

“หน้าที่หลักของผมในปัจจุบัน โดยส่วนใหญ่แล้วจะเกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารบริการลูกค้า ซึ่งไม่ได้เป็นการบริการลูกค้าโดยตรง ดังนั้น การบริการของผมคือการเตรียมอาหารที่มีคุณภาพ เพื่อที่จะให้ลูกค้าได้ประทับใจในด้านอาหารของเรา เป้าหมายของผมคือการรักษามาตรฐานคุณภาพของอาหารและพัฒนาปรับปรุงคุณภาพของอาหารให้ดีขึ้น รวมทั้งช่วยในด้านการดูแลสุขลักษณะความสะอาดของสถานที่ปฏิบัติงาน (ห้องอาหาร) อีกด้วย”

*“My main job involves food preparation for the customers, which does not require directly servicing the guests. Therefore, my service to the guests is to satisfy them with the quality meals we have to offer. My goal is to maintain high standards of the food prepared, continuously improve the quality, and keep the kitchen, food and beverage outlets clean and sanitized.”*

คุณคมสัน จิกจักร  
แผนกครัว

Khun Khomsan Jikjak  
Cook Helper  
Kitchen Department

SALAYA PAVILION

MUIC TRAINING CENTER