

วิชาการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

เส้นทางสู่ความเป็นเลิศในสายอาชีพบริการ
(รหัสวิชา 20701-2020)

นางสาวสุรภา ไชยวาน
ครูผู้สอนแผนกวิชาการโรงแรม
วิทยาลัยเทคนิคเขมราช



ความรู้เบื้องต้นและการบริหารงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม

ศาสตร์แห่งการจัดรูปแบบและการวางแผน

การจัดการรายการอาหาร (Food Menu)

- **การจัดประเภท:** แบ่งตามลักษณะ
มื้ออาหารและประเภทวัตถุดิบ
- **การวางแผน:** ต้องคำนึงถึงระยะเวลา
การปรุงในครัว และความเหมาะสม
ของลำดับคอร์สอาหาร
- **เป้าหมาย:** สร้างประสบการณ์การ
รับประทานอาหารที่ต่อเนื่องและ
สมบูรณ์แบบ

การจัดการรายการเครื่องดื่ม (Beverage Menu)

- **การจัดประเภท:** แบ่งตามหมวดหมู่
แอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์
- **การวางแผน:** ต้องคำนึงถึงความ
รวดเร็วในการผสมที่บาร์ และการจับคู่
(Pairing) ให้เข้ากับรสชาติอาหาร
- **เป้าหมาย:** ขูรสชาติอาหารและสร้าง
ความพึงพอใจสูงสุดให้แก่แขก

ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการดำเนินงานบาร์

โครงสร้างประเภทเครื่องดื่ม (Beverage Taxonomy)

[Branch 1]
ไม่มีแอลกอฮอล์
(Non-Alcoholic):
น้ำผลไม้, ชา, กาแฟ

[Branch 2]
มีแอลกอฮอล์
(Alcoholic):
สุรา, เบียร์, ไวน์

[Branch 3]
เครื่องดื่มประเภทผสม
(Mixed/Cocktails):
ศาสตร์แห่ง Mixology

ขั้นตอนการดำเนินงานแผนกบาร์ (Bar Operations Flow)

1. เตรียมบาร์ (Prep):
จัดเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ

2. ผสมเครื่องดื่ม (Mixology):
ปฏิบัติงานผสมค็อกเทลอย่างแม่นยำ

3. บริการ (Service):
นำส่งเครื่องดื่มด้วยมาตรฐานวิชาชีพ

รูปแบบการบริการและมารยาทการรับประทานอาหาร

ขั้นตอนการเตรียมการ

- การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ และจัดโต๊ะอาหาร (Mise-en-place) ให้ตรงกับประเภทของมื้ออาหาร

รูปแบบการบริการ

- การดำเนินงานบริการตามรูปแบบมาตรฐานสากล (เช่น American, French, Russian)

มารยาทการรับประทานอาหาร

- การทำความเข้าใจมารยาทบนโต๊ะอาหาร เพื่อให้สามารถบริการและให้คำแนะนำแขกได้อย่างมืออาชีพ

ส่วนผสมสู่ความสำเร็จในสายอาชีพ (เกณฑ์การประเมินผล 100%)

ทักษะปฏิบัติและทฤษฎี (Hard Skills - 80%)

- สอบเก็บคะแนนระหว่างเรียน (40 คะแนน)
- ผลงาน/ใบงานและการปฏิบัติในชั้นเรียน (20 คะแนน)
- สอบวัดผลปลายภาค (20 คะแนน)

จิตพิสัยและบริการด้วยใจ (Soft Skills - 20%)

- คุณลักษณะที่พึงประสงค์: การบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- Service Mind: จรรยาบรรณวิชาชีพ, ความซื่อสัตย์, และจิตอาสาเพื่อส่วนรวม (ส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ความเป็นมืออาชีพสมบูรณ์แบบ)