

รหัสและชื่อรายวิชา : 1002366

การบริการและการดำเนินงานสำหรับภัตตาคาร

Restaurant Service and Operation

อาจารย์ผู้สอน :

อ.ดร.เยาวภา นียากร

จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ การปฏิบัติงานของแผนกงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนของกระบวนการ และขั้นตอนการให้บริการในภัตตาคาร

เนื้อหาการสอน

การให้บริการในภัตตาคารแต่ละรูปแบบ ลำดับขั้นตอนการให้บริการ .

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม
2. จัดเตรียมโต๊ะ
3. ทักทายลูกค้า
4. รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม
5. บริการเสิร์ฟอาหาร
6. บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม
7. การนำเสนอบิลค่าอาหารและเครื่องดื่ม
8. ให้บริการลูกค้า ก่อนออกจากร้าน
9. ดำเนินการปิดการให้บริการ

รูปแบบการเรียนการสอน

- บรรยายโดยใช้ Power Point
- ฝึกปฏิบัติการต้อนรับลูกค้า ตามตำแหน่งหน้าที่ ที่ได้รับ มอบหมาย(Guest Greeting & Service Sequence)
- ฝึกการเดิน ไหว้ ยืน การให้บริการด้านต่างๆ และ กิริยามารยาทในงานบริการ ปรับพื้นฐานการให้บริการ อาหาร เช่น ถือกาดอาหาร การบริการเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
- การถือจานในลักษณะต่างๆ การให้บริการ การถือถาดอาหาร การถอนจานอาหาร ออกจากโต๊ะ การใช้ช้อน-ส้อม เสิร์ฟ ศีบอาหาร การเช็ดและ ทำความสะอาดโต๊ะอาหาร
- ฝึกพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) ตามรูปแบบต่างๆ และวิธี คลี่ผ้าเช็ดปากให้แก่ลูกค้า
- การเปิดไวน์และขั้นตอนการบริการไวน์
- การทำความสะอาดเครื่องมือ
- ฝึกการจัดโต๊ะอาหารให้ สอดคล้องกับรายการอาหาร คือ A la Carte, Table d'hote,
- ฝึกการจัดโต๊ะอาหารสำหรับ มื้อเช้าแบบ Continental Breakfast and American Breakfast
- ฝึกการจัดวางเครื่องมือให้ถูกต้องตามรูปแบบและ ภายในเวลาที่กำหนด
- การปูผ้าปูโต๊ะ

การพัฒนาการเรียนการสอน บูรณาการร่วมกับการให้บริการวิชาการ แก่สโมสรไลออนส์สากล
ภาค 310E ในวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2566





