดิบ บางครั้งหมดทำให้ลูกค้าไม่พอใจ

### ปัญหาภายในครัวร้อน

- 1.การเตรียมอาหารออนไลน์บุฟเฟต์ อาหารจะต้องเสร็จก่อน 6 โมงเช้าและ 10:30 ทำให้บางครั้งทำอาหารออกไม่ทัน
- 2.การหาวัตถุดิบบางชนิดไม่เจอ เนื่องจากครัวร้อนตู้ที่เก็บวัตถุดิบจะต่างออกไปจากครัวเย็น ทำให้ต้องเรียนรู้และจดจำใหม่



## ปัญหาทั่วไป

ปัญหาทั่วไปภายในครัว

1. จำนวนพนักงานที่ไม่เพียงพอในแต่ละรอบ มีพนักงานลาออกหรือลางานจึงทำให้มีการเปลี่ยนแปลงเวลาการทำงาน เวลาเข้างาน 7:00 น. เลิกงาน 16:00 น. บางครั้งต้องอยู่ช่วยครัวร้อนทำให้เวลาเลิกงานเลื่อนเป็น 17:00 – 18:00 น.
2. ครัวเย็นไม่มีพนักงานประจำมีแต่เด็กฝึกงานทำให้บางครั้งมีปัญหาในการจัดการ การแบ่งงานภายในครัว การจัดแจงวัตถุดิบ



งานเลี้ยงสังสรรค์ประจำปี 2562  
Annual Talent Party 2019









# ทีมงานคุณภาพ





# ทีมงานแก๊ง วัน วัน

