

Date : January 17, 2013

Media Title : Kom Chad Luek

Page : No.29

# พี่สอนน้องทำ ปูทางสู่บียออาชีพ

● โอกาสธุรกิจใหม่จะเข้ามาให้คว่า บ่อยๆ **ประวิทย์ จิตนราพงศ์** แห่ง บริษัท แบล็คแคนยอน (ประเทศไทย) จำกัด จึงสนับสนุนและเปิดโอกาสให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ธุรกิจกาแฟภาคปฏิบัติ นอกเหนือจากตำราภาคทฤษฎี เพื่อฝึกฝนกลยุทธ์ พร้อมทั้งก้าวสู่การแข่งขันได้อย่างมีคุณภาพ ล่าสุดเชิญ **ภราดา ดร.บัญชา แสงหิรัญ** อธิการบดีมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ พร้อมด้วย



ลาเต้อาร์ตด้วยตัวเองเป็นครั้งแรก เมื่อก่อนคิดว่าเป็นเรื่องยากที่จะทำโฟมนมธรรมดาให้เป็นรูปภาพได้ แต่พอได้มาเรียนรู้จริงๆ แล้วก็รู้สึกว่าง่ายมาก ตัวเองและเพื่อนๆ ได้เรียนรู้เทคนิคการปรุงรสกาแฟให้มีรสชาติอร่อย ซึ่งต้องพิถีพิถัน ใส่ใจในรายละเอียดทุกขั้นตอน และทำให้รู้ว่า การดื่มกาแฟเป็นศิลปะอีกรูปแบบหนึ่งที่น่าสนใจ น่าเรียนรู้มาก

ด้าน **“โอ” โอฟาร จรนาภาพ** หนุ่มน้อยหน้าใส บอกว่า **ประทับใจเวิร์กช็อปครั้งนี้มาก โดยเฉพาะความรู้ที่ได้รับจากการลงภาคสนามฝึกปฏิบัติจริง เป็นประสบการณ์ตรงที่ท้าทายมากๆ ทำให้รู้ว่าการจะก้าวสู่ความเป็นมืออาชีพ ต้องมีความมุ่งมั่น อดทนและทุ่มเทเต็มร้อย ที่สำคัญต้องมีใจรักในงานบริการอย่างแท้จริง เพราะจะช่วยให้มีเป้าหมายชัดเจน ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรคและปัญหา**

ตลอดการเวิร์กช็อปหนึ่งวันเต็ม น้องๆ ทุกคนมีความกระตือรือร้นที่จะเก็บเกี่ยวความรู้และประสบการณ์ใหม่ๆ ในการทำงานไปอย่างเต็มที่ โดย **ประวิทย์** หัวเรือใหญ่ของแบล็คแคนยอน ที่ประสบความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ เป็นผู้ใหญ่วางใจดีคอยให้กำลังใจแก่น้องๆ พร้อมทั้งยืนยันว่า ยินดีสนับสนุนกิจกรรมเพื่อสังคม เพื่อเปิดโอกาสแก่คนรุ่นใหม่ได้มีความรู้เชิงธุรกิจรอบด้าน ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่มีค่า และเป็นประโยชน์ในการต่อยอดความรู้ ได้ฝึกฝนและพัฒนาศักยภาพตนเองให้สามารถเดินก้าวสู่ถนนการทำงาน ในฐานะมืออาชีพอย่างแท้จริง

**พี่สอนน้อง**



อาจารย์และนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ กลุ่มวิชาพาณิชยศาสตร์ ชั้นปีที่ 1 กว่า 40 คน ในโครงการ **“เลิร์น แอท ไชด์”** เข้าเยี่ยมชมธุรกิจของร้านพร้อมจัดเวิร์กช็อป วิชชงกาแฟ **“ลาเต้อาร์ต”** และทำอาหารเมนู **“ผัดไท”** อันลือเลื่อง ที่ร้านแบล็คแคนยอน ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ วันก่อนบรรยายภาคการเรียนรู้เต็มไปด้วยความสนุกสนาน โดยได้รับความอบอุ่นและเป็นกันเองจากบรรดาพี่ๆ วิทยากรรับเชิญ เริ่มกันที่ **“อินดี้” วิษณุพงษ์ ลิ่วประโคน** แชมป์บาริสต้า ประเทศไทย คนล่าสุด จากเวทีเนชั่นแนล ไทยแลนด์ บาริสต้าแชมเปียนชิฟ 2012 มาถ่ายทอดเทคนิคการปรุงกาแฟลาเต้อาร์ต พร้อมแต่งลวดลายเก๋ๆ ด้วยศิลปะจากโฟมนม ช่วยเพิ่มสีสันและหน้าตาให้กาแฟดูน่าลิ้มลอง

**“ดา” ชลิตา องอาจ** สาวสวยประจำห้องเรียนกล่าวพร้อมรอยยิ้มว่า รู้สึกสนุกที่ได้ลองทำ **ชลิตา องอาจ**