



THA

ฝ่ายครัวการบิน
บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

CATERING DEPARTMENT
THAI AIRWAYS INTERNATIONAL PUBLIC COMPANY LIMITED

ทรงพระเจริญ

ประวัติครัวการบินไทย

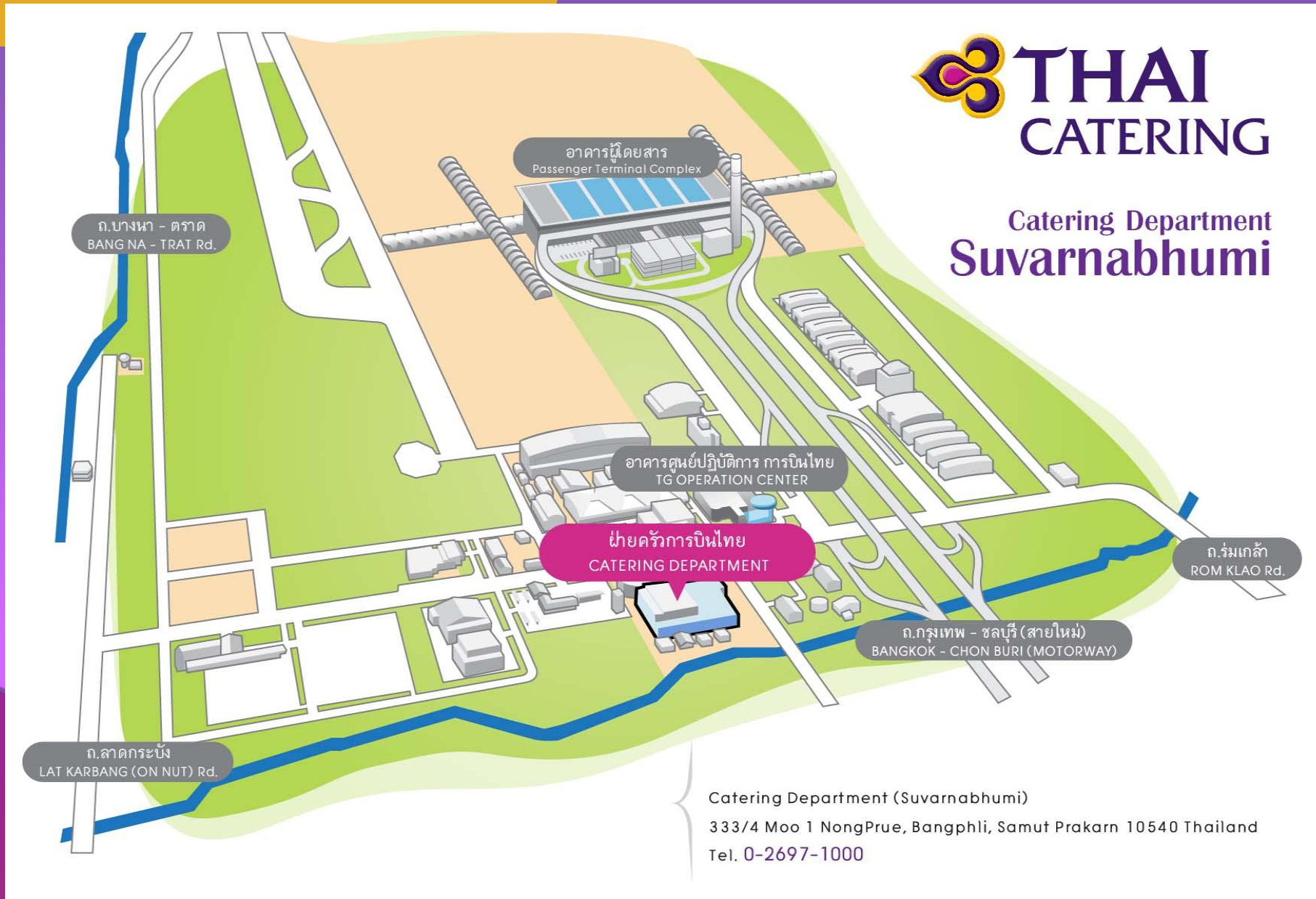


ครัวการบินไทย (อังกฤษ: THAI Catering Service) เริ่มดำเนินกิจการเมื่อ วันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2503 โดยเช่าโรงซ่อมบำรุงรักษาเครื่องบินและอาคารเล็ก อย่างละหนึ่งหลัง ภายในบริเวณท่าอากาศยานกรุงเทพ ที่ดอนเมืองเป็นแห่งแรก เพื่อทำการผลิตและให้บริการอาหารชนิดต่าง ๆ สำหรับสายการบินไทย และสายการบินอื่นอีก มากกว่า 50 สายการบินและเป็น 1 ในกลุ่มสายงานสนับสนุนธุรกิจของบริษัทการบิน ไทยจำกัด (มหาชน) ซึ่งดำเนินธุรกิจผลิตอาหารให้บริการทั้งบนเครื่องบินและภาคพื้น โดยสำนักงานหลักอยู่ที่สุวรรณภูมิ ซึ่งใช้เทคโนโลยีการผลิตอัตโนมัติเพื่อผลิตอาหารสำหรับรองรับในส่วนของสายการบินไทยและคำสั่งจากลูกค้าสายการบิน อื่น ๆ โดยปัจจุบันมีกำลังการผลิตอาหารจำนวนมากกว่า 87,000 มื้อต่อวัน

วิสัยทัศน์ของบริษัท

เป็นสายการบินที่ลูกค้าเลือกเป็นอันดับ
แรกให้บริการดีเลิศด้วยเสน่ห์ไทย

สถานที่ตั้งของครัวการบินไทย



การรับรองมาตรฐานสากล

ISO 9001 – เป็นเรื่องการควบคุมทุกสิ่งทุกอย่างที่แสดงในตัวอย่างเป็นอย่างไรร ก็ต้องทำให้ได้อย่างนั้น และให้เหมือนกันทุกงานที่จะนำไปเสิร์ฟมากที่สุด

GMP – เป็นเรื่องของความสะอาด ตั้งแต่สถานที่ พนักงาน วัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต จนไปถึงการฝึกอบรมพนักงานให้รู้จัก Food Safety เช่น การหมั่นล้างมือเป็นต้น

HACCP–เป็นการควบคุมไม่ให้มีของสามอย่างมาอยู่ในอาหาร เช่น ของที่ทานไม่ได้ พวกตะปู เศษแก้ว สารเคมีต่าง ๆ ของที่ทานได้ แต่ไม่ควรจะทาน เช่น หนอน , และควบคุมเชื้อโรคที่จะมาปนเปื้อนในอาหารให้อยู่ในระดับที่ต่ำที่สุด ซึ่งทั้งหมดนี้เกิดขึ้นจากการเอา GMP เข้ามาควบคุมนั่นเอง

HAL-Q-เป็นมาตรฐานในการผลิตอาหารฮาลาลที่ได้ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

การฝึกงาน ณ บริษัท การบินไทย จำกัด ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

- ระยะเวลาในการฝึกงาน 4 เดือน
- ตั้งแต่วันที่ 25 มีนาคม – 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2562
- แผนกที่ได้รับมอบหมายให้ไปฝึกคือ
 - งานด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบ อาหาร แผนก CP-P, CP-K
 - งานด้านบรรจุอาหารและห่อบรรจุภัณฑ์ แผนก CO-H, CO-T
- ทำงาน 8 ชั่วโมงต่อ 1 วัน
- โดยจะเข้างานช่วงเช้า-ช่วงเย็นตั้งแต่เวลา 7.00 – 16.00 น.

การแต่งกายก่อนปฏิบัติงาน



Copyright @PocketTH



การปฏิบัติงานแผนกการเตรียมCP-P

ได้รับมอบหมายให้ทำในด้านจัดเตรียมตัดแต่งวัตถุดิบตามแผนก
ห้องจัดเตรียมต่าง ๆ เช่น ห้องเนื้อ, ห้องผลไม้ ,ห้องผัก ,เพื่อจัดเตรียม
ส่งไปยังแผนกการผลิต

ห้องตัดแต่งเนื้อสัตว์

1. ห้องเนื้อวัว



2. ห้องเนื้อไก่



3.ห้องเนื้อหมู



4.ห้องSeaFood



ห่อผลไม้

หน้าที่ได้รับมอบหมายจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบก่อนนำไปใช้เป็นการหั่นผลไม้ต่าง ๆ ปอกเปลือกผลไม้ หั่นตามลักษณะการนำไปใช้ตามข้อกำหนดของสายการบินต่าง ๆ เช่นการหั่นมะนาวเป็นแว่นบาง ๆ ที่ไม่หนาจนเกินไปและนำไปเสียบด้วยไม้ตรงกลางให้ได้ 15 ชิ้นต่อ 1 ถ้วยและแรปใส่ตู้ร่อนำไปใช้



ห้องผลไม้



ห้องผัก

หน้าที่ได้รับมอบหมายจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบก่อนนำไปใช้เป็นการล้างหั่นผักต่าง ๆ ปอกเปลือกผัก หั่นตามลักษณะการนำไปใช้ตามข้อกำหนดของสายการบินต่าง ๆ เช่นการหั่นมะเขือเทศเป็นแว่นบาง ๆ



แผนกการผลิต CP-K

ได้รับมอบหมายให้ทำในด้านจัดเตรียมวัตถุดิบตามแผนกห้องจัดเตรียมต่าง ๆ เช่น ครัวร้อน, ครัวฮาลาน, ครัวญี่ปุ่น , ครัวเตรียมเฟิร์ส , ครัวขนมไทยและเบเกอรี่ เพื่อจัดเตรียมผลิตอาหารส่งไปยังแผนกบรรจุภัณฑ์เพื่อเตรียมสำหรับลูกค้าของสายการบิน กระบวนการทำงานของแต่ละห้องมีความแตกต่างกันตั้งแต่การควบคุมอุณหภูมิในการประกอบอาหาร และการควบคุมอุณหภูมิของอาหารปรุงเสร็จเป็นหลัก ส่วนที่แตกต่างกันจะเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ CP-K จะแบ่งออกเป็นห้องต่าง ๆ ดังนี้

ครัวร้อน



ครัวร้อน

แผนกครัวร้อน(ต้มเส้น)



แผ่นกักร้อน(ต้มเส้น)



แผ่นกักรวร้อน(ทอด)



ครัวร้อน Oriental



ครัวร้อนซุ/ซอส



ครัวร้อนซุป / ซอส



ครัวร้อน



ครัวร้อนฮาลาน



ครัวร้อนฮาลาน



ครัวญี่ปุ่น

ได้รับมอบหมายให้จัดเตรียมวัตถุดิบมาประกอบลงในชุดเบนโตะจัดเรียงกล่องเบนโตะตามจำนวนออเดอร์เพื่อความรวดเร็วจึงวางนำอาหารลงในกล่อง ใน 1 กล่องช่องใส่อาหารจะประกอบไปด้วย มันเชื่อมรากบัว พริก แตงกวา มะเขือม่วง ที่ตัดแต่งปรุงเสร็จแล้ว เส้นเล็กผัดไข่ทำเป็นก้อนๆราดด้วยซอสตกแต่งด้วยมะเขือม่วง หมูพันด้วยกระดาษตกแต่งด้วยแครอท ถั่วงอก กุ้ง และผักเคียงและแยกซอสใส่บรรจุภัณฑ์เล็กน้อย

ครัวญี่ปุ่น



ครัวเตรียมเฟิร์สคลาส

เฟิร์สคลาส (First-class) ห้องครัวที่จัดเตรียมอาหารเฉพาะผู้โดยสารชั้นพิเศษ เป็นห้องอาหารที่พิถีพิถันอาหารมากเป็นพิเศษ ทั้งในเรื่องของ ความสะอาด การทำงานที่ต้องมีระเบียบ เมนูอาหารส่วนใหญ่จะเป็นเมนูเฉพาะเพื่อจัดเสิร์ฟให้กับผู้โดยสาร ส่วนใหญ่จะเสิร์ฟให้กับเชื้อพระวงศ์ ผู้มีชื่อเสียง หรือนักธุรกิจ โดยกระบวนการผลิตมีดังนี้

1.1) เบิกอุปกรณ์

1.2) เตรียมอุปกรณ์

1.3) เตรียมวัตถุดิบ

1.4) ตัดตกแต่งตามขนาดที่มาตรฐานของครัวเฟิร์สคลาสดำหนด

1.5) เก็บบรรจุลงถาดเข้าห้องแช่เย็นในอุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

1.6) ทำความสะอาดอุปกรณ์

1.7) เก็บอุปกรณ์

ครัวเตรียมเฟิร์สคลาส

ห้องครัวนี้จึงเป็นห้องที่สำคัญที่สุดในการผลิตอาหาร เรียนรู้การปฏิบัติงานที่เป็นระบบ ใช้ทักษะการเรียนรู้ปฏิบัติมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน การปฏิบัติงานในครัวเฟิร์สคลาสจะต้องทำงานเรียบร้อยสะอาด และใช้ทักษะการหั่น สับ ซอย เช่น การซอยผัก มีดต้องคมผักจะได้ไม่ช้ำ



ครัวเตรียมเฟิร์สคลาส



ครัวขนมไทยและเบเกอรี่/ฮาลาน

ครัวขนมแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ครัวขนมทั่วไป และ ห้องขนมหวานฮาลาน เป็นห้องที่ผลิตขนมและเบเกอรี่ให้กับทุก ๆ สายการบินเป็นห้องที่ใช้ความพิถีพิถันในการทำและตกแต่งให้ขนมออกมาดูดีการทำงานที่ต้องรวดเร็วเพราะมีออเดอร์สั่งมาเรื่อย ๆ และ ต้องส่งให้ตรงเวลา ส่วนโซนขนมไทยของชั้น First Class ก็จะต้องใช้ความปราณีตเพื่อให้ขนมออกมาดูสวยงามและคงเสน่ห์ของความเป็นไทยไว้



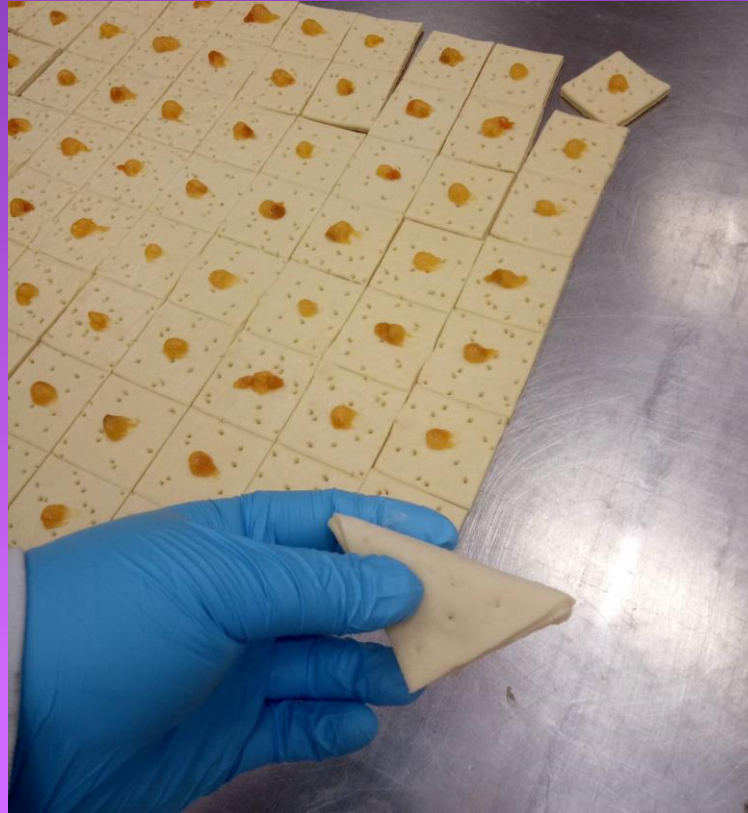
ครัวขนมไทยและเบเกอรี่/ฮาลาน



ครัวขนมไทยและเบเกอรี่/ฮาลาน



ครัวขนมไทยและเบเกอรี่ / ฮาลาน





งานด้านบรรจุอาหารและห่อบรรจุภัณฑ์ แผนก CO-H, CO-T

ได้รับมอบหมายให้ทำในด้านบรรจุอาหารและห่อบรรจุภัณฑ์ จะต้องจัดเตรียมลงถาดหรือจาน ที่จะถูกทำในห้องครัวขนาดใหญ่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเคร่งครัดให้อยู่ที่ประมาณ 15 องศาเซลเซียสและต้องใช้เวลาจัดเตรียมอาหารลงจานตามที่ได้ตกลงกับสายการบินต่าง ๆ และตกลงรูปแบบการจัดเรียงตามมาตรฐานเพื่อจะได้ออกมาในรูปแบบเดียวกัน กระบวนการการทำงานของแผนกCOจะแบ่งออกเป็น ครัวร้อน ครัวเย็นและสายพาน ตัวอย่างการบรรจุอาหารและห่อบรรจุภัณฑ์ มีดังนี้

ครัวร้อน CO-H

ได้รับมอบหมายให้ทำในด้านจัดวางอาหารใส่บรรจุภัณฑ์ โดยนำไข่ออมเล็ทวางก่อนเพื่อเป็นหลักให้สามารถนำวัตถุดิบที่จัดเรียงไว้ไม่ให้รวมกันหรือผสมปนกัน จากนั้นนำมันทอดที่จัดไว้แล้ววางด้านข้าง ส่วนอีกด้านจัดวางเห็ดปรุงสุก จากนั้นนำฟากกล่องมาปิดให้เรียบร้อยแล้วเขียนวันที่ผลิตแล้วนำมาติดที่ถาดส่งต่อไปยังจัดเรียงขึ้นเครื่องต่อไป



ครัวเย็นCO-T

ครัวเย็นจะแบ่งออกเป็น 2 ฝ่ายเช่นเดียวกับครัวร้อน แต่ครัวเย็นจะแยกเป็นประเภทเบเกอร์กับสลัด หน้าที่ได้รับมอบหมายให้ทำในด้านจัดวางถ้วยใส่ถาดตามจำนวนออเดอร์เพื่อความรวดเร็วและเตรียมผักสลัดใส่บรรจุภัณฑ์หรือสลัดต่าง ๆ ที่ปรุงแต่งแล้วลงจัดใส่ถ้วย โดยมีกึ่ง แฮม และสลัดผลไม้จากนั้นตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนปิดฝา หากเป็นถ้วยพลาสติกอ่อนจะปิดด้วยแรป แต่ถ้าเป็นถ้วยพลาสติกแข็งจะมีฝาปิดแทน เพื่อคุ้มไม่ให้อาหารมีสิ่งปนเปื้อนหรือตกลง และยังมีครัวเย็นฮาลานแยกออกมาอีก 1 ส่วน

ครัวเย็นCO-T



ครัวเย็นฮาลาล

ครัวฮาลาลเย็น เป็นห้องที่ผลิตอาหารให้กับผู้โดยศาสนาอิสลาม หรือศาสนาที่เคร่งครัด และไม่รับประทานเนื้อสัตว์สุกร พนักงานที่เข้าปฏิบัติในครัวฮาลาลจะต้องปฏิบัติตามกฎที่กำหนดตามมาตรฐานของการผลิต คือ พนักงานทุกคนที่ปฏิบัติอาหารฮาลาลทุกคนจะต้องสวมใส่หมวกสีขาว ก่อนเข้าปฏิบัติพนักงานจะต้องล้างมือด้วยสบู่ดินกับน้ำร้อนทุกครั้ง พนักงานทุกคนจะต้องเข้าห้องเป่าลมทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน พนักงานที่ปฏิบัติงานห้ามนำสิ่งต้องห้ามเข้ามาในเขตพื้นที่โดยเด็ดขาด เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสหมูสับ หรือเนื้อหมู เป็นต้น กระบวนการและขั้นตอนการปฏิบัติงานครัวฮาลาลเย็นมีดังนี้

- 4.1) เบิกอุปกรณ์
- 4.2) เตรียมอุปกรณ์
- 4.3) เตรียมวัตถุดิบ
- 4.4) ตัดตกแต่งตามขนาดที่มาตรฐานของครัวฮาลาลกำหนด
- 4.5) เก็บบรรจุลงถาดเข้าห้องแช่เย็นในอุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส
- 4.6) ทำความสะอาดอุปกรณ์
- 4.7) เก็บอุปกรณ์

ครัวเย็นฮาลาล

สิ่งที่ได้จากการปฏิบัติงานจากครัวฮาลาลเย็น

1) ได้ทำความเข้าใจเกี่ยวกับสายการบินที่จะต้องจัดส่งอาหารให้ตรงเวลาและจะต้องส่งอาหารให้ตรงกับเลขรหัส เช่น รายการสลัดปูอะโวคาโดเป็นอาหารของสายการบิน 415/417 จัดบริการในช่วงบ่าย ก็จะต้องจัดเตรียมส่งขึ้นรถส่งอาหารภายในเวลาไม่เกิน 12.45 น.

2) ส่งต่อให้กับแผนกบรรจุภัณฑ์อาหารเฉพาะของครัวฮาลาลเท่านั้น การปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายในครัวฮาลาล



ครัวเย็นฮาลาน



ครัวเย็นฮาลาน



สายพาน

ได้รับมอบหมายให้ทำในด้านจัดเรียงลำดับตามสายพานให้กับสายการบินเพื่อเป็นเสบียงอาหารให้แก่ลูกค้าผู้โดยสารที่ขึ้นเครื่อง เช่น การบินไทย สิงคโปร์แอร์ไลน์ กาต้าแอร์เวย์ ตุรกีแอร์ไลน์ อีวีเอแอร์ รอยัลจอร์แดนเนียล เป็นต้น ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ขนมทานเล่น ขนมหวาน อาหารคาว ขนมปัง แยม เนย น้ำผลไม้ น้ำเปล่า ซอสส้ม เป็นต้น จัดเรียงวางตามตำแหน่งรูปแบบของสายการบินต่าง ๆ จะมีทั้งสายพานไทย (CO-T) คือสายการบินที่บินในไทยจะเป็นอาหารประเภทอาหารไทยและขนมไทยเป็นส่วนมาก สายพานเทศ (CO-T) คือสายการบินที่บินนอกประเทศจะเป็นอาหารประเภทอาหารเกาหลี, ญี่ปุ่นเป็นส่วนมาก ส่วนสายพานฮาลาล (CO-H) คือสายการบินที่เฉพาะทางศาสนาอิสลามหรือผู้โดยสารที่ไม่สามารถทานเนื้อหมูได้และได้ผ่านกรรมวิธีการทำ ผสมปรุงแต่ง ประกอบหรือแปรสภาพตามบัญญัติศาสนา เป็นต้น

สายพานไทย CO-T

ได้รับมอบหมายจัดเตรียมของที่จะจัดใส่ถาดก่อน เช่น ขนม น้ำ ช้อนส้อม ผ้า แก้วและเตรียมถาดสำเร็จของสายการบิน Thai , Thai Smile วางตามสายพานแล้ววางขนมกับแก้วน้ำห่างพอประมาณเพื่อเป็นที่ยึดให้ช้อนส้อมและผ้าวางแล้วไม่ล้ม สุดท้ายวางน้ำและจัดเก็บใส่ตู้ขึ้นเครื่อง



สายการบิน Thai



สายการบิน Thai Smile



สายพานเทศCO-T

ได้รับมอบหมายให้จัดเตรียมของที่จะจัดใส่ถาดก่อน เช่น ขนم น้ำ ซ้อนส้ม ผ้า แก้วและเตรียมถาดสำเร็จของสายการบิน Thai, โคเรียนแอร์ (Korean Air) วางตามสายพานแล้ววางขนมกับแก้วน้ำห่างพอประมาณเพื่อเป็นที่ยึดให้ซ้อนส้มและผ้าวางแล้วไม่ล้ม สุดท้ายวางน้ำและจัดเก็บใส่ตู้ขึ้นเครื่องพร้อมเสิร์ฟ



สายพานฮาหลานCO-H

ได้รับมอบหมายจัดเตรียมของสายการบินที่เป็นเฉพาะอาหารฮาลาล เช่น แก้วนํ้าส้ม
ซอสส้ม แยมส้ม เนยจืด บูลโก้ และเพลสวางขนมปัง เตรียมเพื่อนํ้าปใ้อาหารของสายการ
บินบนเครื่องโดยจะมีแอร์โฮสเตสของสายการบินเป็นผู้ให้บริการแก่ผู้โดยสาร



ประสบการณ์ที่ได้รับจาก การทำงาน

ด้านสังคม

- ได้เรียนรู้การปรับตัวเข้าหาเพื่อนร่วมงาน การวางตัวให้เหมาะสมกับเพื่อนร่วมงาน และผู้ที่สอนงานตลอดจนหัวหน้างานแต่ละแผนก
- ได้เรียนรู้ถึงการทำงานเป็นทีม
- ได้รู้ถึงชีวิตการทำงานจริงในสังคมปัจจุบัน
- ได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นข้อมูลกับผู้อื่นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- ได้ฝึกให้เป็นคนมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และมีวินัยในการปฏิบัติงาน

ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้ทฤษฎีการสุขาภิบาลอาหารก่อนฝึกปฏิบัติงาน
- ได้เรียนรู้ทฤษฎี 5ส ก่อนฝึกปฏิบัติงาน
- ได้เรียนรู้การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการ ปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัย (GMP)
- ได้เรียนรู้การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในระบบการผลิตอุตสาหกรรมอย่างถูกวิธี

ด้านปฏิบัติ

- ได้นำวิชาความรู้ที่เรียนในห้องเรียน มาใช้กับการทำงานจริง
- ได้ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานด้วยตัวเอง
- ได้ฝึกวินัยในตัวเอง การตรงต่อเวลาและหน้าที่ความรับผิดชอบ
- เกิดการเรียนรู้ด้วยตัวเอง ในการทำงานเราสามารถจะถามพี่เลี้ยงที่สอนงานด้วยกันได้ แต่ไม่สามารถจะถามได้ตลอดเวลาในการทำงาน เราต้องค้นหาความรู้และคำตอบด้วยตัวเอง
- ได้ฝึกความอดทนต่อแรงกดดันในการทำงาน

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

ปัญหาจากครัว

การประสานงานของทางครัวกับทางรีบอเดอร์ผิดพลาดทำให้อาหารไม่ครบตามจำนวนของลูกค้าจึงทำให้เกิดความล่าช้าในระบบการทำงาน

ปัญหาด้านเครื่องมือในการปฏิบัติงาน

ส่วนใหญ่จะเป็นเครื่องมืออุปกรณ์ที่มีขนาดใหญ่ของระบบอุตสาหกรรมซึ่งเราไม่สามารถทำเองโดยภาระการได้ เช่น เครื่องตีครีมขนาดใหญ่ แก้ไขโดยการต้องมีพี่เลี้ยงคอยดูแลขณะใช้อุปกรณ์

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

การใช้มิด

เนื่องจากภายในครัวพนักงานแต่ละคนนั้นจะมีมิดประจำตัวโดยจะมีการตอกรหัสเลขประจำตัวไว้ที่ด้ามมิด จึงทำให้ยากต่อการใช้งานถ้าเกิดหายหรือเกิดอุบัติเหตุกับมิดนั้นจะได้ตามตัวเจ้าของถูก เพราะฉะนั้นแต่ละแผนกจะให้มีการเขียนบันทึกการยืมมิดในแต่ละวันโดยจะมีสมุดให้เขียนว่ายืมมิดเลขประจำตัวไหนไปบ้าง และยืมไปจำนวนกี่เล่มพอใช้งานเสร็จก็ต้องนำมาคืนตามจำนวนที่เราได้อืมไป

การแยกขยะในแต่ละแผนกจัดเตรียม

ซึ่งภายในห้องเตรียมนั้นจะมีถังขยะสีที่ใกล้เคียงกันจึงทำให้เกิดการสับสนในการทิ้งขยะแต่ละประเภทจึงทำให้พนักงานถูกตำหนิจากพนักงานทำความสะอาดภายในแต่ละแผนก

จบการนำเสนอ