



SALAYA PAVILION

MUIC TRAINING CENTER

“ความคาดหวังของลูกค้าในการใช้บริการของศูนย์ปฏิบัติการโรงแรมฯ ที่สูงและต้องการ  
ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด กระทบในฐานะผู้ดูแลและควบคุมด้านอาหาร จะตั้งใจ  
ปฏิบัติงานในหน้าที่ของตนให้ดีที่สุด ส่วนใดที่ได้อยู่แล้ว กระทบจะทำให้ดียิ่งๆ ขึ้นไป และรักษา  
มาตรฐานให้ดียิ่งๆ ไป”

*“With the high expectation on guest satisfaction of SPH, I am, in a role of food  
quality control, will put my best effort in maintaining good standards and will help to  
make it even better.”*

คุณนพกร กิจวรารท  
แผนกครัว

*Khun Noppakorn Kitvaraton  
Executive Sous Chef  
Kitchen Department*