ประกาศสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

เรื่อง มาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ได้กำหนดมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร มีลักษณะงานซึ่งบุคคลผู้ประกอบอาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ที่จะได้รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพแต่ละชั้นได้ต้องมีมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพตามที่สถาบันกำหนด

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๕๒ วรรคสอง แห่งข้อบังคับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการให้คุณวุฒิวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๕๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยข้อบังคับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการให้คุณวุฒิวิชาชีพ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๗ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จึงออกประกาศเพื่อกำหนดมาตรฐานอาชีพแต่ละชั้นตามที่กำหนดในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร ต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในลักษณะงานที่จะได้รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพประกอบอาหารในร้านอาหาร ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) เรื่อง มาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๓ มาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร ตามประกาศนี้เป็นการกำหนดมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถ โดยมุ่งเน้นเฉพาะบุคลากรที่ปฏิบัติงานด้าน อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร โดยสถาบันจะรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น ๑ ชั้น ๒ และชั้น ๓

ข้อ ๔ การดำเนินการทดสอบมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพในลักษณะงานในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ตามที่กำหนดในหมวด ๒ สถาบันจะจัดเตรียมคู่มือเพื่อใช้สำหรับการทดสอบสมรรถนะของบุคคลที่มาขอรับการทดสอบความรู้ ทักษะและความสามารถในสาขาวิชาชีพดังกล่าว

บุคคลจะได้รับคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ในระดับชั้นตามมาตรฐานอาชีพที่สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) กำหนดให้แก่บุคคลตามข้อ ๓ แห่งข้อบังคับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการให้คุณวุฒิวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๕๗ และต้องมีคุณสมบัติทั่วไปตามที่กำหนดในข้อ ๕๑ แห่งข้อบังคับดังกล่าวด้วย

การให้คุณวุฒิวิชาชีพในระดับชั้นตามอาชีพในสาขาวิชาชีพนี้ ผู้ประสงค์จะได้รับคุณวุฒิในอาชีพดังกล่าว ต้องเข้ารับการทดสอบประเมินสมรรถนะและผ่านการทดสอบสมรรถนะตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในสาขาอาชีพนี้

หมวด ๒
มาตรฐานอาชีพสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

ข้อ ๕ มาตรฐานอาชีพสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร ต้องมีมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร คุณวุฒิวิชาชีพชั้น ๑ ผู้มีทักษะเบื้องต้น ต้องมีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับ การปฏิบัติงานประจำขั้นพื้นฐานโดยทั่วไป เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นสำหรับการทำงานในสายงานผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานในการปฏิบัติได้อย่างจำกัดและอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด โดยประเมินคุณวุฒิวิชาชีพตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ผู้เข้ารับการประเมินต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอย่างน้อย ๑ ปี

(๑.๒) ผู้เข้ารับการประเมินต้องมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

(๑.๓) ผู้เข้ารับการประเมินต้องปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

(๑.๔) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถเตรียม จัดเก็บ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการเตรียมและประกอบอาหาร เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน แยกประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหาร จัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งาน

(๑.๕) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และวางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร และตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

(๑.๖) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร โดยสามารถเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตามที่กำหนด

(๑.๗) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ทำความสะอาดพื้นครัว และครัวให้ถูกสุขลักษณะ และการกำจัดของเสียภายในครัวได้

(๒) อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร คุณวุฒิวิชาชีพชั้น ๒ ผู้มีทักษะฝีมือ ต้องมีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว สามารถผลิตงานพื้นฐานในสถานประกอบการ แก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำโดยประยุกต์ใช้ทฤษฎี ข้อมูลพื้นฐาน และวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในการทำงานประจำได้ ภายใต้คำอธิบายที่ชัดเจนของผู้บังคับบัญชา โดยพิจารณาตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ผู้เข้ารับการประเมินต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอย่างน้อย ๓ ปี หรือผ่านการทดสอบสมรรถนะตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร คุณวุฒิวิชาชีพชั้นที่ ๑ มาแล้ว

(๒.๒) ผู้เข้ารับการประเมินต้องมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

(๒.๓) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

(๒.๔) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถจัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ และกำหนดอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบได้

(๒.๕) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ ควบคุมการจัดซื้อวัตถุดิบ ตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด และจัดเก็บวัตถุดิบตามระบบที่กำหนด

(๒.๖) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน และตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน

(๒.๗) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถประกอบอาหารตามตำรับ และสามารถประกอบอาหารและจัดตกแต่งอาหารพร้อมเสิร์ฟ

(๓) อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร คุณวุฒิวิชาชีพชั้น ๓ ผู้มีทักษะเฉพาะทางต้องมีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน เป็นผู้ที่มีลักษณะเฉพาะทาง ระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานที่มีประสบการณ์ มีทักษะความรู้เฉพาะทางมากขึ้นทั้งในเรื่องการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ การเลือกการดัดแปลงงานที่ทำเป็นประจำ เข้าใจในวิธีการและขั้นตอนการทำงาน มีความเป็นผู้นำ และสามารถรับผิดชอบต่อผู้อื่น รวมทั้งสามารถแก้ปัญหาทางเทคนิค ภายใต้การแนะแนวของผู้บังคับบัญชาแต่ละคนในระดับคุณวุฒินี้ สามารถทำงานในหลายสายงาน ในรูปแบบร้านอาหารขนาดเล็กรวมไปถึงร้านอาหารขนาดใหญ่ โดยพิจารณาตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ผู้เข้ารับการประเมินต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอย่างน้อย ๓ ปี และผ่านการทดสอบสมรรถนะตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร คุณวุฒิวิชาชีพชั้นที่ ๑ และชั้นที่ ๒ มาแล้ว

(๓.๒) ผู้เข้ารับการประเมินต้องมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๑ และกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

(๓.๓) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย

(๓.๔) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถจัดการผู้ปฏิบัติงานครัว คัดเลือกผู้ปฏิบัติงานในครัว และกำหนดผู้ปฏิบัติงานในครัว วางกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัว และสอนงานผู้ปฏิบัติงานในครัว

(๓.๕) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถจัดทำค่าใช้จ่ายในครัว วางแผนการใช้จ่ายในครัว คำนวณค่าใช้จ่าย คิดต้นทุนกำไร และทำบันทึกการใช้จ่าย

(๓.๖) ผู้เข้ารับการประเมินสามารถปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ กำกับดูแลผู้ปฏิบัติงานครัวให้เป็นไปตามขั้นตอน และควบคุมการปฏิบัติงานในครัวให้มีความปลอดภัยถูกต้องตามสุขอนามัย

ข้อ ๖ ในการดำเนินการทดสอบมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร ตามที่กำหนดในข้อ ๕ สถาบันจะจัดเตรียมคู่มือเพื่อใช้สำหรับการทดสอบ ผู้ประกอบอาชีพในสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ที่มาขอรับการทดสอบความรู้ ทักษะ และความสามารถในชั้นต่าง ๆ

ข้อ ๗ ผู้ซึ่งผ่านการประเมินการทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพตามคู่มือการประเมินและเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการประเมินการทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพตามประกาศนี้ และให้มีสิทธิได้รับคุณวุฒิวิชาชีพในชั้นตามที่กำหนดในประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙
วีระชัย ศรีขจร
ผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ