

ตารางการอบรม

โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟฟ หลักสูตรฝึกอบรมบาริสต้า

ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘

ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

วัน	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		พัก	๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		
๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๘	พิธีเปิด	- การสกัดช็อตและสตีมนมระดับต่างๆ และเทคนิคการทำกาแฟเพื่อให้รสชาติหนึ่งทุกแก้ว - เทสช็อตและฝึกแยกแยะรสชาติ “เข้ม” กับ “จืด” วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ	นุชเรียนพาเอาแพะไปโรงเรียน	- การชงเครื่องดื่มกาแฟร้อนและเย็นสำหรับการบริการในคาเฟ่ - วิธีคำนวณต้นทุนกาแฟ และ จุดคุ้มทุน วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ
๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘	- ลาเต้อาร์ตลายหัวใจและลายหัวใจจิ้งจอก - ปฏิบัติต่อเนื่องจนได้ลาเต้อาร์ตนมสำหรับสตีมนม วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ			- ปฏิบัติต่อเนื่องจนได้ลาเต้อาร์ตนมสำหรับสตีมนม - ทบทวนสไลด์การทำกาแฟ เพื่อให้รสชาติ “นิ่ง” ทุกแก้ว วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ
๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘	- การทำเครื่องดื่ม Mocktail สำหรับ coffee และ non-coffee - การปรับเครื่องบด การทำความสะอาดเครื่องบด และเครื่องชงกาแฟ วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ			- การปรับเครื่องบด การทำความสะอาดเครื่องบด และเครื่องชงกาแฟ - ทบทวนลาเต้อาร์ต วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ

หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มภาคเช้า เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๕ น. และภาคบ่ายเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๒. พักรับประทานอาหารกลางวันเวลา ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.

๓. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ตารางการอบรม

โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟ

ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๘ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร และสถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกผิด" บาย ป้อมปิ้งป๊ะ ถนนวิทย์ กรุงเทพมหานคร

วัน	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘	พิธีเปิด	- การบริหารร้านค้าแฟแบบมีอาชีพ - การวิเคราะห์งาน - การกำหนดบทบาทหน้าที่ในร้านกาแฟ - การบริหารทีมงานอย่างมืออาชีพ วิทยากร : ผศ.ดร.อรรธิกา พังงา และคุณวรรณภา แดกปัญญา	- กลยุทธ์การบริการที่สร้างความแตกต่างในธุรกิจร้านกาแฟ - การออกแบบการให้บริการ และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Service Design and SOP) - การจัดการด้านคุณภาพการบริการ วิทยากร : ผศ.ดร.อรรธิกา พังงา และคุณวรรณภา แดกปัญญา
๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	การสร้าง "Culture" หรือ วัฒนธรรมของร้านกาแฟ เพื่อให้ SOP ประสบความสำเร็จ วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ ศึกษาดูงาน : สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกผิด" บาย ป้อมปิ้งป๊ะ	- การจ้าง layout และ operation work flow ให้การทำงานเป็นแบบมืออาชีพ - กรณีศึกษา โดยจำลองสถานการณ์จริง วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ ศึกษาดูงาน : สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกผิด" บาย ป้อมปิ้งป๊ะ	
๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๘	- แบ่งกลุ่มออกแบบร้าน กลยุทธ์การสร้างแบรนด์ และการทำการตลาด - นำเสนองานกลุ่ม และ brain storm จุดแข็ง/จุดอ่อน แต่ละกลุ่ม วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ		สรุป key success ของการเปิดร้านกาแฟ และ การทำธุรกิจให้ยั่งยืน วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ

หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มภาคเช้า เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๕ น. และภาคบ่ายเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๒. พักรับประทานอาหารกลางวันเวลา ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.

๓. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม