



สถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรม
โรงเรียนเพื่อชีวิตพังงา
(เบลูก้าอุปถัมภ์)
7/5 หมู่ 4 บ้านนาใน ต.ทุ่งมะพร้าว
อ.ท้ายเหมือง จ.พังงา 82120
โทร 076 445 162 แฟกซ์ 087 270
วันที่ 26 พฤศจิกายน 2551

ที่

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรม

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายละเอียดหลักสูตรฝึกอบรม Beluga Internship Program

สถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรม บริษัท เบลูก้า เอส.แอล. จำกัด
กำลังเปิดรับนักเรียนเข้าเรียนหลักสูตร

Beluga Internship Program รุ่นที่ ๒ ซึ่งจะเปิดเรียนระหว่างวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๕๒ ถึง
๓๑ มกราคม ๒๕๕๓

พร้อมฝึกงานในสถานประกอบการรวมทั้งสิ้น ๘ เดือน
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างบุคลากรในระดับปฏิบัติการที่ดี มีความรู้
มีทักษะ มีคุณภาพและมีมาตรฐาน ตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมการโรงแรม

หลักสูตรที่เปิดมี 4 แผนกดังนี้

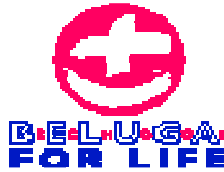
1. แผนกต้อนรับ (Front Office Operations)
2. แผนกบริการห้องพัก (Housekeeping Operations)
3. แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Restaurant & Bar Services)
4. แผนกศิลปะการประกอบอาหาร (Kitchen)

จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ข้อมูลการเปิดรับนักเรียนของสถาบันฯ
ในของหน่วยงานของท่านดังรายละเอียดที่แนบมานี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณท่านมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายมนูญ กาละพัฒน์)



สถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรม โรงเรียนเพื่อชีวิตพังงา (เบลูกา อุปถัมภ์) ได้รับการอุปถัมภ์จากมูลนิธิ เบลูก้าการศึกษาเพื่อชีวิต ประเทศเยอรมัน เปิดทำการสอนวิชาการโรงแรมหลักสูตรระยะสั้นเพื่อผลิตบุคลากรในระดับปฏิบัติการ (Front Line) สนองความต้องการของอุตสาหกรรมการโรงแรมใน 4 แผนก ดังนี้

Front Office
Housekeeping
Restaurant & Bar Services และ
Kitchen

สถาบันฯ

มีความพร้อมที่จะสอนและฝึกให้นักเรียนมีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานอย่างสมบูรณ์ โดยทีมวิทยากรที่มีประสบการณ์ตรงจากสถานประกอบการ และมีสถานที่ฝึกที่เสมือนโรงแรมจริง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจเรื่องอุตสาหกรรมการโรงแรม
2. เพื่อให้ความรู้และฝึกทักษะในการทำงานสาขาต่างๆ ในอุตสาหกรรมการโรงแรม
3. เพื่อเพิ่มคุณภาพและศักยภาพของบุคลากรในอุตสาหกรรมการโรงแรมให้อยู่ในระดับที่สากลยอมรับ
4. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงในสถาบันที่ได้จัดไว้เสมือนโรงแรมจริง
5. เพื่อเตรียมให้นักเรียนเข้าสู่อาชีพที่มีเกียรติหลังจากจบการศึกษา

วิธีการสอน

สอนทฤษฎีตรงกับลักษณะงานที่ทำเพื่อให้รู้อย่างถ่องแท้และสามารถนำไปใช้จริงในแต่ละแผนก พร้อมฝึกปฏิบัติโดยใช้อุปกรณ์จริงเหมือนโรงแรมระดับมาตรฐานทุกอย่าง

เกณฑ์การประเมินผล

สถาบันฯจะมอบวุฒิบัตรให้ผู้เรียนครบ 80%ของหลักสูตรและสอบภาคปฏิบัติผ่าน ซึ่งเปรียบเสมือนใบรับรองคุณภาพเพื่อใช้ในการสมัครงาน

ค่าเล่าเรียน

Front Office Operations

30,000 บาท

Housekeeping	30,000 บาท
Restaurant & Bar Services	30,000 บาท
Kitchen	35,000 บาท

หมายเหตุ: ค่าเล่าเรียนข้างต้นรวม

1. ชุดปฏิบัติการ
 2. อาหารกลางวันในวันเรียน
 3. และอุปกรณ์ในการฝึก
- (สามารถผ่อนชำระได้ ในกรณีที่มีผู้ค้ำประกัน)

คุณสมบัติของผู้สมัคร อายุ 17 ปีขึ้นไป และจบการศึกษาระดับ ม.ต้นขึ้นไป

รายละเอียดหลักสูตร (Course Descriptions)

Front Office Department

แผนกบริการส่วนหน้า

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว | (Tourism Industry) |
| 2. การจัดการโรงแรม | (Hotel Management) |
| 3. งานต้อนรับแผนกบริการส่วนหน้า | (Reception Operations) |
| 4. การจัดการฝ่ายห้องพัก | (Rooms Division Operations) |
| 5. งานบัญชีโรงแรม | (Hotel Accounting) |
| 6. งานการเงินโรงแรม | (Hotel Cashiering) |
| 7. งานคอมพิวเตอร์แผนกบริการส่วนหน้า | (Computer for Front Office) |
| 8. ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม 1 | (English for Hotel 1) |
| 9. ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม 2 | (English for Hotel 2) |
| 10. การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์สำหรับงานโรงแรม | (Programming Application for Hotel) |
| 11. สุขอนามัย การสุขาภิบาล และหลักความปลอดภัย | (Hygiene, Sanitation, Safety) |
| 12. จิตวิทยาการบริการ | (Hospitality Industry Psychology) |

Housekeeping Department

แผนกการจัดการฝ่ายห้องพัก

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. การจัดการโรงแรม | (Hotel Management) |
| 2. การจัดการฝ่ายห้องพัก | (Room Division Operations) |
| 3. โครงสร้างและลักษณะงานแม่บ้านโรงแรม | (Housekeeping Structural & Functional) |

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 4. หลักการทำความสะอาดทั่วไป | (Cleaning Procedure) |
| 5. การทำความสะอาดห้องพักในโรงแรม | (Guestroom Cleaning Procedure) |
| 6. ห้องผ้าในแผนกแม่บ้าน | (Linen Room) |
| 7. การซักรีดผ้า | (Laundry Procedure) |
| 8. การจัดดอกไม้ | (Principle of flower arranging) |
| 9. ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม 1 | (English for Hotel 1) |
| 10. การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์สำหรับงานโรงแรม | (Programming Application for Hotel) |
| 11. สุขอนามัย การสุขาภิบาล และหลักความปลอดภัย | (Hygiene, Sanitation, Safety) |
| 12. จิตวิทยาการบริการ | (Hospitality Industry Psychology) |

Restaurant & Bar Services

แผนกการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. การจัดการโรงแรม | (Hotel Management) |
| 2. ครั้วและความรู้เกี่ยวกับอาหาร | (Kitchen & Food knowledge) |
| 3. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1 | (Restaurant & Bar Services 1) |
| 4. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2 | (Restaurant & Bar Services 2) |
| 5. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม 1 | (Beverage Knowledge 1) |
| 6. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม 2 | (Beverage Knowledge 2) |
| 7. ภัตตาคาร/ร้านอาหาร | (Restaurant Operations) |
| 8. ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการภัตตาคาร 1 | (English for Restaurant 1) |
| 9. ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการภัตตาคาร 2 | (English for Restaurant 2) |
| 10. การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์สำหรับงานโรงแรม | (Programming Application for Hotel) |
| 11. สุขอนามัย การสุขาภิบาล และหลักความปลอดภัย | (Hygiene, Sanitation, Safety) |
| 12. จิตวิทยาการบริการ | (Hospitality Industry Psychology) |

Cookery Department

แผนก ศิลปะการประกอบอาหาร

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. การจัดการโรงแรม | (Hotel Management) |
| 2. ครั้วและความรู้เกี่ยวกับอาหาร | (Kitchen and Food Knowledge) |
| 3. การประกอบอาหารยุโรป 1 | (European Cookery 1) |
| 4. การประกอบอาหารยุโรป 2 | (European Cookery 2) |

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 5. การประกอบอาหารไทย | (Thai Cookery) |
| 6. การประกอบอาหารว่าง | (Snack Cookery) |
| 7. การผลิตขนมอบ 1 | (Bakery 1) |
| 8. การผลิตขนมอบ 2 | (Bakery 2) |
| 9. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1 | (Restaurant & Bar Service 1) |
| 10. ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม 1 | (English for Hotel 1) |
| 11. การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์สำหรับงานโรงแรม | (Programming Application for Hotel) |
| 12. สุขอนามัย การสุขาภิบาล และหลักความปลอดภัย | (Hygiene, Sanitation, Safety) |



ปฏิทินการศึกษาปี ๒๕๕๒
สถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรม
โรงเรียนเพื่อชีวิตพังงา (เบลูก้าอุปถัมภ์)

ประกาศรับสมัคร และเปิดรับนักเรียน	ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนถึง
๒๔ พฤษภาคม ๒๕๕๒	
สอบข้อเขียน และสัมภาษณ์	๒๕
พฤษภาคม ๒๕๕๒	
ประกาศผล	๒๖ พฤษภาคม
๒๕๕๒	
ชำระเงินลงทะเบียน	๒๗ พฤษภาคม
– ๑๒ มิถุนายน ๒๕๕๒	
เปิดเรียน	๑ มิถุนายน – ๒๗
ตุลาคม ๒๕๕๒	
ฝึกงานในโรงแรม 4-5 ดาว	๑ พฤศจิกายน, ธันวาคม ๒๕๕๒
และ มกราคม ๒๕๕๓	
พิธีแจกวุฒิบัตร	๑๔
กุมภาพันธ์ ๒๕๕๓	

แผนกที่เปิด

ค่าเล่าเรียน

บริการส่วนหน้า

30,000

การจัดการห้องพัก

30,000

การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

30,000

ศิลปะการประกอบอาหาร

35,000

ระดับการศึกษา

ปวส. ขึ้นไป

ม. 3 ขึ้นไป

ม. 3 ขึ้นไป

ม. 3 ขึ้นไป

ผู้สมัครต้องมีอายุ 17 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป

Application form
ใบสมัครเข้าศึกษาสถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรม
Hotel Training Institute, Beluga School for Life Foundation

ชื่อ _____ สกกุล _____

Name _____ Surname _____

เพศ (Sex) ชาย (Male) หญิง (Female)

วัน เดือน ปีเกิด _____ อายุ _____ หมู่เลือด _____

Date of Birth _____ Age _____ Blood Group _____

ที่อยู่ _____

Address _____

โทรศัพท์ _____ อีเมล _____

สถานภาพสมรส (Marital Status) โสด (Single) แต่งงาน (Married)

คุณมีโรคประจำตัวหรือไม่ มี (Yes)

โปรดระบุ _____ ไม่มี (No)

Do you have any chronic illness? If yes please give details:

บุคคลติดต่อในกรณีฉุกเฉิน (Contact person for Emergency Case)

ชื่อ _____ โทรศัพท์ _____

ที่อยู่ _____

การศึกษา (Education)

ปริญญาตรี (Bachelor Degree) ปวส. (Vocational Diploma) ปวช. (Vocational Certificate)

ม. 6 (M. 6)

ม. 3 (M.3)

- | | |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> การบริการส่วนหน้า(Front Office) | 30,000 |
| <input type="checkbox"/> การบริการห้องพัก (Housekeeping Operations) | 30,000 |
| <input type="checkbox"/> การบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (Restaurant & Bar Services) | 30,000 |
| <input type="checkbox"/> ศิลปะการประกอบอาหาร (Kitchen) | 35,000 |

อาชีพปัจจุบัน (Present Job) _____

ท่านรู้จักสถาบันวิชาการโรงแรมได้อย่างไร

(How do you know the Hotel Training Institute?)

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> โบปลิว(Brochure) | <input type="checkbox"/> โปสเตอร์ (Poster) | <input type="checkbox"/> วิทยุ, หนังสือพิมพ์ |
| <input type="checkbox"/> เพื่อน, ญาติ (Friend) | <input type="checkbox"/> อื่นๆ | |

(Others) _____

บุคคลติดต่อในยามฉุกเฉิน (Contact person in Emergency Case)

ชื่อ _____ **เบอร์โทร** _____

ที่อยู่ _____

วิธีการชำระเงิน

- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> จ่ายงวดเดียว | <input type="checkbox"/> ผ่อนชำระ 3 งวด |
|---------------------------------------|---|

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความข้างบนเป็นจริงทุกประการ

I declare that the information given on this form is correct to the best of my knowledge and belief.

ลายมือชื่อผู้สมัคร

วันที่

Application's signature _____

Date _____

เอกสารที่แนบมาด้วย (Document Attachment)

- รูปถ่าย (Photo)
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (Photo copy of ID card)
- สำเนาทะเบียนบ้าน (Photo copy of Census Registration)
- เอกสารการศึกษา (Photo copy of)