

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลายสามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น

นำระเบียบปฏิบัติด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้ ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ

ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน

พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน

นำเสนอและส่งเสริมสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า จัดทำและนำเสนอรายงาน จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า

เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้

สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปไปพัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้สามารถรับและเก็บสินค้า

ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ รักษาระบบการเงินและบัญชี

สามารถอ่านและเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และแผนภาพ

สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ

สร้างบทสนทนาเพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า

นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ

สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ

สามารถอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆสามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ สามารถรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว สามารถสร้าง รักษา และควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย

ใช้หลักการและวิธีการจัดเลี้ยงที่ถูกต้อง ประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์

จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ป่าและอาหารทะเล

จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย สลัด

จและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ จัดเตรียมอาหารประเภทซूप แองจืด

น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่

จัดจานและจัดแสดงอาหาร คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ และอาหารประเภทชีส

สามารถพัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงานรวมทั้งเป็นผู้ดูแลและบริหารคน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ได้รับความรู้วิชาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ชั้น 3 หรือ
- เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต และต้องมีประสบการณ์ทำงาน 1 ปี หรือ
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต และผ่านการอบรมหลักสูตรด้านการประกอบอาหาร 1 ปี
- ไม่เป็นโรคที่กฎหมายกำหนดว่าสุขภาพไม่สมบูรณ์เป็นอุปสรรคในการทำงาน 5 โรค ดังนี้คือ โรคเรื้อน, วัณโรคระยะอันตราย, ตีดยาเสพติดให้โทษอย่างร้ายแรง, โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการ เป็นที่รังเกียจแก่สังคม และโรคพิษสุราเรื้อรัง (อ้างอิงจากแหล่งข้อมูล <http://www.doctor.or.th/article/detail/5368> สืบค้นเมื่อวันที่ 22 กันยายน 2562)

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

Chef de Partie

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี้)

4.01.006	THR-HOH-4-292ZB	ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น
4.04.071	THR-HOH-4-293ZB	พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย
4.01.008	THR-HOH-4-294ZB	ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ
4.04.139	THR-HOH-4-295ZB	จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน
4.06.076	THR-HOH-4-296ZB	จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์
4.06.077	THR-HOH-4-297ZB	รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า
4.06.086	THR-HOH-4-298ZB	พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้
4.06.240	THR-HOH-4-299ZB	ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ
4.09.108	THR-HOH-4-300ZB	จัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงาน
4.10.110	THR-HOH-4-301ZB	ทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ
4.10.116	THR-HOH-4-302ZB	อ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆ
4.12.036	THR-HOH-4-303ZB	คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ
4.13.038	THR-HOH-4-306ZB	ใช้วิธีการและหลักการจัดเลี้ยงที่ถูกต้อง
4.13.040	THR-BDXM-422A	ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม
4.16.098	THR-SDEO-425A	พัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน
4.16.099	THR-NZIE-426A	เป็นผู้นำและบริหารคน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล