



We're here to support your **Success**

PUBLIC ONLINE TRAINING

การพัฒนาบุคลิกภาพงานบริการห้องอาหาร การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม แบบมืออาชีพ
Personality Development in Restaurant / Professional Food and Beverage Service



อบรมออนไลน์สด



จัดอบรม วันที่ 19 มิถุนายน 2569 เวลา 9.00- 16.00 น.

วิทยากรโดย ทีมผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service Expert)

ความสำคัญ

ในยุคที่ธุรกิจบริการ โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหาร โรงแรม และงานบริการระดับมืออาชีพ มีการแข่งขันสูง “ประสบการณ์ของลูกค้า (Customer Experience)” ได้กลายเป็นปัจจัยสำคัญที่สร้างความแตกต่างและความได้เปรียบทางธุรกิจอย่างยั่งยืน ไม่ใช่เพียงแค่รสชาติอาหารหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ “บุคลิกภาพของพนักงาน การสื่อสาร และมาตรฐานการให้บริการ” คือหัวใจสำคัญที่สร้างความประทับใจแรกและความภักดีของลูกค้าในระยะยาว บุคลากรที่ปฏิบัติงานด้านบริการห้องอาหาร จำเป็นต้องมีทั้ง บุคลิกภาพที่เหมาะสม (Professional Personality) ควบคู่กับ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานสากล (International Service Standards) รวมถึงความเข้าใจในพฤติกรรมและความคาดหวังของลูกค้าในแต่ละสถานการณ์ โดยเฉพาะการดูแลลูกค้าทั่วไปและแขก VIP ซึ่งต้องอาศัยทั้งความรู้ เทคนิค และความใส่ใจในรายละเอียดอย่างมืออาชีพ หลักสูตรนี้จึงถูกออกแบบขึ้นเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความพร้อมในทุกมิติ ทั้งด้านบุคลิกภาพ การสื่อสาร การควบคุมอารมณ์ การสร้าง Service Mind และทักษะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างเป็นระบบ เพื่อยกระดับมาตรฐานการบริการให้สอดคล้องกับระดับสากล และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในสถานการณ์การทำงาน นอกจากนี้ ผู้เข้าอบรมจะได้เรียนรู้ เทคนิคเชิงปฏิบัติ (Practical Techniques) ที่สามารถนำไปใช้ได้ทันที เช่น การเตรียมความพร้อมก่อนให้บริการ การจัดโต๊ะอาหาร การเสิร์ฟอย่างถูกต้องตามลำดับ การสร้างความประทับใจระหว่างการบริการ และการตรวจสอบความพึงพอใจของลูกค้า ซึ่งล้วนเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้าง “ประสบการณ์ที่เหนือความคาดหมาย (Beyond Expectation Service)” ผลลัพธ์ที่องค์กรจะได้รับ คือ บุคลากรที่มีภาพลักษณ์เป็นมืออาชีพ สามารถให้บริการได้อย่างมั่นใจ สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า เพิ่มโอกาสในการกลับมาใช้บริการซ้ำ และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กรในระยะยาว



We're here to support your **SUCCESS**

วัตถุประสงค์อบรม

1. เพื่อให้ทราบหลักการ การสื่อสาร บุคลิกภาพ และการให้บริการที่ดีและสร้างความประทับใจ
2. เพื่อให้เข้าใจวิธีการและทักษะการสื่อสารและการบริการที่ดีที่สุด
3. เพื่อให้ทราบหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักมาตรฐานสากล
4. เพื่อให้เข้าใจถึงพฤติกรรมและความคาดหวังของลูกค้ากับการบริการ
5. เพื่อรู้เทคนิควิธีการเตรียมตัวก่อนให้บริการลูกค้า/ผู้มาเยือน/แขก VIP
6. เพื่อเรียนรู้การต้อนรับ และการให้บริการที่เป็นมาตรฐานและประทับใจ
7. เพื่อเรียนรู้ การจัดที่นั่งและการเรียงเชิญไปที่นั่ง
8. เพื่อเรียนรู้เทคนิค หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม / หลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

หัวข้อการอบรม

1. ทักษะการให้บริการที่ดีและสร้างความประทับใจ
 - การมีใจรักงานบริการ (service mind)
 - การเสริมสร้างบุคลิกภาพ การแต่งกาย มารยาท การไหว้
 - การสร้างรอยยิ้ม สร้างมิตรภาพ
 - หลักการปฏิบัติต่อลูกค้า / ผู้มาเยือน / แขก VIP
 - ทักษะการสื่อสารในการบริการ
 - การพัฒนาอารมณ์เพื่องานบริการที่เป็นเลิศ
 - ทักษะความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการ
2. หลักการบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม(Food and Beverage)แบบมืออาชีพ (5ดาว)
 - การเตรียมการ / เตรียมตัว ก่อนให้บริการ
 - เทคนิคการจัดที่นั่งของลูกค้า / รูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร
 - การจัดเตรียมและจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
 - เทคนิคการจัดอาหารและเครื่องดื่ม ให้ดูสวยงาม
 - หลักการมาตรฐานสากล บริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - หลักการต้อนรับลูกค้า เรียงเชิญไปที่โต๊ะอาหาร
 - หลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหาร
 - การเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
 - หลักทั่วไปในการเสิร์ฟเครื่องดื่มชนิดต่างๆ (มีแอลกอฮอล์ / ไม่มีแอลกอฮอล์)
 - เทคนิคการตรวจสอบความพึงพอใจลูกค้า / ผู้มารับบริการ

รูปแบบการอบรม

- บรรยาย ชวนคุย แลกเปลี่ยน แשר์ประสบการณ์
- ชมวีดิทัศน์ / กิจกรรมประกอบการอบรม
- ถาม ตอบ ทุกข้อสงสัย



We're here to support your **Success**

สิ่งที่ผู้เข้าอบรมจัดเตรียมไว้

- โปรแกรม Zoom สำหรับผู้เข้าอบรม ลงไว้ในเครื่องคอมพิวเตอร์ , Notebook หรือ Smartphone (โปรแกรม Zoom สามารถดาวน์โหลดฟรี ใช้งานฟรี ลงได้ทั้งใน Notebook และ Smartphone) หรือเข้าใช้งานโดยตรงที่เว็บ <https://zoom.us/join>

อัตราค่าอบรมสัมมนา

- อัตราค่าอบรมปกติ = 4,500.00 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT)
- กรณีชำระ ก่อนวันอบรมอย่างน้อย 3 วัน รับส่วนลด 5% จาก 4,500 บาท = 4,275 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT)

อัตราค่าบริการดังกล่าวรวม

- ไฟล์เอกสารประกอบการอบรม และ Link รหัสเข้าห้องอบรม Zoom จัดส่งให้ทางอีเมล ก่อนวันอบรม
- ไฟล์ใบรับรองการอบรม (E-Certificate) สำหรับผู้เข้าอบรมทุกท่าน จัดส่งให้หลังวันอบรมทางอีเมล





We're here to support your **Success**

ใบสมัครเข้าร่วมอบรม

ชื่อหลักสูตร

ชื่อผู้ติดต่อ

ชื่อบริษัท

สำนักงานใหญ่

สาขาที่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

ที่อยู่ออก ใบกำกับภาษี

การชำระค่าอบรม

ชำระก่อนล่วงหน้าเพื่อรับส่วนลด 5%

ชำระอัตราปกติ

เบอร์โทรศัพท์

อีเมล

รายชื่อ / ตำแหน่งงานผู้เข้าอบรม

1. ชื่อ—ชื่อสกุล

ตำแหน่ง

2. ชื่อ—ชื่อสกุล

ตำแหน่ง

3. ชื่อ—ชื่อสกุล

ตำแหน่ง

4. ชื่อ—ชื่อสกุล

ตำแหน่ง

การสำรองที่นั่ง (สามารถสมัครผ่าน 3 ช่องทาง ตามที่ท่านสะดวก)

1. ส่งใบสมัครมาที่ อีเมล : vickktraining@gmail.com

2. สมัครผ่านเว็บไซต์ www.vickktraining.com

3. สมัครผ่าน Line ID : [@vickktraining](https://line.me/tv/@vickktraining)

❖ โทรศัพท์สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ โทร. : 02-7895644 กด 1 และ 095-3691591

การชำระเงิน: * สามารถชำระผ่านบัตรเครดิตในอัตราค่าอบรมปกติ / โอนเงินหรือฝากเช็ค เข้าบัญชีธนาคาร

ในนาม บริษัท บุญเน บิสซิเนสซัน จำกัด บัญชีออมทรัพย์ ดังนี้

✓ ธนาคารกสิกรไทย สาขา ตลาดวงศกร สายไหม เลขที่บัญชี 049-1-34260-9

✓ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขา มีนบุรี เลขที่บัญชี 109-243809-5

ผู้ถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย บริษัท บุญเน บิสซิเนสซัน จำกัด สำนักงานใหญ่ เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105549026812

17/24 ม ปริฎ รามอินทรา.- วัชรพล ซ วัชรพล.2 (รามอินทรา 55/8) แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ10230