



新北市政府職業訓練中心

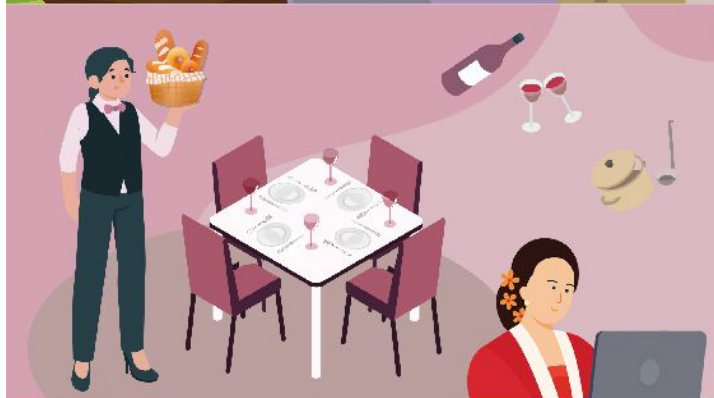
Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์





ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์



การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

สารบัญ

01	ข้อควรทราบและพื้นฐานสำหรับการสอบทักษะภัตตาคารจีน	 P01
02	ทักษะภัตตาคารจีนรายการ 301A	 P03
03	ทักษะภัตตาคารจีนรายการ 301B	 P05
04	ข้อควรทราบและพื้นฐานสำหรับการสอบทักษะภัตตาคารตะวันตก	 P07
05	การบริการภัตตาคารตะวันตก 306A	 P09
06	การบริการภัตตาคารตะวันตก 306B	 P11
07	การบริการภัตตาคารตะวันตก 306C	 P13
08	การบริการภัตตาคารตะวันตก 306D	 P15
09	การบริการภัตตาคารตะวันตก 306E	 P17
10	การบริการภัตตาคารตะวันตก 306F	 P19



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p01

ข้อควรทราบและพื้นฐานสำหรับการสอบทักษะภัตตาคารจีน



มีใบอนุญาตระดับ C

ของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ช่วยให้คุณมีความสามารถในการแข่งขัน

ในการทำงานมากยิ่งขึ้น



สิ่งที่เราจะแนะนำในวันนี้คือ การทดสอบการบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C ข้อควรทราบในสนามสอบบริการโต๊ะจีน และการเตรียมการล่วงหน้า การเข้าร่วมการสอบใบอนุญาตบริการอาหารระดับ C สิ่งแรกที่ต้องใส่ใจคือการแต่งกาย หากเป็นผมสั้น จะต้องเรียบร้อยยาวไม่เกินไหล่ แต่ผู้หญิงส่วนใหญ่จะไว้ผมยาว ผม จะต้องเกล้าผมไว้ เราจะสวมใส่ เสื้อเชิ้ตแขนยาวสีขาว และต้องติดกระดุม จากนั้นผูกโบว์ไท ใส่เสื้อกั๊ก ต่อมาเป็นการแต่งตัวช่วงล่าง จะต้องเป็นกางเกงสแล็คสีเข้ม ความยาวกางเกง จะต้องถึงข้อเท้า ผู้ชายต้องรัดเข็มขัด นักเรียนครับ ขอเพียงหมั่นฝึกซ้ำ ก็ชำนาญได้ ที่ด้านหน้าของอาจารย์ สิ่งที่คุณทุกคนได้เห็น ก็คืออุปกรณ์ทานอาหารทั้งหมด ในพื้นที่วัดสุสวนกลาง ที่จำเป็นต้องใช้ เวลาทำข้อสอบบริการโต๊ะจีน ข้อสอบแต่ละชุด จะมีแขก 10 คน ดังนั้น เรื่องจำนวน ก็ต้องคอยใส่ใจ เริ่มแรก เป็นประเภทถาดรอง มีสองแบบ หนึ่งคือถาดเหลี่ยม อีกอันคือถาดกลม ต่อมา ประเภทผ้า นี่ก็ผ้าปูถาดหมอน นี่ก็ผ้าปูโต๊ะกลม นี่ก็ผ้าเช็ดปาก ต่อมา สำหรับจานชาม สิ่งแรกคือ ถ้วยน้ำชุปสองก้น นี่ก็ถ้วยแบ่งน้ำชุป ชุดช้อนส้อมเหลือง ชุดน้ำส้มสายชู นี่ก็แก้วน้ำชา นี่ก็กาน้ำชา นี่ก็ 2 ข้อสอบของเราที่แตกต่างกัน นี่ก็ผักจานใหญ่ หม้อน้ำชุป นี่ก็ช้อนชุป แล้วก็ ถ้วยน้ำจิ้ม นั่นคือตะเกียบของเรา อย่าลืมว่า เนื่องจากข้อสอบแต่ละชุดของเรา จะมีแขก 10 คน ดังนั้นจะมีจำนวน 10 ชุด อย่าลืมนะครับ อีกอย่างที่เราจะแนะนำคือ สิ่งที่ต้องใช้สำหรับข้อสอบที่แตกต่างกัน นี่ก็ที่วางตะเกียบของเรา สิ่งนี้สำหรับข้อสอบอีกชุด เป็นที่วางตะเกียบและช้อนชุป ต่อมาก็แก้ว แก้วไวน์ ในข้อสอบบริการโต๊ะจีนของเรา จะมีแก้วไวน์ที่แตกต่างกัน 2 แบบ นี่ก็แก้วไฮบอล นี่ก็แก้วไวน์ขาว ต่อมาก็จาน นี่ก็จานแสดง ก็คือจานรองของเรา อันที่เล็กกว่านี้ เป็นจานกับข้าว แล้วคือกึ่งช้อนส้อมบริการ แล้วก็กระบวย ตรงจุดนี้จะเตือนทุกคนว่า จานกับข้าวจะต้องเตรียมไว้ 11 จาน เพราะว่า 10 จานสำหรับแขก ส่วนจานกับข้าวที่ 11 สำหรับวาง กึ่งช้อนส้อมบริการ ทั้งหมดนี้คือ อุปกรณ์ที่เราจะได้เห็นทั้งหมด ที่พื้นที่วัดสุสวนกลาง จำนวน จะต้องนับให้ถูกต้อง ต่อไปขอให้นักเรียน สาธิตการเตรียมงานล่วงหน้าพร้อมกัน เริ่มแรกเป็นการตั้งโต๊ะกลม ใช้วิธีการกลิ้ง เพื่อกลิ้งโต๊ะกลมไปยังตำแหน่ง ขอให้ทุกคนระวังเป็นพิเศษ เวลากลิ้งโต๊ะกลม ให้ขาโต๊ะ หันเข้าหาตัวเอง เมื่อกลิ้งไปถึงตำแหน่งแล้วเปิดขาโต๊ะ ไขปลายเท้าเหยียบขาโต๊ะ มือจับที่ขอบโต๊ะกลม แล้วดึงหน้าโต๊ะขึ้นตามลำดับ จากนั้นวางโต๊ะกลมเข้าตำแหน่ง เวลาวางขาโต๊ะ จะต้องตรง และตั้งเป็นแนวฉากกับโต๊ะทำงาน ของเรา ขอบโต๊ะ จะต้องเว้นระยะ 100 ซม. ขอเตือนนักเรียนทุกคน ในเวลาสอบ เมื่อเราสัมผัสอุปกรณ์เฟอร์นิเจอร์ อย่าลืมที่จะล้างมือและเช็ดให้สะอาด ต่อไป เราจะทำตามข้อสอบที่สุ่มได้ หยิบอุปกรณ์ที่พื้นที่วัดสุสวนกลาง เราจะนำผ้าปูโต๊ะวางไว้นับโต๊ะ เช็ดด้านหน้าด้านหลังของผ้าปูโต๊ะก่อน หลังกางออก



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p02

ข้อควรทราบและพื้นฐานสำหรับการสอบทักษะกัตาคารจีน



ตรวจสอบส่วนที่ห้อยลงทั้งสองฝั่ง เสมอกันหรือไม่
เมื่อมั่นใจว่าผ้าปูโต๊ะเรียบเสมอกันแล้ว หยิบถาดหมุน นำถาดหมุนวางไว้ที่ตรงกลางของโต๊ะ สามารถใช้แขนเป็นมาตรฐาน ในการวัดว่าถาดหมุนได้วางไว้ตรงกลาง ของหน้าโต๊ะหรือไม่
หลังจากวางถาดหมุนตามตำแหน่งได้แล้ว เราจะกลับมาล้างมือที่พื้นที่ตัวส่วนกลาง จากนั้นหยิบผ้าปูถาดหมุน นำถาดหมุนสวมเข้าไปจากขอบข้างยึด หลังจากเสร็จ ปรับให้ หน้าผ้าปูถาดหมุนอยู่ในสภาพที่เรียบ เป็นอันเสร็จสิ้น ต่อมาเป็นการเช็ดอุปกรณ์ทานอาหาร มือหนึ่งจับปลายด้านหนึ่งของผ้า แล้วจับอุปกรณ์ทานอาหารไว้ อีกมือหนึ่งจับอีกด้านหนึ่งของผ้า ใช้อีกด้าน มาเช็ดอุปกรณ์ทานอาหารประเภทจาน เราจะต้องเช็ดทั่วขอบ หน้าจานและใต้จาน
ประเภทถ้วยจะต้องเช็ดถึงก้นถ้วย และทั่วทั้งด้านในและด้านนอกของถ้วย หลังจากเช็ด อุปกรณ์ทานอาหารเรียบร้อยแล้ว เราจะเปลี่ยนผ้าผืนใหม่เพื่อเช็ดอุปกรณ์ทานอาหารที่เป็นโลหะ มีด ส้อม ช้อนชุปและตะเกียบที่วางตะเกียบ ทั้งหมดต้องเช็ดก่อนแล้ว จึงสามารถนำไปใช้
สุดท้ายเป็นประเภทแก้ว เหมือนกัน เปลี่ยนผ้าผืนใหม่ มือหนึ่งไขปลายด้านหนึ่งของผ้า จับได้แก้ว เพื่อทำการเช็ดขอบแก้ว และทั่วทั้งด้านในและด้านนอกของแก้ว หลังจากเช็ดครบทุกใบแล้ว

เราสามารถใช้การสะท้อนของแสง เพื่อตรวจแก้วดูว่า ยังมีจุดที่ต้องเช็ดซ้ำอีกหรือไม่ ต่อมาเป็นการพับผ้าสำหรับบริการ เริ่มแรกสิ่งที่จะสาธิตก่อนคือ วิธีการพับผ้า ที่ใช้ในการให้บริการ
กว่าผ้าให้ด้านหลังอยู่ด้านบน แล้วพับขึ้นและพับลงตามลำดับ ให้ผากลายเป็นทรงเตี้ยยาว ผ้าบริการของเราพับเสร็จแล้ว ต่อมาสิ่งที่จะแนะนำคือ ผ้าที่ใช้รองบนถาดกลม ให้ด้านหลังอยู่ด้านบน พับสี่มุมเข้าหาศูนย์กลาง สุดท้าย สี่มุมที่อยู่นอกถาดกลม พับเก็บเข้าด้านล่างของผ้า เป็นการเสร็จสิ้น ผ้ารองบนถาดกลม จากนั้นเป็นวิธีพับผ้าเช็ดปากสำหรับแขก เนื่องจากการสอบไม่ได้กำหนดรูปแบบของผ้าเช็ดปาก ดังนั้นทุกคนสามารถเลือก พับเป็นรูปแบบที่ตนเองถนัด
แบบแรกที่เราจะสาธิตคือ ก้าวหน้ายิ่งขึ้น ก้าวหน้ายิ่งขึ้น หรือการพับผ้าฝรั่งเศส ข้อดีก็คือ มีจุดเด่นตรงที่ พับง่ายมาก ต่อมา จะเป็น วิธีพับแบบแซนวิช วิธีพับแบบแซนวิช ก็ถือว่าง่ายมาก และทำให้รู้สึกว่ามีความเป็นมิติ

มีใบอนุญาตระดับ C ในการบริการอาหาร นอกจากเพิ่มความรู้ของเราที่มีต่อเนื้อหาของบริการอาหารและเครื่องดื่มแล้ว
ยังสามารถเพิ่มคุณภาพในการให้บริการของเรา ทำให้แขกทุกคนรู้สึกว่าการต้อนรับเป็นอย่างดี





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p03

ทักษะการติดตามจรรยาบรรณ 301A



การบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบโต๊ะจีน

ข้อสอบนั้นไม่ยาก

ขอแค่เราคุ้นเคยกับกระบวนการ แต่ละขั้นตอน

จะผ่านการสอบ ก็ easy มาก



สิ่งที่เราจะแนะนำในวันนี้คือ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อสอบโต๊ะจีนในการทดสอบระดับ C ของ 301A

โต๊ะอาหารรูปแบบจีนมีแขก 10 ท่าน รหัสจะเป็นหมายเลข 1 ถึง 10 ตามลำดับ เจ้าของงานนั่งตรงที่นั่งหมายเลข 1

แขกคนสำคัญจะนั่งอยู่ ที่นั่งหมายเลข 6 ที่อยู่ตรงข้ามกับเจ้าของงาน ลำดับในการให้บริการของเราคือ

เริ่มให้บริการจากแขกคนสำคัญก่อน จากนั้นตามบริการแขกคนอื่น ตามทิศทางของเข็มนาฬิกา ประเด็นสำคัญของข้อนี้คือ

เราจะต้องใช้อุปกรณ์อาหารที่แตกต่างกัน ด้านหน้าของเรามีอุปกรณ์อาหาร 10 ชุด นี่ก็คืออุปกรณ์อาหารที่ต้องเตรียม

สำหรับข้อสอบของเรา เช่น มีจานกลม จานก้นขาว จานก้นขาวมี 11 ชุด เพราะว่าเราต้องเตรียมไว้เพื่อ วางถึงห้องต้อนรับบริการ

เมื่อเรานำกลับมาจาก พื้นที่วัสดุส่วนกลาง เราต้องระวังจำนวน เป็นพิเศษ แล้วก็รูปแบบของอุปกรณ์ ข้างต้นเป็นข้อสอบข้อแรก

ต่อมา เราจะแนะนำข้อสอบข้อที่ 2 ของ 301A ให้กับทุกคน หลังจากล้างมือในพื้นที่ส่วนกลางแล้ว เริ่มจัดวางอุปกรณ์ทานอาหาร

เราจะกำหนดตำแหน่งด้วยจานกลม เริ่มจากที่นั่งเจ้าของงานหมายเลข 1 และแขกคนสำคัญหมายเลข 6 ส่วนจานกลมอื่น ๆ

เราจะจัดวางตามลำดับด้วยระยะที่เท่ากัน ห่างจากขอบโต๊ะ ประมาณ 2 นิ้วมือ ต่อมาจะจัดวางอุปกรณ์ทานอาหาร

ตำแหน่งของอุปกรณ์อาหารคือ ถ้วยน้ำชุปวางไว้ที่ซ้ายบนของจานกลม ถ้วยน้ำจิ้ม วางไว้ที่ ขวาบนของจานกลม

ที่วางตะเกียบ วางไว้ที่ด้านขวาของจานกลม ตะเกียบวางไว้บนที่วางตะเกียบเป็นแนวนอน ช้อนชุป วางไว้ในถ้วยน้ำชุป

ต่อไปจะเป็น การจัดวางแก้ว แก้วไฮบอลวางไว้ที่ด้านบนของตะเกียบ แก้วน้ำชา วางไว้ที่ด้านขวาของที่วางตะเกียบ เราจะนำ

ผ้าเช็ดปากวางไว้ในถาดกลมแล้วขนไปที่โต๊ะ จัดวางตามลำดับ หยิบขวดซอสถั่วเหลืองและน้ำส้มสายชู วางไว้ที่ตำแหน่งหมายเลข 6

ตรงถาดหมูนี่ที่ด้านหน้า ของแขกคนสำคัญ สำหรับตำแหน่งของเก้าอี้ เราต้องขนด้วยรถเข็นสำหรับเก้าอี้ เพื่อเข็นเก้าอี้มาที่

ข้างโต๊ะกลม ที่ต้องระวังคือ เก้าอี้จะต้องวางชิดกับส่วนที่ ห้อยลงมาของผ้าปูโต๊ะ หลังจากเสร็จสิ้นแล้ว รอการประเมินคะแนน

ต่อมาจะเป็นขั้นตอนของการบริการ เริ่มแรก หยิบถาดเหลี่ยม ยกขึ้นไหล่และหยิบกาน้ำชา มือขวาถือกาน้ำชา วางไว้บนผ้าที่อยู่มือซ้าย

ให้บริการด้วยการพูด สวัสดีค่ะ ขออนุญาตเทน้ำชาให้คุณค่ะ โปรดระวัง น้ำชาของเรจะต้องเทไว้ที่ประมาณ 7 ส่วน

ลำดับของการให้บริการ เริ่มจากแขกคนสำคัญ แล้วตามทิศทางของเข็มนาฬิกา บริการลูกค้าคนอื่น แต่สำหรับเจ้าของงาน

เราจะให้บริการคนสุดท้าย ต่อมาจะเป็นการกางผ้าเช็ดปาก กลับมาที่ตำแหน่งของแขกคนสำคัญ ให้บริการด้วยการพูด สวัสดีค่ะ

ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปากให้คุณค่ะ ใช้มือขวาหยิบผ้าเช็ดปากและกางออก แล้วจากด้านหลังของแขก นำผ้าเช็ดปาก

วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานกลม หลังจากให้บริการผ้าเช็ดปากแล้ว เราจะเริ่มแสดงอาหาร ก่อนแสดงอาหาร เราจะต้อง

ทำการล้างมือก่อน หยิบ ผักตามฤดูกาลจานใหญ่ ต่อมา เราใช้มือขวาถือผักตามฤดูกาลจานใหญ่ และวางไว้บนถาดหมูนี่ สวัสดีค่ะ

ขออนุญาตเสิร์ฟผักสดตามฤดูกาล สักพักจะแบ่งกับข้าวให้ทุกท่านค่ะ หลังจากให้บริการแล้ว ถือกาน้ำชาที่โต๊ะทำงาน

เตรียมแบ่งกับข้าว เราจะเตรียมจานกับข้าว 11 จาน โดยใส่กับข้าว 10 จาน อีกจานเอาไว้วางถึงห้องต้อนรับ



ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p04

ทักษะกัตตาคารจีนรายการ 301A



ต่อมาให้บริการเสิร์ฟอาหาร ใช้ถาดกลมใสจาน บนถาดกลม จะวางจานกับข้าว 4 จาน มือขวาถือจานกับข้าวอีก 1 จาน สวัสดิ์ค๊ะ ขออนุญาตเสิร์ฟอาหาร สามารถแบ่งเป็น 2 ครั้ง ขนมาที่โต๊ะกลม เสิร์ฟอาหารจากด้านขวาของแขก และให้บริการด้วยการพูด สวัสดิ์ค๊ะ ขออนุญาตเสิร์ฟอาหารให้คุณคะ หลังให้บริการเสร็จแล้ว

เราจะกลับมาที่ด้านหลังของโต๊ะทำงาน รอบประเมินคะแนน ต่อมาจะเป็น ข้อสอบสำหรับการคืนอุปกรณ์ สิ่งที่เราต้องระวังคือ อุปกรณ์ทั้งหมด จะต้องเก็บคืนที่ พื้นที่วัสดุส่วนกลาง เก็บเก้าอี้ เราจะต้องใช้รถเข็นเก้าอี้ นำเก้าอี้ 10 ตัววางซ้อนกัน เงินกลับ พร้อมกับรถเข็นเก้าอี้ วางไว้ที่ตำแหน่งด้านหลังของโต๊ะทำงาน เวลาเข็นเก้าอี้ โปรดระวังความปลอดภัย และอยู่ในความสงบเงียบ ต่อมาเป็นการเก็บผ้าเช็ดปาก ผ้าเช็ดปากทั้งหมดของเรา ต้องเก็บกลับไปโต๊ะทำงานเช่นกัน ต่อมาคือ การเก็บกับข้าว นำผักจานใหญ่ที่อยู่บนโต๊ะทำงาน ใช้วิธีถือจานด้วยมือขวา และนำกับข้าวที่อยู่บนจานกับข้าวทั้งหมด รวบรวมไว้ในผักจานใหญ่ แล้วนำกลับมาที่โต๊ะทำงาน ต่อมาคือ การเก็บอุปกรณ์ทานอาหาร ใช้ถาดกลม นำอุปกรณ์ทานอาหาร และแก้วเก็บกลับมาที่โต๊ะทำงาน ตรงส่วนนี้เราต้องระวัง ในแก้วน้ำชายังมีน้ำ ดังนั้น หลังกลับมาที่โต๊ะทำงานแล้ว อย่าลืมเทน้ำชาในแก้วน้ำชา ลงไปในถังขยะ แก้วน้ำชาเปล่า วางไว้บนโต๊ะทำงานให้เรียบร้อย เวลาเก็บอุปกรณ์อาหาร ไม่มีลำดับพิเศษ แต่ จะเตือนทุกคนเป็นพิเศษ เวลาถือถาดรอง พยายามให้น้ำหนักลงใกล้ชิดร่างกาย จะได้ไม่คว่ำง่าย ๆ

อุปกรณ์ทานอาหารที่เก็บคืนโต๊ะทำงาน เราจะต้องจัดวางให้เรียบร้อยเช่นกัน เพาะถ้าไม่เป็นระเบียบ อาจโดนตัดคะแนน สุดท้ายขอเตือนทุกคนว่า ยังมีถ้วยน้ำจิ้ม อย่าลืมเก็บกลับมาด้วย หลังจากที่คุณอุปกรณ์ทานอาหารทั้งหมด เก็บคืนที่โต๊ะทำงานแล้ว จะต้องใช้ถาดรอง ขนกลับไปพื้นที่วัสดุส่วนกลาง เวลาเก็บโต๊ะอาหาร จะต้องถอดผ้าปูถาดหมุนก่อน ค่อยนำ ถาดหมุน วางไว้ที่ด้านหลังโต๊ะทำงาน สุดท้ายเป็นการเก็บผ้าปูโต๊ะ การเก็บอุปกรณ์ประเภทผ้า เราสามารถนำผ้าทั้งหมด มัดรวมกับผ้าเช็ดปาก ขนกลับมาที่พื้นที่วัสดุส่วนกลาง วางไว้ในถังเก็บผ้า การเก็บโต๊ะกลม จะต้องยกโต๊ะกลมขึ้น เก็บขาโต๊ะ แล้วใช้วิธีการกลิ้ง นำโต๊ะกลมค่อย ๆ กลิ้งไปที่จุดกำหนด กลับไปที่ด้านหลังของโต๊ะทำงาน รอการประเมินคะแนน สุดท้ายขอเตือนทุกคน

จังหวะในการใช้ถาดกลมและถาดเหลี่ยม เวลาไหนจะต้องยกขึ้นไหล่ เวลาไหนไม่จำเป็นต้องยกขึ้นไหล่ รายละเอียดเหล่านี้เป็นเกณฑ์ในการ ตัดคะแนนของกรรมการ เวลาที่ทุกคนทำการฝึกซ้อม โปรดใส่ใจ อย่าทำผิด ฮู้ ๆ ครับ





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p05

ทักษะภาคการจําหน่ายรายการ 301B



การจัดวางโต๊ะอาหาร
และบริการอาหารเครื่องดื่มที่ถูกต้อง
ในงานเลี้ยง

สามารถเพิ่มคุณภาพของงานเลี้ยง
เพื่อให้เจ้าของและแขกสนุกเต็มที่



สิ่งที่จะแนะนำในวันนี้คือ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อสอบโต๊ะจีนในการทดสอบระดับ C ชุด 301B ข้อสอบนี้เน้นวิธีบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในงานเลี้ยงเป็นหลัก ประเด็นสำคัญคือการแบ่งอาหาร ที่โต๊ะทำงาน และเทคนิคในการแบ่งน้ำซุปในการเตรียมงานโต๊ะจีนของเรา การเตรียมอุปกรณ์ทานอาหาร จะเตรียมไว้ 10 ชุด เช่น จานกลม ในข้อนี้เราจะใช้ แก้วไวน์ขาว แก้วไวน์ขาวและแก้วไวน์แดง แตกต่างกันตรงที่ แก้วจะมีขนาดต่างกัน ต่อมาเป็นที่วางช้อนชุปและตะเกียบ สามารถนำช้อนชุปและตะเกียบ วางไว้ด้านบนโดยตรง อย่าหีบผิด ข้างต้นเป็นข้อสอบ 301B ข้อแรก ต่อมาสิ่งที่จะแนะนำทุกคนคือ ข้อสอบข้อที่ 2 เริ่มแรก ล้างมือที่พื้นที่ส่วนกลางแล้ว เริ่มจัดวางอุปกรณ์ทานอาหาร เราเริ่มจากกำหนดที่นั่งเจ้าของงานหมายเลข 1 และแขกคนสำคัญหมายเลข 6 จากนั้น จานกลมอื่น ๆ จัดวางในระยะที่เท่ากัน มีระยะห่างจากขอบโต๊ะ 2 นิ้วมือ ต่อมาเป็นการจัดวางอุปกรณ์อาหาร ถ้วยน้ำจิ้ม ถ้วยน้ำจิ้มวางไว้ที่ด้านบนของจานกลม ที่วางช้อนชุปและตะเกียบ วางไว้ที่ด้านขวาของจานกลม ช้อนชุป วางไว้ตรงส่วนเว้าด้านซ้าย ตะเกียบ วางตรงส่วนเว้าด้านขวา ต่อมาเป็นการจัดวางแก้ว เวลาจัดวางแก้วน้ำชาและแก้วไวน์ขาว จะต้องชนด้วยถาดกลม เมื่อชนมาถึงโต๊ะอาหาร จะต้องนำแก้วไวน์ขาว วางไว้ฝั่งด้านบนของตะเกียบ แก้วน้ำชาวางไว้ที่ด้านขวาของที่วางตะเกียบ ผ้าเช็ดปากทั้งหมด เราจะต้องใช้ถาดกลมเพื่อขนไปที่โต๊ะกลม หลังจากกลับมาที่โต๊ะทำงานแล้ว หยิบชุดของถ้วยเหล็กร และน้ำส้มสายชู วางไว้ที่ด้านบนของถาดหมุน ตรงด้านหน้าแขกคนสำคัญหมายเลข 6 การจัดตำแหน่งของเก้าอี้ เราจะต้องชนด้วยรถเข็นเก้าอี้ โปรตระวังขอบด้านหน้าของเก้าอี้ จะต้องชิดกับส่วนที่ห้อยลงมาของผ้าปูโต๊ะ ต่อมาเป็นการบริการน้ำชา ใช้นิ้วชี้ขวาถือถาดน้ำชา จากนั้นเดินไปที่โต๊ะกลม ให้บริการน้ำชา สวัสดิ์คะ ขออนุญาตเทน้ำชาให้ลูกค้า ลำดับของการให้บริการ เริ่มจากแขกคนสำคัญก่อน และบริการแขกคนอื่น ๆ ตามทิศทางของเข็มนาฬิกา เจ้าของงานหมายเลข 1 จะบริการเป็นคนสุดท้าย หลังจากให้บริการน้ำชาแล้ว กลับมาที่ด้านขวาของแขกคนสำคัญ ให้บริการด้วยการพุด สวัสดิ์คะ ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปาก หลังกางผ้าเช็ดปากแล้วพับเป็นรูปสามเหลี่ยม นำผ้าเช็ดปากวางไว้ที่ด้านซ้ายของจานกลม โปรตระวังว่า เราต้อง ห้ามข้ามหน้าของแขก เวลาวางผ้าเช็ดปากตรงตำแหน่งของเจ้าของงาน ให้บริการเป็นคนสุดท้ายเช่นกัน ต่อมา เป็นการแสดงอาหาร จากที่โต๊ะทำงาน เราถือถาดเหล็กรยกขึ้นไหล่ไปปรับอาหารที่พื้นที่ที่สุด หยิบชุปผักสดตามฤดูกาล มาที่ด้านขวาของเจ้าของงาน ให้บริการด้วยการพุด สวัสดิ์คะ ขออนุญาตเสิร์ฟน้ำซุปผักสดตามฤดูกาล สักครูจะแบ่งกับข้าวให้ทุกท่านคะ จากนั้นถือกับข้าวกลับมาที่โต๊ะทำงาน เตรียมแบ่งกับข้าว เวลาแบ่งกับข้าว เราจะต้องเตรียมถ้วยชุปสองวง 10 ชุด มือขวาหยิบถาดถึงช้อนส้อมสำหรับบริการ ฝั่งส้อมอยู่บน ฝั่งช้อนอยู่ล่าง เวลาแบ่งกับข้าว ปริมาณต้องเท่ากัน หนีบขึ้นข้าวโพด และกะหล่ำดอกขาวอย่างละชิ้น เวลาตักน้ำซุป แต่ละถ้วย ต้องแบ่งให้ได้ 5 ส่วนขึ้นไป เวลาเสิร์ฟอาหาร อย่าลืมเสิร์ฟตามลำดับ และเสิร์ฟจากด้านขวาของแขก สวัสดิ์คะ ขออนุญาตเสิร์ฟอาหารคะ ตรงนี้ต้องใส่ใจ การบริการด้วยการพุด สวัสดิ์คะ ขออนุญาตเสิร์ฟอาหารคะ หลังจากให้บริการเสร็จแล้ว กลับมาที่ด้านหลังของโต๊ะทำงาน



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p06

ทักษะกัตาคารจีนรายการ 301B



รอประเมินคะแนน ต่อมาเป็นรายการสุดท้าย ตรวจสอบสำหรับเก็บเงินอุปกรณ์ ส่วนนี้
อุปกรณ์ทั้งหมด จะต้องเก็บคืนที่พื้นที่วัสดุส่วนกลาง หรือวางกลับไปตำแหน่งเดิม
เริ่มแรก เราใช้รถเข็นเก้าอี้ นำเก้าอี้ 10 ตัวมาวางซ้อนกัน ขนกลับพร้อมกันไป
ตำแหน่งข้างหลังของโต๊ะทำงาน หลังจากเก็บเก้าอี้เข้าตำแหน่งแล้ว เก็บผ้าเช็ดปาก
ต้องใช้ถาดกลมเช่นกัน นำผ้าเช็ดปากคืนกลับไปโต๊ะทำงาน ต่อมาเป็นการเก็บกับข้าว
นำหมอน้ำซุปลใหญ่บนโต๊ะทำงาน วางไว้บนถาดกลมก่อน
และนำกับข้าวในถาดน้ำซุปลทั้งหมด ใส่เข้าไปในหมอน้ำซุปลในเวลานี้ นักเรียนต้องจำไว้ว่า
เวลาเก็บกับข้าว น้ำซุปลของกับข้าว ต้องไม่หกใส่โต๊ะ ต่อมาเราจะเก็บอุปกรณ์ทานอาหาร
เวลาเก็บอุปกรณ์ทานอาหาร แก้วน้ำชา อย่าลืมใช้ถาดกลมเช่นกัน เก็บกลับไปโต๊ะทำงาน
หลังจากเก็บกลับไปโต๊ะทำงานแล้ว อย่าลืม เทน้ำชาข้างใน ไปยังถังน้ำทิ้ง
และจัดวางไว้บนโต๊ะทำงานให้เป็นระเบียบ ตามลำดับ ยังต้องเก็บแก้วไว้น้ำชา
และอุปกรณ์ทานอาหารอื่น ๆ ในเวลานี้ทุกคนอย่าลืม เวลาเราเก็บอุปกรณ์ทานอาหาร
สามารถวางไว้บนถาดกลม ตามแต่ละประเภทก่อน ต้องระวัง เวลาที่เราถือถาดกลม
การจับน้ำหนัก ควรให้หลังที่ชิดกับร่างกาย และทยอยนำกลับ อย่าฝืนมาก
อุปกรณ์อาหารทั้งหมด จะต้องเก็บกลับไปที่โต๊ะทำงาน แล้วใช้ถาดเหลี่ยมของเรา
ขนกลับไปพื้นที่วัสดุส่วนกลาง ต่อมา เราจะเก็บโต๊ะอาหาร เริ่มจากเก็บผ้าปูถาดกลมก่อน
แล้ววางถาดกลมไว้ที่ด้านหลังของโต๊ะทำงาน ต่อมาเป็นการเก็บผ้าปูถาดกลม อย่าลืม
การเก็บประเภทผ้าทั้งหมด การเก็บประเภทผ้าทั้งหมด

จะต้องมีครบเป็นแท่ง แล้วเก็บกลับไปที่ตั้งเก็บผ้า สุดท้ายเป็นการเก็บคืนโต๊ะอาหารกลม
ใช้วิธีการกลิ้ง เพื่อนำโต๊ะกลมกลับไปจุดเดิม ก็สามารถกลับไปด้านหลังของโต๊ะทำงาน
เพื่อรอประเมินคะแนน

ดูการสาธิตของวันนี้จบแล้ว ทุกคนน่าจะคุ้นเคยกับ ตรวจสอบมากขึ้นแล้ว ขออย่าอีกครั้ง
นักเรียนทุกคน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากคุ้นเคยกับขั้นตอนแล้ว
รอยยิ้มก็สำคัญเหมือนกัน





ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p07

ข้อควรทราบและพื้นฐานสำหรับการสอบทักษะกัตาคารตะวันตก



มีใบอนุญาตการบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

จะทำให้คุณ ชำนาญกับอาชีพ

กลายเป็นผู้เชี่ยวชาญ

ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้เร็วขึ้น



สิ่งที่จะแนะนำในวันนี้คือ การทดสอบบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C ข้อควรทราบในการทดสอบของข้อสอบบริการอาหารตะวันตก และการเตรียมการล่วงหน้า การเข้าสอบใบอนุญาตบริการอาหารระดับ C สิ่งแรกที่ต้องใส่ใจคือการแต่งกาย หากเป็นผมสั้น จะต้องเรียบร้อยและยาวไม่เกินไหล่ แต่ส่วนใหญ่ ผู้หญิงจะไว้ผมยาว ก็ต้องเกล้าผมเอาไว้ เราจะใส่เสื้อเชิ้ตแขนยาวสีขาว และต้องติดกระดุม จากนั้นเป็นโบว์ไท และเสื้อกั๊ก จากนั้นสำหรับการแต่งตัวช่วงล่าง จะต้องเป็นกางเกงสแล็คสีเข้ม ความยาวกางเกงต้องถึงข้อเท้า ผู้ชายจะต้องรัดเข็มขัด นักเรียนเพียงแค่มั่นใจก็ทำได้ตอนนี้ สิ่งที่อยู่ด้านหน้าของเราคือ อุปกรณ์ทานอาหาร ที่ต้องใช้ใน ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก อุปกรณ์อาหารของเรามีหลายประเภทที่สำคัญคือ มีรูปร่างคล้ายกันมาก ประเภทถาดรอง สามารถแบ่งเป็น ถาดเหลี่ยม ถาดสี่เหลี่ยม และถาดสี่เหลี่ยม นี่ก็ถาดกลมที่เราจะใช้ประจำ นี่ก็ผ้าต่าง ๆ นี่ก็กระโปรงโต๊ะของเรา เวลาติดกระโปรงโต๊ะ สิ่งที่เราต้องใช้คือ เข็มหมุดและเข็มหัวใหญ่ นี่ก็ ผ้าปูโต๊ะยาว นี่ก็ผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยม นี่ก็ผ้าสำหรับบริการ นี่ก็ผ้าเช็ดปากสำหรับแขก มี 4 แบบ ต่อไป จะเป็นประเภทมิด ทุกคนสามารถเห็นได้ว่า มิดจะมีหลายชนิดมาก และมีหน้าตาคล้ายกัน เช่น นี่ก็มิดเด็ก ส่วนนี้ก็มีมิดอาหารของเรา ทุกคนสามารถเห็นได้ว่า ส่วนที่แตกต่างกัน มิดเด็ก เนื่องจากเด็กจะมีความหนา จึงต้องมีพื้นเลื้อยที่ใหญ่กว่า ต่อไป ชุดนี้จะต้องแนะนำให้ทุกคนเป็นพิเศษ มิดทานปลา ส้อมทานปลา ส่วนที่แยกแยะได้ง่ายที่สุดคือ ใบมิด จะมีความหนามากกว่า สำหรับส้อมทานปลา ทุกคนลองสังเกตดี ๆ วิธีแยกแยะที่ง่ายที่สุด คือดูจากด้านล่างของส้อม จะมีรอยเว้าสองฝั่ง นี่ก็วิธีในการแยกแยะที่ง่ายที่สุด ต่อไป จะมีอีกชุดที่ไม่ค่อยได้ใช้ นี่ก็ ถังหนีบหอยที่ใช้ทานหอยทาก นี่ก็ส้อมแกะหอยทาก ทุกคนจะเห็นได้ว่าส้อมแกะหอยทาก จะมีปลายส้อมยาวมาก เพื่อสะดวกในการ ดึงเนื้อหอยทากออกมา ต่อไป สิ่งที่เราจะเห็นได้ในสนามสอบ คือชุดแก้วของเรา กับขวดไวน์ของเรา สำหรับขวดไวน์ แบ่งเป็นขวดไวน์แดงและขวดไวน์ขาว ในทำนองเดียวกัน แก้วทางขวาที่สูงกว่า จะเป็นแก้วไวน์แดง ตรงกลางเป็นแก้วไวน์ขาว ถัดมา อันนี้จะเตี้ยกว่า และกว้างกว่า มีความจุที่มากกว่า คือแก้วน้ำ ส่วนอันนี้ เป็นถึงน้ำแข็ง เวลาที่เรา จะให้บริการไวน์ขาว อย่าลืม เอาไวน์ขาววางไว้ ตรงกลางของถึงน้ำแข็ง ทั้งหมดก็คืออุปกรณ์ที่ต้องใช้ ในข้อสอบบริการอาหารตะวันตก ขอให้ทุกคน ใช้เวลาทำความเข้าใจกับพวกนี้ ต่อไป จะเข้าสู่เนื้อหาของข้อสอบ เริ่มแรกจะตั้งโต๊ะทำงานก่อน ขนโต๊ะทำงาน ไปยังตำแหน่ง ให้หน้าโต๊ะตั้งฉากกับพื้น จากนั้นกางขาโต๊ะทั้งสองด้านออก พลิกโต๊ะทำงานให้ตั้งขึ้น และตรวจสอบ ตัวล็อกของโต๊ะว่ามั่นคง หลังตรวจสอบว่า ตั้งเรียบร้อยแล้ว ไปที่พื้นที่วัสดุกลาง ล้างมือทั้งสองข้าง และเช็ดให้สะอาด นำอุปกรณ์ที่เตรียมไว้ไปที่โต๊ะทำงาน ก็เริ่มปูโต๊ะทำงานได้ ด้านหน้าของผ้าปูโต๊ะยาวต้องหันขึ้นบน อย่าลืมว่า ผ้าปูโต๊ะของเรา ความยาวของทั้งสี่มุมต้องเสมอกัน นำกระโปรงโต๊ะติดไวบนผ้าปูโต๊ะ เริ่มจากด้านในของโต๊ะทำงาน แล้วตามทิศทางเข็มนาฬิกาไป เริ่มปักเข็มแรก จากนั้นติดกระโปรงโต๊ะตามขอบโต๊ะ ยึดไว้โดยใช้เข็มปักแบบขยับได้ ตามระยะทุก 15 ถึง 20 ซม. หลังจากปักกระโปรงโต๊ะเสร็จแล้ว



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p08



ข้อควรทราบและพื้นฐานสำหรับการสอบทักษะภัตตาคารตะวันตก

ตรวจสอบโต๊ะทำงาน ว่ามีความปลอดภัยหรือไม่ เวลาที่เราตรวจสอบกระโปรงโต๊ะ ต้องไม่ลืมว่า เราจะต้องตรวจสอบว่า มีเข็มหมุดหรือเข็มหัวใหญ่ ที่ตกหล่นไว้หรือไม่ต่อไป เราจะหยิบอุปกรณ์ที่เตรียมไว้ กรุณาอย่าลืมว่า เวลาที่ขนอุปกรณ์ ถาดเหลี่ยมจะต้องยกขึ้นไหล่ ดังนั้นไม่ควรหยิบเยอะเกินไป

เราจะแบ่งชนเป็นหลายรอบ จากนั้นเริ่ม ทำการเช็ดอุปกรณ์ทานอาหาร ใช้ด้านหน้าของผ้า เช็ดตามลำดับ พร้อมตรวจสอบอุปกรณ์ทานอาหาร และถ้วยชามต่าง ๆ หลังเช็ดเสร็จแล้ว จัดวางให้เรียบร้อย ที่อีกด้านหนึ่งของโต๊ะทำงาน สุดท้ายจะเป็น การพับผ้าเช็ดปาก การพับผ้าเช็ดปากแบบตะวันตก จะต้องเตรียมผ้าเช็ดปากที่แตกต่างกัน 4 แบบ ทุกคนสามารถเลือกทำตาม ความชอบของตนเอง เวลาเลือก กรุณาจำไว้ว่า จะต้องเป็นรูปแบบที่พับได้รวดเร็ว อย่างแรกที่เห็นคือ ก้าวหน้ายิ่งขึ้น หรือการพับผ้าฝรั่งเศส ข้อดีที่สำคัญคือ วิธีพับง่ายมาก และให้ความรู้สึกเป็นมิติได้ดี

เวลาจัดวางตกแต่งในจาน จะดูสวยงาม ถัดไปคือแซนวิช หรือการพับเต็นท์ อย่าลืมเวลาที่เราทำเสร็จแล้ว จะต้องตั้งผ้าเช็ดปากขึ้น ผ้าเช็ดปากแบบสามเหลี่ยม ก็พับเสร็จแล้ว ต่อไปจะเป็นการพับแบบชุดสุท แบบชุดสุท จะถือว่าค่อนข้างยาก ดังนั้นในเวลาฝึกซ้อม จะต้องใส่ใจรายละเอียดมากขึ้น สุดท้าย หลังเห็นเป็นรูปร่างคอเสื้อแล้ว คุณจะต้องหันหน้าขึ้นบน แล้วพลิกออกมา ต่อไปจะเป็น หมวกบิซอป หรือหมวกจิ้ง จะซับซ้อนเล็กน้อยเหมือนกัน หลังจากพับเสร็จแล้ว อย่าลืมกางพื้นของผ้าเช็ดปากออก หลังกางออกแล้ว

หลังกางออกแล้ว จึงถือว่าเสร็จสิ้น การพับผ้าเช็ดปากแบบตะวันตก มีหลายรูปแบบ หวังว่าทุกคนหมั่นฝึกซ้อม เพื่อหารูปแบบที่ถนัดที่สุดได้ ต่อไปจะเป็นผ้าบริการ อย่างแรกคือ ผ้าบริการสี่เหลี่ยม ใช้สำหรับบริการน้ำและไวน์ นำผ้าของเรา รองไว้ที่ด้านล่างของไวน์ สามารถกันความร้อน หรือใช้เช็ดกาน้ำ ต่อไปคือ ผ้าตะกร้าขนมปังแบบไร้ฝา สิ่งที่สำคัญที่สุดในส่วนนี้คือ หลังที่เราพับเสร็จแล้ว จะต้องใช้มือทั้งสองข้าง กางออกจากตรงกลาง ต่อไปคือ ฐานดอกบัว ฐานดอกบัว สามารถรองไว้อาบน้ำแข็ง หรือได้หมอน้ำรูป สามารถช้อนน้ำ และป้องกันขยับเคลื่อน

ข้อสอบของการสอบบริการอาหารตะวันตก และประเภทอุปกรณ์ทานอาหาร และวิธีการพับผ้าเช็ดปาก จะมีลักษณะที่หลากหลาย ขอให้นักเรียนทุกคน ใช้เวลาในการฝึกซ้ำ จะชำนาญได้ไม่ยาก





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p09

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306A



แต่ละเมนูพิเศษของอาหารตะวันตก มีอุปกรณ์ทานอาหารโดยเฉพาะที่ใช้ควบคู่กัน ถ้าวางละเอียดอย่างแม่นยำ ก็สามารถสอบผ่านได้



วันนี้จะมาแนะนำ ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C 306A วัตถุประสงค์ของอาหารตะวันตก มีประเภทและวิธีปรุงที่หลากหลาย เพื่อตอบสนองวัตถุประสงค์ต่าง ๆ เราจะมีอุปกรณ์ทานอาหารที่แตกต่างกัน เช่น นี่คือน้ำส้มที่ออกแบบสำหรับ หอยนางรมสดโดยเฉพาะ มีดสตั๊ก ทุกคนจะเห็นได้ว่า มีจุดเด่นคือ รูปพื้นเหลี่ยม จะลึกมาก เพียงแค่รู้จักกับอุปกรณ์ทานอาหารต่าง ๆ และวิธีการใช้ ก็สามารถสอบผ่านได้อย่างง่ายดาย ตอนที่นักเรียนสาธิตคือ การจัดวางโต๊ะอาหาร ให้เข้ากันเข้าโต๊ะไว้ แล้วดึงโต๊ะเหลี่ยมขึ้นมา อย่าลืมว่า หลังจากตั้งโต๊ะเหลี่ยมเสร็จแล้ว ต้องล้างมือทั้งสอง และเช็ดให้สะอาด กลับไปที่โต๊ะทำงาน หยิบผ้าปูโต๊ะเหลี่ยม เวลาปูหน้าโต๊ะ ขอให้ทำทางสง่างาม และไม่ได้ ทำผิดอะไร ก็จะได้คะแนนไปสบาย ๆ ต่อไป หยิบจานรอง 4 ใบ วางไว้ทั้ง 4 ด้านของโต๊ะอาหาร ตำแหน่งกลางของแต่ละด้าน รักษาให้ห่างจากขอบโต๊ะ 2 นิ้วมือ ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก จะมีเมนูอาหาร 2 ชุด สิ่งแรกที่จัดวางคือ อุปกรณ์ทานอาหารของ 306A/1 มีดสตั๊ก วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง ช้อนชุปกลม วางไว้ที่ด้านขวาของมีดสตั๊ก ส้อมหอยนางรม วางไว้ที่ด้านขวาของช้อนชุปกลม ส้อมอาหาร วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง จานกลมวางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมอาหาร มีดทานเนย วางไว้บนจานกลมที่ด้านขวา ส้อมอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ช้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของส้อมอาหารวาง ต่อไป จะแนะนำอุปกรณ์อาหารของ 306A/2 มีดอาหาร วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง มีดสตั๊ก วางไว้ที่ด้านขวาของมีดอาหาร ช้อนชุปวงรี วางไว้ที่ด้านขวาของมีดสตั๊ก จานกลมวางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมอาหาร วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสตั๊กวางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมอาหาร มีดทานเนย วางไว้บนจานกลมที่ด้านขวา ช้อนของว่าง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง จากนั้นเป็นแก้วน้ำ จัดตำแหน่งให้ตรงกับด้านบนของมีดอาหาร แก้วไวน์แดง วางไว้ที่มุมขวาล่างเป็นแนว 45 องศา เสร็จสิ้นการจัดวาง 4 ชุด จากนั้นนำผ้าเช็ดปาก พริกไทย เกลือและแจกันดอกไม้ ขนมาที่โต๊ะสี่เหลี่ยม ผ้าเช็ดปากวางไว้บนจานรอง พริกไทย เกลือ แจกันดอกไม้ วางที่ตรงกลางของโต๊ะสี่เหลี่ยมให้เรียบร้อย สุดท้ายคือ การจัดวางเก้าอี้ ขอบด้านหน้าของเก้าอี้ ต้องชิดกับส่วนที่ห้อยลงของผ้าปูโต๊ะ ต่อไป เราจะใช้ถาดเหลี่ยม หยิบกาน้ำใช้มือซ้าย ถือผ้า รองกาน้ำไว้ สวัสดิ์ก็จะ ขออนุญาตเทน้ำให้คะ ตำแหน่งของการให้บริการ เริ่มจากแขกคนสำคัญหมายเลข 3 และให้บริการหมายเลข 1 เป็นคนสุดท้าย จากนั้นยืนที่ขวาหลังของแขกคนสำคัญหมายเลข 3 สวัสดิ์ก็จะ ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปากคะ เปิดผ้าเช็ดปาก พับเป็นรูปสามเหลี่ยม นำผ้าเช็ดปากวางไว้บนเก้าอี้ จากนั้น ไปที่พื้นที่วัสดุส่วนกลาง หยิบขนมปัง หยิบขนมปังทั้ง 2 แบบ อย่างละ 4 ชิ้น วางไว้ในตะกร้าขนมปัง ให้มือหยิบเนย 4 กล่อง ยกขึ้นให้สูง กลับไปที่โต๊ะทำงาน ย้ายไปวางบนถาดกลม ลำดับการให้บริการ เริ่มจากแขกคนสำคัญเช่นกัน สวัสดิ์ก็จะ ขออนุญาตเสิร์ฟขนมปังคะ ขอเดือนทุกคนอีกครั้ง ฉลากของเนย จะต้องหันหาแขก จากนั้นเป็นบริการหยิบไวน์ ตรวจสอบเนื้อหาจากฉลากไวน์ก่อน ถือกลับไปที่โต๊ะทำงานด้วยสองมือ เราจะใช้มือซ้าย หยิบผ้ารองไว้ที่ด้านล่างของขวดไวน์ มือขวาหยิบจานกลมเล็ก มาที่ด้านขวาหลังของเจ้าของงาน ยื่นให้เจ้าของงาน



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p10

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306A



และบริการด้วยการพูด สวัสดิ์ค่ะ นี่คือไวน์อุ่นที่คุณได้สั่งไว้ค่ะ เป็นไวน์ที่มีกลิ่นเข้มข้น เนื้อสัมผัสหนืด ผลิตที่ฝรั่งเศส กรุณาตรวจสอบค่ะ ถ้ากรุณาจะรินไวน์ให้คุณ เพื่อลองชิมไวน์ก่อนนะคะ นี่คือนักชิมของคุณ เวลาบริการ อย่าลืมหว่านลากไวน์ต้องเข้าหาแขก ปริมาณในการลองชิมไวน์ ประมาณ 30ml ถึง 40ml จากนั้นมาที่หมายเลข 3 สวัสดิ์ค่ะ ขออนุญาตรินไวน์ให้คุณค่ะ ปริมาณไวน์ของแขกแต่ละคน จะอยู่ที่ 1 ใน 2 ของแก้วไวน์แดง หลังจากบริการเสร็จ ถือนักชิมไวน์กลับไปให้ โต๊ะบริการ สุดท้ายเป็นการเก็บอุปกรณ์ เริ่มแรก ใช้นิ้วมือเก็บผ้าเช็ดปากที่อยู่บนโต๊ะ เก็บกลับมาที่โต๊ะบริการ แล้วนำแก้วคืนตำแหน่งตามลำดับ เวลาเก็บแก้ว เราจะใช้วิธีทับซ้อนกัน ในการเก็บแก้ว ขอเตือนทุกคน เวลาขนย้ายแก้ว ห้ามใช้ วิธีลากในการย้ายแก้ว จากนั้น ใช้ถาดกลมวางตะกร้าขนมปัง และเก็บกิ่งช้อนส้อมบริการ ใช้นิ้วมือเก็บกิ่งช้อนส้อมบริการหยิบขนมปัง ใช้นิ้วมือ หยิบกลองเนย ส่งกลับมาที่โต๊ะทำงาน ทำนองเดียวกัน เราใช้นิ้วมือถือถาดกลม เก็บอุปกรณ์อาหาร และส่งกลับไปให้โต๊ะทำงาน และนำไวน์และน้ำที่เก็บกลับมา เกลวใน ถังน้ำที่อยู่ใต้โต๊ะบริการ ต่อไป เราจะนำอุปกรณ์ทานอาหาร คืนกลับไปในพื้นที่บริการส่วนกลาง แยกประเภทอุปกรณ์ทานอาหาร จัดวางไว้ในถาดเหลี่ยม นักเรียนกรุณาใส่ใจ เราจะต้องแยกประเภท และแบ่งรอบ อุปกรณ์ ต้องจัดวาง ให้เรียบร้อย จากนั้น นำกาน้ำ และไวน์อุ่นวางไว้บนถาดยาว โดยไม่ต้องยกขึ้นไหล่ ส่งกลับไปในพื้นที่ที่วัสดุส่วนกลาง กลับมาที่โต๊ะทำงาน

กลับมาที่โต๊ะทำงาน นำผ้าเช็ดปากและผ้าบริการ ผูกเป็นมัด แล้วไปที่โต๊ะสี่เหลี่ยม พับเก็บผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยม และนำผ้าทั้งหมด ยกขึ้นไหล่เก็บกลับไปในพื้นที่วัสดุส่วนกลาง และวางผ้าต่าง ๆ ลงในถังเก็บผ้า ต่อไป การเก็บโต๊ะสี่เหลี่ยมเข้าที่ ย้ายกลับไปตำแหน่งเดิม สุดท้าย ถอดผ้าปูโต๊ะทำงานออก เวลาเก็บกระโปรงโต๊ะ กรุณาระวัง เข็มหัวใหญ่จะต้องเก็บให้เรียบร้อย ใส่เข้าไปในกล่อง วิธีการเก็บโต๊ะทำงาน จะเหมือนกับโต๊ะสี่เหลี่ยม ใส่ใจเรื่องความปลอดภัย หลังเก็บเรียบร้อย นำโต๊ะย้ายกลับไปตำแหน่งเดิม รอประเมินคะแนน

การบริการอาหารและเครื่องดื่ม จะต้องใส่ใจกับรายละเอียด ขอย้ำเตือนทุกคนในที่นี้ ยกเว้นการขนย้ายน้ำและไวน์แล้ว ทุกครั้งที่ขนย้ายด้วยถาดเหลี่ยม จะต้องยกขึ้นไหล่ โต๊ะทำงาน



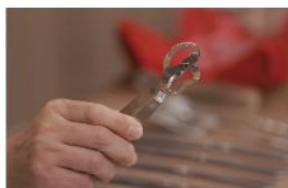


ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p11

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306B



อาหารทะเลแบบตะวันตก

จะไม่ค่อยได้เห็นกัน

เพียงแค่เลือกอุปกรณ์อาหารให้ถูก

ก็จะสอบผ่านได้ง่าย ๆ



สิ่งที่จะแนะนำให้กับทุกคนในวันนี้คือ การทดสอบการบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก 306B สิ่งแรกทุกคนเห็นอยู่บนโต๊ะ จะเป็นอุปกรณ์ทานอาหารที่เราจะใช้ในข้อสอบนี้ สิ่งสำคัญที่เราจะแนะนำคือ กิมหนีบหอยทาก เวลาใช้กิมหนีบหอยทาก เราสามารถใช้ร่วมกับส้อมและหอยทาก ส้อมและหอยทาก มีส่วนที่แตกต่างคือ จะเรียวยาวเป็นพิเศษ ถ้าเราคุ้นเคยกับการใช้อุปกรณ์ทานอาหารต่าง ๆ ก็จะทำให้เรา สอบผ่านได้ง่าย ๆ ต่อไปจะขอให้นักเรียน ช่วยสาธิตให้เรา เราใช้มือด้านหนึ่ง จับที่ด้ามจับของโต๊ะสี่เหลี่ยม ยันขาโต๊ะไว้ ก็จะดึงให้โต๊ะสี่เหลี่ยมตั้งขึ้นมาได้ ขอบโต๊ะของโต๊ะสี่เหลี่ยม จะต้องห่างจากโต๊ะบริการ 100 ซม. ตรงนี้ขออย่าเตือนทุกคน หาก ได้สัมผัสเฟอร์นิเจอร์ใดก็ตาม จะต้อง ทำความสะอาดมือก่อน ขอให้ทุกคนหมั่นฝึกซ้อม ขั้นตอนในการปูผ้าปูโต๊ะ ขั้นตอนในการปูโต๊ะ หากไม่ถูกต้อง หรือขอบที่ห้อยลงมาไม่เสมอกัน ก็จะถูกตัดคะแนน ต่อไป เราจะหยิบจานรอง 4 ใบ วางไว้ที่ ทั้ง 4 ด้านของโต๊ะ และรักษาให้ ห่างจากขอบโต๊ะ 2 นิ้วมือ ในข้อสอบนี้ จะมีเมนูอาหารตะวันตก 2 ชุด เมนูชุดเดียวกัน จะต้องวางไว้ตำแหน่งตรงข้ามกัน เริ่มแรก วางอุปกรณ์ทานอาหารของ 306B/1 ส้อมอาหาร วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง มีดสลัด วางไว้ที่ด้านขวาของส้อมอาหาร ส้อมและหอยทาก วางไว้ที่ด้านขวาของมีดสลัด ช้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ช้อนอาหาร วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสลัด วางไว้ที่ด้านซ้ายของช้อนอาหาร กิมหนีบหอยทาก วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของกิมหนีบหอยทาก มีดทานเนย วางไว้บนจานกลมโดยอยู่ด้านขวา ต่อไปจะจัดวาง อุปกรณ์อาหารของ 306B/2 มีดทานปลา วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง ช้อนซูปรังรี วางไว้ที่ด้านขวาของมีด มีดสลัด วางไว้ที่ด้านขวาของช้อนซูปรังรี ส้อมอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ช้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของส้อมอาหารวาง ส้อมทานปลา วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสลัด วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมทานปลา จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด มีดทานเนย วางไว้บนจานกลมโดยอยู่ด้านขวา จากนั้นใช้ถาดกลม ขนแก้วไวน์และแก้วน้ำ แก้วน้ำ จัดตำแหน่งอยู่ด้านบนมีดอาหารให้ตรง แก้วไวน์ขวา วางไว้ที่มุมขวาล่างเป็นแนว 45 องศา จากนั้นนำอุปกรณ์ที่เหลือ ผ้าเช็ดปาก พริกไทย เกลือ แจกันดอกไม้ นำมาที่โต๊ะสี่เหลี่ยม พริกไทย เกลือ แจกันดอกไม้ วางไว้ที่ตรงกลาง ของโต๊ะสี่เหลี่ยมให้เรียบร้อย หลังจากจัดวางอุปกรณ์ทั้งหมดให้เรียบร้อยแล้ว ให้ปรับแต่งเล็กน้อย สุดท้ายให้ตั้ง ผ้าเช็ดปากขึ้นตามลำดับ หลังจัดวางอุปกรณ์ทานอาหารเสร็จแล้ว ต่อไป เราจะนำเก้าอี้มาวาง ขอบหน้าของเก้าอี้ จะต้องชิดกับส่วนที่ห้อยลงของผ้าปูโต๊ะ จากนั้นเป็นการบริการน้ำชา ใช้มือซ้ายถือผ้า รองก้าน้ำไว้ เริ่มให้บริการน้ำชา สาวเสิร์ฟจะ ขออนุญาตเทน้ำให้คะ ลำดับในการให้บริการ เริ่มจากแขกคนสำคัญหมายเลข 3 เวลาเทน้ำให้เต็มประมาณ 8 ส่วน จากนั้น ยืนอยู่ด้านขวาหลังของแขกคนสำคัญหมายเลข 3 ให้บริการด้วยการพุด สาวเสิร์ฟจะ ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปากจะยืนที่ด้านขวาของแขก มือขวาหยิบผ้าเช็ดปาก หลังกางออก พับเป็นรูปสามเหลี่ยม และวางผ้าเช็ดปากไว้บนเก้าอี้ จากนั้น เราจะกลับไปโต๊ะทำงาน หยิบตะกร้าขนมปังและคัตติงขึ้นส้อมบริการ หยิบขนมปัง หยิบขนมปัง 2 แบบอย่างละ 4 ชิ้น แล้วใช้มือหยิบเนย 4 กลอง



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p12

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306B



ยกขึ้นไหล่ กลับไปที่โต๊ะทำงาน ย้ายมาที่ถาดกลม เวลาให้บริการจะเป็นทำนองเดียวกัน เริ่มจากแขกคนสำคัญก่อน สวัสดิ์เคะ ขออนุญาตเสิร์ฟขนมปังก่อน ต่อไปให้หยิบไวน์ให้บริการ ตรวจสอบเนื้อหาของฉลากไวน์ก่อน หลังจากได้ไวน์ขาวมาแล้ว และวางจุกกอกไม้ไวน์ในจานกลมเล็กแล้ว ให้นำกลับไปโต๊ะทำงานด้วยมือทั้งสอง หยิบไวน์ขาวออกจากถังน้ำแข็ง ใช้ผ้า เช็ดตัวขวดก่อน มือซ้ายใช้ผ้า รองไวท์ที่ใต้ขวดไวน์ มือขวาถือจานกลมเล็ก มาที่ด้านขวาหลังของเจ้าของงาน แสดงจุกกอกไม้ต่อเจ้าของงาน สวัสดิ์เคะ นี่คือไวน์ที่คุณได้เลือกในวันนี้ แหล่งผลิตจากฝรั่งเศส ความเข้มข้นแอลกอฮอล์เป็น 13.5 มีรสชาติเข้มข้น เชิญทดลองชิมไวน์ค่ะ ขออนุญาตวางจุกกอกไม้ก่อนค่ะ เวลาลองชิมไวน์ ให้ปริมาณอยู่ที่ 30 ถึง 40 ml จากนั้นเราจะทำการรินไวน์ จากด้านขวาหลังของแขกคนสำคัญ สวัสดิ์เคะ ขออนุญาตรินไวน์ค่ะ หลังจากให้บริการเรียบร้อยแล้ว นำขวดไวน์วางไว้นิ่งจนถังน้ำแข็ง

การทดสอบรายการสุดท้ายคือ การคืนอุปกรณ์ เก็บผ้าเช็ดปากตามลำดับ แล้วเก็บแก้วคืนตามลำดับ ใช้วิธีการวางซ้อนในการเก็บแก้ว และวางกลับที่ตำแหน่งเดิม จากนั้นเก็บขนมปังขึ้นมา ใช้มือหยิบกลองเนย ส่งกลับไปโต๊ะทำงาน

เก็บถ้วยชามตามลำดับ โดยถือถาดกลมไว้นิ่งกัน จัดเก็บอุปกรณ์ทานอาหาร และส่งกลับไปโต๊ะทำงาน รวมน้ำและไวน์ที่เก็บกลับมา เทลงในถังน้ำที่อยู่ใต้โต๊ะบริการ แยกประเภทอุปกรณ์ทานอาหาร รวมไวท์ที่ถาดเหลี่ยม นักเรียนต้องแยกประเภท และแบ่งเก็บหลายรอบ

และแบ่งเก็บหลายรอบ ตามลำดับไป ต่อไปเป็นกาน้ำ และถังน้ำแข็ง และเก็บไวน์องุ่นคืนที่ ต่อไปเป็นการเก็บผ้าเช็ดปาก และผ้าบริการ นำผ้าเช็ดปากและผ้าบริการ ผูกเป็นมัด แล้วไปที่โต๊ะสี่เหลี่ยม พับเก็บผ้าปูโต๊ะเหลี่ยม หลังพับเก็บเรียบร้อยแล้ว นำกลับมาที่โต๊ะทำงาน และเก็บผ้าต่าง ๆ ลงถังเก็บผ้า การเก็บโต๊ะสี่เหลี่ยม เริ่มจากเอนโต๊ะสี่เหลี่ยมลง แล้วเก็บขาโต๊ะทั้งสองด้าน หลังจากเก็บเรียบร้อยแล้ว วางกลับไปตำแหน่งเดิม สุดท้ายจะเป็นการเก็บโต๊ะทำงาน ตรงนี้ต้องระวังเป็นพิเศษคือ เข็มหัวใหญ่ของเรา และกระโปรงโต๊ะจะต้องเก็บให้เรียบร้อย ห้ามตกหล่น หลังจากที่เราเก็บเรียบร้อยแล้ว นำไปวางตั้งที่ตำแหน่งเดิม รอการประเมินคะแนน

ในเวลาที่เราให้บริการ ต้องจำไว้ว่า ให้ยืนอยู่ด้านขวาหลังของแขก และอย่าลืมให้บริการด้วยการพูด อย่าลืมนะคะ





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p13

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306C



เลือกใช้อุปกรณ์อาหารที่ถูกต้อง
เวลาทานอาหาร ก็จะดูสวยงาม
และเป็นวิธีที่ดีที่สุด
ที่จะช่วยเราสอบผ่านได้



นี่จะมาฝึกซ้อมการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในการทดสอบทักษะระดับ C ข้อสอบอาหารตะวันตก 306C ต่อไป
ทุกคนสามารถเห็นได้ว่า อุปกรณ์ทานอาหารที่เราต้องใช้ ทั้งหมดอยู่บนโต๊ะแล้ว เนื่องจากอุปกรณ์ทานอาหารมีหลายประเภท
ที่สำคัญคือ จะดูคล้าย ๆ กันหมด เราจะต้องแยกแยะด้วยความละเอียด ยกตัวอย่างเช่น มีดอาหารและมีดสลัดของเรา
จะมีลักษณะเหมือนกัน แต่ขนาดต่างกัน ตรงนี้ขอเตือนทุกคนว่า ปกติเราต้องทำความรู้จักกับอุปกรณ์ทานอาหาร
ให้ชัดเจนและแม่นยำ ในเวลาสอบ จะได้ไม่หยิบอุปกรณ์ทานอาหารผิด จนถูกตัดคะแนน ต่อไป ขอให้นักเรียนช่วยสาธิตให้เรา
เราจะย้ายโต๊ะอาหารไปในตำแหน่งที่ต้องการ สิ่งสำคัญคือ ขอบของโต๊ะสี่เหลี่ยม กับโต๊ะบริการ จะห่าง 100 ซม.
หลังจากตั้งโต๊ะสี่เหลี่ยมแล้ว จะต้องล้างมือทั้งสองและเช็ดให้สะอาด ค่อยกลับไปตั้งโต๊ะทำงาน หยิบผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยม
การปูผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยม จะต้องตรวจสอบ ด้านหน้าและด้านหลังของผ้าปูก่อน จากนั้นนำผ้าปูทั้งผืน ปิดคลุมหน้าโต๊ะ ต่อไป
นำจานรอง 4 ใบ วางไว้ที่ 4 ด้านของโต๊ะ ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก จะมีเมนูอาหารที่แตกต่างกัน 2 ชุด ต่อไปเราจะแนะนำ 306C
การจัดวางอุปกรณ์อาหาร ชุดที่ 1 มีดอาหาร วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง มีดสลัด วางไว้ที่ด้านขวาของมีดอาหาร ช้อนชุปวงรี
วางไว้ที่ด้านขวาของมีดสลัด ช้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ส้อมอาหาร วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสลัด
วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมอาหาร จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด มีดทานเนย วางไว้บนจานกลมโดยอยู่ด้านขวา
อุปกรณ์อาหารประเภทเดียวกัน จะวางตรงข้ามกัน จากนั้นวาง 306C/2 มีดทานปลา วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง ช้อนชุปกลม
วางไว้ที่ด้านขวาของมีดปลา มีดสลัด วางไว้ที่ด้านขวาของช้อนชุปกลม ช้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง
ส้อมทานปลา วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสลัด วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมทานปลา จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด
มีดทานเนย วางไว้บนจานกลมโดยให้อยู่ด้านขวา จากนั้นเราจะใช้ ถาดกลมในการขนแก้วต่าง ๆ แก้วน้ำ
วางไว้ที่ด้านบนของมีดอาหารให้ตรง แก้วไวน์ขาว วางที่มุมขวาล่างเป็นแนว 45 องศา รวมจัดวางเป็น 4 ชุด ต่อไป
นำอุปกรณ์ที่เหลือของเรา ขนไปที่โต๊ะสี่เหลี่ยมด้วยถาดกลม นำผ้าเช็ดปาก วางไว้บนจานรอง นำพริกไทย เกลือ แจกันดอกไม้
วางที่ตรงกลางของโต๊ะสี่เหลี่ยมให้เรียบร้อย หลังจากจัดวาง อุปกรณ์ทั้งหมดเรียบร้อยแล้ว สุดท้าย สามารถปรับแต่งอุปกรณ์อีกเล็กน้อย
และตั้งผ้าเช็ดปากตามลำดับ สุดท้ายจัดวางเก้าอี้ วางเก้าอี้ให้ตรงตำแหน่ง โดยให้ขอบหน้าของเก้าอี้ ชิดกับส่วนที่ห้อยลงของผ้าปูโต๊ะ
หลังจากเสร็จสิ้นแล้ว กลับมาที่ด้านหลังของโต๊ะบริการ รอประเมินคะแนน ต่อไป เราจะเข้าสู่
การทดสอบขั้นตอนการบริการอาหารตะวันตก ขั้นแรกเป็นการบริการน้ำชา ลำดับในการบริการ เริ่มจากแขกคนสำคัญหมายเลข 3
สวัสดีค่ะ ขออนุญาตรินน้ำให้คุณค่ะ ต่อไปจะเป็นบริการส่วนผ้าเช็ดปาก ต้องอยู่ตรงด้านขวาหลังของแขก
สวัสดีค่ะ ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปากค่ะ หลังกางออกแล้ว ให้พับเป็นรูปสามเหลี่ยม นำผ้าเช็ดปากวางไว้บนเก้าอี้ ตรงนี้ขอเตือนทุกคนว่า
ถ้าไม่ได้ให้บริการตามลำดับ จะถูกตัดคะแนน จากนั้นกลับมาที่โต๊ะทำงาน หยิบตะกร้าขนมปัง และถือถึงช้อนส้อมสำหรับบริการ



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p14

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306C



หยิบขนมปัง นำขนมปังทั้งสองแบบ อย่างละ 4 ชิ้น วางไว้ในตะกร้าขนมปัง แล้วหยิบกล่องเนย 4 กล่อง วางไว้บนถาดเหลี่ยม นำกลับไปโต๊ะทำงาน ย้ายมาที่ถาดกลม เวลาให้บริการ ให้ยืนอยู่ด้านหลังซ้ายหลังของแขกคนสำคัญหมายเลข 3 เพื่อให้บริการด้วยการพูด สวัสดีค่ะ ขออนุญาตเสิร์ฟขนมปังค่ะ ลำดับการบริการ ก็ต้องเป็นไปตาม 3421 ตรงนี้ต้องขอเตือนนักเรียนเป็นพิเศษ เวลาที่เราวางเนย จะต้องให้ผลากของเนย หันเข้าหาแขก หลังจากเสิร์ฟขนมปังเสร็จแล้ว ต่อไปจะเป็นบริการหยิบไวน์ มือซ้ายใช้ผ้าบริการ รองไว้ด้านหลังของขวดไวน์ ใช้มือขวาหยิบจานกลมเล็ก มาที่ด้านหลังของเจ้าของงาน สวัสดีค่ะ นี่คือไวน์ที่คุณได้เลือกในวันนี้ค่ะ มีรสชาติเข้มข้น กลิ่นหอมกลมกล่อม เชิญลองชิมไวน์ค่ะ ขออนุญาตวางจุกไม้ก๊อกคะ เวลาบริการรินไวน์ อย่าลืมว่าผลากไวน์ จะต้องหันเข้าหาแขก ปริมาณในการทดลองชิมไวน์ ให้อยู่ที่ประมาณ 30 ถึง 40ml ต่อไป เราเดินมาที่ด้านหลังของแขกคนสำคัญ ให้บริการด้วยการพูด สวัสดีค่ะ ขออนุญาตรินไวน์ค่ะ โปรดใส่ใจ ไวน์ของแขกแต่ละคน จะรินถึง 1 ใน 3 ส่วนของแก้วไวน์ หลังจากบริการเสร็จแล้ว เราจะนำขวดไวน์วางไว้ในถาดน้ำแข็ง ผลากไวน์ จะต้องหันเข้าหาแขก การทดสอบข้อสุดท้าย เป็นการเก็บคืนอุปกรณ์ ใช้มือเก็บผ้าเช็ดปากบนเก้าอี้ วางไว้ที่โต๊ะบริการ จากนั้นเก็บเก้าอี้คืนตามลำดับ ใช้วิธีวางซ้อนในการเก็บเก้าอี้ วางกลับไปโต๊ะเดิม ต่อไปใช้ถาดกลม วางตะกร้าขนมปัง และเก็บถึงห้องส้อมบริการ ใช้เก็บถึงห้องส้อมบริการ หนีบขนมปัง

ส่งกลับไปโต๊ะทำงาน ต่อไปคอยเก็บอุปกรณ์ตามลำดับ โดยใช้ถาดกลมเหมือนเดิม เก็บอุปกรณ์ทานอาหาร และส่งกลับไปโต๊ะทำงาน และนำไวน์และน้ำที่เก็บกลับมา เเทลงไปในถังน้ำ ที่อยู่โต๊ะบริการ ต่อไป เราจะเก็บคืนอุปกรณ์ทานอาหาร เนื่องจากอุปกรณ์ทานอาหารค่อนข้างหนักมาก การจัดน้ำหนัก บนถาดเหลี่ยม จะต้องให้ลงที่ใกล้กับตัวเอง อุปกรณ์ที่เก็บคืนพื้นที่วัสดุส่วนกลาง จะต้องจัดเรียงให้เรียบร้อย และนำผ้าทั้งหมด วางกลับไปในถาดเก็บผ้า จากนั้น จะเก็บคืนโต๊ะสี่เหลี่ยม ยกโต๊ะสี่เหลี่ยม ย้ายกลับไปโต๊ะเดิม สุดท้ายถอดผ้าปูโต๊ะทำงาน ถอดกระโปรงโต๊ะ ระวัง เข็มหัวใหญ่ จะต้องเก็บเข้ากล่องทันที โต๊ะทำงาน จะต้องคว่ำลง ให้นำน้ำโต๊ะติดกับพื้น เก็บขาโต๊ะทั้งสองข้าง และย้ายโต๊ะทำงาน กลับไปที่ตำแหน่งเดิม รอการประเมินคะแนน

อุปกรณ์ทานอาหารและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ สำหรับข้อสอบแต่ละข้อนั้น คงทำให้ คุณสับสนไปหมดแล้วใช่ไหม การที่จะสอบผ่าน ไม่มีทางลัด มีแต่ฝึกซ้อมอย่างต่อเนื่องเท่านั้น นักเรียน สู้ ๆ นะครับ





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p15

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306D



สิ่งที่แตกต่างของข้อสอบแต่ละข้อ

มักจะต่างกันไม่มาก

แต่รายละเอียดเหล่านี้

กลับเป็นจุดที่เราต้องใส่ใจเป็นพิเศษ



สิ่งที่เราจะแนะนำในวันนี้คือ ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก ในการทดสอบบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C 306D

ทุกคนได้สังเกตหรือไม่ สำหรับอาหารตะวันตก เมื่อเมนูต่างกัน อุปกรณ์ทานอาหารจะแตกต่างกันไปด้วย

ความแตกต่างของอุปกรณ์ทานอาหารเหล่านี้ และตำแหน่งการจัดวาง มักจะเป็นส่วนที่โดนหักคะแนน วันนี้ สำหรับรายละเอียดเหล่านี้

จะพาทุกคนมาฝึกซ้อมอย่างเต็มที่ ต่อไป จะเชิญนักเรียนของเราช่วยสาธิต การตั้งโต๊ะอาหาร เราจะนำโต๊ะสี่เหลี่ยม

ย้ายมาตำแหน่งที่กำหนด สิ่งที่ต้องระวังคือ ขอบโต๊ะสี่เหลี่ยม กับโต๊ะทำงานของเรา จะห่าง 100 ซม. ขอเตือนทุกคนว่า

ถ้าสัมผัสเฟอร์นิเจอร์ใดก็ตาม เราจะต้อง ทำความสะอาดมือ เวลาปูผ้าปูโต๊ะ

ต้องเตือนนักเรียนเป็นพิเศษว่า ถ้าปูผ้าปูโต๊ะไม่สวย จะเป็นรายการที่โดนหักคะแนน ต่อไปจะเป็นการจัดวางอุปกรณ์ทานอาหาร

เราจะหยิบจานรอง 4 ใบ วางที่โต๊ะตาม 4 ด้าน เวลานั้นอย่าลืมว่า ต้องห่างจากขอบโต๊ะประมาณ 2 นิ้วมือ

ข้อสอบตะวันตกจะมีเมนูอาหาร 2 ชุด เมนูชุดเดียวกัน จะจัดวางให้อยู่ตรงข้ามกัน เริ่มต้น สิ่งที่เราวางคือ

อุปกรณ์ทานอาหารของ 306D/1 มีดทานปลา วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง ช้อนชุปวงรี วางไว้ที่ด้านขวาของมีดทานปลา มีดสลัด

วางไว้ที่ด้านขวาของช้อนชุปวงรี ส้อมทานปลา วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสลัด วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมทานปลา

จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด มีดทานเนื้อ วางไว้บนจานกลมโดยให้อยู่ด้านขวา ช้อนอาหารวาง ส้อมอาหารวาง

วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ต่อไปคือ อุปกรณ์ทานอาหารประเภทเดียวกัน จะจัดวางให้อยู่ตรงข้ามกัน จากนั้นวาง

อุปกรณ์อาหารของ 306D มีดสเต็ก วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง ช้อนชุปกลม วางไว้ที่ด้านขวาของมีดสเต็ก ส้อมหอยนางรม

วางไว้ที่ด้านขวาของช้อนชุปกลม ส้อมอาหาร วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมอาหาร มีดทานเนื้อ

วางไว้บนจานกลมโดยให้อยู่ด้านขวา ส้อมอาหารวาง ช้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ต่อไปคือ

การจัดวางอุปกรณ์ทานอาหารอื่น ๆ ให้ขาดกลมเหมือนเดิม เพื่อชนแก้วต่าง ๆ ส่วนตำแหน่งจัดวาง

แก้วน้ำวางไว้ด้านบนของมีดอาหารให้ตรง แก้วไวน์แดง วางไว้ที่มุมขวาล่างเป็นแนว 45 องศา จากนั้นนำอุปกรณ์ที่เหลือ ผ้าเช็ดปาก

พริกไทย เกลือ และแจกันดอกไม้ ให้ขาดกลมชนไปที่โต๊ะสี่เหลี่ยม พริกไทย เกลือ และแจกันดอกไม้ วางไว้ที่ตรงกลางของโต๊ะสี่เหลี่ยม

หลังจัดวางอุปกรณ์ทานอาหารทั้งหมดเรียบร้อยแล้ว ให้ปรับแต่งครั้งสุดท้ายอีกเล็กน้อย จากนั้น เราจะดึงผ้าเช็ดปากขึ้นตามลำดับ

สุดท้ายเป็นการจัดวางเก้าอี้ นำเก้าอี้เข้าที่ตามลำดับ และให้ขอบหน้าของเก้าอี้ ชิดตรงกับส่วนที่ห้อยลงของผ้าปูโต๊ะ หลังสำเร็จแล้ว

กลับมาที่ด้านหลังของโต๊ะบริการ รอการประเมินคะแนน จากนั้น เราจะเข้าสู่ การทดสอบขั้นตอนการบริการอาหารตะวันตก

ใช้มือซ้ายถือผ้าบริการ รองก้าน้ำไว้ มือขวาถือก้าน้ำ เริ่มบริการน้ำชา สวัสดิ์กะ ขออนุญาตรินน้ำชาจะ ลำดับของการบริการ

เราจะเริ่มจากแขกคนสำคัญหมายเลข 3 ตรงนี้จะขอเตือนทุกคน เวลาเทน้ำ ให้ปริมาณเต็ม 8 ส่วนก็พอ จากนั้น

ยืนที่ด้านขวาหลังของแขกคนสำคัญ ให้บริการด้วยการพุด สวัสดิ์กะ ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปากกะ หลังกลับไปที่โต๊ะทำงาน



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p16

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306D



หยิบตะกร้าขนมปัง และเก็บกิ่งซอสส้มสำหรับบริการ ไปที่พื้นที่วัสดุสวนกลาง หยิบขนมปัง ใช้กิ่งซอสส้มบริการ หยิบขนมปัง 2 แบบ อย่างละ 4 ชิ้น วางไว้ในตะกร้าขนมปัง จากนั้นใช้มือหยิบ เนย 4 กลอง แล้วยกขึ้นให้หลัง กลับไปที่โต๊ะทำงาน ย้ายไปที่ถาดกลม เราจะเริ่มบริการจากแขกคนสำคัญเช่นกัน สวัสดีค่ะ ขออนุญาตเสิร์ฟขนมปังให้คุณค่ะ ต่อไปจะเป็นบริการเสิร์ฟไวน์ ให้บริการในมือซ้าย รองใต้ขวดไวน์ของเรา มือขวาหยิบจานกลมเล็ก เริ่มจาก นำจุกไม้ก๊อก แสดงให้กับเจ้าของงาน สวัสดีค่ะ นี่คือไวน์ที่คุณได้เลือกในวันนี้ มีแหล่งผลิตที่ฝรั่งเศส เป็นไวน์ปี 2021 เชิญลองชิมไวน์ก่อนค่ะ ขออนุญาตวางจุกไม้ก๊อกคะ เวลาลองชิมไวน์ ให้ปริมาณอยู่ที่ 30 ถึง 40ml ต่อไปเราจะ ย้ายมาที่ด้านขวาหลังของแขกคนสำคัญ ให้บริการด้วยการพุด

สวัสดีค่ะ ขออนุญาตรินไวน์คะ ไวน์แดงจะรินประมาณ 1 ใน 2 หลังจากให้บริการเสร็จแล้ว ถอดขวดไวน์กลับไปโต๊ะบริการ และหันฉากไวน์เข้าหาแขก รอกการประเมินคะแนน จากนั้น เราจะเก็บผ้าเช็ดปากคืนตามลำดับ ใช้มือหยิบ ผ้าเช็ดปากที่อยู่บนเก้าอี้ วางไว้ที่โต๊ะบริการ แล้วเก็บคืนเก้าอี้ตามลำดับ ตรงนี้ จะขอเตือนทุกคน เวลาย้ายเก้าอี้ ห้าม ย้ายด้วยวิธีลากเก้าอี้ ต่อไปคือ การเก็บขนมปังและเนย ใช้กิ่งซอสส้มบริการหยิบขนมปัง ใช้มือหยิบเนย ขนกลับไปโต๊ะทำงาน ในเวลาที่เก็บอุปกรณ์และถ้วยชาม จะต้องใช้ถาดกลมเหมือนกัน เก็บอุปกรณ์ทานอาหาร ส่งกลับไปโต๊ะทำงาน และนำน้ำและไวน์ที่เก็บกลับมา รวมเทลง ถังน้ำที่อยู่ใต้โต๊ะบริการ

ต่อไปจะเก็บอุปกรณ์อาหารไปที่ พื้นที่บริการสวนกลาง ขอให้นักเรียนแยกประเภท และแบ่งจนเป็นหลายรอบ จากนั้นนำ ผ้าเช็ดปากและผ้าบริการมาผูกเป็นมัด แล้วไปที่โต๊ะสี่เหลี่ยม เพื่อเก็บผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยม หลังจากพับให้เรียบร้อยแล้ว วางกลับไปในถังเก็บผ้า จากนั้นจะเป็นการเก็บโต๊ะสี่เหลี่ยม มือถือด้ามจับ ยกโต๊ะสี่เหลี่ยมขึ้น ย้ายกลับไปที่ตั้งเดิม ก็ได้แล้ว สุดท้ายเป็นโต๊ะทำงาน ถอดผ้าปูโต๊ะ เริ่มถอดกระโปรงโต๊ะก่อน กระโปรงโต๊ะ จะต้องใช้วิธีพลิกด้านหน้า และด้านหลัง สลับกันเก็บพับให้เรียบร้อย แล้วเริ่มถอด เข็มหมุดที่ยึดผ้าปูโต๊ะยาว และเก็บเข็มหมุดเข้าไปในกล่องทันที โต๊ะทำงาน เราจะใช้สองมือจับด้านที่ยาว แล้วเอนโต๊ะทำงานลง จับขาโต๊ะเพื่อย้าย กลับไปที่ตำแหน่งเดิม รอกการประเมินคะแนน

ในเวลาสอบ นักเรียนทุกคน ตั้งแต่การแต่งกาย จนถึงทักษะการบริการ จนถึงท่าทีในการให้บริการ ทั้งหมดเป็นจุดสำคัญในการประเมินคะแนน อย่าลืมว่า เจ้าหน้าที่บริการที่เป็นมืออาชีพ จะรักษารอยยิ้ม เวลาให้บริการทุกคน





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p17

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306E



อาหารหลักแต่ละเมนู

จะจับคู่กับไวน์ที่แตกต่างกัน ไวน์ที่แตกต่างกัน

ก็จะจับคู่กับแก้วไวน์ที่แตกต่างกัน

แต่ละรายละเอียด จะเชื่อมโยงต่อกัน



สิ่งที่เราจะแนะนำในวันนี้คือ ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก ในการทดสอบบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C 306E

อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับข้อสอบนี้ ทั้งหมดจะอยู่ตรงนี้แล้ว เนื่องจากอาหารตะวันตก จะมีวัตถุดิบอาหารค่อนข้างหลากหลายในทางเดียวกัน

ซอส ส้อม มีด ที่เราจะให้บริการ ก็จะแตกต่างกันไปด้วย อีกอย่าง วัตถุดิบอาหารที่แตกต่างกัน จะคู่กับประเภทไวน์ที่แตกต่างกันด้วย

แก้วไวน์ขาว โดยทั่วไป จะค่อนข้างเรียวยาว เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับแก้วน้ำ จะสังเกตว่า แก้วน้ำจะมีขนาดที่ใหญ่กว่า

รายละเอียดมากมายเหล่านี้ นักเรียนต้องหมั่นสังเกต ต่อไป จะขอให้นักเรียนช่วยสาธิตให้เรา วิธีการจัดวางโต๊ะอาหาร

เราจะใช้มือข้างเดียว ยกโต๊ะสี่เหลี่ยม แล้วดึงโต๊ะสี่เหลี่ยมตั้งขึ้นมา หลังจากตั้งโต๊ะสี่เหลี่ยมแล้ว เราจะทำความสะดวกมือทั้งสอง

และเช็ดให้สะอาด ต่อไปคือ การปูผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยม ขั้นตอนของการปูผ้าปูโต๊ะ ไม่ยาก แต่ต้องฝึกซ้อมประจำ เวลาปฏิบัติจะได้

ดูสวยงาม ต่อไป เป็นการการจัดวางอุปกรณ์ทานอาหาร จัดวางไว้ที่ ตรงกลางของทั้งสี่ด้านของโต๊ะ ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก

จะมีเมนูอาหาร 2 ชุด ต่อไป เราจะจัดการอุปกรณ์ทานอาหารของ ชุด 306E ส้อมอาหาร วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง มีดสลัด

วางไว้ที่ด้านขวาของส้อมอาหาร ส้อมแกะหอยทาก วางไว้ที่ด้านขวาของมีดสลัด ซ้อนอาหาร วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง

มีดสลัด วางไว้ที่ด้านซ้ายของซ้อนอาหาร กิมหนีบหอยทาก วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด จานกลม

วางไว้ที่ด้านซ้ายของกิมหนีบหอยทาก มีดทานเนย วางไว้บนจานกลมโดยให้อยู่ด้านขวา ซ้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง

อุปกรณ์ทานอาหารประเภทเดียวกัน จะวางไว้ที่ตรงข้ามกัน จากนั้นจัดวางอุปกรณ์ทานอาหารของ 306E/2 มีดอาหาร

วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง มีดสลัดวางไว้ที่ ด้านขวาของมีดอาหาร ซ้อนชุปวงรีวางไว้ที่ ด้านขวาของมีดสลัด ส้อมอาหาร

วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสลัด วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมอาหาร จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด มีดทานเนย

วางไว้บนจานกลมโดยให้อยู่ด้านขวา ซ้อนอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ต่อไป เราจะใช้ถาดกลมเพื่อ ขนแก้วไวน์และแก้วน้ำ

ส่วนตำแหน่งการจัดวาง วางแก้วน้ำไว้ที่ด้านบนของมีดอาหารให้ตรง แก้วไวน์ขาววางที่มุมขวาล่างเป็นแนว 45 องศา จากนั้น

ผ้าเช็ดปาก พริกไทย เกลือ แจกันดอกไม้ ส่งมาที่โต๊ะสี่เหลี่ยม พริกไทย เกลือ แจกันดอกไม้ จัดไว้ที่ตรงกลางของโต๊ะสี่เหลี่ยมให้เรียบร้อย

สุดท้าย เราจะนำเก้าอี้มาจัดวาง โดยให้ขอบหน้าของเก้าอี้ ชิดกับส่วนที่ห้อยลงของผ้าปูโต๊ะ เมื่อทำเสร็จแล้ว รอการประเมินคะแนน

ต่อไป เราจะไปที่พื้นที่วัดส่วนกลาง หยิบกาน้ำ และใช้มือใช้ผ้าบริการรองกาน้ำไว้ เริ่มให้บริการน้ำชา สวัสดิ์กะ ขออนุญาตรินน้ำกะ

ลำดับบริการ เริ่มจากแขกคนสำคัญหมายเลข 3 อย่างลิ้มว่า เวลารินน้ำ ปริมาณให้อยู่ประมาณ 8 ส่วนเต็ม ต่อไปคือ บริการผ้าเช็ดปาก

สวัสดิ์กะ ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปากกะ กางออก พับเป็นรูปสามเหลี่ยม นำผ้าเช็ดปาก วางไว้บนเก้าอี้ก็ได้แล้ว เรากลับไปโต๊ะทำงาน

หยิบตะกร้าขนมปัง และหยิบกึ่งซอสบริการ ยกขึ้นไหล่ไปที่พื้นที่วัดส่วนกลาง หยิบขนมปัง เราจะใช้กึ่งซอสบริการ

หยิบขนมปัง 2 แบบ อย่างละ 4 ชิ้น และใช้มือหยิบเนย ขนกลับมาที่โต๊ะทำงาน ย้ายมาที่ถาดกลมของเรา ให้บริการด้วยการพูด

สวัสดิ์กะ ขออนุญาตเสิร์ฟขนมปังกะ ลำดับการบริการ ให้เป็นไปตาม 3421 เช่นกัน จากนั้น เมื่อหยิบไวน์ขาวมาแล้ว กลับมาที่โต๊ะทำงาน



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p18

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306E



เราจะนำถังน้ำแข็งแช่ไว้น วางไว้บนฐานดอกบัว หลังนำไว้น้ำขาวออกจากถังน้ำแข็งแล้ว ให้ใช้ผ้าบริการเช็ดตัวขวดก่อน มือซ้ายถือผ้าบริการ รองไว้ที่ด้านล่างของขวดไว้น มือขวาหยิบจานกลมเล็ก มาที่ด้านหลังของเจ้าของงานหมายเลข 1 ยื่นแสดงให้กับเจ้าของงาน สวัสดิ์คะ นี่คือไว้น้ำขาวที่คุณได้เลือกวันนี้คะ มีรสชาติเข้มข้น กลิ่นหอมหนักแน่น ขอเชิญลองชิมไว้นก่อนคะ ขออนุญาตวางจุกไม้กอกคะ เวลาลองชิมไว้น ให้ปริมาณอยู่ประมาณ 30 ถึง 40ml จากนั้น เราจะเดินมาที่ด้านขวาหลังของแขกคนสำคัญ ให้บริการด้วยการพูด สวัสดิ์คะ ขออนุญาตรินไว้นคะ เวลาบริการ โปรดใส่ใจ ฉลากไว้นของเรา จะต้องหันหน้าเขาหาแขกแต่ละคน เวลารินไว้น จะรินถึง 1 ใน 3 ส่วน หลังจากบริการเสร็จแล้ว ถือขวดไว้นกลับมาที่โต๊ะทำงาน รอกการประเมินคะแนน จากนั้น จะเป็นการเก็บคืน โต๊ะสีเหลี่ยมของเรา และอุปกรณ์ เริ่มจากการเก็บผ้าเช็ดปากก่อน โดยเก็บไปที่โต๊ะทำงาน จากนั้น เก็บคืนเก้าอี้ตามลำดับ ต่อไป เป็นการเก็บขนมปัง และเนย ใช้คีมคีบซ่อนส้อมบริการหนีบขนมปัง และไข่มื้อ หยิบกล่องเนย ส่งกลับไปโต๊ะทำงาน เก็บจานชามของเราตามลำดับ และแก้วไว้น และเก็บน้ำและไว้น รวมเทลงถังน้ำ ที่อยู่ใต้โต๊ะบริการ จากนั้น เราจะนำอุปกรณ์ทานอาหาร เก็บคืนไปที่พื้นที่บริการส่วนกลาง เนื่องจากอุปกรณ์ทานอาหารแต่ละอย่างค่อนข้างหนักมาก ขอเตือนทุกคนเป็นพิเศษ ต้องใส่ใจการถ่วงน้ำหนักบนถาดเหลื่อม ต่อไปเป็นการเก็บไว้นองุ่น ถังน้ำแข็งและกาน้ำ ขนกลับไปที

ขนกลับไปที พื้นที่วัสดุส่วนกลางของเรา เราจะนำผ้าเช็ดปากและผ้าบริการ ผูกเป็นมัด แล้วไปที่โต๊ะสีเหลี่ยม พับเก็บผ้าปูโต๊ะสีเหลี่ยม และนำผ้าทั้งหมดยกขึ้นไหล่ กลับไปที่พื้นที่วัสดุส่วนกลาง วางในถังเก็บผ้า จากนั้น เราจะย้ายโต๊ะสีเหลี่ยม กลับที่เดิม สุดท้ายเป็นการถอดผ้าปูโต๊ะทำงาน ระหว่างขั้นตอน ห้ามให้กระโปรงโต๊ะร่วงลงพื้น หลังเก็บผ้าปูโต๊ะยาวเรียบร้อยแล้ว ไขถาดเหลื่อม ขนกลับไปทีพื้นที่วัสดุส่วนกลาง ต่อไปจะเป็นการเก็บโต๊ะทำงาน เวลาเก็บโต๊ะทำงาน เราจะต้องระวัง ใส่ใจเรื่องความปลอดภัย หลังเก็บเรียบร้อยแล้ว กลับไปที่ตำแหน่งเดิมของเรา รอกการประเมินคะแนน

สุดท้ายขอเตือนทุกคนว่า เวลาที่บริการไว้น หรือน้ำชา ห้ามรีบร้อนเด็ดขาด การบริการที่สง่างาม สามารถนำประสบการณ์ที่ร่ำเรียนมาให้กับแขกคนสำคัญทุกคน





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p19

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306F



ไวน์โต๊ะในข้อสอบบริการอาหารตะวันตก
มีเพียงไวน์แดงและไวน์ขาว
เพียงแค่นี้ก็เพียงพอแล้ว
เราก็จะสอบผ่านได้



สิ่งที่เราจะแนะนำในวันนี้คือ ข้อสอบบริการอาหารตะวันตก ของการทดสอบบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C 306F
สิ่งที่อยู่ด้านหน้าของทุกคนในตอนนี้ คืออุปกรณ์ทานอาหาร ที่เราจะใช้ในข้อสอบนี้ สิ่งที่สำคัญที่สุดในข้อสอบนี้คือ แก้วไวน์แดง
ทุกคนสามารถเห็นได้ว่า แก้วไวน์แดง กับแก้วไวน์ขาวที่เราเห็นอยู่ประจำ จะไม่ค่อยเหมือนกัน หลัก ๆ คือ มันจะใหญ่กว่าแก้วไวน์ขาว
อีกสักเล็กน้อย เมื่อเราให้บริการไวน์แดง อีกด้านหนึ่ง เราก็ต้องสังเกตว่า อุปกรณ์ทานอาหารที่ควบคุมกัน ก่อนข้างจะซับซ้อน
ในการฝึกซ้อมตามปกติของทุกคน ต้องระวังว่าเมนูอาหารแบบไหน จะใช้ควบคู่กับอุปกรณ์ทานอาหารแบบไหน การปรับใช้เช่นนี้
กับรสชาติอาหาร สามารถเสริมกันได้ ต่อไป เราจะเชิญนักเรียน ช่วย สาธิตข้อสอบถัดไป ตอนนี้สิ่งที่นักเรียนกำลังสาธิตคือ
การจัดวางโต๊ะอาหารตะวันตก หันหน้าไปทางโต๊ะบริการ เปิดขาโต๊ะทั้งสองฝั่ง ขอบโต๊ะสี่เหลี่ยม กับโต๊ะบริการ ห่าง 100 ซม.
อย่าลืมว่า หลังที่เราตั้งโต๊ะสี่เหลี่ยมแล้ว ต้องกลับมาที่พื้นที่วัสดุส่วนกลาง ล้างทั้งสองมือและเช็ดให้สะอาด ต่อไปคือ
นำผ้าปูโต๊ะปูให้ทั่วโต๊ะ และตรวจสอบว่าอยู่ตรงกลางหรือไม่ หลังจากปูผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยมแล้ว จากนั้นคือ การจัดวางอุปกรณ์ทานอาหาร
หยิบจานรอง 4 ใบ วางตาม 4 ด้านของโต๊ะ โดยให้อยู่ตรงกลาง และห่างจากขอบโต๊ะ ประมาณ 2 นิ้วมือ
ขั้นตอนแรก เราจะจัดวางอุปกรณ์ทานอาหาร ชุด 306F/1 มีดอาหาร วางไว้ที่ด้านขวาของจานรอง ช้อนชุปวงรี
วางไว้ที่ด้านขวาของมีดอาหาร มีดสลัด วางไว้ที่ด้านขวาของช้อนชุปวงรี ส้อมอาหาร วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานอาหาร มีดสลัด
วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมอาหาร จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด มีดทานเนย วางไว้บนจานกลม โดยให้อยู่ด้านขวา
ช้อนอาหารวาง ส้อมอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง ต่อไปจัดวางอุปกรณ์อาหารของ ชุด 306F/2 มีดทานปลา
วางไว้ที่ด้านขวาของจานอาหาร ช้อนชุปวงรี วางไว้ที่ด้านขวาของมีดทานปลา มีดสลัด วางไว้ที่ด้านขวาของช้อนชุปวงรี
ส้อมทานปลา วางไว้ที่ด้านซ้ายของจานรอง ส้อมสลัด วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมทานปลา จานกลม วางไว้ที่ด้านซ้ายของส้อมสลัด
มีดทานเนย วางไว้บนจานกลม โดยให้อยู่ด้านขวา ช้อนอาหารวาง ส้อมอาหารวาง วางไว้ที่ด้านบนของจานรอง
หลังวางอุปกรณ์ทานอาหารเรียบร้อยแล้ว เราสามารถใช้ช้อนกลม เพื่อชนแก้วไวน์และแก้วน้ำของเรา แก้วน้ำ
วางไว้ด้านบนของมีดอาหารให้ตรง แก้วไวน์แดง วางไว้ที่มุมขวาล่างเป็นแนว 45 องศา ต่อไป เราจะนำอุปกรณ์ที่เหลือ ผ้าเช็ดปาก
พริกไทย เกลือ และแจกันดอกไม้ ส่งไปที่โต๊ะสี่เหลี่ยม ผ้าเช็ดปากวางไว้บนจานรอง พริกไทย เกลือ แจกันดอกไม้
วางที่ตรงกลางโต๊ะสี่เหลี่ยม ให้เรียบร้อย จากนั้น ตั้งผ้าเช็ดปากให้ขึ้นตามลำดับ ต่อไป เราจะจัดวางเก้าอี้ นำเก้าอี้เข้าที่
โดยให้ขอบหน้าของเก้าอี้ ชิดกับส่วนที่ห้อยลงของผ้าปูโต๊ะ ต่อไป เราจะเข้าสู่การทดสอบ ขั้นตอนบริการอาหารตะวันตก
เริ่มจากการบริการน้ำชา ไข่มือก้อนจิบบริการ รองกาน้ำไว้ มือขวาจับกาน้ำ บริการน้ำชา สวัสดิ์กะ ขออนุญาตรินน้ำคะ เวลารินน้ำ
เราจะรินแค่ 8 ส่วน โปรตระวัง ห้ามทำให้น้ำหกออกมา จากนั้นเป็นบริการของผ้าเช็ดปาก หลังจากเปิดออกมา
ให้วางผ้าเช็ดปากไว้บนเก้าอี้ สวัสดิ์กะ ขออนุญาตกางผ้าเช็ดปากให้คุณคะ หลังจากกลับไปโต๊ะทำงาน สามารถหยิบ



ผู้ขายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

การบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ C

p20

การบริการภัตตาคารตะวันตก 306F



ตระแกรงขนมปัง และคิปปิ้งช้อนส้อมบริการ ยกขึ้นไหล่ มาหยิบขนมปังที่พื้นที่หัวสุดส่วนกลาง หยิบ 2 แบบอย่างละ 4 ชิ้น วางไว้ในตระแกรงขนมปัง ใช้มือหยิบกลองเนย ยกขึ้นไหล่ กลับมาที่โต๊ะทำงาน ย้ายไปที่ถาดกลม เช่นเดียวกัน

เราจะเริ่มบริการจากแขกคนสำคัญ สวัสดิ์คะ ขออนุญาตเสิร์ฟขนมปังคะ ตรงส่วนนี้ ขอเตือนเป็นพิเศษ ฤดูกาลของเรา ต้องหันเข้าหาแขก ต่อไปจะให้บริการไวน์

ตรวจสอบเนื้อหาของถาดไวน์ นำกลับมาที่โต๊ะทำงานด้วยสองมือ

เราใช้มือซ้ายจับผ้าบริการ มือขวาหยิบจานกลมเล็ก แสดงจุดไม้ออกให้กับเจ้าของงาน

สวัสดิ์คะ นี่คือไวน์ที่คุณได้เลือกในวันนี้ มีรสชาติเข้มข้น กลิ่นหอมหนาแน่น เชิญลองชิมไวน์คะ ขออนุญาตวางจุดไม้ออกก่อนคะ ปริมาณไวน์เวลาสองชิม ให้อยู่ประมาณ 30 ถึง 40ml แล้วเดินมาที่ ด้านขวาหลังของแขกคนสำคัญ บริการด้วยการพูด

สวัสดิ์คะ ขออนุญาตรินไวน์ให้คุณคะ ไวน์แดงของแขกแต่ละคน เราจะรินไวน์ส่วน 1 ใน 2

รายการทดสอบสุดท้ายคือ การเก็บคืนอุปกรณ์ เราจะเก็บ ผ้าเช็ดปาก ตามลำดับ

เก็บคืนที่โต๊ะบริการ นำเก้าอี้กลับคืนที่อีกครั้ง ขอเตือนทุกคนตรงส่วนนี้ เวลาที่เราย้ายเก้าอี้ ห้ามใช้วิธีลากเก้าอี้ จากนั้นใช้ถาดกลม วางตะแกรงขนมปัง และคิปปิ้งช้อนส้อมบริการ และใช้คิปปิ้งช้อนส้อมบริการ หยิบขนมปัง สามารถใช้มือหยิบกลองเนย กลับไปที่โต๊ะทำงาน

ต่อไป เก็บอุปกรณ์ทานอาหาร และส่งกลับไปที่โต๊ะทำงาน อย่างลึมว่า

ในแก้วไวน์ที่เราเก็บคืนมานั้น อาจยังมีไวน์อยู่ ต่อไป เราจะนำอุปกรณ์ทานอาหาร กลับไปที่พื้นที่หัวสุดส่วนกลาง อุปกรณ์ทานอาหารต่าง ๆ ก่อนขางมีน้ำหนักมาก ต้องใส่ใจ

การถ่วงน้ำหนักบนถาดเหลี่ยม นำผ้าเช็ดปากและผ้าบริการผูกเป็นมัด ไปที่โต๊ะสี่เหลี่ยม

พับเก็บผ้าปูโต๊ะสี่เหลี่ยม และนำผ้าทั้งหมด ยกขึ้นไหล่ กลับไปที่พื้นที่หัวสุดส่วนกลาง และใส่ลงไปในถังเก็บผ้า จากนั้นคือ การเก็บคืนโต๊ะสี่เหลี่ยม

หลังเก็บโต๊ะสี่เหลี่ยมเรียบร้อยแล้ว ย้ายกลับไปตำแหน่งเดิม สุดท้ายถอดผ้าปูโต๊ะทำงาน

ระหว่างนั้น กระโปรงโต๊ะ ห้ามร่วงลงพื้น กระโปรงโต๊ะ ต้องใช้วิธีพับเก็บแบบ

พลิกด้านหน้าสลับด้านหลัง กระโปรงโต๊ะที่ถอดเรียบร้อยแล้ว จัดให้ดี แล้วเริ่มถอด

เข็มหมุดที่ยึดผ้าปูโต๊ะยาว เก็บผ้าปูโต๊ะยาวให้เรียบร้อย ใช้ถาดเหลี่ยม

ขนกลับไปพื้นที่หัวสุดส่วนกลาง ต่อไปต้องใส่ใจว่า เวลาที่เราเก็บโต๊ะทำงาน

จะไม่แตกต่างกับโต๊ะสี่เหลี่ยมมาก ขอให้ทุกคนใส่ใจเรื่องความปลอดภัย

และเก็บกลับเข้าที่ รอกการประเมินคะเนน

หลังผ่านหลักสูตรในวันนี้แล้ว เมื่อเจอข้อสอบเหล่านี้ ก็ไม่ต้องกลัวอีกต่อไป

แต่ยังต้องระวังเป็นพิเศษคือ เวลารินไวน์ สามารถหมุนขวดไวน์

เพื่อป้องกันไวน์หยดลงโต๊ะ ต้องระวังเป็นพิเศษครับ

