

ประเด็นที่ 4 อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร

อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร	รหัสอาชีพ
<p>1. หัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว คือ ผู้ที่ทำหน้าที่ออกแบบรายการอาหาร สร้างสรรค์ การตกแต่งจาน และตรวจสอบแผนงาน จัดการเตรียมและการปรุงอาหารในโรงแรม ภัตตาคาร และสถานที่รับประทานอาหารอื่น ๆ บนเรือ รถไฟ และในครัวเรือน รวมถึงควบคุมดูแลคุณภาพของอาหารในทุกขั้นตอนของการประกอบอาหาร</p>	<p>3434 (หัวหน้าพ่อครัว/ แม่ครัว)</p>
<p>2. พ่อครัว/แม่ครัว คือ ผู้ที่ทำหน้าที่วางแผน จัดทำ จัดเตรียม และปรุงอาหารให้เป็นไปตามสูตรหรือภายใต้การควบคุมของหัวหน้าพ่อครัวแม่ครัว เช่น คนทำอาหารในสถานที่บริการอาหารต่าง ๆ (ร้านอาหาร โรงแรม ภัตตาคาร รวมทั้ง เรือโดยสาร รถไฟ หรือบ้านพักส่วนบุคคล) เป็นต้น รวมถึงคนขายอาหารตามสั่ง เจ้าของร้าน กว๊วยเตี้ย เจ้าของร้านข้าวมันไก่ หรือเจ้าของร้านอาหารอื่น ๆ ซึ่งเป็นคนลงมือปรุงอาหารเอง วางแผน ควบคุมดูแล ประสานงานกับผู้ช่วยงานครัว และตรวจสอบคุณภาพของอาหาร</p>	<p>5120 (พ่อครัว/แม่ครัว)</p>
<p>3. พนักงานเคาน์เตอร์บริการอาหาร คือ ให้บริการลูกค้าที่เคาน์เตอร์จำหน่ายอาหารและ จัดเตรียมอาหารสำเร็จรูปอย่างง่ายในภัตตาคาร คาเฟ่ โรงแรม ร้านอาหารจานด่วน โรงอาหาร โรงพยาบาล และสถานที่อื่น ๆ จัดเตรียมอาหารอย่างง่ายและอุ่นอาหารสำเร็จรูป สอบถามความต้องการสินค้าของลูกค้า ช่วยเหลือลูกค้าในการตัดสินใจ และรับคำสั่งซื้อสินค้า รวมถึงแบ่งส่วนและบรรจุหีบห่ออาหาร หรือจัดวางในจานเพื่อบริการลูกค้า</p>	<p>5246 (พนักงานเคาน์เตอร์ บริการอาหาร)</p>
<p>4. ผู้ประกอบอาหารจานด่วน คือ ผู้ที่ทำหน้าที่จัดเตรียมและประกอบอาหารหรือ เครื่องดื่มที่ไม่หลากหลายชนิดมากนัก ซึ่งเป็นการเตรียมอย่างง่ายและมีส่วนผสมไม่กี่อย่าง ใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารชนิดทำครั้งเดียวแล้วได้อาหารปริมาณมาก เช่น ตะแกรงย่าง ไมโครเวฟ และกระทะทอดก้นลึกหรือกระทะแบน รวมถึงอุ่นอาหารชนิดกึ่งสำเร็จรูปที่มีการแปรรูปมาแล้วไม่ใช่อาหารที่มีการทำสดใหม่ ตัวอย่างเช่น คนทำอาหาร fast food คนทำพิซซ่า คนทอดไก่ KFC คนทำแฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น</p>	<p>9411 (ผู้ประกอบอาหาร จานด่วน)</p>
<p>5. ผู้ช่วยงานครัว คือ ผู้ทำหน้าที่ช่วยเหลือพ่อครัว/แม่ครัวและหัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว ในการประกอบอาหาร โดยการล้างปอกเปลือก สับ หั่น ตวง และผสมส่วนผสมเข้าด้วยกัน จัดเตรียมงานให้พร้อมสำหรับให้บริการ รวมถึงทำความสะอาดโต๊ะ ทำความสะอาดพื้นที่ในห้องครัว และล้างจาน</p>	<p>9412 (ผู้ช่วยงานครัว)</p>

กรณีตัวอย่าง ในร้านอาหารจานด่วน เช่น ร้าน KFC หรือ ร้านแมคโดนัลด์ โดยส่วนใหญ่จะแบ่งพนักงาน เป็น 2 ส่วน คือ พนักงานเคาน์เตอร์บริการอาหาร และผู้ประกอบอาหารจานด่วน โดยหากพนักงานนั้น ปฏิบัติงานทั้งประกอบอาหารอย่างง่าย และให้บริการลูกค้าด้วย เช่น ให้คำแนะนำและรับคำสั่งซื้อ เสิร์ฟอาหาร ให้กับลูกค้า คิดเงินและรับชำระเงิน เป็นต้น ให้พิจารณารหัสอาชีพตามตารางต่อไปนี้

งานที่ปฏิบัติ	รหัสอาชีพ	คำอธิบาย
ประกอบอาหาร > บริการลูกค้า	9411 (ผู้ประกอบอาหารจานด่วน)	จัดรหัสอาชีพตามทักษะหรือ หน้าที่ที่ปฏิบัติงานมากกว่า
ประกอบอาหาร < บริการลูกค้า	5246 (พนักงานเคาน์เตอร์ บริการอาหาร)	
ประกอบอาหาร = บริการลูกค้า	5246 (พนักงานเคาน์เตอร์ บริการอาหาร)	หากมีการปฏิบัติงานหลายทักษะ เท่ากัน จะกำหนดรหัสอาชีพ ตามระดับทักษะที่สูงกว่า