โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน

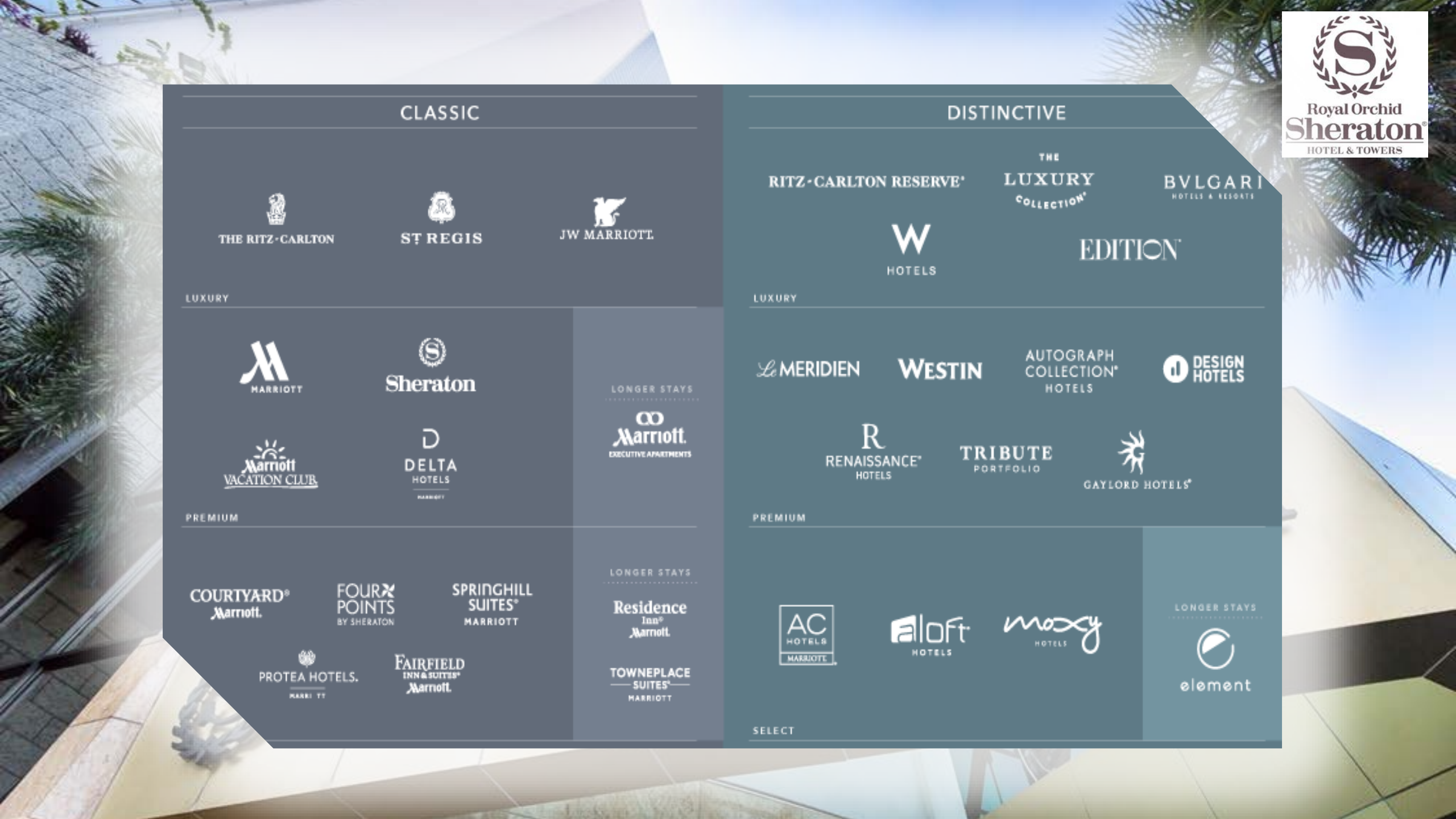
Royal Orchid Sheraton Hotel Bangkok

ประวัติความเป็นมาของโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน

สถานที่ตั้ง : 2 ซอยเจริญกรุง 30 (ซอยกัปตันบุช) ถนนสี่พระยา แขวงสี่พระยา เขตบางรัก จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10500 ตั้งอยู่บนริมฝั่งด้านตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นศูนย์กลางย่านธุรกิจและแหล่งบันเทิงที่สำคัญของกรุงเทพฯ ตัวอาคารสูง 28 ชั้น ออกแบบเป็นรูปตัว “Y” เพื่อให้ห้องพักแขกทุกห้องสามารถมองเห็นทิวทัศน์อันงดงาม ของแม่น้ำเจ้าพระยาได้อย่างชัดเจน อีกทั้งยังมีหลายทางเลือกสำหรับการเดินทางมายังโรงแรมทั้งโดยรถไฟฟ้าใต้ดิน รถไฟลอยฟ้าและทางเรือ

ปัจจุบันโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเชอราตัน บริหารโดยบริษัทสตาร์วู้ดโฮเต็ลแอนด์รีสอร์ท เป็นหนึ่งในผู้นำด้านธุรกิจโรงแรมและการพักผ่อนระดับโลกเจ้าของกิจการผู้บริหารโรงแรมและรีสอร์ทชั้นนำหลายแห่งทั่วโลก มีโรงแรมในเครือทั้งที่เป็นเจ้าของและผู้บริหารมากกว่า 1,134 โรงแรมในกว่า 100 ประเทศและพนักงานกว่า 154,000 คน โดยแบ่งออกเป็น 9 เครือข่ายคือ เซ้นท์รีจิส, ลัคชัวรี่คอลเลคชัน, เชอราตัน, เวสทิน, ฟอร์พ้อยส์โดยเชอราตัน, ดับเบิลยู, เลอเมอริเดียน, อลอฟต์, เอเลเม้นท์รวมถึงบริษัทสตาร์วู้ด เวเคชัน โอนเนอร์ชิฟ ซึ่งเป็นผู้นำทางด้านธุรกิจท่องเที่ยวแบบไทม์แชร์

นอกจากนี้โรงแรมฯ ยังได้รับรางวัลโรงแรมที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศไทยจากการนิตยสาร Conde Nast Traveler ประเทศสหรัฐอเมริกาติดต่อกันถึง 9 ปี ซ้อน ในปี 2011 ได้รับการคัดเลือกให้เป็นหนึ่งใน 25 อันดับแรกของโรงแรมดีที่สุดในทวีปเอเชียและโรงแรมยอดนิยมจากมูลค่าโดยรวมในเอเชียปี2012 จากนิตยสาร Travel + Leisure อีกทั้งโรงแรมฯ ได้รางวัลสำหรับโรงแรมสุดหรูและห้องการประชุมแห่งปี 2013 และรางวัลโรงแรมสุดหรูประจำ ปี 2014 จากงานประกาศผลรางวัล World Luxury Hotel Awardsอีกด้วย


Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS
CLASSIC
THE RITZ-CARLTON
ST REGIS
JW MARRIOTT
LUXURY
MARRIOTT
Sheraton
Marriott VACATION CLUB
DELTA HOTELS
PREMIUM
LONGER STAYS
Marriott EXECUTIVE APARTMENTS
COURTYARD Marriott
FOUR POINTS BY SHERATON
SPRINGHILL SUITES MARRIOTT
PROTEA HOTELS
FAIRFIELD INN & SUITES Marriott
LONGER STAYS
Residence Inn Marriott
TOWNEPLACE SUITES MARRIOTT
DISTINCTIVE
RITZ-CARLTON RESERVE
THE LUXURY COLLECTION
BVLGARI HOTELS & RESORTS
W HOTELS
EDITION
LUXURY
Le MERIDIEN
WESTIN
AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS
DESIGN HOTELS
RENAISSANCE HOTELS
TRIBUTE PORTFOLIO
GAYLORD HOTELS
PREMIUM
AC HOTELS MARRIOTT
aloft HOTELS
moxy HOTELS
LONGER STAYS
element
SELECT

การเตรียมความพร้อมก่อนไป ปฏิบัติสหกิจศึกษา

ปรึกษารุ่นพี่
ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา
ปรึกษาผู้ปกครอง
ศึกษาเส้นทางการเดินทาง
คำนวณค่าใช้จ่าย
เตรียม Resume
Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

การปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

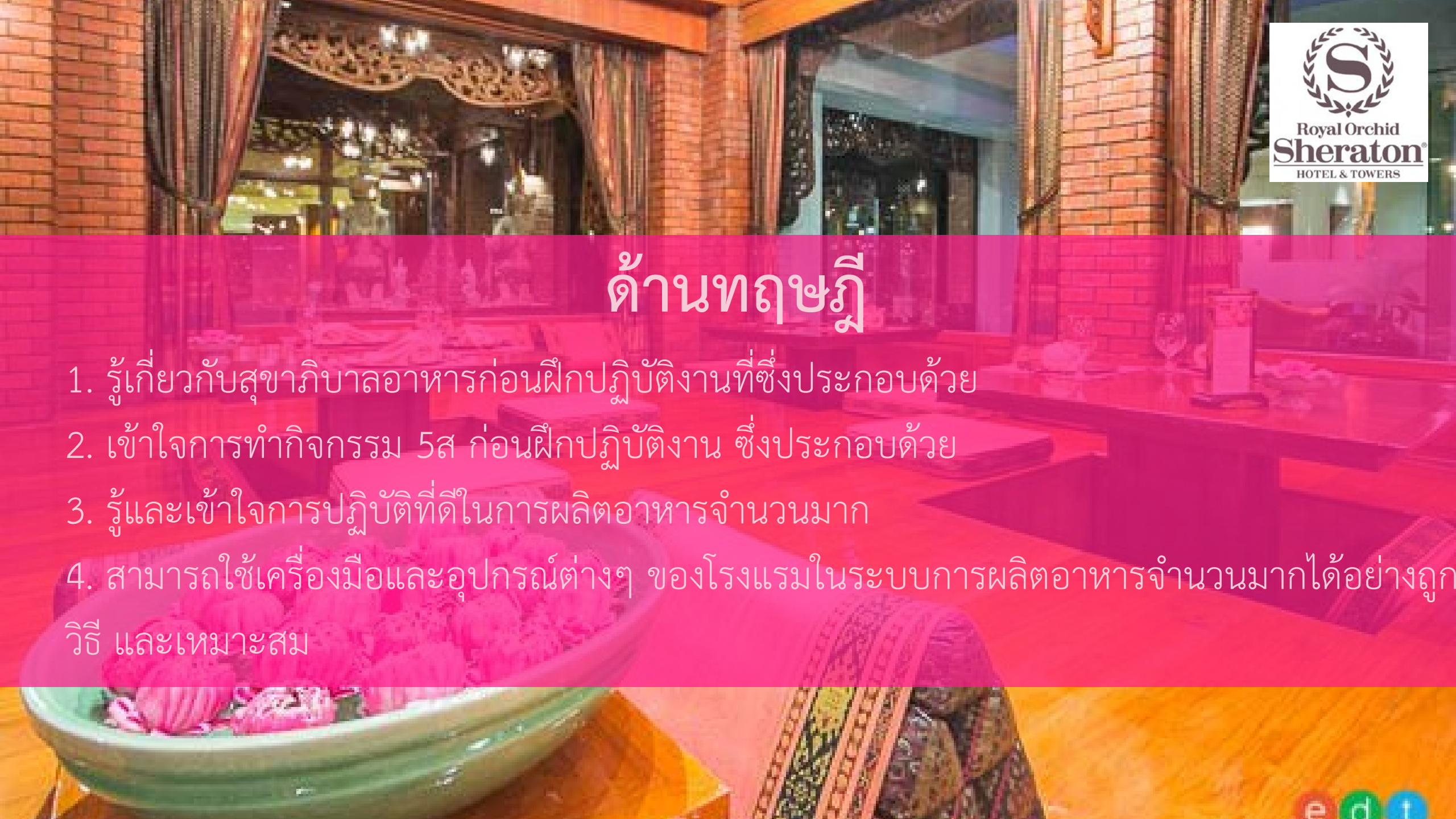
ทำความสะอาดโต๊ะเติมไม้จิ้มฟันและเติมทิชชู่
ทำความสะอาดครัวและไลน์เครื่องดื่ม
ครัว
พนักงาน
ขนของสโตร์แห้งและสโตร์เย็น
ยืนเฝ้าไลน์อาหาร
ประกอบอาหาร,หุงข้าว
เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
เติมของในไลน์สลัด
Royal Orchid
Sheraton
HOTEL & TOWERS

ขนตลาด,ขนสโตร์,ขนบุชเชอร์
ทำความสะอาดครัว, ตู้เย็น,ห้องแช่เย็น
ครัว ธาราทอง
ล้างผัก,หั่น,เตรียม
เตรียมวัตถุดิบที่จะใช้ในแต่ละวัน
ทำสะเต๊ะ หมู เนื้อ ไก่
ยืนประจำสเตชั่น ของว่าง ของหวาน ของทอด ของย่าง
จัดจาน ของว่าง ยำ ของหวาน และผลไม้
Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ด้านสังคม

1. รู้เกี่ยวกับการปรับตัวเข้าหาเพื่อนร่วมงาน การวางตัวให้เหมาะสมกับเพื่อนร่วมงาน และผู้ที่สอนงานตลอดจนหัวหน้างานแต่ละแผนก
2. รู้และเข้าใจการทำงานเป็นทีม
3. สามารถปรับตัวกับชีวิตการทำงานจริงในสังคมปัจจุบัน
4. แลกเปลี่ยนความคิดเห็นข้อมูลกับผู้อื่นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
5. ฝึกระเบียบวินัย ความตรงต่อเวลา ในการปฏิบัติงาน



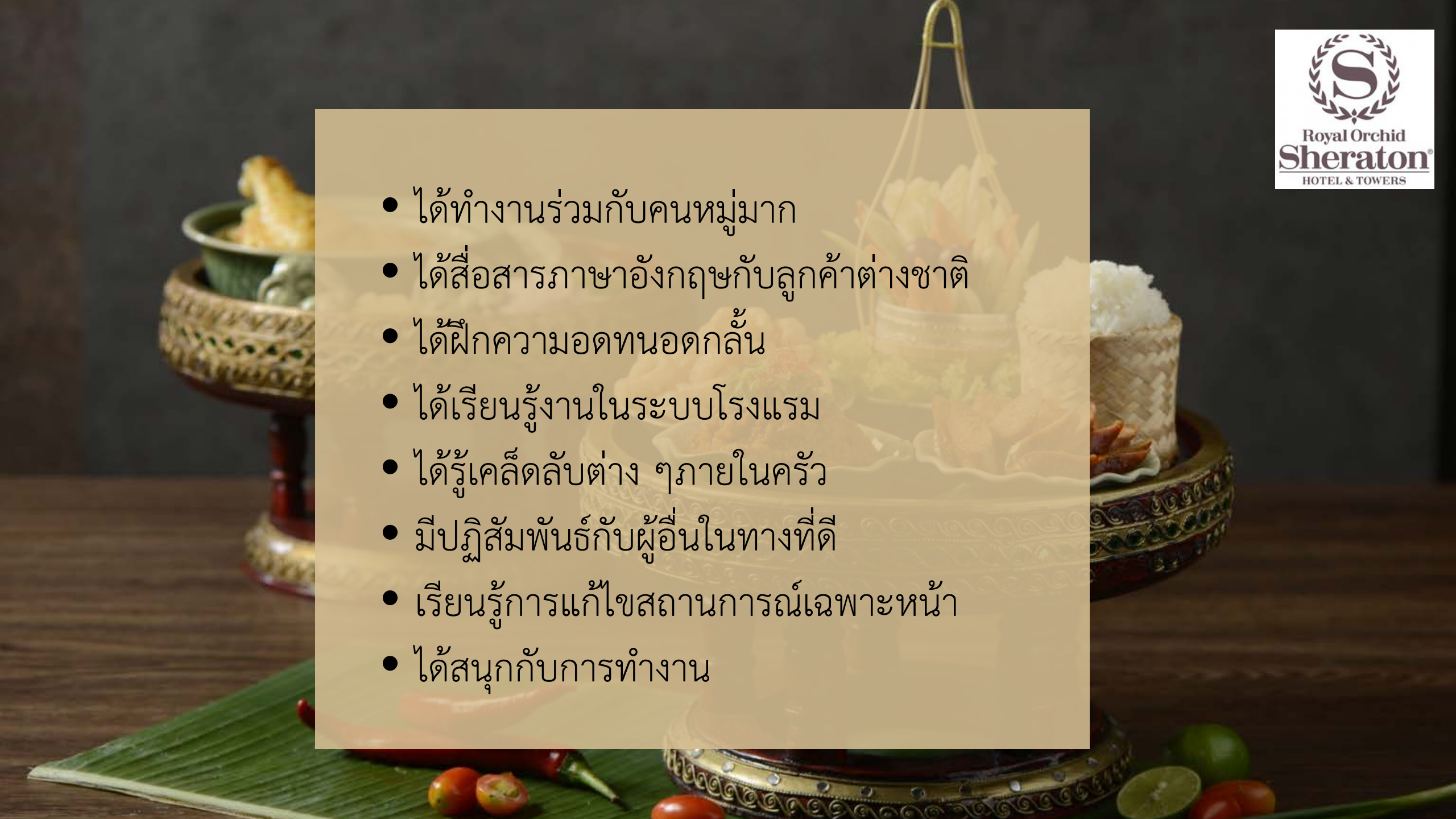
ด้านทฤษฎี

1. รู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารก่อนฝึกปฏิบัติงานที่ซึ่งประกอบด้วย
2. เข้าใจการทำกิจกรรม 5ส ก่อนฝึกปฏิบัติงาน ซึ่งประกอบด้วย
3. รู้และเข้าใจการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารจำนวนมาก
4. สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ของโรงแรมในระบบการผลิตอาหารจำนวนมากได้อย่างถูกวิธี และเหมาะสม

ด้านปฏิบัติ

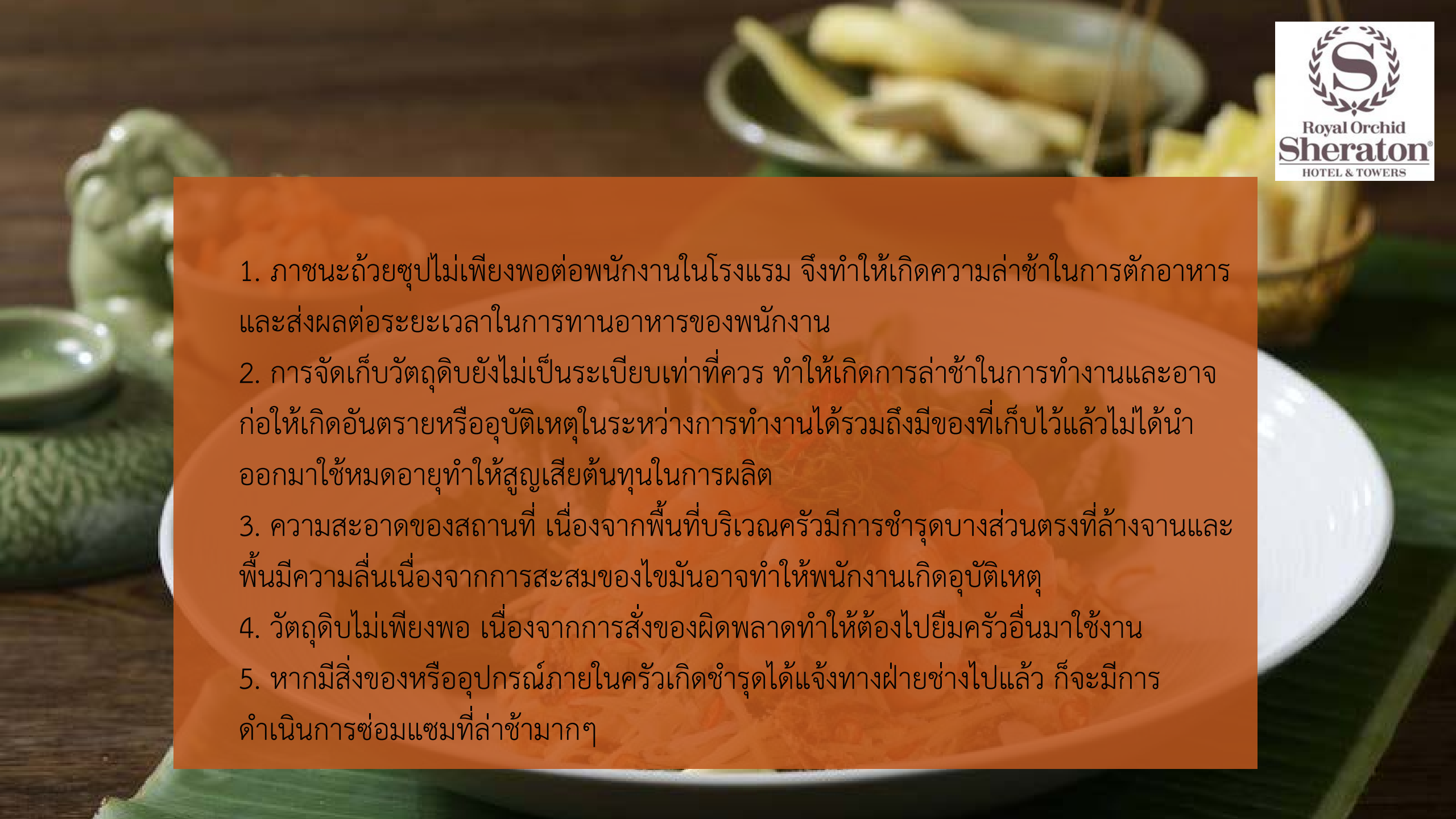
1. ประยุกต์ทฤษฎีนำมาใช้กับการทำงานจริงได้อย่างเหมาะสม
2. สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานด้วยตัวเอง
3. ฝึกวินัยในตัวเอง ให้ตรงต่อเวลา และหน้าที่ความรับผิดชอบ
4. เกิดการเรียนรู้ด้วยตัวเอง ในการทำงานเราสามารถจะถามพี่เลี้ยงที่สอนงาน ด้วยกันได้ แต่ไม่สามารถจะถามได้ตลอดเวลาในการทำงาน เราต้องค้นหาความรู้และคำตอบด้วยตัวเอง
5. ได้ฝึกความอดทนต่อแรงกดดันในการทำงาน

ประสบการณ์ต่าง ๆที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา



- ได้ทำงานร่วมกับคนหมู่มาก
- ได้สื่อสารภาษาอังกฤษกับลูกค้าต่างชาติ
- ได้ฝึกความอดทนอดกลั้น
- ได้เรียนรู้งานในระบบโรงแรม
- ได้รู้เคล็ดลับต่าง ๆภายในครัว
- มีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในทางที่ดี
- เรียนรู้การแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า
- ได้สนุกกับการทำงาน

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน



1. ภาชนะถ้วยซุปไม่เพียงพอต่อพนักงานในโรงแรม จึงทำให้เกิดความล่าช้าในการตักอาหาร และส่งผลต่อระยะเวลาในการทานอาหารของพนักงาน
2. การจัดเก็บวัตถุดิบยังไม่เป็นระเบียบเท่าที่ควร ทำให้เกิดการล่าช้าในการทำงานและอาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออุบัติเหตุในระหว่างการทำงานได้รวมถึงมีของที่เก็บไว้แล้วไม่ได้นำออกมาใช้หมดอายุทำให้สูญเสียต้นทุนในการผลิต
3. ความสะอาดของสถานที่ เนื่องจากพื้นที่บริเวณครัวมีการชำรุดบางส่วนตรงที่ล้างจานและพื้นมีความลื่นเนื่องจากการสะสมของไขมันอาจทำให้พนักงานเกิดอุบัติเหตุ
4. วัตถุดิบไม่เพียงพอ เนื่องจากการสั่งของผิดพลาดทำให้ต้องไปยืมครัวอื่นมาใช้งาน
5. หากมีสิ่งของหรืออุปกรณ์ภายในครัวเกิดชำรุดได้แจ้งทางฝ่ายช่างไปแล้ว ก็จะมีการดำเนินการซ่อมแซมที่ล่าช้ามากๆ

ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน

อาทิตย์แรก

Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

Royal Orchid Sheraton HOTEL & TOWERS

THANK YOU