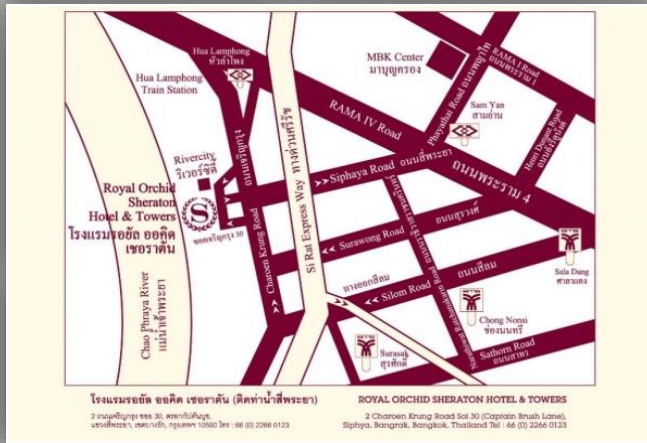


แผนที่การเดินทาง



ทางบก

รถเมล์สายที่ผ่านหน้าโรงแรม

สาย 1,16,162,35,36,45,75,93

รถไฟใต้ดิน MRT สถานีหัวลำโพง

รถไฟฟ้า BTS สถานีสะพานตากสิน

ทางน้ำ

เรือด่วน สายสีเขียว สายสีส้ม สายสีเหลือง

ประโยชน์ที่รับจากการสหกิจศึกษาด้าน

อุตสาหกรรมบริการอาหาร

1. ได้เรียนรู้การปฏิบัติงานจริงจากมืออาชีพโดยตรง
2. เข้าใจและรู้จักการปรับตัวเข้ากับผู้อื่น
3. ได้ฝึกภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสารกับลูกค้าชาวต่างชาติ
4. ได้เรียนรู้ทักษะภายในครัวใหม่ๆ เพิ่มเติม
5. ฝึกความอดทนการบริหารจัดการเวลา และการตรงต่อเวลา
6. ฝึกระเบียบวินัยในตัวเอง
7. ได้รู้จักผู้อื่น และสร้างสายสัมพันธ์ที่ดีทางอาชีพไว้เพื่อแนวทางในอนาคต



โรงแรมรอยัล ออคิด เซราตัน

Royal Orchid Sheraton

Hotel Bangkok

สถานที่ตั้งของโรงแรม

2 ซอยเจริญกรุง 30 ถนนสีพระยา แขวงสีพระยา

เขตบางรัก จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10500

โทรศัพท์ : 022660123

โทรสาร : 022368320

อีเมล res172royalorchid@sheraton.com

เว็บไซต์ <http://www.sheraton.com/bangkok>

เวลาทำการ ทำการทุกวัน เวลา 00:00-24:00

ข้อมูลทั่วไปของโรงแรม

โรงแรมรอยัล ออคิด เซราตัน ตั้งอยู่บนบริเวณที่ราบฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยาสามารถมองเห็นบรรยากาศแม่น้ำในมุมกว้างได้จากทั้ง 726 ห้อง พร้อมการต้อนรับอย่างไทย ด้วยมาตรฐานการบริการระดับโลก และสิ่งอำนวยความสะดวกในรูปแบบต่าง ๆ สำหรับแขกผู้เข้าพักทุกท่าน โดยโรงแรมตั้งอยู่ในศูนย์กลางทางธุรกิจ ของกรุงเทพมหานคร สามารถเดินทางได้อย่างสะดวกสบาย เพื่อไปยังแหล่งท่องเที่ยวมากมาย สัมผัสประสบการณ์ด้วยการเดินทาง และท่องเที่ยวด้วยเรือหางยาว และเรือค่าน เยี่ยมชมความงามของพระบรมมหาราชวัง และชมความงามของพระอาทิตย์ตกดินที่ชานชาลากับพระปรางค์วัดอรุณฯ ผ่อนคลายที่สระว่ายน้ำกลางแจ้ง 2 แห่งที่แวดล้อมไปด้วยต้นไม้สีเขียวขจี ฟิตเนสเซ็นเตอร์ 24 ชม. ที่ทันสมัยสู่มแม่น้ำเจ้าพระยา ห้องเซาว์น่า สนามเทนนิส อิมพอร์ตอาหารนานาชาติ ณ 4 ห้องอาหาร และ 2 บาร์ ของโรงแรมฯ ที่ได้รับรางวัลระดับโลกริมแม่น้ำ



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

ครัวพนักงาน

โดยในตอนเช้าจะต้องขนวัตถุดิบจาก สโตร์เย็นมาเพื่อประกอบอาหาร และจัดเตรียมสลัดสำหรับบุฟเฟ่ต์สลัด เพื่อให้พนักงานตักอย่างสะดวกและจะเช็คโต๊ะรับประทานอาหารและเติมทิชชูกับไม้จิ้มฟัน โดยระหว่างวัน จะต้องคอยเดินเติมสลัด และหันผักเตรียมวัตถุดิบของวัน

ครัวราราทอง

มีหน้าที่ช่วยเตรียมของจุดทอดและย่างกับ Appetizer รวมทั้งช่วยทำอาหารไปออกบุฟเฟ่ต์ที่ชั้นทาวเวอร์ห้อง VIP ตอนเวลา 16.30 น. ซึ่งเป็นหน้าที่ของจุดทอดและย่างกับ Appetizer ที่ต้องรับผิดชอบ

