

โรงแรมรอยัล ออคิต เซอราตัน ประกาศแต่งตั้ง มร. แมทธิว เบลเล็ค เป็นผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและ เครื่องดื่มคนใหม่



ไมเคิล ชลูเตอร์ ผู้จัดการทั่วไปโรงแรมรอยัล ออคิต เซอราตัน ยินดีประกาศแต่งตั้งแมทธิว เบลเล็ค ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มคนใหม่ของโรงแรมรอยัล ออคิต เซอราตัน

แมทธิวเริ่มต้นสั่งสมประสบการณ์ด้านร้านอาหารและโรงแรม ณ กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส หลังจากจบการศึกษาจากสถาบัน UTEC โดยได้รับการอบรมจากอาจารย์ผู้มีประสบการณ์ชั้นสูงมากมาย อาทิ หัวหน้าผู้ดูแลทำเนียบประธานาธิบดีฝรั่งเศส ดูแลที่ทำการและที่พำนักประจำตำแหน่งของประธานาธิบดีฝรั่งเศส หลังจากนั้นก็เดินทางไปศึกษาความรู้เพิ่มเติมที่ซิดนีย์ ประเทศออสเตรเลีย จากนั้นจึงกลับมากรุงปารีสอีกครั้งเพื่อทำงานกับร้านอาหารมิชลินสตาร์ 3 ดาวที่มีชื่อเสียงระดับโลก ณ โรงแรมพลาซ่า แอทธินี

3 ปีหลังจากเก็บเกี่ยวประสบการณ์ในบ้านเกิด แมทธิวเริ่มต้นออกเดินทางอีกครั้งสู่ประเทศจีน และประเทศไทยในปี พ.ศ. 2549 แมทธิวเริ่มทำงานครั้งแรกในประเทศไทยที่โรงแรมเดอะ แลนด์มาร์ค กรุงเทพฯ จากนั้นได้ร่วมงานในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มกับอีกหลากหลายโรงแรมชั้นนำของประเทศไทย เช่น โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สีลม โรงแรมโซฟิเทล กรุงเทพ สุขุมวิท โรงแรมอลอฟท์ กรุงเทพ สุขุมวิท 11 รวมทั้งเคยดำรงตำแหน่งที่ปรึกษาด้านอาหารและเครื่องดื่มให้แก่หลากหลายบริษัทอีกด้วย โดยดำรงตำแหน่งล่าสุดเป็นผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมเลอ เมอริเดียน สุวรรณภูมิ กรุงเทพ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา

แมทธิวมีประสบการณ์และเชี่ยวชาญด้านการจัดการร้านอาหารและเครื่องดื่มมาโดยเฉพาะ มีผลงานนำชื่นชมมากมาย ด้วยประสบการณ์ที่สั่งสมมาเกือบ 20 ปี ผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มชาวฝรั่งเศสคนนี้มาพร้อมความมุ่งมั่นและความคิดสร้างสรรค์มากมายที่จะพัฒนาโรงแรมรอยัล ออคิต เซอราตันให้ดียิ่งขึ้นไป