

# “ร้านอาหาร เปปเปอร์ ลันช์ (Pepper Lunch)”



เปปเปอร์ ลันช์ กำเนิดจากประเทศญี่ปุ่น โดยนายคุณิโอะ อิชิโนะเซะ จากประสบการณ์การเป็นเชฟในโรงแรมชั้นนำที่ Tokyo ได้เกิดแรงบันดาลใจ ในการคิดค้นนวัตกรรมจานร้อนรูปแบบใหม่ ต่อมาในปี 1990 เขาได้เปิดร้านสเต็ก Kuni ที่ Ryogoku, Tokyo และได้ก่อตั้งสาขาแรกขึ้นที่ Ofuna, Kanakawa ในปีเดียวกัน เดือนมิถุนายน 2005 ปัจจุบันสเต็กสไตล์ญี่ปุ่นได้รับความนิยมมาก มีสาขามากกว่า 200 สาขาในญี่ปุ่น และยังขยายแพร่หลายไปในหลายๆประเทศ อาทิ เกาหลี จีน ไต้หวัน สิงคโปร์ อินโดนีเซีย ฮองกง ฟิลิปปินส์ และประเทศไทย ที่เริ่มเปิดทำการในเดือนพฤศจิกายน ปี 2007 ที่ผ่านมา ภายใต้การบริหารงานของบริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด (CRG) ถือเป็นผู้นำธุรกิจร้านสเต็กบนจานร้อนลิขสิทธิ์หนึ่งเดียวในประเทศไทย

## หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

แผนกบริการ (service)

1. การยืน Hostess คือ การเรียกลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าเข้ามารับประทานอาหารในร้าน
2. รับออเดอร์และคีย์รายการอาหาร คือ เมื่อลูกค้าพร้อมที่จะสั่งอาหารต้องทำหน้าที่โดยการรับออเดอร์พร้อมเช็ครายการอาหารที่เป็นตัวโปรโมชัน และเมื่อรับออเดอร์เสร็จก็นำไปคีย์ที่เคาท์เตอร์ จากนั้นรายการอาหารจะเข้าไปที่ Cook
3. เสริฟอาหารและเครื่องดื่ม คือ เมื่อรายการอาหารเข้าไปถึง Cook แล้ว ตัวอาหารก็จะออกมาจากจุดรับอาหาร จากนั้นก็นำไปเสริฟที่โต๊ะอาหารของลูกค้า
4. การทำความสะอาดโต๊ะ คือ ลูกค้าทานเสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงจะไปเก็บถาด และทำความสะอาดโต๊ะให้เรียบร้อย พร้อมรับลูกค้าท่านต่อไป
5. แคชเชียร์ คือ การชำระเงินเมื่อลูกค้าทานเสร็จเป็นลำดับขั้นตอนสุดท้าย



## รายการเมนูอาหาร

“เสิร์ฟร้อน...อร่อยสไตล์คุณ”



## แผนที่การเดินทาง



ร้าน เปปเปอร์ ลันช์ สาขา เซ็นทรัลพลาซ่า เวสต์เกต ตั้งอยู่ที่ ชั้น 3 เลขที่ 199,199/1,199/2 ห้าง เซ็นทรัลพลาซ่า เวสต์เกต ชั้น 3 หมู่ 6 ต.เสาธงหิน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี 11140

\*\*\* เพื่อความสะดวกสบาย หลีกเลียง การจราจรหนาแน่นสามารถนั่งรถไฟฟ้า MRT สาย สีม่วง เส้นทางมุ่งหน้า “สถานีตลาดบางใหญ่” แล้ว เดินบน skywalk เข้า เซ็นทรัล พลาซ่า เวสต์เกต ชั้น 2

## ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกสหกิจ

- 1. ด้านสังคม** ได้เรียนรู้การปรับตัวเข้ากับผู้อื่นมากขึ้น แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ของแต่ละคน ตั้งแต่หัวหน้า ผู้ช่วย พนักงาน ที่ ๆ น้อง ๆ ยอมรับฟังความคิดเห็นของคนอื่นมากขึ้นเรื่อย ๆ
- 2. ด้านทฤษฎี** ได้เรียนรู้เพิ่มเติมถึงเทคนิคการประกอบอาหารต่าง ๆ เข้าใจถึงงานบริการมากขึ้น ในส่วนของ Service ต้องใช้คำพูดลักษณะใดในการรับลูกค้า ให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจมากที่สุด
- 3. ด้านปฏิบัติ** ได้รับเทคนิคมากมาย เกี่ยวกับการประกอบอาหาร เพิ่มเติมจากการที่ได้ศึกษาในห้องเรียนฝึกฝนการทำงานที่คล่องแคล่ว รวดเร็ว และมีคุณภาพ เพื่อให้ลูกค้าได้รับประทานอาหารอย่างอร่อยและมีประสิทธิภาพฝึกทักษะการจำเมนูอาหาร โปรโมชัน เมื่อลูกค้าถามต้องตอบได้ทุกกรณี รู้จักแก้ไขปัญหาสถานการณ์เฉพาะหน้าทำความเข้าใจกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นและรีบแก้ปัญหาให้ได้รวดเร็วลดความเสียหายที่จะเกิดขึ้นให้ได้มากที่สุด



## รูปในการปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย



บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด  
(CRG)  
เปปเปอร์ ลันช์ สาขาเซ็นทรัล เวสต์เกต