

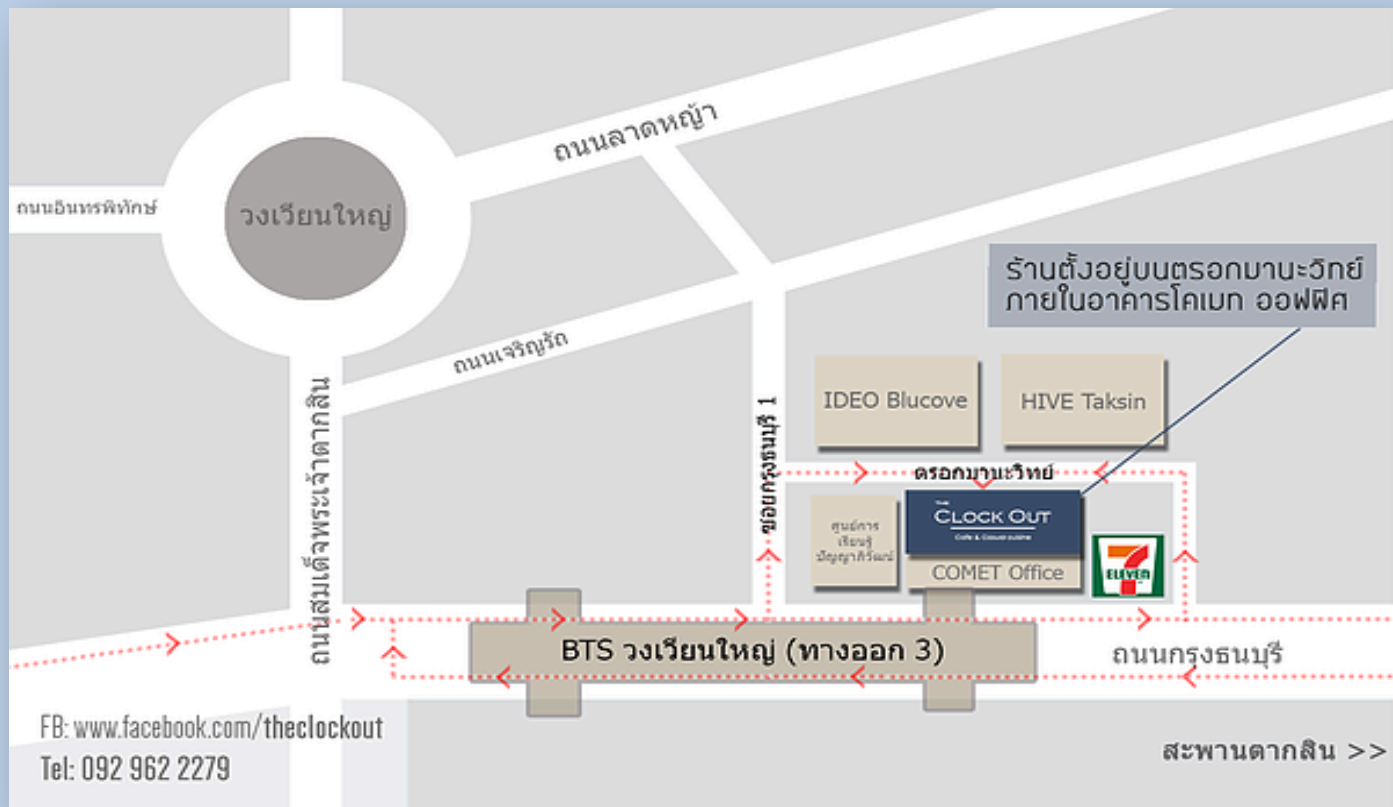


THE  
**CLOCK OUT**

Cafe & Casual cuisine

TEL 092-962-2279





35/5-7 ถนนกรุงธนบุรี แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร 10600

เปิดทุกวัน : เวลา 09.00 - 16.00 และ 17.00 - 23.00 น.

การเดินทาง : รถไฟฟ้า BTS วงเวียนใหญ่ (ลงทางออก 3 ) ตรงข้ามคอนโด Hive

โทร : 0929622279





THE  
**CLOCK OUT**  
CAFE & CASUAL CUISINE  
TEL 092-962-2279





# ประวัติ

**The Clock Out** ก่อตั้งเมื่อ 3 สิงหาคม 2560 โดยคุณภาณุภูมิ จุลนิพิฐวงษ์ และคุณกฤตย์ เล็กสุขุม สองหุ้นส่วนร่วมกันคิดคอนเซ็ปต์จากประสบการณ์การเดินทางและความชอบส่วนตัว ตั้งใจให้ร้านนี้เป็นสถานที่แฮงค์เอาท์สำหรับทุกคนในบรรยากาศสบาย ๆ แบบเป็นกันเอง ชื่อร้านมีความหมายง่าย ๆ คือ การตอกบัตรหลังเลิกงาน เพราะจุดหมายของร้านต้องการจะให้เป็นที่สำหรับหนุ่มสาวชาวออฟฟิศไว้รีแลกซ์หลังทำงานมาเหนื่อย ๆ หรือเป็นพื้นที่สำหรับพูดคุย ประชุมงาน โดยที่ไม่ต้องอยู่ในออฟฟิศ



ในช่วงเวลา 9.00น. – 12.00 น. ทางร้านจะ  
ให้บริการเป็นการขายเมนูอาหารเช้า เป็นพวก  
อาหารที่ทานได้ง่ายๆ เช่น ครั้วซอง วาฟเฟิล



สำหรับอาหารกลางวันจะเริ่มขายในตอนเที่ยง  
เป็นต้นไป อาหารจะมีความหลากหลายมากขึ้น  
มีทั้งเมนูสลัด เมนูทานเล่น เมนูซूप ส่วนอาหาร  
จานหลักจะมีเมนูพิซซ่าและแฮมเบอร์เกอร์  
เนื้อสัตว์มีให้เลือกมีทั้งชีฟู้ด เนื้อหมู เนื้อวัว  
รวมถึงเมนูพาสต้าอีกด้วย





เมนูขนมหวานของทางร้านมีทั้งเค้ก  
หน้าต่างๆ โทสต์ วาฟเฟิล  
พานาคอตต้า บราวนี่ รวมทั้งสโคน



เมนูเครื่องดื่มในร้านจะมีทั้งกาแฟร้อน - เย็น  
เมนูปั่นต่างๆ และยังมีเครื่องดื่มที่มี  
แอลกอฮอล์ที่มีให้เลือกหลายยี่ห้อ รวมทั้งไวน์  
ให้ได้เลือกสรร







# การปฏิบัติงานและหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย



# แผนกบริการ







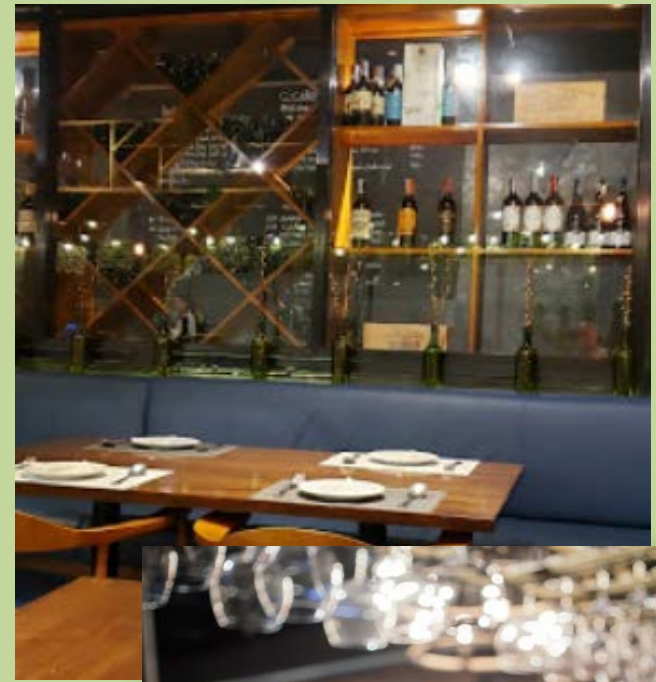




# แพนเค้กข้าว



# แผนกบาร์น้ำ

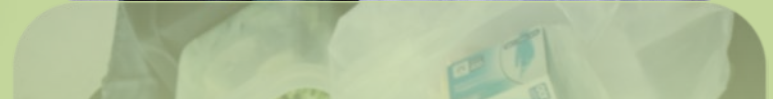




# ออกงานเคเทอริง















การเตรียมความพร้อมก่อน  
ไปปฏิบัติสหกิจศึกษา



ศึกษาข้อมูลของร้าน

เตรียมตัวให้พร้อมและฝึกทักษะ  
ที่ขาดเพิ่มเติม

ปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับของ  
บริษัทหรือองค์กร



ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติ  
งานสหกิจศึกษา



## ด้านสังคม

- การรู้จักปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่นและสถานที่ทำงาน
- การยอมรับฟังความคิดเห็นของคนอื่นมากขึ้น
- การยอมรับกับปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานทั้งกับเพื่อนร่วมงานและตนเอง

## ด้านทฤษฎี

ได้เรียนรู้การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลภายในร้านโดยให้คนที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมทั้งกับมีประสบการณ์ในการทำงานมาทำงานในตำแหน่งที่ตรงกับความรู้ความสามารถในแผนกต่างๆ ภายในร้าน และได้เรียนรู้ในเรื่องการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ร่วมกับการทำงาน



## ด้านปฏิบัติ

---

- สามารถนำสิ่งที่เรียนรู้ในระหว่างการทำงานและการได้ลงมือปฏิบัติ นำไปใช้ประโยชน์ต่อการทำงานในปัจจุบันและอนาคตได้
- มีความรับผิดชอบต่องานที่ของตนเองมากขึ้น
- รู้จักการวางแผนในการทำงานให้เป็นขั้นตอน
- การแก้ไขปัญหาสถานการณ์เฉพาะหน้า



# ปัญหาและอุปสรรค ในการปฏิบัติงาน



## ปัญหา

การแนะนำอาหารให้กับลูกค้าที่ไม่สามารถบอกรายละเอียดให้กับลูกค้าได้เนื่องจากเป็นช่วงแรกของการทำงาน ทำให้ยังไม่สามารถจำรายละเอียดต่างๆ ได้

## การแก้ไข

นำเมนูของทางร้านมาดูเวลาว่างเป็นการช่วยจำ และศึกษารายละเอียดต่างๆของเมนูแต่ละชนิด ว่ามีส่วนผสมอะไรบ้าง

## ปัญหา

ขาดทักษะการสื่อสารกับลูกค้าชาวต่างชาติ ทำให้เกิดการที่สื่อสารที่ผิดพลาดและมีความเข้าใจที่ไม่ตรงกัน

## การแก้ไข

กลับมาทบทวนคำศัพท์เกี่ยวกับการให้บริการในร้านอาหารเพิ่มเติม ในบางครั้งก็ต้องขอความช่วยเหลือจากเพื่อนร่วมงานให้มารับบริการลูกค้าแทน



## ปัญหา

การลืมหวนออเดอร์เมนูทั้งหมดที่ลูกค้าสั่ง ก่อนที่จะไปคีย์สั่งออเดอร์ ทำให้บางครั้งมีการสั่งออเดอร์ไปผิดพลาด

## การแก้ไข

ทวนออเดอร์ทุกครั้งให้กับลูกค้าฟัง ก่อนที่จะไปคีย์สั่งออเดอร์ทั้งหมด เพื่อป้องกันความผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นได้