

Public Training

หลักสูตร “การพัฒนาบุคลิกภาพงานบริการห้องอาหาร การเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่มแบบมืออาชีพ” : **Workshop**



วันที่ 28 พฤศจิกายน 2566 เวลา 9.00-16.00 น.

พบกับทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ ระดับมืออาชีพ

นำทีมโดย อาจารย์ อำนวย สร้อยพราย และทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

สถานที่จัดอบรม โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ THE BERKELEY HOTEL

(สถานที่อบรมอาจเปลี่ยนแปลงได้ โดยจะเรียนแจ้งสถานที่อบรม ก่อนวันอบรมอย่างน้อย 7 วัน)

Personality Development in Restaurant Professional Food and Beverage Service

ความสำคัญ

1. เพื่อให้ทราบหลักการ การสื่อสาร บุคลิกภาพ และการให้บริการที่ดีและสร้างความประทับใจ
2. เพื่อให้เข้าใจวิธีการและทักษะการสื่อสารและการบริการที่ดีเลิศ
3. เพื่อให้ทราบหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักมาตรฐานสากล
4. เพื่อให้เข้าใจถึงพฤติกรรมและความคาดหวังของลูกค้ากับการบริการ
5. เพื่อรู้เทคนิควิธีการเตรียมตัวก่อนให้การบริการลูกค้า/ผู้มาเยือน/แขก VIP
6. เพื่อเรียนรู้การต้อนรับ และการให้บริการที่เป็นมาตรฐานและประทับใจ
7. เพื่อเรียนรู้ การจัดที่นั่งและการเรียนเชิญไปที่นั่ง
8. เพื่อเรียนรู้เทคนิค หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
9. เพื่อเรียนรู้เทคนิค และหลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

หัวข้อการอบรม

1. ทักษะการให้บริการที่ดีและสร้างความประทับใจ

- การมีใจรักงานบริการ (service mind)
- การเสริมสร้างบุคลิกภาพ การแต่งกาย มารยาท การไหว้
- การสร้างรอยยิ้ม สร้างมิตรภาพ
- หลักการปฏิบัติต่อลูกค้า / ผู้มาเยือน / แขก VIP
- ทักษะการสื่อสารในการบริการ
- การพัฒนาอารมณ์เพื่องานบริการที่เป็นเลิศ
- ทักษะความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการ

2. หลักการบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มแบบมืออาชีพ (5ดาว)

- การเตรียมการ / เตรียมตัว ก่อนให้บริการ
- เทคนิคการจัดที่นั่งของลูกค้า / รูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร
- การจัดเตรียมและจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
- เทคนิคการจัดอาหารและเครื่องดื่ม ให้ดูสวยงาม
- หลักการมาตรฐานสากล บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- หลักการต้อนรับลูกค้า เรียบเชิญไปที่โต๊ะอาหาร
- หลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหาร
- การเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
- หลักทั่วไปในการเสิร์ฟเครื่องดื่มชนิดต่างๆ (มีแอลกอฮอล์ / ไม่มีแอลกอฮอล์)
- เทคนิคการตรวจสอบความพึงพอใจลูกค้า

รูปแบบการอบรม : เน้นการทำ Workshop ลงมือปฏิบัติจริง

- บรรยาย ยกตัวอย่าง กรณีศึกษา (บรรยายภาคสนุก ไม่น่าเบื่อ ความรู้จัดเต็ม)
- การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การสาธิต
- Workshop ฝึกปฏิบัติ ให้นำไปประยุกต์สู่การทำงานจริง การปฏิบัติจริง
- ถาม ตอบ ทุกข้อสงสัย

อัตราค่าอบรม

1. กรณีชำระ ก่อนวันอบรมอย่างน้อย 7 วัน รับส่วนลด 5% จาก 5,900 บาท = 5,605 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT)
 2. กรณีชำระ หนังกาน ชำระในราคาเต็ม = 5,900.00 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT)
- ❖ กรณีสมัครตั้งแต่ 3 ท่านขึ้นไป รับส่วนลดพิเศษ 10% จาก 5,900 คงเหลือ 5,310 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT) โดยชำระก่อนวันอบรม
 - ❖ อัตราค่าบริการดังกล่าวรวม เอกสารประกอบการอบรม วุฒิบัตร อาหารว่าง ชา กาแฟ (2 เบรก เข้า-บ่าย) และอาหารกลางวันเรียบร้อยแล้ว



นำทีมวิทยากร มีอาชีพโดย

อาจารย์ อำหนวย สร้อยพราย
วิทยากรและที่ปรึกษา
ด้านงานบริการอาหาร เครื่องดื่ม
(ไทย / นานาชาติ) การบริหาร
จัดการของแผนกจัดเลี้ยง , ห้อง
อาหาร ,ร้านอาหาร ,งานแม่บ้าน
ในธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ท

ประสบการณ์ทำงาน

- วิทยากรและที่ปรึกษาด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม
- วิทยากรและที่ปรึกษาด้านการจัดการประชุมสัมมนา/จัดการพิธีการ
- วิทยากรและที่ปรึกษาด้านการบริหารจัดการห้องอาหาร
ร้านอาหาร
- วิทยากร และที่ปรึกษาด้าน งานแม่บ้าน ในธุรกิจโรงแรม รีสอร์ท
สำนักงาน และอาคารทั่วไป
- วิทยากรบรรยาย ด้านการพัฒนาบุคลากรและงานบริการ
ห้องอาหารที่เป็นเลิศ , ขั้นตอนการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม,
การทำงานด้านบริการในอุตสาหกรรมโรงแรม สำหรับนักศึกษา
ฝึกงาน จากสถาบันต่างๆ
- วิทยากรบรรยายงานด้านแผนกแม่บ้าน, เทคนิคการดูแลความ
สะอาด และสุขอนามัยในสำนักงาน สำหรับนักศึกษาฝึกงาน
จากสถาบันต่างๆ
- **Operations Manager:** โรงแรมเมอเวนพิก บีดีเอ็มเอส เวลเนส
รีสอร์ท กรุงเทพ
- **Assistant F & B Operations Manager:** โรงแรมเมอเวนพิก
บีดีเอ็มเอส เวลเนส รีสอร์ท กรุงเทพ
- **ผู้จัดการฝ่ายงานจัดเลี้ยงและสัมมนา:** โรงแรมพูลแมน คิง
เพาเวอร์, โรงแรมอวานี เอเทรียม, โรงแรมเจดับบลิว แมริออท,
โรงแรมเลอเมอร์เดียน เชียงราย, โรงแรมซาเทรียมริเวอร์ไซด์
เจริญกรุง, โรงแรมแชงกรีลา
- **รองผู้จัดการฝ่ายงานจัดเลี้ยงและสัมมนา:** โรงแรมแชงกรีลา
- **หัวหน้างานฝ่ายปฏิบัติการห้องอาหาร:** โรงแรมแชงกรีลา
- หัวหน้าผู้ดูแลความเรียบร้อยห้องพัก แยก วีไอพี
- ผู้ดูแลความเรียบร้อย เตรียมงานรับเสด็จ สำหรับราชวงศ์ และ
นายทหาร ก่อนเข้าพัก

ทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ



โค้ช (Coach) พันศักดิ์ วงศ์ไทย
วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญ
ด้านงานบริการอาหาร เครื่องดื่ม
การบริหารจัดการของแผนกจัด
เลี้ยง , ห้องอาหาร ,ร้านอาหาร,
การจัดประชุมและสัมมนา

- ประสบการณ์กว่า 20 ปี ในงานบริการห้องอาหาร งานจัดเลี้ยง
งานแต่งงาน
- **Banquet Manager:** Holiday Inn Bangkok Sukhumvit ,
Pullman Bangkok Hotel G, Novotel Phuket Phokeethra
- **Assistant Banquet Manager:** Lebua at state tower hotel
(The dome)
- **Banquet Supervisor:** Shangri-la Hotel Bangkok, Impact
Exhibition, Marriott Resort & Spa Bangkok
- หน่วยปฏิบัติการเฉพาะกิจ ที่ Shangri-la Group (ประเทศจีน)
และ Shangri-la Chiangmai (โรงแรมแชงกรี-ลา เชียงใหม่)
- หัวหน้าทีมจัดเลี้ยง ในงานจัดเลี้ยง งานแต่งงาน
- หัวหน้าผู้ดูแลความเรียบร้อยสำหรับ แยก วีไอพี
- ผู้ดูแลความเรียบร้อย และให้บริการ สำหรับราชวงศ์ และกลุ่ม
ข้าราชการระดับสูง



โค้ช (Coach) พัชรณีย์ วรรณภัญญา

วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญ
ด้านงานบริการอาหาร เครื่องดื่ม การบริหารจัดการของแผนกจัด
เลี้ยง , ห้องอาหาร ,ร้านอาหาร, การจัดประชุมและสัมมนา

ใบสมัครเข้าร่วมอบรม

ชื่อหลักสูตร

ชื่อผู้ติดต่อ

ชื่อบริษัท

สำนักงานใหญ่ สาขาที่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

ที่อยู่ออก ใบกำกับภาษี

การชำระค่าอบรม

ชำระก่อนล่วงหน้าเพื่อรับส่วนลด 5% ชำระราคาปกติ

เบอร์โทรศัพท์

อีเมล

รายชื่อ / ตำแหน่งงานผู้เข้าอบรม

1. ชื่อ—ชื่อสกุล	ตำแหน่ง
_____	_____
2. ชื่อ—ชื่อสกุล	ตำแหน่ง
_____	_____
3. ชื่อ—ชื่อสกุล	ตำแหน่ง
_____	_____

การสำรองที่นั่ง (สามารถสมัครผ่าน 3 ช่องทาง ตามที่ท่านสะดวก)

1. ส่งใบสมัครมาที่ อีเมล : vickktraining@gmail.com
 2. สมัครผ่านเว็บไซต์ www.vickktraining.com
 3. สมัครผ่าน Line ID : @vickktraining
- ❖ โทรศัพท์สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ โทร. : 02-7895644 กด 1 และ 095-3691591

การชำระเงิน

โอนเงินหรือฝากเช็ค เข้าบัญชีธนาคาร ในนาม บริษัท บุญเน่ บิสซิเนสส์ จำกัด บัญชีออมทรัพย์ ดังนี้

- ✓ ธนาคารกสิกรไทย สาขา ตลาดวงศกร สายไหม เลขที่บัญชี 049-1-34260-9
- ✓ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขา มีนบุรี เลขที่บัญชี 109-243809-5

ผู้ถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย บริษัท บุญเน่ บิสซิเนสส์ จำกัด สำนักงานใหญ่ เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105549026812

17/24 ม ปริญญา รามอินทรา.- วัชรพล ซ วัชรพล.2 (รามอินทรา 55/8) แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10230