จัดหางาน

Magazine DOE

ฉบับที่ 25 ประจำเดือนตุลาคม 2562

กรมการจัดหางาน

กระทรวงแรงงาน
Ministry of Labour

สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต
Phuket Provincial Employment Office.

สมัครงานออนไลน์ได้ที่
smartjob.doe.go.th

เดียวในแผ่นดิน

“...การดำรงชีวิตที่ดี จะต้องปรับปรุงตัวตลอดเวลา การปรับปรุงตัวจะต้องมีความเพียรและความอดทน เป็นที่ตั้ง ถ้าคนเราไม่หมั่นเพียร ไม่มีความอดทน ก็อาจจะท้อใจไปโดยง่าย เมื่อท้อใจไปแล้ว ไม่มีทางที่จะมีชีวิตเจริญรุ่งเรืองแน่ๆ...”

พระบรมราโชวาท
พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร
พระราชทาน แก่คณะครูและนักเรียนโรงเรียนจิตรลดา
ในวันที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๒๓

ทักทายก่อนเปิดเล่ม

ข่าวสารสำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต ฉบับนี้ มีข่าวสารที่เป็นประโยชน์นำมาฝากมากมาย อาทิ Smart News, ข่าวสารแรงงานไทยต่างประเทศ, วาไรตี้คนกับงาน, สาระน่ารู้, สุขภาพดี...ชีวิตดี, FOOT FIT FOR FIRE, ข้อคิด...สะกิดใจ, แนะแนวอาชีพสู่ไทยแลนด์ 4.0, มุมอาชีพอิสระ, ข่าวสารตลาดแรงงานในจังหวัดภูเก็ต และเที่ยวเกาะภูเก็ต

สำหรับผู้ว่างงาน นักศึกษาจบใหม่ ประชาชนทั่วไป ที่ต้องการเปลี่ยนงาน สนใจหาข้อมูลตำแหน่งงานว่าง ทั้งในและต่างประเทศ หรือต้องการประกอบอาชีพอิสระ สามารถเปิดอ่านได้จากข่าวสารฉบับนี้หรือเข้ามาใช้บริการด้วยตนเอง ณ สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต นอกจากนี้ท่านสามารถลงทะเบียนหางานออนไลน์ได้ด้วยตนเองผ่านเว็บไซต์ http://smartjob.doe.go.th หรือดูตำแหน่งงานผ่านทางเพจ Facebook สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต

“บริการด้วยใจ เพื่อคนไทยมีงานทำ”

บรรณาธิการ

SMART NEWS

ขั้นตอนการสมัครแอป ถุงเงินประชารัฐ

- ระบุเบอร์มือถือเพื่อขอรับรหัส OTP
- กดปุ่ม "ขอรหัส OTP"

- ระบบจะส่งรหัส OTP มายังเบอร์มือถือที่ให้ไว้

- ใส่รหัส OTP 6 หลัก

- อ่านข้อกำหนด และคลิก เลือก "ข้อตกลงและเงื่อนไข"

- กดปุ่ม "เริ่มต้นการใช้งาน"

การรับชำระเงิน

1. กดปุ่ม "สแกนรับเงิน" ที่หน้าจอแสดงรายการ
2. สแกน QR จากแอปพลิเคชั่นเป๋าตัง
3. ร้านค้าใส่จำนวนเงินที่ต้องการรับชำระ กรณีผู้จ่ายเลือกกระเป๋าสิทธิ์ชิมช้อปใช้ แอพจะแสดงวงเงินคงเหลือ
4. กดปุ่ม "ถัดไป"
5. กรณีผู้จ่ายเลือกกระเป๋า G-Wallet จะไม่แสดงเงินคงเหลือ กรณีจำนวนเงินในกระเป๋าไม่พอจะไม่สามารถกดปุ่ม "ถัดไป" ได้
6. กดปุ่ม "ถัดไป"
7. รอผลการชำระเงินจากกระเป๋า สิทธิ์ชิมช้อปใช้
8. รอผลการชำระเงินจากกระเป๋า G-wallet
   - ปุ่มตรวจสอบสถานะการชำระเงินจะเป็นสีเทาและไม่สามารถกดได้ หากยังอยู่ระหว่างการดำเนินการประมาณ 20 วินาที
9. ชำระเงินสำเร็จจากกระเป๋าสิทธิ์ ชิมช้อปใช้
10. ชำระเงินสำเร็จจากกระเป๋า G-Wallet ชิมช้อปใช้

การรับชำระโครงการชิมชอปใช้

ข่าวสารแรงงานไทยต่างประเทศ

สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต

การปฏิบัติตน
ขณะทำงานและพำนักอยู่ในไต้หวัน

ด้วยกรมการจัดหางานได้รับแจ้งจากสำนักงานแรงงาน ณ กรุงมะนิลา (ส่วนที่ 2) ไทเป ขอให้ประชาสัมพันธ์ให้แรงงานไทยหรือผู้ที่ประสงค์จะเดินทางไปทำงานในไต้หวัน ปฏิบัติตามระเบียบหรือกฎความปลอดภัยของนายจ้างหรือโรงงาน ในเรื่องความปลอดภัยของบุคคลและทรัพย์สินในสถานที่ทำงานและที่พัก ไม่ให้มีการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเกินขนาด ซึ่งอาจทำให้ไฟฟ้าลัดวงจรเป็นเหตุให้เกิดไฟไหม้ได้

รวมถึงการปฏิบัติตนขณะทำงานและพำนักอยู่ในไต้หวัน ไม่ควรหลบหนีนายจ้าง เป็นแรงงานผิดกฎหมายและลักลอบทำงานในไต้หวัน ซึ่งแรงงานจะถูกตัดสิทธิประโยชน์ด้านแรงงาน โดยเฉพาะการเบิกจ่ายค่ารักษาพยาบาลจากกองทุนประกันภัยสุขภาพ และหากถูกตรวจพบเป็นแรงงานผิดกฎหมาย จะต้องเสียค่าปรับสูงสุด 1,000 เหรียญไต้หวัน และจำกัดสิทธิห้ามเข้าไต้หวัน 8 ปี

วาไรตี้ คนกับงาน

สำนักงานจัดหางานจังหวัดสตูล

THAMMASAT BUSINESS SCHOOL

thedialoguebytbs

Baby Boomer

เกิดช่วง ค.ศ.1946-1964

Gen X

เกิดช่วง ค.ศ.1965-1979

Gen Y

เกิดช่วง ค.ศ.1980-1996

'รายได้'มาจากไหน?

- Baby Boomer: งานประจำ
- Gen X: งานประจำ, งานเสริม
- Gen Y: งานประจำ, งานเสริม, ฟรีแลนซ์

'ใช้จ่าย'กับอะไร?

- Baby Boomer: ประหยัด
- Gen X: การศึกษา, สินค้า/บริการส่งเสริมสถานะทางสังคม
- Gen Y: เรื่องที่เป็น passion (ใฝ่ฝัน)

เก็บออม/ลงทุน

- Baby Boomer: ฝากธนาคาร, ที่ดิน, ทองคำ
- Gen X: ฝากธนาคาร, หุ้น, ธุรกิจส่วนตัว
- Gen Y: หุ้น, สตาร์ทอัพ, ใบจองคอนโด

เสี่ยงโชค

- Baby Boomer: เสี่ยงโชคเป็นปกติ
- Gen X: ชอบการพนันมากกว่าการเสี่ยงโชค
- Gen Y: พนันและเสี่ยงโชคแบบขำๆ

สรุปนิสัยทาง 'การเงิน'

แต่ละเจนต่างกันอย่างไร?

ขอบคุณรูปภาพ: Forbes,Asia-Nikkei,Madam Pang

โดย รศ.ดร.พิภพ อุดร คณบดี TBS

สาระน่ารู้

4 สุดยอด... สมุนไพรแก้คัน

พลู ทาแก้คัน เอาพลู 3-4 ใบ ตำจนได้น้ำ เติมเหล้าขาวนิดหน่อย จากนั้นกรองเอาน้ำทาแผล อาการคันก็จะหายไปเป็นปลิดทิ้ง

ขมิ้นชัน สวย เนียน เมื่อทาผิว

เอาขมิ้นชันสดๆ มาล้าง ตำให้ละเอียด แล้วเอามาทาที่แผลก็จะช่วยให้ผิวหายคันและเนียนสวยอีกด้วย

ใบกะเพรา จัดการตุ่มรักษาหนอง

เอาใบกะเพราสดมาขยี้แรงๆ จนละเอียด ทาตรงบริเวณจุดแผลที่คันจะหายไป แถมยังไม่มีตุ่มคันบวมหรือหนองขึ้นด้วย

ไพล ทำให้ผิวไม่คัน

เอาเหง้าไพลไปตำหรือบดละเอียด ผสมน้ำ จะช่วยให้ผิวที่คันคะเยอ ปวดแสบปวดร้อนหายไป

รอบรู้สุขภาพ

สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต

สุขภาพดี...ชีวิตดี

เคล็ดลับ ธรรมชาติบำบัดโรค

โรคท้องร่วง

กินแอปเปิ้ล
สดทั้งเปลือก

ความดัน โลหิตสูง

กินผักขึ้นฉ่าย

ปวดหัว

กินปลา
พร้อมกับน้ำขิง
จะช่วย
บรรเทาอาการ
ปวดหัวลง

หงุดหงิด ฟุ้งซ่าน

กินข้าวโพด
บรรเทา
ความเครียด
ลดวิตกกังวล

แพ้ฝุ่น ละออง

กินโยเกิร์ต
หรือนม
เปรี้ยว

ความจำ เสื่อม

กินหอยนางรม
หอยแครง
และหอยอื่นๆ
สารสังกะสี
ช่วยบำรุง
สมอง

นอนไม่หลับ

ดื่มน้ำผึ้ง
สารในน้ำผึ้ง
มีฤทธิ์
กล่อมประสาท

ไอ จาม

กินพริกแดง
หรือสมุนไพร
ที่สกัด
จากพริกแดง

FOOT FIT FOR FIRE

Chapter 25

คำเชื่อม ภาษาอังกฤษ – Conjunctions (3)

คำเชื่อมประโยค Conjunction สามารถแบ่งได้ 3 ประเภท

- Coordinating Conjunctions
- Subordinating Conjunctions
- Correlative Conjunctions

หลักการใช้ Correlative Conjunctions

คำเชื่อมชนิดนี้คล้าย ๆ กับ Coordinating conjunctions ซึ่งเป็นการเชื่อมประโยคที่มีน้ำหนักเท่า ๆ กัน แต่คำเชื่อมนี้จะมาเป็นแพ็คคู่ คำเชื่อมชนิดนี้ ได้แก่

as...as	....เท่ากับ.....
both...and	ทั้ง.....และ.....
either...or	ไม่....ก็...
neither...nor	ไม่ทั้ง.....ไม่ทั้ง.....
just as...so	.....เหมือนกับที่.....
not only...but (also)	ไม่เพียงแค่.....แต่ยัง....(อีกด้วย)
no sooner...than	ยังไม่ทันที่.....ก็.....
rather...than	.....ดีกว่า....
whether...or	ว่า.....หรือ....
the...the	ยิ่ง.....ยิ่ง....

ตัวอย่างประโยค

She is as tall as me.	หล่อนสูงเท่ากับฉัน
She is both beautiful and nice.	หล่อนทั้งสวยและนิสัยดี
Either John or Jane must go home now.	ไม่จอห์นก็เจนต้องกลับบ้านเดี๋ยวนี้
He is not only kind but also clever.	เขาไม่เพียงแค่ใจดี แต่ยังฉลาดอีกด้วย
The more you give, the more you get.	ยิ่งคุณให้ คุณยิ่งได้

To Be Continued...

https://ภาษาอังกฤษออนไลน์.com/คำเชื่อม-ภาษาอังกฤษ/

ข้อคิด...สะกิดใจ

รสชมของความรัก 1

ความสัมพันธ์ที่พัฒนาอย่างรวดเร็ว
อาจต้องเตรียมใจพบการจากลาอย่างรวดเร็วด้วย
รักมากวันนี้ ไม่ได้การันตีว่าจะรักเท่าเดิมในวันหน้า
ชีวิตและจิตใจของทุกคนมีด้านมืดแฝงอยู่เสมอ
นั่นจึงเป็นเหตุผลที่คนเราต้องเรียนรู้
เพื่อรู้จักตัวตนที่แท้จริง ทั้งความคิด และนิสัยใจคอ
อย่าลืมว่า ความยั่งยืนของทุกสิ่งในโลก
ใช้เวลายาวนานเสมอ
ไม่มีวันที่คนเราจะเข้มแข็งได้ทุกสถานการณ์
หากรู้สึกอ่อนแอ ก็จงยอมรับความอ่อนแอนั้น
คุยกับใจตัวเองว่า “พักสักเดี๋ยวเถอะนะ”
ร้องไห้ออกมาก็ได้หากใจต้องการ
ไม่จำเป็นต้องแกล้งเข้มแข็ง เพียงเพื่อจะบอกว่า...ฉันไหว
ความเจ็บปวดทุกรูปแบบ...ต้องเยียวยา
การหลอกหัวใจตัวเอง และแกล้งทำเป็นเข้มแข็ง
คือ ประตูสู่ความอ่อนแอยิ่งกว่าเดิม

อกหัก คือ เรื่องธรรมชาติของชีวิต
ทุกคนต้องเคยเจอประสบการณ์แบบนี้
เศร้ามาก เศร้าน้อย นั่นก็แล้วแต่ภาวะจิตใจของแต่ละคน
แต่เชื่อเถอะว่า รักที่สมหวังแต่แรกและยาวนานตลอดไป
หายาก หรือแทบไม่มีเลย
เพราะรักที่ดีจะเกิดได้ เราต้องเรียนรู้ที่จะเสียใจ
จัดการความเจ็บปวดให้เป็น
และไม่ลืมที่จะ “รักตัวเอง”

ที่มา : http://arbuya.com/

'ไทยแลนด์4.0' ดันคนไทยเก่งขึ้น

กรุงเทพธุรกิจ Big Data Analysis

อานิสงส์จากนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ที่เน้นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วยนวัตกรรม ผนวกกับการดำเนินโครงการพัฒนาระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (อีอีซี) ได้กระตุ้นให้ผู้ประกอบการแข่งขันกันพัฒนาธุรกิจสินค้าและบริการใหม่ๆ ส่งผลถึง **ดัชนีศักยภาพการแข่งขันด้านทรัพยากรบุคคลไทยขยับมาอยู่อันดับ 66 จาก 119 ประเทศที่สำคัญ และครองอันดับ 4 ในภูมิภาคอาเซียน** ตามหลังเกาหลี จีนและฟิลิปปินส์ แต่อยู่ในลำดับดีกว่าอินโดนีเซีย ขณะที่ท็อป 3 โลกคือ สวิตเซอร์แลนด์ สิงคโปร์และสหรัฐ

การสำรวจนี้นำทีมโดยกลุ่มบริษัทอเด็คโก้ โดยพิจารณาจาก 5 ปัจจัยพื้นฐานที่ส่งผลต่อศักยภาพของบุคคล พบว่า **ความรู้ความสามารถในระดับสากล** ของคนไทยพุ่งขึ้นอย่างก้าวกระโดดจากอันดับที่ 68 มาเป็นอันดับที่ 58 เช่นเดียวกับ**ความสามารถในการคิดค้นสินค้าและบริการใหม่** ขณะเดียวกันทักษะทางวิชาชีพก็เป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้น มี "แรงงานฝีมือ" ที่ดีขึ้น โดยพบว่า คะแนนผลผลิตรายหัวเพิ่มสูงขึ้นแรงงานทั้งในระดับอุดมศึกษาและมัธยมศึกษา/ปวช. ก็มีทักษะที่ตรงกับความต้องการของตลาดมากขึ้น

ผลสำรวจนี้ถือเป็นสัญญาณที่ดีว่าประเทศไทยมาถูกทางแล้วในการพัฒนา "คน"

...มุมอาชีพอิสระ...

ผักลิ้นห่าน

ผักลิ้นห่าน จัดเป็นผักพื้นเมืองที่หาชากของจังหวัดภูเก็ตและใกล้เคียง เป็นพืชล้มลุก ลำต้นสั้นๆ และจะไหลทอดเลื้อยไปตามพื้นดิน มักแตกกอเป็นช่วงๆ ขอบใบหยักเล็กน้อย ใบชาวรีคล้ายลิ้นห่าน ปลายใบแหลม ใบชาวประมาณ ๓-๑๐ เซนติเมตร สีเขียวเข้ม ในอดีตมีมากอยู่ตามธรรมชาติ บริเวณพื้นที่ริมทะเลที่มีดินทรายตามริมชายหาดฝั่งทะเลอันดามัน ในปัจจุบัน จังหวัดภูเก็ตได้มีผู้ปลูกผักลิ้นห่านเป็นการค้ามากขึ้นหลายราย ซึ่งผักลิ้นห่านมีราคาสูงถึง กิโลละ ๒๐๐ บาท

ผักลิ้นห่านจะมีความกรอบ มัน เจือขมเล็กน้อย สร้างสรรค์ได้สารพัดเมนูแต่ที่นิยมทำก็คือ ต้มกะทิผักลิ้นห่านใส่กุ้งสด เป็นเมนูที่จะมานำเสนอวันนี้

ส่วนประกอบต้มกะทิผักลิ้นห่านใส่กุ้งสด

ส่วนผสม

๑. ผักลิ้นห่าน	๒๐๐	กรัม
๒. กุ้งสด	๑๕๐	กรัม
๓. กะปิ	๑	ช้อนโต๊ะ
๔. น้ำกะทิ (แยกส่วนหัวและหาง)	๒๕๐	กรัม
๕. หอมแดง	๓	หัว
๖. เกลือป่น	๑/๒	ช้อนชา

วิธีทำ

๑) ผักลิ้นห่านตัดรากออก แล้วเอาใบแก่ออกให้หมด นำไปล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

๒) กุ้งทะเลสดๆ นำมาปอกเปลือก ผ่าหลัง แล้วชักเส้นดำออก ล้างน้ำให้สะอาด พักไว้

๓) โขลกหอมแดง กะปิ เกลือ ให้เข้ากัน พักไว้

๔) นำหางกะทิมาตั้งไฟปานกลาง ให้น้ำกะทิเดือด ใส่กะปิ หอมแดง และเกลือป่นที่โขลกไว้แล้ว

๕) รอให้น้ำกะทิเดือด ใส่กุ้งสดที่เตรียมไว้

๖) ใส่ผักลิ้นห่าน (เทคนิคการปรุงเมนูนี้ก็คือ หลังจากใส่ผักลิ้นห่านลงไปในหม้อแล้ว ให้คนแค่ให้ผักพอสุกเท่านั้น จะได้รสชาติผักที่อร่อยกว่าการคนจนผักเปื่อย)

๗) ชิมให้ได้รสชาติเค็ม หวาน รอพอเดือดอีกครั้ง จากนั้นให้ใส่หัวกะทิตามลงไป เป็นอันว่าเสร็จ พร้อมเสิร์ฟได้ทันที และต้องกินตอนร้อนๆ หร้อยแรง

(บางสูตร บางตำรา หรือร้านอาหารบางร้าน เขาจะตอกไข่ไก่หรือไข่เป็ดลงไป พอให้ไข่สุกไม่แข็ง ก็จะได้รสชาติหวาน หอม อร่อยไปอีกรสชาติหนึ่ง)

ตำแหน่งงานว่าง จ.ภูเก็ต

SIAM NIRAMIT PHUKET
JOURNEY TO THE ENCHANTED KINGDOM OF SIAM

กรมการจัดหางาน

บริษัท สยามนิรมิต (ภูเก็ต) จำกัด

รับสมัครงาน

1. เจ้าหน้าที่บัญชีรายจ่าย	1 อัตรา
2. เจ้าหน้าที่การเงิน	1 อัตรา
3. เจ้าหน้าที่บัญชีต้นทุน	1 อัตรา
4. เจ้าหน้าที่เทคนิคการแสดง	3 อัตรา
5. ช่างซ่อมบำรุง (ไฟฟ้าคอนโทรล)	1 อัตรา
6. ช่างซ่อมบำรุง (เครื่องปรับอากาศ)	1 อัตรา
7. ช่างซ่อมบำรุง (งานเชื่อม)	1 อัตรา

สวัสดิการ

- ปรับเงินเดือนประจำปี
- เครื่องแบบพนักงาน
- ที่พัก
- ประกันสังคม

สมัครงานออนไลน์ ได้ที่
smartjob.doe.go.th

ที่ตั้ง เลขที่ 55/81 ม.5 ถ.เฉลิมพระเกียรติ ต.รัษฎา อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต
โทรศัพท์ 076-335000 และ 086-3411643
E-mail : hrsnm_pk@siamniramit.com

สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต
https://www.doe.go.th/phuket
076-219660 ต่อ 11

ติดต่อรับใบส่งตัวได้ที่ สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต

ตำแหน่งงานว่าง จ.ภูเก็ต

กรมการจัดหางาน

Bangkok Air Catering
Bangkok
Samui
Phuket
Chiang Mai

บริษัท ครัวการบิน กรุงเทพภูเก็ต จำกัด

รับสมัครงาน

Sous Chef (hot kitchen) เพศชาย 2 อัตรา

Chef de partie (hot kitchen) เพศชาย 2 อัตรา

ที่ตั้งเลขที่ 138 ม.1 ต.สาคู อ.ถลาง จ.ภูเก็ต
โทรศัพท์. 062-2425589 (คุณนวลนภา ชลกิจ)
E-mail : nuannapa.ch@bangkokaircatering.com

สมัครงานออนไลน์ได้ที่
http://smartjob.doe.go.th

ประกาศ ณ วันที่ 20/09/2562

สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต
076-219660 ต่อ 11
https://www.doe.go.th/phuket

ติดต่อรับใบส่งตัวได้ที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต

ตำแหน่งงานว่าง จ.ภูเก็ต

บริษัท ซูชิ คลับ โฮลดิ้ง จำกัด

จำนวน 40 อัตรา
เพศ หญิง อายุ 20 - 50 ปี
วุฒิการศึกษา ไม่จำกัด
ค่าจ้าง 700+ / วัน
เงื่อนไข/ประสบการณ์
มีประสบการณ์ , มีใจรักงานบริการ

สวัสดิการ
- โอที
- โบนัสประจำปี
- เครื่องแบบพนักงาน
- ประกันสังคม

สมัครงาน
ออนไลน์ ได้ที่
smartjob.doe.go.th

บริษัท ซูชิ คลับ โฮลดิ้ง จำกัด
ประเภทกิจการ : สปา ,นวดฝ่าเท้า ,ทำเล็บ , สักคิ้ว ฯลฯ
ที่ตั้ง ซ.แสนสบาย ต.ป่าตอง อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
สถานที่ใกล้เคียง ถนนบางลา

โทร. 082-7025670 , 064-5837066

สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต
076-219660 ต่อ 12

https://www.doe.go.th/phuket

ประกาศ ณ วันที่ 24/09/2562

ตำแหน่งงานต่างประเทศ

Luchin Corporation Sdn. Bhd. ประเทศมาเลเซีย

ตำแหน่งงาน : พนักงานนวด 10 อัตรา

คุณสมบัติ : เพศหญิง 25 – 45 ปี

สามารถนวดแผนไทย สุดนธบำบัด และนวดเท้าได้มีใบประกาศนียบัตรผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรประเภทการนวดไทย จำนวน 150 ชม. อนุมัติจากกระทรวงสาธารณสุข หรือผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ประเภทการนวดไทย ระดับ 1 ขึ้นไป จากกระทรวงแรงงาน

เงื่อนไขการจ้าง :
- ระยะเวลาการจ้างงาน 2 ปี
- ค่าจ้าง 22,188+ บาท/เดือน
- ที่พัก /ตั๋วเครื่องบิน ในจ้างจัดให้

หลักฐานการสมัคร : อย่างละ 1 ฉบับ

1. ใบสมัคร ดาวโหลดได้เองที่ **www.doe.go.th/overseas** หรือ ขอรับได้ที่จุดรับสมัคร
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. สำเนาทะเบียนบ้าน
4. สำเนาหนังสือเดินทาง (ถ้ามี)
5. สำเนาประกาศนียบัตรผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรประเภทการนวดไทยตามที่กำหนด
6. รูปถ่ายสี ขนาด 2 นิ้ว 1 รูป (ติดใบสมัคร)

เปิดรับสมัครวันที่ 18 กันยายน – 18 ตุลาคม 2562
ณ สำนักงานจัดหางานทุกจังหวัด ในวันเวลาราชการ

ผู้ยื่นใบสมัครเข้ารับการทดสอบฝีมือและสัมภาษณ์ ในวันที่ 31 ตุลาคม 2562 ณ ห้องประชุมกองบริหารแรงงานไทยไปต่างประเทศ ชั้น 10 อาคารสำนักงานประกันสังคมกรุงเทพมหานครพื้นที่ 3 ถนนมิตรไมตรี เขตดินแดง กทม.

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ : สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต 076-219660 ต่อ 11

...เที่ยวเกาะภูเก็ต...

น้ำตกบางแป น้ำตกบางแปอยู่ทางตอนเหนือของเกาะภูเก็ต ที่อำเภอถลาง ทุก ๆ วันจะมีนักท่องเที่ยวเข้าไปเยี่ยมชมและปิกนิก เล่นน้ำ เดินป่าศึกษาธรรมชาติเพื่อเพลิดเพลินกับความงามของธรรมชาติป่าเขารอบข้าง ถึงแม้จะไม่เป็นน้ำตกที่ยอดนิยมแต่ก็มีนักท่องเที่ยวมาไม่ขาดสาย น้ำตกมีมุมเยอะแยะมากมายให้เลือกนั่งพักผ่อนตามอัธยาศัย ส่วนในช่วงฤดูแล้งเดือนธันวาคมจนถึงพฤษภาคม น้ำตกก็ยังคงมีน้ำอยู่แต่อาจจะไม่ไหลแรงมากนัก แต่ก็ถือว่ามีน้ำตลอดทั้งปี ซึ่งนับได้ว่าเป็นน้ำตกที่สวยงาม และเล่นน้ำได้อย่างสบาย

น้ำตกบางแป มีสถานที่น่าสนใจอีกแห่งหนึ่ง คือ สถานอนุบาลชะนี เพื่อเตรียมพร้อมให้พวกมันก่อนที่จะพากลับคืนสู่ป่าตามโครงการ ซึ่งชะนีที่นี่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดี สามารถเข้าชมได้ ชะนีเป็นสัตว์ป่าที่น่ารักและน่าทึ่งมาก ด้วยแขนขาที่ยาวของมันช่วยใช้ในการกระโดดจากต้นหนึ่ง ไปยังอีกต้นหนึ่งเสมือนลิงที่บินได้อย่างน่าอัศจรรย์

การไปเยือนน้ำตก คุณสามารถนำอาหารไปเองก็ได้ หรือจะไปหาซื้อบริเวณนั้นก็ได้ ซึ่งมีร้านค้าไว้คอยบริการนักท่องเที่ยว สำหรับผู้ที่จะมีโอกาสไปเยือนภูเก็ต น้ำตกบางแปคืออีกธรรมชาติหนึ่งที่ควรไปสัมผัส

ที่ตั้งน้ำตกบางแป : ตำบลป่าคลอก อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต

ที่ปรึกษา นายสันติ นันตสุวรรณ จัดหางานจังหวัดภูเก็ต

บรรณาธิการ นางสาวปณัชชา เต็มศรี นักวิชาการแรงงานชำนาญการ

กองบรรณาธิการ ฝ่ายส่งเสริมการมีงานทำ

นางสาวสุพรรณษา เพ็ชรคง นักวิชาการแรงงาน โครงการเสริมสร้างความมั่นคงและยั่งยืน

นางสาวนิชาภา รุจนเวชช์ นักวิชาการแรงงาน โครงการส่งเสริมคนพิการมีงานในหน่วยงานภาครัฐ