



หลักสูตร Culinary Stardom: Engineering the Next Iconic Restaurant

1. หลักการและเหตุผล

ในยุคที่ธุรกิจร้านอาหารมีการแข่งขันสูงอย่างยิ่งยวด การมีเพียง "รสชาติที่ดี" ไม่ใช่หลักประกันความสำเร็จหรือความยั่งยืนอีกต่อไป ผู้ประกอบการจำนวนมากต้องเผชิญกับปัญหงบประมาณรั่วไหล มาตรฐานพนักงานที่ไม่สม่ำเสมอ และความเสี่ยงในการสูญเสียลูกค้าในตลาดระดับพรีเมียม การยกระดับร้านอาหารจากการดำเนินงานแบบเดิม ไปสู่การเป็น "ร้านอาหารระดับสากลที่เป็นไอคอนิก (Iconic Restaurant)" จึงกลายเป็นความจำเป็นเร่งด่วนทางยุทธศาสตร์ที่ไม่สามารถมองข้ามได้

การได้เรียนรู้วิธีการปรับเปลี่ยนความคิดสร้างสรรค์ให้กลายเป็นระบบการทำงานที่จับต้องได้ ทั้งการบริหารจัดการครัวอย่างชาญฉลาด การวางกลยุทธ์เมนูเพื่อทำกำไรสูงสุด การคุมมาตรฐานการบริการระดับสูง ไปจนถึงการสร้างแบรนด์ให้มีมูลค่าในระยะยาว ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการเปลี่ยนจาก "ร้านอาหารที่เปิดเพื่อรอด" ไปสู่ "ธุรกิจอาหารที่เติบโต แข่งขันได้ในระดับสากล และสร้างผลตอบแทนได้อย่างยั่งยืน"

จากความสำคัญดังกล่าว สถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ จึงได้ออกแบบหลักสูตร Culinary Stardom: Engineering the Next Iconic Restaurant ขึ้น เพื่อ "ถอดรหัสความสำเร็จ" สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ต้องการก้าวข้ามขีดจำกัดเดิม ๆ โดยมอบกรอบแนวคิดเชิงยุทธศาสตร์การบริหารจัดการขั้นสูง ถ่ายทอดจากประสบการณ์ตรงของอดีตผู้ตรวจการ มิชลิน ไกด์ (Michelin Food Inspector) และที่ปรึกษาชั้นนำในวงการอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจ "เกณฑ์และมุมมองลึก" ที่สายตาของระดับสากลใช้ประเมินความเป็นเลิศ

2. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม

1. สามารถวิเคราะห์ปัจจัยความสำเร็จและดัชนีชี้วัดที่จำเป็นในการยกระดับร้านอาหารสู่มาตรฐานสากลและรางวัลระดับนานาชาติ
2. สามารถนำกรอบทฤษฎีไปปรับการประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง เพิ่มศักยภาพการแข่งขัน และสร้างจุดเด่นเชิงการดำเนินงานให้กับธุรกิจร้านอาหาร
3. ได้เรียนรู้เทคนิคเฉพาะทางจากผู้เชี่ยวชาญ พัฒนาทักษะ เทคนิคขั้นสูง และวิธีการทำงานที่เป็นระบบจากผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรม นำไปปรับปรุงกระบวนการทำงานให้มีประสิทธิภาพสูงสุด

3. เนื้อหาการฝึกอบรม

1. ภาพรวมการบริหารธุรกิจร้านอาหาร ภาษาการบริการ และความเป็นเลิศด้านอาหาร
 - ภาวะผู้นำเชิงวิสัยทัศน์ และการวิเคราะห์ความเป็นไปได้เชิงยุทธศาสตร์
2. ความเป็นเลิศด้านบริการ
 - ศิลปะแห่งการต้อนรับ: การเชี่ยวชาญในด้านจิตวิทยาของการมีปฏิสัมพันธ์กับแขกและการบริการที่ใส่ใจเป็นพิเศษ

- การประสานงานด้านการปฏิบัติงาน: การออกแบบขั้นตอนการทำงาน "ส่วนหน้า" ที่ราบรื่นเพื่อให้มั่นใจถึงความสม่ำเสมอภายใต้ความกดดัน
 - การจัดการวิกฤตและชื่อเสียง: มาตรฐานระดับมืออาชีพสำหรับการจัดการข้อเสนอแนะจากแขกและการรักษาความสมบูรณ์ของแบรนด์เมื่อเผชิญกับความท้าทายด้านบริการ
3. ความเป็นเลิศด้านการปรุงอาหาร
- อัตลักษณ์ทางอาหาร: การกำหนด "เอกลักษณ์" เฉพาะตัวที่ผสมผสานนวัตกรรมเข้ากับความแท้จริงทางวัฒนธรรมได้อย่างลงตัว
 - การประกันคุณภาพและการจัดหาวัตถุดิบ: การใช้มาตรฐานห่วงโซ่อุปทานที่เข้มงวด ครอบคลุมตั้งแต่ระบบโลจิสติกส์แบบ "จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร" (farm-to-table) ไปจนถึงการสรรหาวัตถุดิบหายากและมีคุณภาพระดับพรีเมียม
 - ระบบครัวอัจฉริยะ: การผสมผสานเทคโนโลยีการทำอาหารที่ล้ำสมัยเข้ากับแนวปฏิบัติที่ยั่งยืน เพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำงานระดับสูงของห้องครัว
4. การสร้างและบริหารจัดการเมนูอาหาร
- การออกแบบเมนูเพื่อสร้างผลกำไร (Engineering for Profit): การใช้กลยุทธ์ Menu Engineering เพื่อสร้างสมดุลระหว่างเมนูที่ทำกำไรสูงกับเมนูที่เป็นจุดขายหรือเมนูชูโรงของร้าน
 - การบริหารจัดการวงจรชีวิตเมนูแบบพลวัต (Dynamic Lifecycle Management): กลยุทธ์การหมุนเวียนเมนูตามฤดูกาลและการรักษาความน่าสนใจของแบรนด์ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาด
 - ระบบควบคุมต้นทุน (Cost Control Systems): วิธีการที่ละเอียดและมีประสิทธิภาพในการลดของเสีย (Waste) และบริหารจัดการสินค้าคงคลัง เพื่อเพิ่มอัตรากำไรสูงสุดโดยไม่ลดทอนคุณภาพ
5. การเยี่ยมชมร้านอาหารที่ได้รับรางวัล (การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงและการสังเกตการณ์)
6. การตลาดและการลงทุนทางธุรกิจ
- โครงสร้างแบรนด์ (Brand Architecture): การสร้างแบรนด์ที่มีมูลค่าสูงและสามารถสร้างความผูกพันกับลูกค้าได้ทั้งในช่องทางดิจิทัลและช่องทางออฟไลน์ (Physical Touchpoints)
 - การทูตดิจิทัล (Digital Diplomacy): การใช้ประโยชน์จากกระแสสังคม (Social Proof) ความร่วมมือกับอินฟลูเอนเซอร์ และการตลาดที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูล เพื่อดึงดูดกลุ่มลูกค้าตลาดระดับบน (Luxury Segment)
 - การเติบโตของเงินทุนและพอร์ตการลงทุน: การทำความเข้าใจโครงสร้างการลงทุน
7. การหารือและให้คำปรึกษาจากการลงพื้นที่จริง (Site Visit)

4. วิทยากร

คุณวชิรวิทย์ ธนันต์รัตน์ (เชฟแบงค์)

อดีตผู้ตรวจการร้านอาหารระดับมิชลิน (Former Michelin Food Inspector)

เชฟและที่ปรึกษาธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Business Consultant) ชำนาญ

5. รูปแบบการอบรม

1. การบรรยาย (Lecture)
2. การสาธิตและการฝึกปฏิบัติ (Demonstration & Practice)
3. การชมกรณีศึกษาผ่านวิดีโอ (VDO Clips)
4. การอภิปรายกลุ่มและการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น (Group Discussion)
5. การลงพื้นที่ศึกษาดูงานจริง (Site Visit)

6. วัน เวลา และสถานที่จัดอบรม

ภาคบรรยาย ใช้เวลาอบรม 3 วัน ๆ ละ 6 ชั่วโมง รวม 18 ชั่วโมง ระหว่างเวลา 09.00 - 16.00 น. และการลงพื้นที่ศึกษาดูงานจริง 3 ชั่วโมง ระหว่างเวลา 18.00 - 21.00 น. รวมทั้งสิ้น 21 ชั่วโมง

รุ่นที่	วันที่จัดฝึกอบรม
1	วันพุธที่ 23 – วันศุกร์ที่ 25 กันยายน 2569

สถานที่จัดอบรม ณ โรงแรม ดี เอ็มเมอร์ลด์ ถ.รัชดาภิเษก กรุงเทพมหานคร

ดูงาน ณ ร้านอาหารชั้นนำในกรุงเทพมหานคร (วันที่ 25 กันยายน 2569)

7. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม/จำนวนผู้เข้าอบรม

- ผู้บริหาร เจ้าของธุรกิจ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และนักลงทุนและผู้สร้างแบรนด์ร้านอาหารหน้าใหม่
- เชฟผู้บริหาร/ เชฟใหญ่ประจำร้าน
- จำนวนผู้เข้าอบรม 30 คน/รุ่น (จำนวนผู้เข้าอบรมต้องเกินกว่าจุดคุ้มทุนจึงจะดำเนินการจัดอบรมได้)

8. ค่าลงทะเบียนการอบรม

สถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ เก็บค่าลงทะเบียนจากผู้สมัครเข้ารับการอบรม ดังนี้

- **ค่าลงทะเบียนคนละ 24,000 บาท (สองหมื่นสี่พันบาทถ้วน)**
(รวมเอกสาร ใบรับรองผ่านการอบรม อาหารว่าง/อาหารกลางวันและเครื่องดื่ม/อาหารค่ำและเครื่องดื่ม เฉพาะวันศึกษาดูงาน ณ ร้านอาหารชั้นนำในกรุงเทพมหานคร)
- กรณีชำระค่าลงทะเบียนก่อนวันจัดอบรม 10 วัน ได้รับสิทธิ์ส่วนลด (Early bird) 10% คงเหลือค่าลงทะเบียนคนละ 21,600 บาท (สองหมื่นหนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน)
- บุคลากร มธ. ได้รับสิทธิ์ส่วนลด 20% คงเหลือค่าลงทะเบียนคนละ 19,200 บาท (หนึ่งหมื่นเก้าพันสองร้อยบาทถ้วน)
- ผู้เข้ารับการอบรมจากส่วนราชการของกระทรวงและกรมต่าง ๆ สามารถเบิกค่าลงทะเบียนจากต้นสังกัดได้ตามหนังสือกระทรวงการคลังที่ กค 0409.6/ว 95 ลงวันที่ 2 ตุลาคม 2549
- สำหรับพนักงานรัฐวิสาหกิจและองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น สามารถเบิกค่าลงทะเบียนจากต้นสังกัดได้ตามระเบียบของแต่ละหน่วยงาน

หมายเหตุ :

1. กรณีผู้สมัครเข้ารับการอบรมต้องการยกเลิกการเข้ารับการอบรม ต้องทำหนังสือแจ้งให้สถาบันทราบเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างน้อย 7 วันทำการ
2. กรณีผู้สมัครเข้ารับการอบรมชำระค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้วและไม่เข้ารับการอบรมตามวันที่กำหนดโดยไม่แจ้งให้สถาบันทราบตามเงื่อนไขข้อ 1 สถาบันขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินค่าลงทะเบียน
3. ผู้สมัครเข้ารับการอบรมต้องได้รับการยืนยันการจัดอบรมจากสถาบันอย่างเป็นทางการก่อน (1 สัปดาห์ก่อนวันจัดอบรม) จึงดำเนินการจองตั๋วเครื่องบินและที่พักได้
4. สถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เป็นสถาบันการศึกษาในกำกับของรัฐบาลจึงไม่อยู่ในข่ายที่ต้องถูกหักภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) 7% และภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3%

9. รายละเอียดการชำระค่าลงทะเบียน

1. โอนเงิน หรือ ผากเช็ค (เช็คสั่งจ่าย สถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มธ.)
 เข้าธนาคารกรุงไทย สาขามหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ท่าพระจันทร์ บัญชีเงินฝากออมทรัพย์
 ชื่อบัญชี สถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มธ. เลขที่บัญชี 986-6-08069-2
 2. ส่งสำเนาหลักฐานการโอนเงิน (Pay-in) พร้อมใบสมัคร
 - www.icehr.tu.ac.th เมนู ส่งหลักฐานโอนเงิน
 - หรือสแกนหลักฐานการโอนเงิน (Pay-in) ส่งไฟล์ไปทาง E-mail : icehr.tu@gmail.com
- ช่องทางการติดต่อ**
- โทรศัพท์: 0 2221 6111 ต่อ 4900
 - โทรสาร (FAX): 0 2225 7517

10. วิธีการประเมินผลการอบรม

1. ประเมินผลด้วยแบบสอบถามเพื่อประเมินวิทยากรรายวิชา
2. ประเมินผลด้วยแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อโครงการฝึกอบรม

11. การรับรองผลการอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมีเวลาเข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรม
 จึงจะได้รับหนังสือรับรองการเข้าอบรมจากสถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

12. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปวีณา จันทราภิรมย์

โทรศัพท์ 0 2221 6111 ต่อ 4900

โทรศัพท์มือถือ 08 2241 2212

e-mail: momo.rsu@gmail.com

กำหนดการฝึกอบรม
หลักสูตร Culinary Stardom: Engineering the Next Iconic Restaurant
ณ โรงแรม ดิ เอ็มเมอร์อัลท์ ถ.รัชดาภิเษก กรุงเทพมหานคร

วันที่/เวลา	รายละเอียด/เนื้อหาการฝึกอบรม
วันที่ 23 ก.ย. 2569	
08.30 - 08.45 น.	ลงทะเบียน/รับเอกสาร
08.45 - 09.00 น.	เปิดการอบรมและแนะนำโครงการ
09.00 - 16.00 น.	- ภาพรวมการบริหารธุรกิจร้านอาหาร ภาษาการบริการ และความเป็นเลิศด้านอาหาร - ภาวะผู้นำเชิงวิสัยทัศน์ และการวิเคราะห์ความคุ้มค่า/ความเป็นไปได้เชิงยุทธศาสตร์ - ความเป็นเลิศด้านบริการ - ศิลปะแห่งการต้อนรับ - การประสานงานด้านการปฏิบัติงาน - การจัดการวิกฤตและชื่อเสียง - ความเป็นเลิศด้านการปรุงอาหาร - อัตลักษณ์ทางอาหาร - การประกันคุณภาพและการจัดหาวัตถุดิบ: "จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร" (farm-to-table) - ระบบครัวอัจฉริยะ
วันที่ 24 ก.ย. 2569	
09.00 - 16.00 น.	- การสร้างและบริหารจัดการเมนูอาหาร - การออกแบบเมนูเพื่อสร้างผลกำไร (Engineering for Profit) - การบริหารจัดการวงจรชีวิตเมนูแบบพลวัต (Dynamic Lifecycle Management) - ระบบควบคุมต้นทุน (Cost Control Systems)
18.00 - 21.00 น.	การลงพื้นที่ศึกษาดูงานจริง (Site Visit) ณ ร้านอาหารชั้นนำในกรุงเทพมหานคร
วันที่ 25 ก.ย. 2569	
09.00 - 16.00 น.	- การตลาดและการลงทุนทางธุรกิจ - โครงสร้างแบรนด์ (Brand Architecture) - การทูตดิจิทัล (Digital Diplomacy) - การเติบโตของเงินทุนและพอร์ตการลงทุน: การทำความเข้าใจโครงสร้างการลงทุน - การหารือและให้คำปรึกษาจากการลงพื้นที่จริง (Site Visit)
16.00 น.	เสร็จสิ้นการอบรม

หมายเหตุ : 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

2. พักรักประทานอาหารว่าง ช่วงเช้า เวลา 10.30 - 10.45 น. และ ช่วงบ่าย เวลา 14.30 - 14.45 น.