

หนังสือเล่มนี้เรียบเรียงตามจุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562 ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ



รหัสวิชา 20701-2007

(ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว)

ได้ผ่านการตรวจการประเมินคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ครั้งที่ 2
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ประกาศลำดับที่ 14

เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

Beverage and Mixed drinks



ทรงสมร กิตติวุฒิวะ

131.-

เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม (Beverage and Mixed drinks)

รหัสวิชา 20701-2007

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.) กระทรวงศึกษาธิการ



เรียบเรียงโดย

ทรงสมร กิตติวุฒิเวช

Food & Beverages and Hospitality Higher Certificate

เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

(Beverage and Mixed drinks)

ISBN 978-616-495-090-0



จัดพิมพ์และจัดจำหน่ายโดย..

บริษัทวังอักษร จำกัด

69/3 ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงวัดอรุณ เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10600

โทร. 0-2472-3293-5 โทรสาร 0-2891-0742 Mobile : 08-8585-1521

Facebook : สำนักพิมพ์ วังอักษร

E-mail Address : wangaksorn9@gmail.com

<http://www.wangaksorn.com>

ID Line : @wangaksorn



พิมพ์ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2562

จำนวนที่พิมพ์ 3,000 เล่ม

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

โดยบริษัทวังอักษร จำกัด ห้ามนำส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือเล่มนี้ไปทำซ้ำ ดัดแปลง หรือเผยแพร่ต่อสาธารณชน
ไม่ว่ารูปแบบใด ๆ นอกจากได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าจากทางบริษัทวังอักษร จำกัด เท่านั้น
ชื่อและเครื่องหมายการค้าอื่น ๆ ที่อ้างอิงในหนังสือฉบับนี้เป็นสิทธิ์โดยชอบด้วยกฎหมายของเจ้าของแต่ละราย
โดยบริษัทวังอักษร จำกัด มิได้อ้างความเป็นเจ้าของแต่อย่างใด

เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

(Beverage and Mixed drinks)

รหัสวิชา 20701-2007



จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่ม
2. สามารถจัดเตรียมและเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ได้
3. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้
4. เจตคติที่ดีของงานอาชีพ งานบริการเครื่องดื่มได้



สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ
3. ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม หน้าที่ ความรับผิดชอบคุณสมบัติ จรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษา ฝึกปฏิบัติการ ผสมเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม

ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

วิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20701-2007

ท-ป-น 1-2-2 จำนวน 3 คาบ/สัปดาห์ รวม 54 คาบ

หน่วยที่	สมรรถนะรายวิชา	แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่ม	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม และการบริการเครื่องดื่ม ตามรูปแบบการบริการ	ผสมเครื่องดื่มและบริการ เครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม		✓		
2. ประเภทของเครื่องดื่มและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์		✓	✓	✓
3. เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่		✓		✓
4. อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในการบริการเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม		✓	✓	
5. หลักการผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ		✓		✓
6. หลักปฏิบัติของพนักงานบริการเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม		✓	✓	✓

คำนำ

วิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20701-2007 จัดอยู่ในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม ตามหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.) กระทรวง ศึกษาธิการ ผู้เขียนได้บริหารสาระการเรียนรู้แบ่งเป็น 6 บทเรียน ได้จัดแผนการจัดการเรียนรู้/แผนการสอน ที่มุ่งเน้นฐานสมรรถนะ (Competency Based) และการบูรณาการ (Integrated) ตรงตามจุดประสงค์ รายวิชา สมรรถนะรายวิชา คำอธิบายรายวิชา ในแต่ละบทเรียนมุ่งให้ความสำคัญส่วนที่เป็นความรู้ ทฤษฎี หลักการ กระบวนการ ตัวอย่าง แบบฝึกปฏิบัติ และคำถามเพื่อการทบทวน เพื่อฝึกทักษะประสบการณ์ เร่งพัฒนาบทบาทของผู้เรียนเป็นผู้จัดการแสวงหาความรู้ (Explorer) เป็นผู้สอนตนเองได้ สร้างองค์ ความรู้ใหม่ และบทบาทของผู้สอนเปลี่ยนจากผู้ให้ความรู้ มาเป็นผู้จัดการชี้แนะ (Teacher Roles) จัดสิ่งแวดล้อมเอื้ออำนวยต่อความสนใจเรียนรู้ และเป็นผู้ร่วมเรียนรู้ (Co-investigator) จัดห้องเรียน เป็นสถานที่ทำงานร่วมกัน (Learning Context) จัดกลุ่มเรียนรู้ให้รู้จักทำงานร่วมกัน (Grouping) ฝึกความใจกว้าง มุ่งสร้างสรรค์คนรุ่นใหม่ สอนความสามารถที่นำไปทำงานได้ (Competency) สอนความรัก ความเมตตา (Compassion) ความเชื่อมั่น ความซื่อสัตย์ (Trust) เป้าหมายอาชีพอันยังประโยชน์ (Productive Career) และชีวิตที่มีศักดิ์ศรี (Noble Life) เหนือสิ่งอื่นใดเป็นคนดี ทั้งกาย วาจา ใจ มีคุณธรรม จรรยาบรรณทางธุรกิจและวิชาชีพ

ส่งเสริมสนับสนุนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพ (Vocational Qualification System) สอดคล้องตามมาตรฐานอาชีพ (Occupational Standard) สร้างภูมิคุ้มกัน เพิ่มขีดความสามารถใน การแข่งขันของประเทศ กำลังแรงงาน การพัฒนามาตรฐานการปฏิบัติงานระดับชาติ (National Benchmarking) และการวิเคราะห์หน้าที่การทำงาน (Functional Analysis) เพื่อให้เกิดผลสำเร็จในภาคธุรกิจ อุตสาหกรรม ทุกสาขาอาชีพ เป็นการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

ขอขอบคุณ ท่านอาจารย์ผู้สอน ผู้ประสาทวิชาความรู้ เอกสาร หนังสือที่ใช้ประกอบในการเรียบเรียง ไว้ ณ โอกาสนี้



ทรงสมร กิตติวุฒิเวช

สารบัญ

บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	1
ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Department)	3
การดำเนินการของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์	5
แผนกบาร์ (Bar Department)	6
แบบทดสอบและกิจกรรมฝึกทักษะ	9
บทที่ 2 ประเภทของเครื่องดื่มและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	12
ประเภทเครื่องดื่ม	14
คำจำกัดความของสปิริต (Spirit) หรือลิเคอร์ (Liquor)	16
ประเภทของเหล้าสปิริต (Spirit) หรือลิเคอร์ (Liquor)	16
การกำเนิดสุรา	17
ประโยชน์และโทษของสุราเมรัย	17
เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	18
น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ (Syrup and Every Kinds of Juice)	18
น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ธรรมชาติ น้ำหวาน	20
ชา (Tea)	22
กาแฟ (Coffee)	24
แบบทดสอบและกิจกรรมฝึกทักษะ	29
ใบงานที่ 1 เลือกเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับการจัดงานเลี้ยงอาหารกลางวัน	33
บทที่ 3 เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่	34
ดีเสิร์ท ไวน์ (Dessert Wine)	36
แอฟเพอริทิฟ และสเปเชียล แอฟเพอริทิฟ (Group of Aperitif Drinks and Special Aperitif)	38
เหล้าลิเคอร์ (Group of Liquor)	41
บรั่นดี คอนยัค และอาร์มานยัค (Group of Brandy Cognac Armarnac)	55
ลิเคียวหรือเหล้าหวาน (Liqueur or Sweetened Spirit)	58
เบียร์ (Beer) แชมเปญ (Champagne) ไวน์ (Wine)	62
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ	78
สรุป	80
แบบทดสอบและกิจกรรมฝึกทักษะ	81
ใบงานที่ 2 เลือกเครื่องดื่มประเภทดีเสิร์ท ไวน์ แอฟเพอริทิฟ อื่น ๆ	85
บทที่ 4 อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในงานบริการเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	86
อุปกรณ์และของที่ควรมีในงานบริการเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่ม (Equipment and Stock)	88
แก้ว	88
เครื่องเขย่าค็อกเทลและที่กรอง (Cocktail Shaker and Strainer)	93
ที่ตวงเหล้า (Spirit Measure)	94

เครื่องมือบัดและตัดผลไม้	95
อุปกรณ์เครื่องมืออื่น ๆ (Other Useful Items Include)	95
ของตกแต่งเพื่อความสวยงาม	96
การดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์ในงานเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	97
ข้อปฏิบัติของบาร์เทนเดอร์เพื่อถนอมแก้วเครื่องดื่ม	101
แบบทดสอบและกิจกรรมฝึกทักษะ	104

บทที่ 5 หลักการผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ

ความหมายของค็อกเทล (Cocktail)	109
เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ	112
ความแตกต่างของดีกรีหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	119
ข้อควรระวังในการดื่มแอลกอฮอล์	120
สต็อกเหล้าพื้นฐาน (Basic Stock) ที่ควรมีในบาร์	120
แบบทดสอบและกิจกรรมฝึกทักษะ	122
ใบงานที่ 3 ให้เลือกนำเสนอเครื่องดื่มม็อกเทล	125
ใบงานที่ 4 ให้เลือกนำเสนอเครื่องดื่มค็อกเทล	126
สูตรค็อกเทล Bull's Eye, Tequila Beach, Gin & Tonic	128
สูตรค็อกเทล Blue Kamikaze # 1, Blue Kamikaze # 2, Curacho & Tonic	129
สูตรค็อกเทล Blue Fizzy, Friday, Lady in Red	130
สูตรค็อกเทล Long Island Tea, Blue Sky, Orange Blossom	131
สูตรค็อกเทล Red Packet, Blue Honolulu, Screw Driver	132
สูตรค็อกเทล Frozen Screw Driver, God Moter, Blue Gin	133
สูตรค็อกเทล Magarita, Gimlet	134
สูตรค็อกเทล Blue Hawaii, Sloe Gin Sling	135

บทที่ 6 หลักปฏิบัติของพนักงานบริการเครื่องดื่มและผสมเครื่องดื่ม

งานบริการในบาร์ (Service in Bar)	138
การเปิดและปิดบาร์	139
การเสิร์ฟไวน์	141
หน้าที่ของพนักงานบริการเครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมต)	142
(Job Description of Bartender or Barmaid)	
เทคนิคการบริการเครื่องดื่มในงานปาร์ตี้	141
จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม	148
แบบทดสอบและกิจกรรมฝึกทักษะ	149

คำศัพท์

บรรณานุกรม

บทที่

1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่ม

แนวคิด

เครื่องดื่มเป็นงานบริการและเป็นสินค้าชนิดหนึ่งของธุรกิจการโรงแรม โดยเฉพาะธุรกิจโรงแรมขนาดใหญ่ โรงแรมระดับ 4 - 5 ดาว ที่เปิดบริการกันอย่างแพร่หลายในทุกประเทศทั่วโลก เครื่องดื่มกลายเป็นบริการที่สามารถสร้างความประทับใจให้ผู้มาพักในโรงแรม สร้างความสุขให้ผู้มาใช้บริการ และสร้างรายได้จากการจัดเลี้ยง การจัดประชุมหรือการจัดงานต่าง ๆ ในโรงแรม แผนกเครื่องดื่มจึงเป็นงานหลักที่สำคัญของธุรกิจโรงแรม

สาระการเรียนรู้

1. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Department)
2. การดำเนินการของฝ่ายเครื่องดื่มและบาร์
3. แผนกบาร์ (Bar Department)

สมรรถนะประจำบท

1. เรียนรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติการดำเนินงานของฝ่ายเครื่องดื่มและบาร์

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

หลังจากศึกษาจบบทเรียนนี้แล้ว นักศึกษาจะมีความสามารถดังนี้

1. ศึกษาลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานจัดเลี้ยง และบาร์
2. อธิบายเทคนิคการดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานจัดเลี้ยงและบาร์
3. บอกคำจำกัดความ “บาร์”
4. ระบุประเภทบาร์ต่าง ๆ



บทที่

1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่ม

อาหารและเครื่องดื่มเป็นงานบริการและเป็นสินค้าชนิดหนึ่งของธุรกิจการโรงแรมโดยเฉพาะธุรกิจโรงแรมขนาดใหญ่ โรงแรมระดับ 4 - 5 ดาว ที่เปิดบริการกันอย่างแพร่หลายในทุกประเทศทั่วโลก มีการจัดการและการบริหารธุรกิจโรงแรมตามแบบมาตรฐานสากลมีการแบ่งส่วนงานต่างๆภายในโรงแรมออกเป็นหลายแผนก เช่น แผนกบริการส่วนหน้า (Front Department) แผนกแม่บ้าน (Housekeeping Department) แผนกขายและการตลาด (Sales and Marketing Department) แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) แผนกจัดเลี้ยง (Convention Department) หรือแผนกทรัพยากรบุคคล (Human Resources Department) เป็นต้น แผนกอาหารและเครื่องดื่มกลายเป็นบริการที่สามารถสร้างความประทับใจให้ผู้มาพักในโรงแรม สร้างความสุขให้ผู้มาใช้บริการ และสร้างรายได้จากการจัดเลี้ยง การจัดประชุม หรือการจัดงานต่าง ๆ ในโรงแรม แผนกอาหารและเครื่องดื่มจึงเป็นงานหลักที่สำคัญของธุรกิจโรงแรม



ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

(Food & Beverage Department)

ในอดีตสัดส่วนรายได้จากฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม ฝ่ายจัดเลี้ยงและบาร์เมื่อเปรียบเทียบกับรายได้จากห้องพักแล้วจะกลายเป็นส่วนงานที่ไม่ค่อยมีความสำคัญ แต่ปัจจุบันรายได้ของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม ฝ่ายจัดเลี้ยงและบาร์เป็นส่วนที่สำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าเรื่องห้องพัก เป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 45 - 60% งานของฝ่ายนี้ยังมีผลต่อชื่อเสียงของโรงแรมโดยตรงอีกด้วย ยกเว้นโรงแรมขนาดเล็กที่อาจมีแต่บริการห้องพักอย่างเดียว



ภาพที่ 1.1 แสดงอาหารประเภทต่าง ๆ ของห้องอาหารในโรงแรม

เดิมเมื่อแยกพูดคุยกันถึงการบริการของโรงแรมหนึ่ง ๆ ว่าดีหรือไม่อย่างไรนั้น ส่วนมากจะพิจารณาจากการบริการของงานส่วนหน้าและฝ่ายห้องพัก แต่ปัจจุบันเมื่อดูสัดส่วนการดำเนินการแล้วจะเห็นได้ว่า แยกพิจารณาจากฝ่ายอาหารเครื่องดื่มฝ่ายจัดเลี้ยงและบาร์เสียมากกว่า

ฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม ฝ่ายจัดเลี้ยงและบาร์เรียกรวม ๆ กันว่า “ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม” (Food & Beverage Department) ผู้รับผิดชอบเรียกว่า ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม งานตั้งราคาและควบคุมราคาอาหารเครื่องดื่ม (Food & Beverage Cost Control) เรียกว่า งานควบคุมฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม พนักงานที่เกี่ยวข้องกับห้องอาหารและฝ่ายจัดเลี้ยงเรียกว่า พนักงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม งานดูแลการปรุงอาหาร การจัดทำรายการและปรุงอาหารออกมาของพ่อครัวทั้งหมดในโรงแรมเป็นหน้าที่ของหัวหน้าพ่อครัว เรียกว่า **มาสเตอร์เชฟ** รายได้จากห้องพักซึ่งเป็นรายได้หลักอย่างหนึ่งของโรงแรมนั้นจะจำกัดอยู่เฉพาะกับแขกที่ลงทะเบียนเข้าพักเท่านั้น แต่รายได้ของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มนั้น นอกจากจะได้จากแขกที่มาพักแล้วยังได้จากแขกผู้มาเยือน ลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารและ



ภาพที่ 1.2 มาสเตอร์เชฟกับอาหารที่มีการจัดตกแต่งอย่างสวยงาม

แขกที่มางานจัดเลี้ยงซึ่งมีจำนวนมาก เป็นตลาดที่ใหญ่มาก ทุกคนในท้องถิ่น ทุกคนที่เดินทางเข้ามาในบริเวณนั้น ทุกคนที่มาหาแขกที่พักในโรงแรมหรือหน่วยงานต่าง ๆ ที่ต้องการใช้ห้องประชุม จัดเลี้ยง สามารถเป็นลูกค้าของแผนกนี้ได้ ซึ่งจำนวนลูกค้าที่มากทำให้ขอบเขตของงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มกว้างขวางกว่าฝ่ายห้องพักเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 1.3 ห้องอาหารที่มีอาหารบุฟเฟมีเชฟดูแลการจัดตกแต่งอาหาร



ภาพที่ 1.4 ห้องอาหารจีนและอาหารจีนประเภทโต๊ะจีนและติ่มซำ



การดำเนินการของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์

ดังนี้

การดำเนินการของโรงแรมที่ทันสมัยทั่วไป จะมีในรูปแบบการดำเนินงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ห้องอาหารต่าง ๆ (Dining Room) บริการอาหารประเภทต่าง ๆ

คอฟฟี่ชอป (Coffee Shop) เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง

ห้องกริลล์รูม (Grill Room) บริการอาหารประเภทปิ้งย่าง



ภาพที่ 1.5 การจัดและตกแต่งอาหาร
ในคอฟฟี่ช็อปของโรงแรม



ภาพที่ 1.6 ห้องจัดเลี้ยงในโรงแรม

ห้องอาหารจีน ห้องอาหารญี่ปุ่น ห้องอาหารฝรั่งเศส หรืออื่น ๆ ซึ่งจะบริการอาหารของแต่ละชาติ โดยเฉพาะ

นอกจากนี้ ฝ่ายเครื่องดื่มยังดำเนินการในรูปแบบต่าง ๆ อีก เช่น บาร์หลัก เป็นบาร์หลักของโรงแรม บาร์ดาดฟ้า บาร์ชั้นใต้ดิน คอกเทลเลานจ์ ซึ่งก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของบาร์ที่มักตั้งอยู่ในบริเวณล็อบบี้ของโรงแรม หรือไนต์คลับที่โรงแรมจัดบริการขึ้น

นอกจากนั้น การบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ ก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งในการดำเนินงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งถือว่าเป็นงานที่สำคัญมากอีกส่วนหนึ่งด้วย



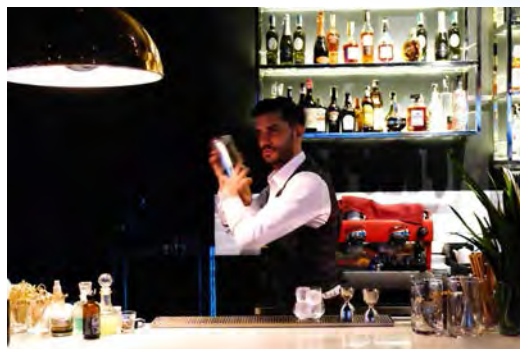
แผนกบาร์

ปัจจุบันแผนกบาร์ในโรงแรมมักจะปรับขนาดให้ใหญ่มากขึ้น ยิ่งเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีห้องเป็นพันห้อง จะมีการจัดผังการบริหารบาร์อย่างละเอียดเลยทีเดียว

บาร์เป็นสถานที่พักผ่อนและเป็นที่พักปะสนทนากัน ดังนั้น บาร์จึงมิใช่เป็นเพียงห้องบริการด้านเครื่องดื่มเท่านั้น ยังต้องให้บริการด้านสถานที่โดยจัดบรรยากาศให้เหมาะสม และยังต้องมีมุมส่วนตัวที่เงียบสงบให้หนุ่มสาวนั่งคุยกันด้วย สภาพแวดล้อมจึงต้องต่างไปจากห้องอาหาร

บาร์และบาร์เทนเดอร์ (Bar and Bartender)

ในที่นี้จะกล่าวถึงลักษณะของบาร์ทั่ว ๆ ไป และประเภทต่าง ๆ ของบาร์ที่ให้บริการทั้งในโรงแรม และในธุรกิจบริการอื่น ๆ ที่หลายท่านจะได้พบเห็นทั่วไปในชีวิตประจำวัน หรือที่ตั้งอยู่ตามเมือง หรือสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ซึ่งถือว่าเป็นสถานที่ให้บริการเครื่องดื่มมากที่สุด โดยมีบุคลากรที่มีความสำคัญทำหน้าที่เกี่ยวข้องโดยตรงและเป็นหน้าเป็นตาที่จะกล่าวถึง ได้แก่ บาร์เทนเดอร์ (Bartender)



ภาพที่ 1.7 แสดงลักษณะของบาร์และการจัดเก็บเหล้าในบาร์

คำจำกัดความของ “บาร์”

คำว่า บาร์ ได้มาจากทวีปอเมริกาเหนือ หมายถึง คอก รว รั่ว ฝักัน แต่ในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม ซึ่งรวมไว้ทั้งประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เรียกกันโดยทั่วไปว่า **บาร์**

ธุรกิจด้านนี้มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้นักงานที่มีความรู้ความชำนาญในการบริการและผสมเครื่องดื่มไว้คอยบริการต่อลูกค้า สุดแต่ลูกค้าจะต้องการพนักงานเหล่านี้ คือ บาร์แมนหรือบาร์เทนเดอร์

ประเภทของบาร์ (Kinds of Bar)

บาร์แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ

1. อเมริกันบาร์ (American Bar) คือ บาร์ที่มีลักษณะเป็นเคาน์เตอร์มีเก้าอี้รอบ ๆ เคาน์เตอร์ สำหรับแขกผู้เข้ามาใช้บริการนั่งดื่ม ภายในเป็นที่สำหรับวางเครื่องใช้ต่าง ๆ สำหรับการผสมเหล้า ด้านหลังเป็นตู้สำหรับโชว์เหล้าต่าง ๆ ให้ลูกค้าได้เลือกตามแต่จะต้องการชนิดใด เรียกว่า **ลิเคอร์ ดิสเพลย์ (Liquor Display)**



ภาพที่ 1.8 เคาน์เตอร์นั่งดื่มสำหรับแขกในอเมริกันบาร์

2. เอ็กเพรสโซ่บาร์ (Espresso Bar) คือ บาร์ที่อิตาลีออกแบบขึ้นมาและได้รับความนิยมมากในแถบยุโรป บาร์ประเภทนี้ หลักใหญ่จำหน่ายกาแฟชนิดต่าง ๆ สัญลักษณ์ของการจำหน่ายอยู่ที่ **“เอ็กเพรสโซ่คอฟฟี่”** เป็นกาแฟที่มีรสชาติแก่จัด เป็นหัวกาแฟ และมีเหล้าประเภทดีเสิร์ทไวน์ (Dessert Wine) จำหน่าย เช่น พอร์ต (Port) และเชอร์รี่ (Cherry)



ภาพที่ 1.9 เอ็กเพรสโซ่บาร์ในยุโรป

3. ดานซ์ซิงบาร์ (Dancing Bar) ลักษณะของบาร์เหมือนอเมริกันบาร์ แต่มีจุดที่ต่างออกไป คือ มีฟลอร์สำหรับเต้นรำขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ขึ้นอยู่กับสถานที่นั้น ๆ เรียกกันโดยทั่วไปว่า **“ไนต์คลับ” (Night Club)** ซึ่งจะเพิ่มการจำหน่ายสิ่งต่าง ๆ เข้าไป เช่น บุหรี่ ออร์เดิร์ฟสำหรับแกล้มเหล้า มีพนักงานชายหญิงคอยให้บริการความสะอาดต่าง ๆ กับแขกที่มาใช้บริการโดยตรง

ภาพที่ 1.10 ดานซ์ซิงบาร์ในสหรัฐอเมริกา
ที่มีฟลอร์เต้นรำ

4. มิลค์บาร์ (Milk Bar or Soda Fountain) ตามหลักมาตรฐานสากลแล้วบาร์จะไม่มีจำหน่ายเครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ ในบางทวีปและบางประเทศจะมีกฎหมายออกมาใช้บังคับผู้ขออนุญาตเปิดบาร์ประเภทนี้เครื่องดื่มของบาร์ประเภทนี้จะหนักไปทางน้ำผลไม้ต่าง ๆ ใช้กดหรือปั่น ไอศกรีม ชา กาแฟ และอาหารว่างประเภทแซนด์วิช มันฝรั่ง โดนัท ถั่ว และของขบเคี้ยวจำหน่ายรวมอยู่ด้วย

ภาพที่ 1.11 มิลค์บาร์จำหน่ายนม ชา กาแฟ ไอศกรีม
และของว่าง

หมายเหตุ นอกเหนือจากบาร์ที่กล่าวมาแล้ว บาร์ได้ถูกดัดแปลงให้แตกต่างออกไปอีกหลายรูปแบบและหลายประเภท มีการเพิ่มการจำหน่ายอาหารหลายประเภทเข้าไปด้วย ตัวอย่างเช่น คอฟฟี่ชอป (Coffee Shop) คาเฟ่เทรีเรีย (Cafeteria) ภัตตาคาร (Restaurant) ผับเฮาส์ (Pub House)

แบบทดสอบท้ายบทและกิจกรรมฝึกทักษะ

บทที่ 1

ตอนที่ 1 : จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- ข้อใดคือการแบ่งส่วนงานต่าง ๆ ภายในโรงแรม
 - แผนกจัดเลี้ยง
 - แผนกแม่บ้าน
 - แผนกขายและการตลาด
 - ถูกต้องทุกข้อ
- “Convention Department” มีความหมายสอดคล้องกับข้อใด
 - แผนกจัดเลี้ยง
 - แผนกทรัพยากรบุคคล
 - แผนกแม่บ้าน
 - แผนกอาหารและเครื่องดื่ม
- ข้อใดเป็นส่วนสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าเรื่องห้องพักเป็นสัดส่วนร้อยละ 45 - 60%
 - ฝ่ายยานยนต์
 - ฝ่ายตกแต่งสถานที่
 - ฝ่ายวิศวกรรม
 - ฝ่ายจัดเลี้ยง และฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- การจัดทำรายการและปรุงอาหารของพ่อครัวทั้งหมดในโรงแรมเป็นหน้าที่ของหัวหน้า พ่อครัวเรียกว่าอะไร
 - มาสเตอร์เชฟ
 - มาสเตอร์รูม
 - มาสเตอร์บาร์
 - มาสเตอร์บุฟเฟ่
- คอฟฟี่ชอปเปิดบริการอย่างไร
 - 12 ชั่วโมง
 - 14 ชั่วโมง
 - 20 ชั่วโมง
 - 24 ชั่วโมง
- ห้องกริลล์ให้บริการอาหารประเภทอะไร
 - ต้ม ตุ่น
 - นึ่ง อุ่น
 - ปิ้งย่าง
 - ทอด คั่ว
- เป็นที่รวมประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เรียกกันโดยทั่วไปว่าอะไร
 - ร้านค้า
 - คอก
 - ผากัน
 - บาร์