

“ขอบข่ายงานของข้าพเจ้าที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการแก่ลูกค้า คือการตรวจรับสินค้าที่จะนำมาประกอบเป็นอาหารให้ลูกค้ารับประทาน สิ่งที่ต้องคำนึงถึง คือ คุณภาพของสินค้าจะต้องดีที่สุด สดใหม่และปลอดภัยต่อผู้บริโภค”

*“My scope of work is related to raw material goods and food control both fresh and dry products. Many of them are used as part of the whole cooking and food preparation processes. Therefore, the quality of the service I wish to provide to our customers is to ensure that all raw materials we purchased are the best quality, clean and fresh because at the end, they will be presented on each of the dish for our customer.”*

คุณอัญชลี คุ้มพงษ์พันธ์  
พนักงานบัญชี  
แผนกบัญชีและการเงิน

*Khun Anchalee Kumhongphan  
Accounting Officer  
Accounting and Finance Department*

SALAYA PAVILION

MUIC TRAINING CENTER