

การวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวในโรงแรม

Analysis of the Career Competency of Chefs in the Hotel Kitchen

จิราพร ทัดพินิจ¹ ทองประวิตร จำปาเงิน และปรัชญนันท์ นิลสุข²

บทคัดย่อ

การวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมตำแหน่งงานของพ่อครัวที่ปฏิบัติงานในครัว ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของธุรกิจโรงแรม ในการประกอบอาหารสำหรับบริการแบบต่าง ๆ ของธุรกิจโรงแรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปพัฒนาหลักสูตรและการสอนของนักศึกษาวิชาชีพสาขางานอาหารและโภชนาการให้นักศึกษามีสมรรถนะตรงกับความต้องการกำลังคนสำหรับทำงานตามตำแหน่งต่าง ๆ ในครัวโรงแรม

กลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่ใช้ในการวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรม (Chef) ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงาน ตำแหน่งงานในครัวโรงแรมของโรงแรมในเขตอำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี และอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 13 คนโดยวิธีการสัมมนากลุ่มย่อย (Focus Group) ณ โรงแรมแกรนด์แปซิฟิก อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ผลการวิจัยพบว่า พบว่า

1. ตำแหน่งงานของพ่อครัวโรงแรมมี 6 ระดับ ได้แก่ พ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) ผู้ช่วยพ่อครัวใหญ่ (Sous Chef) หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (De Partie) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Demi de Partie) พ่อครัว (Commis Chef หรือ cook) และผู้ช่วยพ่อครัว (Cook Helper)

2. หน้าที่งานของพ่อครัวตามตำแหน่งงานที่ปฏิบัติงาน อยู่ภายในครัวของโรงแรม 6 ระดับ 60 ตำแหน่ง

Abstract

The analysis of the career competency of chefs in the hotel kitchen which is an important section for hotel business. This is for developing curriculum and teaching activities for vocational students who study in food and nutrition and fit for the need of human resource in working different positions in hotel kitchens.

¹ Tud2897@hotmail.com

² Prachyanun@hotmail.com

There were is hotel chef experts in Cha-Am district, Phetchaburi province and Hua-Hin district, Prachubkirikhan province analyzed the functions by focus group at the Grand Pacific Hotel, Cha-Am district, Phetchaburi province.

The results of fous group found that

1. There are 6 Positions in the hotel kitchen are executive chef, sous chef, de partie, demi de partie, commis chef or cook and helper.

2. The functions of chef in the hotel kitchen have 60 indicators for 6 positions

1. บทนำ

สภาพการขาดแคลนพ่อครัว (Chef) ที่ทำงานในครัวโรงแรมเป็นปัญหาที่กำลังเกิดขึ้นกับโรงแรมที่อยู่ในเขตเศรษฐกิจ (จ่านง นิรังสรรค์ นายกษมาคมพ่อครัวไทย) การก้าวไปข้างหน้าของพ่อครัวเพื่อตำแหน่งและรายได้ที่สูงขึ้น ทำให้โรงแรมมักจะขาดพ่อครัวฝีมือดี ธุรกิจอาหารขยายตัวสูงทั้งตลาดภายในประเทศ และตลาดในต่างประเทศ อาหารไทยมีการส่งเสริมเพื่อให้ประเทศไทยเป็นครัวโลก วัตถุประสงค์ภายในประเทศมีอุดมสมบูรณ์ การจัดการเทคโนโลยีอาหารในสาขางานอาหารและโภชนาการ มีขบวนการผลิตกำลังคนเป็นผู้ประกอบอาหาร (นงคัณุช ศรีธนาอนันต์. 2548) การจัดหลักสูตรเป็นไปเพื่อให้นักศึกษามีทักษะงานการปฏิบัติอาหารชนิดต่าง ๆ มีการฝึกงานในสถานประกอบการต่าง ๆ ในครัวโรงแรมแต่ยังไม่มีการนำหน้าทำงานของพ่อครัวในโรงแรมตามตำแหน่งต่าง ๆ บรรจุไว้ในหลักสูตรสาขางานอาหารและโภชนาการ มีผลทำให้นักศึกษาที่จบสาขางานอาหารและโภชนาการมีทักษะไม่ตรงตามตำแหน่งงานในครัวโรงแรม จึงทำให้นักศึกษาต้องไปฝึกงาน ทดลองงาน เงินเดือนไม่ถูกต้องตามสมรรถนะของผู้จบการศึกษา การวิเคราะห์หน้าที่งานของพ่อครัวตามตำแหน่งต่าง ๆ

6 ระดับ เพื่อนำไปพัฒนาหลักสูตรให้นักศึกษาที่มุ่งเข้าสู่งานโรงแรม และมีเงินเดือนตำแหน่งที่ถูกต้องตามสมรรถนะอาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการวิจัย

2.1 เพื่อวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งต่าง ๆ 6 ระดับ

3. ขอบเขตการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างประชากรที่ใช้ในการวิเคราะห์ตัวบ่งชี้สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งงานในครัวโรงแรม 6 ระดับ ได้แก่ หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) ผู้ช่วยพ่อครัวใหญ่ (Sous Chef) หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Demi de Partie) พ่อครัวผู้ประกอบอาหาร (Commis Chef หรือ cook) จำนวน 5,112 คน ของโรงแรมระดับ 3 – 5 ดาว ในประเทศไทย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิเคราะห์ตัวบ่งชี้สมรรถนะหน้าที่งานของพ่อครัวตำแหน่งต่าง ๆ ในครัวโรงแรม ได้แก่ พ่อครัวระดับต่าง ๆ ที่อยู่ในเขตหัวหิน จังหวัด

ประจวบคีรีขันธ์ อำเภอลำพูน จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 13 คน ได้จากการเลือกแบบเจาะจง (random sampling.)

4. เครื่องมือและการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์

ตำแหน่งของพ่อครัวในโรงแรมสมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งงาน 6 ระดับ ได้แก่ พ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) ผู้ช่วยพ่อครัวใหญ่ (Sous Chef) หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Demi de Partie) ผู้ประกอบอาหาร (Commis Chef หรือ cook) และผู้ช่วยก๊ัก (Cook Helpers)

การวิเคราะห์ตัวบ่งชี้สมรรถนะหน้าที่งานของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งงาน 6 ระดับ ในด้านความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) เจตคติ (Attitude)

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งต่าง ๆ 6 ระดับ มีวิธีสร้างแบบสอบถามดังนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ออกแบบสอบถามพ่อครัวระดับต่าง ๆ โดยพ่อครัวระดับต่าง ๆ เป็นผู้ตอบแบบสอบถาม

2. นำแบบสอบถามที่ได้ รวบรวมและแก้ไขตามคำแนะนำ ได้แบบสอบถามการวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวในโรงแรม และจัดสัมมนากลุ่มย่อย

5. ขั้นตอนการวิจัย

1) ศึกษาคำแห่งสมรรถนะอาชีพของพ่อครัวในโรงแรมโดยการสร้างแบบสอบถามหน้าที่งานของพ่อครัวในระดับต่าง ๆ โดยสอบถามพ่อครัวระดับต่าง ๆ ของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร

2) ศึกษาหน้าที่งานของพ่อครัวในโรงแรมที่มาจากแบบสอบถามครั้งที่ 1 และรวบรวมรายละเอียดหน้าที่งานของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งต่าง ๆ จากเอกสารและรายงานผลหน้าที่ต่าง ๆ พ่อครัวโรงแรมในประเทศและต่างประเทศ

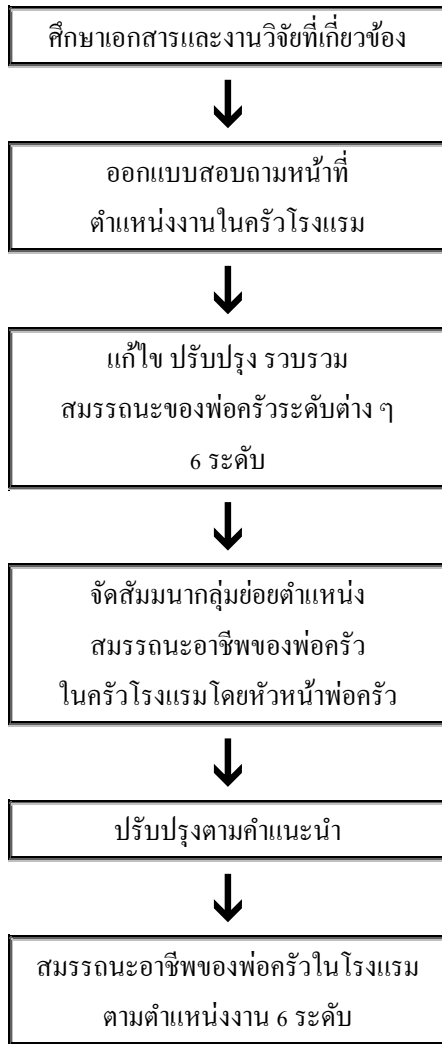
3) จัดสัมมนาพ่อครัวตามตำแหน่งต่าง ๆ (Focus Group) จำนวน 13 ท่าน เพื่อพิจารณาหน้าที่งานของพ่อครัวในตำแหน่งต่าง ๆ 6 ระดับ ได้แก่ พ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) ผู้ช่วยพ่อครัวใหญ่ (Sous Chef) หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Demi de Partie) ผู้ประกอบอาหาร (Commis Chef) และผู้ช่วยก๊ัก (Cook Helpers)

4) ผลการสัมมนากลุ่มย่อย (Focus Group)

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าสัมมนากลุ่มย่อย (Focus Group) มีจำนวน 13 ท่าน ตำแหน่งพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) 7 ท่าน ผู้ช่วยพ่อครัวใหญ่ (Sous Chef) 2 ท่าน หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie) 3 ท่าน และประธานที่ปรึกษาชมรมเซฟหัวหิน ชะอำ 1 ท่าน จากโรงแรมแกรนด์แปซิฟิก (Grand Pacific) โรงแรมเทวัญดารา รีสอร์ท ริสอร์ทแอนด์สปา โรงแรมฮอลิเดย์ อิน (Holiday INN Regent Beach Cha-am) โรงแรมลองบีช ชะอำ (LONGBEACH CHA-AM) โรงแรมโกลเด้นท์บีช (Beach Goden Cha Am) โรงแรมโซฟิเทล (Sofitel Central Grand Resort & Villas HUAHIN) และฟิชเชอร์แมน รีสอร์ท (Fishermans resort) และโรงแรม Rest detail hotel Hun Hin)

4.2 ผลการวิเคราะห์หน้าที่งานของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งต่าง ๆ 4 ระดับ ในด้านความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) เจตคติ (Attitude) ปรากฏผลดังนี้

การวิเคราะห์หน้าที่งานของพ่อครัวโรงแรมต่าง ๆ



สมรรถนะอาชีพของพ่อครัว 6 ระดับ 60 ตัวอย่าง

สมรรถนะของอาชีพ พ่อครัวใหญ่ (Executive Chef)
1. กำกับดูแลและประสานงานด้านการเตรียมอาหารทั้งหมดภายในโรงแรมซึ่งอาจจะมีครัวเพียงหนึ่งครัวหรือมากกว่า และ Pastry Kitchen
2. สืบเสาะตรวจครัวต่าง ๆ (Observation) และบริเวณทั้งหมดที่ใช้ประกอบอาหาร เพื่อให้ทราบสมรรถภาพการทำงาน วิธีการ ทั้งการเตรียมและการผลิต

สมรรถนะของอาชีพ พ่อครัวใหญ่ (Executive Chef)
<p>อาหาร</p> <p>3. สานิตวิธีการและตำรับอาหารใหม่ให้แก่ หัวหน้าพ่อครัวต่าง ๆ (Chef de Paties) เพื่อปรับปรุงการเตรียมอาหาร แนะนำเครื่องปรุงและวิธีการใหม่ ๆ (New Recipes & Methods)</p> <p>4. ปรึกษารื้อกับผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม F&B Director) ถึงวิธีการที่ใช้อยู่ในปัจจุบันและที่จะนำมาใช้ในอนาคต เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงานให้ดีขึ้น (Improvement)</p> <p>5. ประชุมร่วมกับหัวหน้าหน่วยและแผนกต่าง ๆ ของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจัดปรับการทำงานของแผนกครัวให้สอดคล้องกัน และสอดคล้องกับนโยบายของโรงแรม (Cooperate)</p> <p>6. จัดทำรายการอาหาร (Menu) โดยใช้อาหารที่มีอยู่ตามฤดูกาลและตามความต้องการของธุรกิจขณะนั้น หรือความนิยมในเวลานั้น (Season & Estimated Business)</p> <p>7. ปรึกษารื้อกับผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ และผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงหรือทดแทนด้านอุปกรณ์เครื่องใช้ (Replacement of Equipments)</p> <p>8. จัดให้มีการประชุมของแผนก เพื่อประโยชน์ในการปรึกษารื้อและการฝึกอบรม (Meeting & Training)</p> <p>9. ทำงานอย่างใกล้ชิดกับผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (Puchasing Mgr.)</p> <p>10. พยายามศึกษาความเคลื่อนไหวหรือการเปลี่ยนแปลงของแผนกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น แผนกการจัดซื้อแผนกบาร์ เพื่อจัดปรับระบบงานให้สอดคล้องตามความต้องการของแผนกต่าง ๆ เพื่อผลในการขายหรือทำรายการอาหารให้เป็นที่ต้องการของลูกค้า (Study & Adjustment)</p> <p>11. ตรวจสอบคุณภาพของอาหารสดที่สั่งจากผู้ขาย โดยทำงานร่วมกับผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (Checking</p>

สมรรถนะของอาชีพ พ่อครัวใหญ่ (Executive Chef)
Quality)
12. สัมภาษณ์พนักงานครัวที่เข้ามาใหม่โดยหาหรือกับฝ่ายทรัพยากรบุคคล (Interview Applicants)
13. ติดตามความเคลื่อนไหวเกี่ยวกับเงินเดือนของพนักงานแผนกครัวและรับผิดชอบเกี่ยวกับต้นทุนของอาหารทั้งหมด (Payroll & Food Cost)
14. ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชา

สมรรถนะของอาชีพ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Sous chef)
8. ฝึกอบรมแนะนำและประเมินการปฏิบัติงานของพนักงานได้บังคับบัญชาทุกคนร่วมกับ Chef de Partie Demi de Partie และ Commis Chef และรายงาน Executive Chef
9. ช่วย Executive Chef ในการคิดต้นทุนและควบคุมต้นทุนของฝ่ายครัวโดย Chef ต้องทำ Recipe ให้เท่ากับ Cost
10. ควบคุมการดำเนินงานของฝ่ายครัวโดยประสานกับทุกแผนกที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายช่างฝ่ายฝึกอบรม และฝ่ายอื่น ๆ

สมรรถนะของอาชีพ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Sous chef)
1. ปฏิบัติการตัดสินใจการทำงานตามกฎระเบียบของครัวโรงแรมภายใต้การบังคับบัญชาของพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef)
2. ช่วย Executive Chef ดำเนินการจัดการและควบคุมเรื่องการจัดซื้อวัสดุของแห้ง ของสด ของครัวโรงแรม
3. ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบจากผู้บังคับบัญชาได้แก่ <ul style="list-style-type: none"> - คิดรายการอาหาร (Menu) ที่มีความสัมพันธ์กับเทศกาลประจำปี การเข้าร่วมงานแข่งขัน ประกวดและโชว์สมรรถนะของครัวโรงแรมการนำเสนอเมนูเพื่อเพิ่มยอดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของ โรงแรมและการนำเสนอเมนูสำคัญร่วมกับ Executive Chef
4. ประสานงานกับครัวต่าง ๆ ในเรื่องการส่งอาหารที่เตรียมไว้ไปยังครัวนั้น เช่น French Restaurant Kitchen ครัวจัดเลี้ยงและครัวอื่น ๆ
5. ช่วยตรวจสอบขั้นตอนการปฏิบัติงานของ Main Kitchen ให้ปฏิบัติตามคำสั่งของ Executive Chef
6. ประเมินผลงานของ Main Kitchen ร่วมกับ Chef de Partie และรายงาน Executive Chef
7. จัดทำตารางงานและมอบหมายงานให้พนักงานทุกคนใน Main Kitchen

สมรรถนะของอาชีพ หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie)
1. ตรวจสอบขั้นตอนการปฏิบัติงานของพนักงานในครัวเฉพาะตามหน้าที่ที่ได้รับมอบตามสูตรอาหารมาตรฐานของโรงแรม
2. ประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานในความรับผิดชอบและรายงานต่อ Sous Chef และ Executive Chef
3. ดูแลความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบโดยร่วมงานกับฝ่ายฝึกอบรมและฝ่ายช่างให้บริการด้านสุขอนามัยและความสะอาด
4. ประสานงานกับฝ่ายห้องพัก ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายจัดเลี้ยงและครัวอื่น ๆ เพื่อจัดเตรียมอาหารสำหรับลูกค้าภายใต้การดูแลรับผิดชอบของ Sous Chef และ Executive Chef
5. วางแผนร่วมกับ Sous Chef ในการปรับปรุงการทำงานและการจัดการบริการของครัวให้ดีขึ้น
6. รับฟังข้อติชมเกี่ยวกับอาหารของครัวที่รับผิดชอบเพื่อปรับปรุงแก้ไขเสนอรายงาน (report) ตามลำดับ
7. ประชุมชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับ <ul style="list-style-type: none"> - การรักษาอุปกรณ์อย่างปลอดภัย - การรายงานสิ่งผิดปกติที่ทำให้เกิดปัญหาด้านสุขภาพ- การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบให้ถูกต้องตรงความต้องการใช้

สมรรถนะของอาชีพ หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie)	สมรรถนะของอาชีพ หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie)	
<ul style="list-style-type: none"> - จัดตารางการทำงานของพนักงานในครัว - การจัด Demi de Partie ปฏิบัติงานแทนในวันหยุดของ Chef de partie - หน้าที่พิเศษต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับงานที่ต้องปฏิบัติ <p>8. ดูแลและประเมินแผนกสจ๊วตและพนักงานช่างในการบำรุงรักษา แก๊ว อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ในการทำอาหารและรายงานต่อ Sous Chef และ Executive Chef</p>	<p>10.10 อื่น ๆ</p> <p>11. รับฟังข้อติชมของผู้บริโภคและแจ้งให้ Food & Beverags Director ทราบและแก้ไขปรับปรุง</p> <p>12. ดูแลการจัดตกแต่งอาหาร ขนมเค้ก น้ำผลไม้ ขนมอบ ผลไม้เพื่อให้บริการตาม Menu และคำสั่ง (Order) ของลูกค้าตรวจสอบคุณภาพของอาหารที่รับผิดชอบภายใต้การควบคุมของ Sous Chef</p> <p>13. ควบคุมต้นทุนการผลิตอาหาร โดยการประกอบอาหารให้ถูกต้อง Recipe ของโรงแรมนั้น</p> <p>14. ปฏิบัติงานตามหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) และผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef)</p>	
<p>9. ช่วยตรวจสอบใบสั่งซื้ออาหาร (Market List) ของฝ่ายครัวกับ Cost Controller และแผนกจัดซื้อและเสนอขออนุมัติโดย Executive Chef</p> <p>10. เตรียมปริมาณอาหาร รสชาติ อุณหภูมิของอาหารให้ถูกต้องตรงตามมาตรฐาน โดยทำงานร่วมกับ Demi de Partie</p> <p>10.1 Saucier มือซอส และทำอาหารประเภทเนื้อ เป็ด ไก่ ด้วยการผัด ตุ่น และต้ม</p> <p>10.2 Garde – Manger ผู้ประกอบอาหารในครัวเย็น</p> <p>10.3 Patisier ช่างทำขนมหวานที่มีฝีมือ</p> <p>10.4 Entremetier มือทำอาหารจำพวกผักที่ไม่ใช่สลัด รวมทั้งมันฝรั่ง ข้าว พาสต้าและไข่</p> <p>11.5 Poissonnier มือทำอาหารจำพวกปลาทุกชนิด ยกเว้นการย่างทั้งทำซอสขาวและซอสเนยที่รับประทานกับปลา</p> <p>10.6 Boulanger ช่างทำขนมปัง</p> <p>10.7 Toumant มือแทนแต่ไม่ใช่มือสำรอง มีความรู้รอบตัวดีเพราะมีโอกาสทำงานแทบทุกครัว</p>	<th data-bbox="842 1016 1412 1124"> สมรรถนะของอาชีพ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Dimi Chef de Partie) </th> <p>1. ตรวจสอบขั้นตอนการเตรียมส่วนผสมตามสูตรมาตรฐานอาหารของสถานประกอบการนั้น ๆ ได้</p> <p>2. ใช้เทคนิคการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้</p> <p>3. ตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบให้ได้มาตรฐานตามคำสั่งของ Chef de Partie</p> <p>4. ตกแต่งอาหารให้ถูกต้องตามมาตรฐานอาหารได้</p> <p>5. ปรงและชิมรสได้ถูกต้องตามมาตรฐานอาหารภายใต้การควบคุมดูแลของ Chef de Partie</p> <p>6. ตรวจสอบสิ่งผิดปกติในอาหารที่เป็นผลเสียต่อสุขภาพและรายงานต่อ Chef de Partie และ Sous Chef</p> <p>7. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้แก่</p> <p>7.1 ปฏิบัติงานประกอบอาหารประเภท Saucer เนื้อ เป็ด ไก่ ไข่ ด้วยวิธีผัด ต้ม</p> <p>7.2 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Garde Manger ได้แก่ แซนวิช ผลไม้ สลัดต่าง ๆ ได้</p> <p>7.3 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Entremetier ได้แก่ ผัก มันฝรั่ง ข้าว พาสต้าและไข่ ได้</p> <p>7.4 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Patisier</p>	สมรรถนะของอาชีพ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Dimi Chef de Partie)
<p>11.6</p> <p>10.8 Butcher ทำหน้าที่แล่เนื้อและตัดเนื้อทุกชนิดทุกขนาด</p> <p>10.9 Rotisseur มีหน้าที่ย่าง ทอด และอบอาหารคาวต่าง ๆ</p>		

<p style="text-align: center;">สมรรถนะของอาชีพ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Dimi Chef de Partie)</p> <p>ได้แก่ ขนมหวานต่าง ๆ เค้ก ขนมปัง คุกกี้ พัพเพสตรี ซอคโกแลต อาหารว่างสำหรับจัดเลี้ยง</p> <p>7.5 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Patager ได้แก่ อาหารประเภท ซุป แป้ง และธัญพืช</p> <p>7.6 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Poissonier ได้แก่ อาหารจากปลา ยกเว้นการย่าง และทำซอสขาว ซอสเนย รับประทานคู่กับปลา</p> <p>7.7 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Boulanger ได้แก่ ขนมปังต่าง ๆ</p> <p>7.8 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Boucher ได้แก่ การแล่เนื้อและตัดชิ้นทุกชนิดทุกขนาด</p> <p>7.9 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารประเภท Rotisseur ได้แก่ ย่าง ทอด และอบอาหารคาวต่าง ๆ</p> <p>7.10 ปฏิบัติงานการประกอบอาหารแทนพ่อครัวที่ขาดเรียกว่า Tounament</p> <p>8. ทำงานการประกอบอาหารร่วมกับ Commis Chef และ Cook Helpers</p> <p>9. ปฏิบัติงานตามหน้าที่พิเศษที่ Chef de Partie มอบหมาย</p>	<p style="text-align: center;">สมรรถนะของอาชีพ พ่อครัวหรือก๊อ (Commis Chef หรือ Cook)</p> <p>6. ชั่งตวง วัดตักตามสูตรมาตรฐานได้</p> <p>7. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารพื้นฐาน เช่น คัม ผัด ย่าง นึ่ง ฯลฯ ได้</p> <p>8. เตรียมอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ตามรายการอาหาร (Menu)</p> <p>9. เป็นผู้ช่วย Chef de Partie สาธิตการทำอาหารชนิดต่าง ๆ สำหรับโชว์</p> <p>10. ปฏิบัติงานประกอบอาหารต่าง ๆ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารไทย - ขนมไทย - อาหารว่าง - อาหารนานาชาติ - ของหวานและ Pastry - อาหารจานเดียว - เบเกอรี่ - ไอศกรีม <p>ตามคำสั่งของ Chef De Partie และ Demi - de Partie</p> <p>11. ช่วยจัดโต๊ะอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่างๆ โดยประสานงานกับฝ่ายจัดเลี้ยง และ Steward</p>
<p style="text-align: center;">สมรรถนะของอาชีพ พ่อครัวหรือก๊อ (Commis Chef หรือ Cook)</p> <p>1. ชั่ง ตรวจสอบวัตถุดิบที่สั่งซื้อในเรื่อง ขนาด น้ำหนัก และคุณภาพตรงตามรายการอาหารที่ได้รับมอบหมายจาก Sous Chef หรือ Chef de Partie</p> <p>2. คัดแยกวัตถุดิบตามคุณภาพและการเลือกใช้วัตถุดิบตามคำสั่งของ Chef de Partie</p> <p>3. เก็บรักษาวัตถุดิบให้ถูกต้องตามชนิดและอุณหภูมิของวัตถุดิบเพื่อให้มีคุณภาพดีที่สุด</p> <p>4. ศึกษาใบคำสั่งและวางแผนปฏิบัติงานทำอาหารร่วมกับ Dimi - de Partie</p> <p>5. เตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารตามชนิดของรายการอาหารได้ (Menu)</p>	<p style="text-align: center;">สมรรถนะของตำแหน่ง ผู้ช่วยพ่อครัว (Cook Helper)</p> <p>1. ปฏิบัติงานตามคำสั่งของพ่อครัว</p> <p>2. เตรียมวัตถุดิบเตรียมอุปกรณ์และทำความสะอาดจัดเก็บวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ผ่านการใช้งาน</p> <p>6. ผลการวิจัย</p> <p>การวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งต่าง ๆ 6 ระดับ ในด้านความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) เจตคติ (Attitude) พบว่าสมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรม ในภาพรวม มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมในภาพรวมอยู่ในระดับ</p>

มากที่สุด $\bar{x} = 4.55$ เมื่อวิเคราะห์ตามตำแหน่งพ่อครัวของโรงแรม พบว่า

ตำแหน่งพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) พบว่ามีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

$\bar{x} = 4.65$ เมื่อวิเคราะห์ตามตำแหน่งของพ่อครัว

ตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Sous chef) พบว่า มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมในภาพรวมอยู่ในระดับมาก $\bar{x} = 4.26$ โดยพบว่า ข้อปฏิบัติการตัดสินใจการทำงานตามกฎ ระเบียบของครัวโรงแรมภายใต้การบังคับบัญชาของพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนข้อช่วย Executive Chef ดำเนินการจัดการและควบคุมเรื่องการจัดซื้อวัสดุของแข็ง ของสดของครัวโรงแรม ข้อปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบจากผู้บังคับบัญชาและข้ออื่น ๆ มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

ตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie) พบว่า มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39) โดยพบว่า ข้อประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานในความรับผิดชอบและรายงานต่อ Sous Chef และ Executive Chef ข้อปฏิบัติงานตามหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) และ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef) ข้อประชุมชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับการรักษาอุปกรณ์ สิ่งผิดปกติ เป็นต้น ข้อตรวจสอบขั้นตอนการปฏิบัติงานของพนักงานในครัวเฉพาะตามหน้าที่ที่รับผิดชอบตามสูตรอาหารมาตรฐานของโรงแรม ข้อวางแผนร่วมกับ Sous Chef ในการปรับปรุงการทำงานและการจัดการบริการของครัวให้ดีขึ้น ข้อเตรียมปริมาณอาหารรสชาติ อุณหภูมิของอาหารให้ถูกต้องตรงตามมาตรฐานโดยทำงานร่วมกับ Demi de Partie และข้อดูแลการจัดตกแต่งอาหาร ขนมเค้ก น้ำผลไม้ ขนมอบผลไม้เพื่อให้บริการตาม menu และคำสั่ง (Order) ของ

ลูกค้าตรวจสอบคุณภาพของอาหารที่รับผิดชอบภายใต้การควบคุมของ Sous Chef มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนข้ออื่น ๆ มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ยกเว้นข้อ ดูแลความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบโดยร่วมงานกับฝ่ายฝึกอบรมและฝ่ายช่างให้บริการด้านสุขอนามัยและความสะอาด มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง

ตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Demi Chef of Partie) พบว่า มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด $\bar{x} = 4.80$ โดยพบว่าข้อตรวจประเมินสิ่งผิดปกติในอาหารที่เป็นผลเสียต่อสุขภาพและรายงานต่อ Chef de Partie และ Sous Chef มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมาก นอกนั้นมีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด

ตำแหน่งพ่อครัวหรือก๊ัก (Commis Chef หรือ Cook) พบว่า มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด $\bar{x} = 4.75$ โดยพบว่าข้อช่วยจัดโต๊ะอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ โดยประสานงานกับฝ่ายจัดเลี้ยงและ Steward มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมาก นอกนั้นมีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด

ตำแหน่งผู้ช่วยก๊ัก (Cook Helpers) มีหน้าที่ช่วยเหลือก๊ัก ทำตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาเท่านั้น มี 2 ตัวบ่งชี้

7. อภิปรายผล

การวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมตามตำแหน่งต่าง ๆ 6 ระดับ ในด้านความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) เจตคติ (Attitude) พบว่าผลการวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรมในภาพรวม มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และเมื่อวิเคราะห์ตามตำแหน่งพ่อครัวของโรงแรม พบว่า สมรรถนะอาชีพของพ่อครัว

โรงแรมตามตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) ตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Dimi Chef of Partie) ตำแหน่งพ่อครัวหรือก๊อ (Commis Chef หรือ Cook) มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Sous chef) และ ตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะ (Chef de Partie) มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับคำกล่าวของ ปรีชา แดงโรจน์ แผนภูมิองค์กรและรายละเอียดการปฏิบัติงาน โรงแรม ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2550 และมาตรฐานการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ของสมาคมโรงแรมไทย

8. บทสรุป

ผลการวิเคราะห์สมรรถนะอาชีพของพ่อครัวโรงแรม พบว่า มีเกณฑ์ความถูกต้องเหมาะสมระดับมากที่สุด แสดงให้เห็นว่าการพัฒนาตัวบ่งชี้สมรรถนะ

วิชาชีพสาขางานอาหารและโภชนาการด้านครัวโรงแรมเพื่อนำไปพัฒนาหลักสูตรสาขางานอาหารและโภชนาการสำหรับนักเรียน นักศึกษามีสมรรถนะวิชาชีพตรงกับลักษณะอาชีพของพ่อครัวโรงแรม

9. เอกสารอ้างอิง

- [1] นงนุช ศรีธนาอนันต์. (2550). การโรงแรมเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- [2] ปรีชา แดงโรจน์. (2550). แผนภูมิองค์กรและรายละเอียดการปฏิบัติงาน ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 1 กรุงเทพฯ ,เอ. เอส. พรินติ้ง.
- [3] สมาคมโรงแรมไทย. มาตรฐานการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม. สมาคมโรงแรมไทย. กรุงเทพฯ