

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม โดยความเห็นชอบของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้สาขาอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม หมายถึง พนักงานที่ได้รับมอบหมายให้เตรียมและผสมเครื่องดื่มให้กับผู้ใช้บริการหรือลูกค้า ในสาขาบริการธุรกิจหรือเครื่องดื่ม

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม แบ่งออกเป็น ๓ ระดับ

๒.๑ ระดับ ๑ ผู้ช่วยบาร์ (Bar Helper) หมายถึง พนักงานที่เป็นผู้ช่วยงานในบาร์ โดยยังไม่มีหน้าที่ผสมเครื่องดื่มหรือเสิร์ฟเครื่องดื่ม

๒.๒ ระดับ ๒ พนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender) หมายถึง พนักงานที่มีหน้าที่เตรียมและผสมเครื่องดื่มขึ้นอยู่กับมาตรฐานและเทคนิคต่าง ๆ

๒.๓ ระดับ ๓ หัวหน้าบาร์ (Bar Supervisor/Captain) หมายถึง หัวหน้าผู้ควบคุมดูแลพนักงานผสมเครื่องดื่ม โดยมีหน้าที่ประสานกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวกับการเตรียม และการผสมเครื่องดื่มตามที่กำหนด

ข้อ ๓ ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัด ความรู้ ความสามารถและทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบอาชีพในสาขาอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ให้เป็นดังนี้

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ ได้แก่

๓.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ มีความรู้พื้นฐานในการใช้ภาษาอังกฤษ (BASIC ENGLISH USAGE)

๓.๑.๒ เครื่องมือของใช้และของใช้สิ้นเปลืองในบาร์ (BAR TOOLS,

EQUIPMENT AND SUPPLIES)

(๑) อุปกรณ์ เครื่องมือของใช้และของใช้สิ้นเปลืองโดยทั่วไป ชนิดต่าง ๆ และการใช้งาน (Uses and specification of common bar equipments, tools and Supplies)

(๒) เครื่องใช้ประเภทภาชนะและของใช้สิ้นเปลือง (Property of wares and supplies)

๓.๑.๓ การดำเนินงานบาร์ (BAR OPERATION)

(๑) ขอบเขตของการดำเนินงานบาร์ (Scope of bar operation)

(๒) ประเภทของการดำเนินงานบาร์ (Types of bar operation)

(๓) ความสัมพันธ์ระหว่างการดำเนินงานบาร์กับสถานประกอบการ

(Relationship of bar operation to the establishment)

๓.๑.๔ การจัดบาร์ (BAR SET - UP)

(๑) ขบวนการเปิดและปิดบาร์ (Bar opening/closing procedure)

(๒) การเตรียมและจัดเครื่องดื่มที่แตกต่างกัน (Preparation and setting up of different beverages)

(๓) การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ (Preparation of equipment)

(๔) การเตรียมเครื่องประดับตกแต่ง (Preparation of garnishes)

(๕) ของใช้สิ้นเปลืองสำหรับลูกค้า (Guest supplies)

(๖) การเตรียมความพร้อม (Mise-en-place)

๓.๑.๕ คณิตศาสตร์และขบวนการควบคุม (MATHEMATICS AND CONTROL PROCEDURE)

(๑) หลักการบวก ลบ คูณ และหาร (Addition, subtraction, multiplication and division)

(๒) การคิดเป็นร้อยละ (Percentage)

(๓) อัตราส่วน/สัดส่วน และปริมาตร (Ratios/proportions and volumes)

(๔) พักคงคลัง (Par stock)

๓.๑.๖ การจัดการด้านความปลอดภัย (SAFETY PRACTICES)

(๑) การปฏิบัติการณ์ด้านความปลอดภัยทั่วไป (Common safety practices)

- (๒) การควบคุมและป้องกันอัคคีภัย (Fire control and prevention)
- (๓) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น (First-aid treatment)
- (๔) การจับถือเครื่องมือของใช้และของใช้สิ้นเปลือง (Handling of equipment and supplies)
- ๓.๑.๓ การพัฒนาบุคลิกภาพ (PERSONALITY DEVELOPMENT)
- (๑) การแต่งกายและการรักษาความสะอาด (Personal grooming and hygiene)
- (๒) ความสัมพันธ์กันในการทำงาน (Working relationship)
- (๓) จรรยาบรรณและมารยาท (Etiquettes and gestures)
- ๓.๑.๔ ขบวนการดำเนินงานของโรงแรมและภัตตาคาร (HOTEL AND RESTAURANT OPERATIONAL PROCEDURES)
- (๑) ผังโครงสร้างขององค์กรของโรงแรมและภัตตาคาร (Organization structure in hotels and restaurants)
- (๒) กฎระเบียบและข้อปฏิบัติของพนักงาน (Personnel rules and regulations)
- ๓.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้
- ๓.๒.๑ มีความรู้เกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษ (BASIC ENGLISH USAGE)
- ๓.๒.๒ การสำรวจตรวจตราความปลอดภัยและสุขอนามัย (OBSERVING SAFETY AND SANITATION PRACTICES)
- (๑) การจับถือเครื่องมือของใช้ (Handling tools and equipment)
- (๒) การใช้เครื่องช่วยป้องกัน (Using protective devices)
- (๓) การป้องกันอัคคีภัยและการควบคุม (Implementing fire prevention and control)
- (๔) ขบวนการบำรุงรักษาบาร์ (Performing bar maintenance procedures)
- ๓.๒.๓ การจัดบาร์ (SETTING UP BAR)
- (๑) การเตรียมจัดหาน้ำแข็ง (Preparing ice supply)

(๒) การนำเบียร์แช่เย็น (Chilling beer)

(๓) การจัดบาร์ (Setting up bar display)

(๔) การเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และที่ไม่มีแอลกอฮอล์

(Preparing alcoholic and non-alcoholic beverage)

(๕) การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือของใช้ในบาร์ (Preparing bar

equipment /tools)

(๖) การเตรียมเครื่องประดับตกแต่ง (Preparing garnishes)

(๗) การเตรียมเครื่องแก้ว (Preparing glass supply)

(๘) การติดตั้งเบียร์สดและเครื่องทำน้ำโซดา (Installing draft

beer/soda dispenser)

(๙) การเตรียมเครื่องใช้สอยสำหรับลูกค้า (Preparing bar supply)

๓.๒.๔ การทำความสะอาดบริเวณบาร์ (CLEANING THE BAR AREA)

(๑) การทำความสะอาดเคาน์เตอร์บาร์ (Cleaning bar counter area)

(๒) การทำความสะอาดบริเวณพื้นบาร์ (Cleaning bar floor area)

(๓) การทำความสะอาดอ่างล้างแก้ว (Cleaning sink)

(๔) การทำความสะอาดตู้ ชั้นเก็บของ (Cleaning cabinet)

(๕) การทำความสะอาดห้องเก็บของ (Cleaning stock room)

(๖) การทิ้งขวดและภาชนะที่ใช้หมดแล้ว (Disposing of empty

bottles and containers)

๓.๒.๕ การทำความสะอาดเครื่องมือและของใช้ในบาร์ (CLEANING BAR

TOOLS AND EQUIPMENTS)

(๑) การทำความสะอาดเครื่องมือบาร์ (Cleaning bar tools)

(๒) การล้างและเช็ดแก้ว (Washing/drying glasses)

(๓) การล้างและเช็ดที่เขย่า (Washing/drying shaker)

(๔) การล้างและเช็ดเครื่องปั่นน้ำผลไม้ (Washing/drying blender)

(๕) การทำความสะอาดถังใส่น้ำแข็ง (Cleaning ice bucket)

(๖) การทำความสะอาดถังเก็บน้ำแข็ง (Cleaning ice bin)

(๓) การทำความสะอาดตู้แช่เย็น (Cleaning chiller)

(๔) การทำความสะอาดเครื่องล้างแก้ว (Cleaning glass washer)

(๕) การทำความสะอาดที่เขี่ยบุหรี่ (Cleaning ash tray)

๓.๒.๖ การปิดบาร์ (CLOSING BAR)

(๑) การเก็บรวบรวมเครื่องมือของใช้ในบาร์ (Keeping bar tools and equipment)

(๒) การเก็บของตกแต่ง (Keeping bar display)

(๓) การเก็บของเหลือใช้ (Keeping and saving left over)

(๔) การปิดการใช้เบียร์สดและเครื่องทำน้ำโซดา (Untapping draft beer/soda dispenser)

(๕) การปิดไฟในบาร์ (Turning off the lights in the bar)

(๖) การส่งคืนกุญแจ (Returning keys)

๓.๓ ทักษะ ทักษะประกอบด้วย การปฏิบัติงานที่ตรงต่อเวลา การรักษาวินัย มีความซื่อสัตย์ และประหยัด

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

๓.๔ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ มีความรู้ภาษาอังกฤษสำหรับการเป็นบาร์เทนเดอร์ (ENGLISH FOR BARTENDER)

๓.๔.๒ ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (PRODUCT KNOWLEDGE)

(๑) การจำแนกประเภทของเครื่องดื่มและไวน์ (Beverage and wine classification)

(๒) ประเทศและแหล่งที่มาของไวน์ (Wines : country of origin and vintage)

(๓) ความเหมาะสมระหว่างอาหารและไวน์ (Food and wine combination)

(๔) คำจำกัดความของบาร์ (Bar terminology)

๓.๔.๓ การเก็บรักษาเครื่องดื่มไวน์ (BEVERAGE AND WINE STORAGE)

- (๑) ความรู้พื้นฐานในการเก็บรักษาไวน์อย่างถูกต้อง (Basic Knowledge of proper storage of beverages and wines)
- (๒) วิธีการตรวจนับในสต็อกขั้นพื้นฐาน (Basic inventory methods in storage)

๓.๔.๔ การผสมเครื่องดื่ม (MIXED DRINKS)

- (๑) วิธีการและขบวนการผสมเครื่องดื่ม (Methods and procedures of mixing drinks)
- (๒) สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน (Standard drink recipes)
- (๓) เครื่องประดับตกแต่งประเภทต่าง ๆ (Different garnishes)

๓.๔.๕ การบริการเครื่องดื่มและไวน์ชนิดพื้นฐาน (BEVERAGE AND BASIC WINE SERVICE)

- (๑) ขบวนการการบริการขั้นพื้นฐาน (Basic service procedure)
- (๒) การเปิดและการเสิร์ฟไวน์ (Opening and serving wines)
- (๓) ข้อควรปฏิบัติและไม่ควรปฏิบัติในการบริการเครื่องดื่ม (Do's and don't's in beverage service)

๓.๔.๖ การจัดการสต็อกในบาร์ (BAR STOCK MAINTENANCE)

- (๑) การเตรียมการตรวจนับสต็อกเครื่องดื่ม (Preparation of inventory of beverage stock)
- (๒) การเตรียมการเบิกเครื่องดื่ม (Preparation of beverage requisition)
- (๓) การเตรียมการเบิกเครื่องใช้ประกอบต่าง ๆ (Preparation of groceries requisition)
- (๔) การเตรียมการเบิกวัสดุที่เน่าเสียได้ (Preparation of perishable materials requisition)
- (๕) การเตรียมการเบิกของจากสต็อกทั่วไป (Preparation of general store requisition)

(๖) การเตรียมการเบิกเครื่องมือของใช้ในบาร์ (Preparation of bar tools and equipment requisition)

(๗) การรับของที่เบิกมายังบาร์ (Obtaining bar requisition)

(๘) การเตรียมแบบฟอร์มการถ่ายโอนสิ่งของระหว่างบาร์ต่อบาร์ (Preparation of interbar transfer form)

(๙) การตรวจนับเครื่องมือ ของใช้ในบาร์ (Inventory of bar tools and equipment)

(๑๐) การสรุปยอดขายประจำวัน (Preparing daily sell summary)

๓.๔.๓ การขายเครื่องดื่ม (BEVERAGE MERCHANDISING)

(๑) การแยกแยะสินค้าที่จะขาย (Identification of merchandising materials)

(๒) การแยกแยะเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับโอกาส (Identification of drinks in particular circumstances)

(๓) เทคนิคการขายโดยการแนะนำ (Suggestive selling techniques)

๓.๕ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้

๓.๕.๑ การใช้ภาษาอังกฤษ (ENGLISH FOR BARTENDER)

๓.๕.๒ การผสมเครื่องดื่ม (MIXING DRINKS)

(๑) การผสมเครื่องดื่มประเภทไฮบอล (Mixing high ball drinks)

(๒) การผสมเครื่องดื่มประเภทลองดริงก์ (Mixing long or tall drinks)

(๓) การผสมเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล (Mixing cocktails)

(๔) การผสมกาแฟพิเศษ (Mixing liquefied coffee)

(๕) การผสมเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Mixing non-alcoholic cocktails)

๓.๕.๓ การเสิร์ฟที่เคาน์เตอร์บาร์ (SERVING BAR COUNTER)

(๑) การเสิร์ฟเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Serving non alcoholic drinks)

(๒) การเสิร์ฟเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Serving alcoholic drinks)

๓.๕.๔ การติดตามการจ่ายค่าเครื่องดื่ม (ENSURING ACCOUNTABILITY OF DRINKS BEING DISPENSED)

- (๑) การตรวจเช็คใบสั่งงาน (Checking event order)
- (๒) การเตรียมใบสั่ง (Preparing order slip)
- (๓) การรับการจ่ายเงินจากลูกค้าที่เคาน์เตอร์ (Collecting payment from counter customer)

๓.๖ ทักษะ ประกอบด้วย แนวความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาความรู้ วิเคราะห์งาน สามารถตัดสินใจ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน และให้คำแนะนำแก่ผู้ได้บังคับบัญชา

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๓ ได้แก่

๓.๗ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขต ความรู้ความเข้าใจ ในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๗.๑ ความรู้ในภาษาอังกฤษสำหรับหัวหน้าบาร์ (ADVANCED ENGLISH FOR BAR SUPERVISOR)

๓.๗.๒ การสื่อสารและการจัดการงานเอกสาร (COMMUNICATION AND RECORDED-KEEPING)

(๑) การออกคำสั่งโดยวาจา และการเขียน (Oral and written instructions)

(๒) การสื่อสารโดยวาจา (Verbal communication)

(๓) การจัดการกับการตำหนิของลูกค้า (Handling complaints)

(๔) ภาพและแผนภูมิ (Signs and charts)

(๕) การรายงานของเสีย (Reporting of spoilage)

(๖) การรายงานการแตกหักและสูญหาย (Reporting of breakages and loss)

(๗) การแจ้งการซ่อมบำรุง (Service request maintenance)

๓.๗.๓ การคิดค้นสูตรเครื่องดื่มใหม่ๆ (CREATE NEW DRINKS)

(๑) การคำนวณต้นทุนและราคาขาย (Cost and selling price calculation)

(๒) การนำประชุมพนักงาน (Conduct briefing)

(๓) การจัดตารางการทำงานของพนักงาน (Plan staff working schedule)

(๔) การส่งเสริมการขาย (Sale promotion)

๓.๘ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้

๓.๘.๑ การใช้ภาษาอังกฤษสำหรับหัวหน้าบาร์ (ADVANCED ENGLISH FOR BAR SUPERVISOR)

๓.๘.๒ การสื่อสารและการจัดการงานเอกสาร (COMMUNICATION AND RECORD-KEEPING)

(๑) การออกคำสั่งโดยวาจา และการเขียน (Following oral and written instructions)

(๒) การสื่อสารโดยวาจา (Verbal communication)

(๓) การจัดการกับการตำหนิของลูกค้า (Handling complaints)

(๔) ภาพและแผนภูมิ (Signs and charts)

(๕) การรายงานของเสีย (Reporting of spoilage)

(๖) การรายงานการแตกหักและสูญหาย (Reporting of breakages and loss)

(๗) การแจ้งการซ่อมบำรุง (Service request maintenance)

๓.๘.๓ การคิดต้นทุนเครื่องดื่มใหม่ (CREATE NEW DRINKS)

๓.๘.๔ การคำนวณต้นทุนและราคาขาย (COST AND SELLING PRICE CALCULATION)

๓.๘.๕ การนำประชุมพนักงาน (CONDUCT BRIEFING)

๓.๘.๖ การจัดตารางการทำงานของพนักงาน (PLAN STAFF WORKING SCHEDULE)

๓.๘.๗ การส่งเสริมการขาย (SALE PROMOTION)

๓.๕ ทศนคติ ประกอบด้วย แนวความคิดในการวิเคราะห์การวางแผน และการแก้ไขปัญหาในปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการทำงาน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๒

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน