

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

3.1.1 ABP CAFE THAILAND (โอปองแปง สาขา สาทรนครทาวเวอร์)



รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ (Logo) ของโอปองแปง
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>

3.1.2 ที่อยู่ โอปองแปง สาขาสาทรนครทาวเวอร์ 90 สาทรเหนือ บางรัก กรุงเทพฯ



รูปที่ 3.2 แผนที่ โอปองแปง สาขาสาทรนครทาวเวอร์
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>

3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

โอปองแปง คือ สถานที่ที่น่าเสนอความหลากหลายของอาหารและเครื่องดื่ม Bakery Café โดยให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพความสดใหม่ของอาหารและบริการจำหน่ายสินค้า ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม อาทิ กาแฟ แซนวิช ชูป สลัด เบเกอรี่ โดยยังให้บริการ จัดเลี้ยงนอกสถานที่ เดลิเวอรี่

3.2.1 บริการเครื่องดื่มกาแฟ ร้อน/เย็น/ปั่น



รูปที่ 3.3 รูปเครื่องดื่มประเภทกาแฟชนิดต่างๆ

ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>

3.2.2 อาหารพร้อมทาน อาทิ สลัดชนิดต่างๆ ชูป เบเกอรี่ ภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว



รูปที่ 3.4 รูปอาหารประเภทเบเกอรี่

ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>



รูปที่ 3.5 รูปอาหารประเภทสลัด
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>



รูปที่ 3.6 รูปอาหารประเภท ซุป
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>



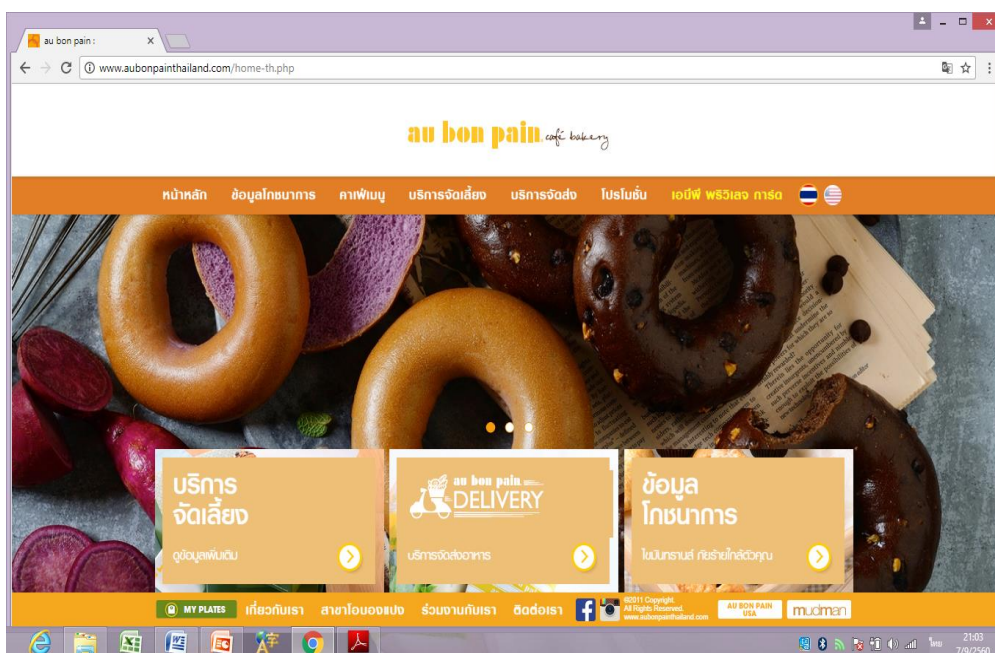
รูปที่ 3.7 บริการรวมที่นั่ง สำหรับ ติดต่องาน ประชุม พบปะสังสรรค์
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>



รูปที่ 3.8 บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่เคเทอร์ริง บาย โอ ปอง แปง
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>

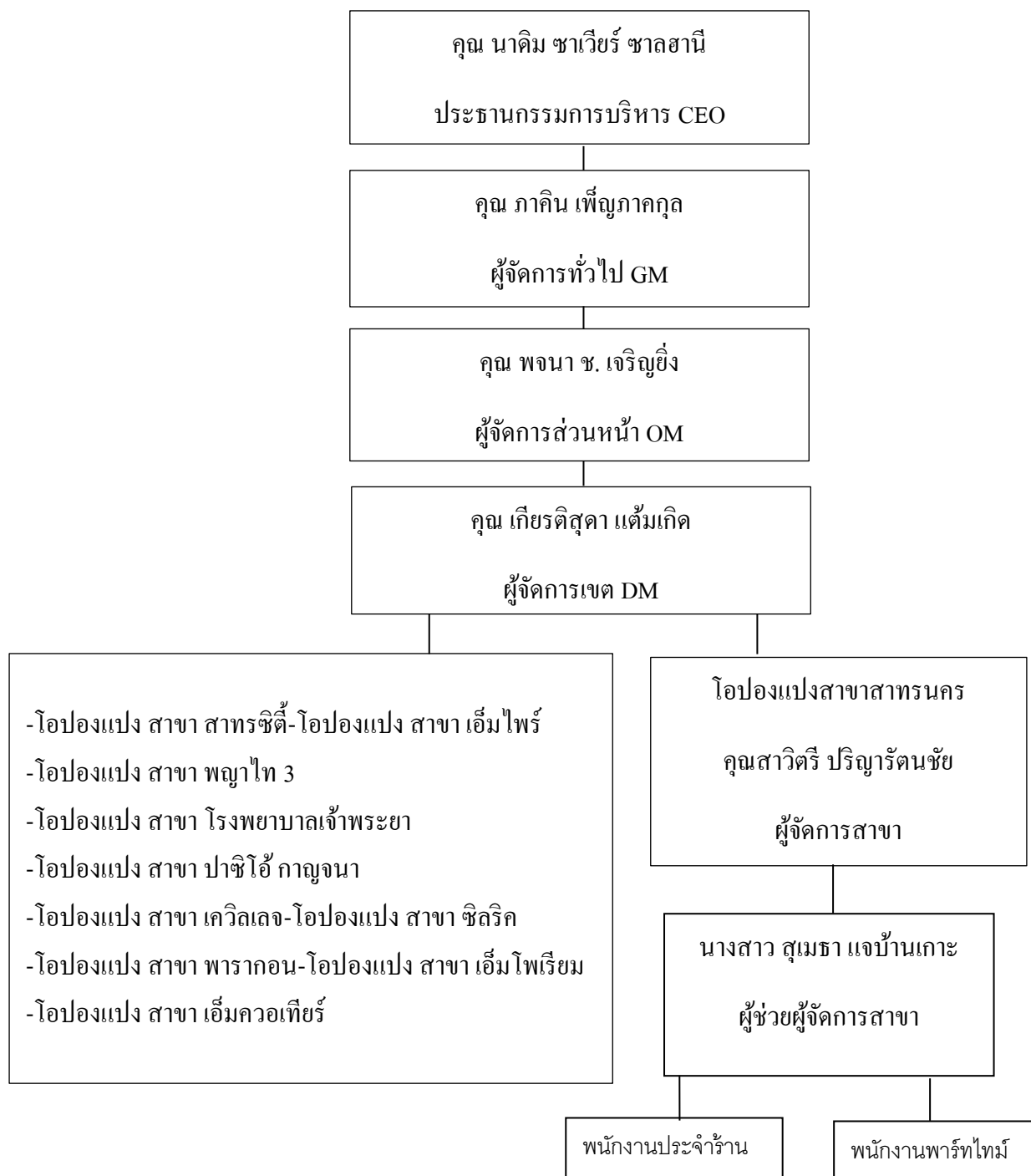


รูปที่ 3.9 บริการอาหารเดลิเวอรี่
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>



รูปที่ 3.10 การให้บริการสินค้าทางออนไลน์
ที่มาของรูป <http://www.aubonpainthailand.com>

3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.11 แผนผังโครงสร้างการบริหารงานบริษัท เอ บี ซี คาเฟ่

3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

3.4.1 ตำแหน่งผู้ช่วยผู้จัดการสาขา (supervisor)

โดยมีหน้าที่ ดำเนินงาน บริหารงานส่วนหน้าร้าน ดูแลความเรียบร้อย ควบคุมคุณภาพ สินค้า บริหารจัดการพนักงานประจำสาขา ดูแลด้านการบริการลูกค้า การเงิน การสั่งสินค้า(stock) และบริหารงานด้านอื่นๆตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้จัดการสาขา

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

นางสาว เกียรติสุดา เต็มเกิด ผู้จัดการเขต (DISPRICT MANAGER)

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระหว่างวันที่ 15 พฤษภาคม – 25 สิงหาคม 2560 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน		พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
1.	ศึกษาและสังเกตพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารของลูกค้า	←→			
2.	ศึกษาข้อมูลวัตถุดิบหลักของการทำแซนวิช		←→		
3.	ศึกษาข้อมูลและคิดค้นเมนูใหม่			←→	
4.	ทดลองทำเมนูทูน่าต้มยำแซนวิช				←→
5.	นำเสนอเมนูทูน่าต้มยำแซนวิชกับพนักงานที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาให้เป็น 1 ในเมนูที่สามารถจำหน่ายได้ทุกสาขา	←			→

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

อุปกรณ์	วัตถุดิบ
เตาปิ้ง	ขนมปัง
ขนมปัง	ทูนาน้ำแร่
มีด	ไข่ต้ม
เขียง	ผักสลัด
ถุงมือ	มะเขือเทศ
ภาชนะสำหรับใส่ วัตถุดิบต่างๆ	หอมแดง
ภาชนะสำหรับเสิร์ฟอาหาร	ผงปรุงรสต้มยำ
	น้ำพริกเผา
	มะนาว
	พริก

ตารางที่ 3.2 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้