

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

การพัฒนาบุคลิกภาพและงานบริการห้องอาหารที่เป็นเลิศ



จัดอบรมวันที่ 22 มีนาคม 2564 เวลา 9.00- 16.00 น.

สถานที่จัดอบรม โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ THE BERKELEY HOTEL (BTS ชิดลม)

สถานที่อบรมอาจเปลี่ยนแปลงได้

วัตถุประสงค์การอบรม

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



หัวข้อการอบรม

1. ทักษะการให้บริการที่ดีและสร้างความประทับใจ
 - การมีใจรักงานบริการ (service mind)
 - การเสริมสร้างบุคลิกภาพ การแต่งกาย
 - การสร้างรอยยิ้ม สร้างมิตรภาพให้กับลูกค้า
 - หลักการเรียกชื่อลูกค้า
 - ทักษะการสื่อสารในการบริการ
 - การพัฒนาอารมณ์เพื่องานบริการ
 - ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
2. หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Workshop)
 - การเตรียมการ / เตรียมตัว ก่อนให้บริการ
 - เทคนิคการจัดที่นั่งของลูกค้า
 - การจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
 - เทคนิคการจัดอาหารและเครื่องดื่ม ให้ดูสวยงาม
 - หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - หลักการต้อนรับลูกค้า เรียนเชิญไปที่โต๊ะอาหาร
 - หลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหาร
 - การเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
 - หลักทั่วไปในการเสิร์ฟเครื่องดื่มชนิดต่างๆ
 - เทคนิคการตรวจสอบความพึงพอใจลูกค้า

อัตราค่าอบรมสัมมนา

1. กรณีชำระ ก่อนวันอบรมอย่างน้อย 3 วัน รับส่วนลด 5% จาก 4,800 บาท = 4,560 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT)
2. กรณีชำระ หน้งาน ชำระในราคาเต็ม = 4,800.00 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT)
 - ❖ กรณีสมัครเข้าร่วมอบรมตั้งแต่ 3 ท่านขึ้นไป รับส่วนลดพิเศษ 10% จาก 4,800 บาท คงเหลือ 4,320 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม VAT) โดยชำระก่อนวันอบรม หากชำระหน้งานชำระราคาเต็ม**

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



อ. วิฑิตย์ จันทรวรภัทร์

วิทยากรและที่ปรึกษา

ด้านงานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (ไทย / นานาชาติ)

การจัดประชุมและสัมมนา / การจัดงานพิธีการ

การบริหารจัดการของแผนกจัดเลี้ยง , ห้องอาหาร , ร้านอาหาร

ตำแหน่งปัจจุบัน

- วิทยากรและที่ปรึกษาด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม (ไทย/นานาชาติ)
- วิทยากรและที่ปรึกษาด้านการจัดประชุม สัมมนา / การจัดการพิธีการ
- วิทยากรและที่ปรึกษาด้านการบริหารจัดการห้องอาหาร ร้านอาหาร
- ที่ปรึกษาธุรกิจ ร้านอาหารไทย “Sukhothai Thane” ในอัมสเตอร์ดัม ประเทศ เนเธอร์แลนด์
- Department Head GENIUSHAUS “HAMA SMART SOLUTION”

ประสบการณ์ทำงาน

- Project Manager HJK GROUP COMPANY LIMITED
- F & B Operations Manager ฮอลิเดย์ อินน์ กรุงเทพ สุขุมวิท (Holiday Inn Bangkok Sukhumvit)
- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมแกรนด์สุขุมวิท กรุงเทพฯ
- ผู้จัดการฝ่ายขายงานจัดเลี้ยงและสัมมนา โรงแรมเบอเคเรย์ ประตูน้ำกรุงเทพฯ
- ผู้จัดการฝ่ายขายงานจัดเลี้ยงและสัมมนา โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ
- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยงและสัมมนา โรงแรมแกรนด์ ไฮแอทเอราวัณ กรุงเทพฯ
- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมอมารี แอมเมอร์ลคอฟ รีสอร์ท
- ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยงและสัมมนา โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ไฮเทล กรุงเทพฯ
- หัวหน้างานฝ่ายปฏิบัติการ ห้องอาหารคาราวาน สเตอร์ลิง แคทเตอริ่ง เซอร์วิท โตโฮ ประเทศการ์ตา

ประสบการณ์ด้านการสอน / ที่ปรึกษา

- หลักสูตร การทำงานด้านงานจัดเลี้ยงและสัมมนา | โรงแรม ทีเค แจ้งวัฒนะ นนทบุรี
- หลักสูตร ขั้นตอนการให้บริการสำหรับนักท่องเที่ยวแบบกลุ่ม | โรงแรมแกรนด์สุขุมวิท กรุงเทพฯ
- หลักสูตร การบริการอาหารและเครื่องดื่มในหน่วยงาน | โรงแรมแกรนด์ ไฮแอทเอราวัณ กรุงเทพฯ
- หลักสูตร การบริการอาหารเข้า | นักเรียนพยาบาล โรงพยาบาลกล้วยน้ำไท
- หลักสูตร การทำงานด้านบริการในอุตสาหกรรมโรงแรม | มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต
- หลักสูตร มารยาทการรับประทานอาหารแบบตะวันตก | นักศึกษาดูงานจากวิทยาลัย/มหาวิทยาลัยต่างๆ
- หลักสูตร ขั้นตอนการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม | แกรนด์เซนต์เตอร์พอยต์ ในนามวิทยาลัยลงกรณ์
- หลักสูตร พัฒนาบุคลิกภาพและงานบริการห้องอาหารที่เป็นเลิศ | บจก.เบญจมาศ อาร์แอนด์ดี ฟู้ด เซอวิส



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

ใบสมัครเข้าร่วมอบรม

ชื่อหลักสูตร

ชื่อผู้ติดต่อ

ชื่อบริษัท

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

ที่อยู่ออก ใบกำกับภาษี

การชำระค่าอบรม



สำนักงานใหญ่



สาขาที่.....

เบอร์โทรศัพท์

อีเมล

รายชื่อ / ตำแหน่งงานผู้เข้าอบรม (กรณีผู้เข้าอบรม 3 ท่านขึ้นไป รับส่วนลด 10% โดยชำระล่วงหน้า)

1. ชื่อ—ชื่อสกุล

ตำแหน่ง

2. ชื่อ—ชื่อสกุล

ตำแหน่ง

3. ชื่อ—ชื่อสกุล

ตำแหน่ง

การสำรองที่นั่ง

1. โทรศัพท์สำรองที่นั่ง ที่ โทร. : 02-7895644 กด 1 095-9616642 และ 095-3691591

2. ส่งใบสมัครมาที่ อีเมล : vickktraining@gmail.com

3. สมัครผ่านเว็บไซต์ www.vickktraining.com

และ 4. สมัครผ่าน Line ID : @vickktraining

การชำระเงิน

1. โอนเงินหรือฝากเช็ค เข้าบัญชีธนาคาร ในนาม บริษัท บุญเน บิสซิเนสชั่น จำกัด บัญชีออมทรัพย์ ดังนี้

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

✓ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขา มีนบุรี เลขที่บัญชี 109-243809-5

2. ส่งใบ Pay in ไปที่ vickktraining@gmail.com หรือ Line ID: @vickktraining

ผู้ถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย บริษัท บุญเน บิสซิเนสชั่น จำกัด สำนักงานใหญ่ เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105549026812

17/24 ม ปริณู งามอินทรา.- วัชรพล ช วัชรพล.2 (รามอินทรา 55/8) แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ10230