

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อนสามารถครอบคลุมการปฏิบัติงานในการเข้าถึงและเรียกดูข้อมูลจากคอมพิวเตอร์ สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น นำระเบียบปฏิบัติด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้ ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ จัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้งปฏิบัติงานธุรการปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน รับและแก้ปัญหาข้อร้องเรียนของลูกค้า พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน นำเสนอและส่งเสริมสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า จัดทำและนำเสนอรายงาน ดำเนินการป้องกันการใช้แรงงานเด็กในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์ รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้จัดการและดำเนินการโครงการขนาดเล็กวางแผน บริหารและดำเนินการจัดการประชุม สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปทำงานร่วมกันในสภาพแวดล้อมการบริหารงานทั่วไปพัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้สามารถรับและเก็บสินค้า ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน รักษาระบบการเงินและบัญชี ประเมินผลระบบการฝึกอบรม ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพของการฝึกอบรม วางแผนและดำเนินการชุดกิจกรรมการฝึกอบรม เตรียมและจัดการฝึกอบรม วิเคราะห์สมรรถนะที่ต้องการ สอน (Coach) ทักษะในการทำงาน บริหารการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า ตรวจสอบการทำงานของพนักงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน สรรหาและคัดเลือกพนักงาน จัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงาน การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน บริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงานวางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน สามารถอ่านและเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และแผนภาพ สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ สร้างบทสนทนาเพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ ใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้ สามารถอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆ สามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ สามารถรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว สามารถสร้าง รักษา และควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย จัดระบบการบริการอาหารวางแผน เตรียมการ และจัดวางอาหารเพื่อให้บริการบุฟเฟต์ ใช้หลักการและวิธีการจัดเลี้ยงที่ถูกต้อง ประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ป่าและอาหารทะเล จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย สลัด จานและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ จัดเตรียมอาหารประเภทซूप แองจี้ด น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่ จัดจานและจัดแสดงอาหาร คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ และอาหารประเภทชีส ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการของตลาด เลือกวิธีการ/ระบบการจัดการงานเลี้ยงที่เหมาะสม สามารถพัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงานรวมทั้งเป็นผู้นำและบริหารคน สามารถจัดการและการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ชั้น 4 หรือ
- เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ใน การทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 7 ปี โดยอยู่ในตำแหน่งหัวหน้างาน หรือ ตำแหน่ง (Sous chef) ไม่น้อยกว่า 3 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)

Sous Chef

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.01.001	THR-HOH-5-307ZB	เข้าถึงและเรียกดูข้อมูลจากคอมพิวเตอร์
4.01.009	THR-HOH-5-308ZB	การจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้ง
4.01.011	THR-HOH-5-309ZB	ปฏิบัติงานธุรการ
4.04.014	THR-HOH-5-310ZB	รับและแก้ไขปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า
4.05.150	THR-HOH-5-311ZB	จัดทำและนำเสนอรายงาน
4.05.241	THR-HOH-5-312ZB	ดำเนินการป้องกันการใช้แรงงานเด็กในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
4.06.082	THR-HOH-5-313ZB	วางแผน บริหารและดำเนินการจัดการประชุม
4.06.085	THR-HOH-5-314ZB	ทำงานร่วมกันในสภาพแวดล้อมการบริหารงานทั่วไป
4.07.087	THR-HOH-5-315ZB	ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน
4.07.088	THR-HOH-5-316ZB	รักษาระบบการเงินและบัญชี
4.08.092	THR-HOH-5-317ZB	ประเมินระบบการประเมินผล
4.08.093	THR-HOH-5-318ZB	ประเมินผลระบบการฝึกอบรม
4.08.094	THR-HOH-5-319ZB	ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพของการฝึกอบรม
4.08.095	THR-HOH-5-320ZB	วางแผน ปฏิบัติงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานพนักงาน
4.08.096	THR-HOH-5-321ZB	วางแผนและดำเนินการชุดกิจกรรมการฝึกอบรม
4.08.097	THR-HOH-5-322ZB	เตรียมและจัดการฝึกอบรม
4.08.225	THR-HOH-5-323ZB	วิเคราะห์สมรรถนะที่ต้องการ
4.12.022	THR-HOH-5-333ZB	จัดการระบบการบริการอาหาร
4.09.102	THR-HOH-5-334ZB	บริหารการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ
4.12.024	THR-HOH-5-335ZB	วางแผนเตรียมการและจัดวางอาหารเพื่อให้บริการบุฟเฟ่ต์

4.06.079	THR-HOH-5-336ZB	จัดการและดำเนินการโครงการขนาดเล็ก
4.09.103	THR-HOH-5-337ZB	จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า
4.09.105	THR-ZTTF-380A	ตรวจสอบการทำงานของพนักงาน
4.09.106	THR-QWTD-381A	ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน
4.09.107	THR-CJSY-382A	สรรหาและคัดเลือกพนักงาน
4.09.232	THR-FTOH-384A	การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน
4.09.234	THR-WVMT-385A	บริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงาน
4.09.243	THR-TXRT-386A	วางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน
4.10.113	THR-AVZ-392A	ใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้
4.13.041	THR-SHHR-423A	ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด
4.16.098	THR-SDEO-425A	พัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน
4.16.099	THR-NZIE-426A	เป็นผู้นำและบริหารคน
4.16.233	THR-MTQS-427A	การจัดการและการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล