8.1.1

มหาวิทยาลัยบูรพา
รับที่ 06978
วันที่ 20 ต.ค. 2563
เวลา 15.14 น.

ที่ อว ๐๖๒๗/ ว๔๔๕

มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา ๒๔๐๐๐

๖ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตรระยะสั้นด้านอาหารและการโรงแรม

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายละเอียดข้อมูลการสมัครอบรมหลักสูตรระยะสั้นด้านอาหารและการโรงแรม

ด้วย มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ จัดโครงการพัฒนาทักษะที่พึงประสงค์ในการทำงานด้านอาหารและการโรงแรม มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาอบรมให้ความรู้แก่อาจารย์ นักศึกษาและบุคคลที่ทำงานในสถานประกอบการทางด้านบริการอาหาร โรงแรม ที่พัก (รีสอร์ท) ให้มีความรู้เพื่อรองรับการบริการแบบ New Normal และพัฒนารูปแบบการบริการในโรงแรม ด้วยวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถจากโรงแรมที่มีเครือข่ายระดับโลก ซึ่งทางมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการทำความร่วมมือกับโรงแรมอวานี พัทยา รีสอร์ท (Five Stars) ในเครือ Minor โดยใช้วิทยากรของโรงแรมเป็นผู้ให้ความรู้ซึ่งเป็นผู้ปฏิบัติงานจริงในทุกแผนกของโรงแรม ให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ทั่วประเทศ เพื่อให้เกิดทักษะในการปฏิบัติงานจริงกับผู้รับบริการในระดับนานาชาติ โดยกำหนดจัดอบรม ณ โรงแรมอวานี พัทยา รีสอร์ท จังหวัดชลบุรี ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน – ธันวาคม ๒๕๖๓ **(ค่าลงทะเบียน ๑๕,๐๐๐ บาท/ท่าน)** ทั้งนี้ ผู้เข้ารับการอบรมสามารถเบิกจ่ายจากงบประมาณต้นสังกัดได้ตามระเบียบกระทรวงการคลัง

ในการนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ จึงขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตรระยะสั้นด้านอาหารและการโรงแรม โดยแบบฟอร์มการรับสมัครทาง QR code และรายละเอียดดังที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

ดำเนินการตามเสนอ

๒๑ ต.ค. ๒๕๖๓

(รองศาสตราจารย์ ดร.ดวงพร ภู่ผะกา)
อธิการบดี

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม
ด้วย มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตรระยะสั้นด้านอาหารและการโรงแรม เดือนพฤศจิกายน – ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ โรงแรมอวานี พัทยา รีสอร์ท จังหวัดชลบุรี
จึงเรียนมาเพื่อ
๑. เพื่อโปรดทราบ
๒. เห็นควรเผยแพร่ให้ทราบทั่วกันและสามารถดาวน์โหลดหนังสือได้ที่ https://docshare.buu.ac.th

๒๑ ต.ค. ๒๕๖๓ / ๑๕:๐๗น.

๒๑ ต.ค. ๒๕๖๓ / ๑๕:๐๗น.

มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
ผู้อำนวยการโครงการ ผศ.ดร.พรพิมล วิริยะกุล โทรศัพท์ ๐๘ ๑๘๑๔ ๐๖๑๗
เจ้าหน้าที่ประสานงาน รุจนี ธีระวัฒน์ โทรศัพท์ ๐๘ ๗๗๔๔ ๕๘๗๒

แบบฟอร์มการสมัครฯ

หลักสูตรอาหารและการโรงแรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ร่วมกับ

AVANI PATTAYA RESORT

ตัวอย่าง



2 - 6 พฤศจิกายน 2563
9 - 13 พฤศจิกายน 2563
23 - 27 พฤศจิกายน 2563
30 พฤศจิกายน - 4 ธันวาคม 2563

จันทร์ - ศุกร์
8.30 น. - 16.30 น.
เปิดอบรม
4 รอบ

พัก 5 วัน 4 คืน
อาหารกลางวัน 5 มื้อ / เบรค 10 มื้อ

ค่าอบรม 15,000 บาท ฿















รายละเอียดเพิ่มเติม

ติดต่อ - สอบถาม
ผศ.ดร.พรพิมล วิริยะกุล
081 - 8140617

กำหนดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการหัวข้อ "ด้านอาหารและการโรงแรม"
ณ โรงแรมอวานี พัทยา รีสอร์ท จังหวัดชลบุรี (ห้องโรสการ์เด้น)

วันที่ 1 การพัฒนาตนเพื่อความสำเร็จ	
เวลา	**เนื้อหา**
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30-09.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ เรื่องการทำงานเป็นทีมในโรงแรม
09.00-10.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** ทัศนคติเชิงบวกกับงานบริการเพื่อสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำ
10.45-11.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
11.00-12.00 น.	**บรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** มุ่งมั่นสู่ความสำเร็จในการสร้างความพึงพอใจให้ลูกค้า
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การบริหารกลุ่มลูกค้า/การรักษากลุ่มลูกค้า
14.00-14.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การบริหารจำนวนห้องพักเพื่อให้เกิดผลกำไรสูงสุด
14.45-15.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
15.00-15.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การนำองค์กรออกสู่ตลาดในยุค 4.0
15.45-16.30 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** กิจกรรมทบทวนบทเรียน

วันที่ 2 งานประกอบอาหาร	
เวลา	**เนื้อหา**
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30-09.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์/สรุปบทเรียน
09.00-10.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การบริหารจัดการแผนกประกอบอาหาร
10.00-10.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** Food Safety Management System (FSMS)

วันที่ 2 งานประกอบอาหาร	
เวลา	**เนื้อหา**
10.45-11.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
11.00-12.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** Food Safety Management System (FSMS)
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การสร้างสรรค์เมนูเพื่อสุขภาพ From Farm to Table Concept. /Demo: Main dish new ideas for 2 people
14.45-15.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
15.00-16.30 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** สอนพื้นฐานการทำซูชิโรล และฝึกปฏิบัติการทำซูชิโรล

วันที่ 3 งานส่วนหน้าและงานห้องพัก	
เวลา	**เนื้อหา**
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30-09.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์/สรุปบทเรียน
09.00-10.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การจัดการงานต้อนรับส่วนหน้า Front Office Operations
10.00-10.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การบริหารความพึงพอใจของลูกค้า-ReviewPro
10.45-11.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
11.00-12.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การจัดการงานสปา Spa Operation System และการสาธิตการดูแลสภาพผิวเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

วันที่ 3 งานส่วนหน้าและงานห้องพัก	
เวลา	**เนื้อหา**
13.00-14.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การจัดการงานแม่บ้าน/การบริหารจัดการบุคลากรแผนกแม่บ้าน
14.00-14.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การบริหารต้นทุนงานแม่บ้านเพื่อให้เกิดกำไรสูงสุด
14.45-15.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
15.00-16.30 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** ภาคปฏิบัติ/สวนถาด

วันที่ 4 งานเครื่องดื่ม	
เวลา	**เนื้อหา**
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30-09.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์/สรุปบทเรียน
09.00-10.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การจัดการงานอาหารและเครื่องดื่ม/การสร้างและวัดความพึงพอใจของลูกค้า
10.00-10.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** มาตรฐานงานร้านอาหาร การจัดโต๊ะตามมื้ออาหาร
10.45-11.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
11.00-12.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** งานเครื่องดื่ม
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การคิดต้นทุน กำไร ขาดทุนในแผนกอาหารเครื่องดื่ม
14.00-14.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การผสมเครื่องดื่ม/คิดสูตร/ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม 2 ชนิด
14.45-15.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
15.00-16.30 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม 2 ชนิด

วันที่ 5 งานประกอบอาหาร	
เวลา	**เนื้อหา**
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30-09.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์/สรุปบทเรียน
09.00-10.45 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การคิดต้นทุน กำไร ขาดทุนแผนกครัว
10.45-11.00 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
11.00-12.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** การคิดต้นทุน กำไร ขาดทุนแผนกครัว
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.00 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** Chocolate Knowledge Training
14.00-14.15 น.	*พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.15-16.30 น.	**แบ่งกลุ่มบรรยายและภาคปฏิบัติเรื่อง:** ฝึกปฏิบัติ How to taste chocolate like a pro

หมายเหตุ เวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์และหน้างานจริง