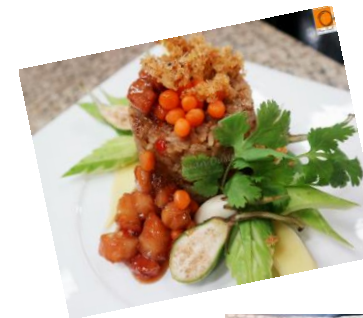


โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน กันยายน 2560

Short Courses in September 2017



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 โทรสาร 0-2244-5390

www.chefschool.dusit.ac.th, IG : sdu_chefschool

อีเมล sdu_chefschool@hotmail.com , chefschool@dusit.ac.th



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

(Suan Dusit International Culinary School)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56

ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125, ปอ.542, ปอ.515, ปอ.539

ด่วน ! รับจำนวนจำกัด

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน (วันเสาร์ – อาทิตย์)

2 - 3 กันยายน 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

บาร์และเครื่องดื่ม: การผสมเครื่องดื่มคอกเทลและมอคเทลชนิดต่างๆ เช่น กามิกาเซ่
มาการ์เร็ตต้า ฟันซ์ ฯลฯ **ราคา 4,500 บาท**

ขนมอบเบื้องต้น: เค้กพายชุปข้าวโพด คุกกี้พัฟไส้เผือก พายชั้น ไข่ไก่ ไข่กรอก
ไส้สับปะรด พายกรอบ **ราคา 3,300 บาท**

ข้าวแช่ชาวง: น้ำลอยดอกไม้สด (วิธีอบน้ำรำข้าวแช่) ลูกกะปิทอด หอมทอด
ปลาี่สนหวาน ไข่เป็ดผัดหวาน พริกหยวกสอดไส้ หมูฝอย **ราคา 4,500 บาท**

9 - 10 กันยายน 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

เค้ก-คุกกี้ 1: คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนต์ เค้กเนยสด ชิฟฟอนวนิลลา
สปันจ์เค้กกาแฟ เค้กชอคโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน **ราคา 3,300 บาท**

อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ: กุยชายน้ำได้กุยชาย ไข่หน่อไม้ สาकुได้หมู ก๋วยเตี่ยวหลอด
ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี่ยวลุยสวน หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

16 - 17 กันยายน 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

เค้ก-คุกกี้ 2: คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตรอบเออรี่
ชิฟฟอนเค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม เค้กฝอยทอง **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 1: แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู
คูฉีปลาทุสด หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

หมายเหตุ

1. เมื่อท่านโอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งแฟกซ์ไปโอนเงินมาที่ 02-244-5390, อีเมล หรือ Facebook Fanpage โดยเขียนชื่อ-นามสกุล เบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้และหลักสูตรที่ลงสมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
2. ขอสงวนสิทธิ์ในการให้วุฒิบัตร หากผู้เข้าอบรมเข้าเรียนไม่ถึง 80%
3. ขอสงวนสิทธิ์เลื่อนการอบรม ยกเลิกการอบรม หรือคืนค่าอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันอบรม
4. อนุญาตให้นำผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดีโอในระหว่างการเรียนการสอน

23 - 24 กันยายน 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

อาหารไทย 2: ต้มยำไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกปลาร้า ผักต้มมะม่วง
หิมพานต์ **ราคา 3,300 บาท**

อาหารว่างแบบญี่ปุ่น: ซูวีครีม โรลชาเขียวถั่วแดง โดรายากิ เกียวซ่า ขนมครกญี่ปุ่น
แซนวิชทงคัตสึ **ราคา 3,800 บาท**

30 กันยายน – 1 ตุลาคม 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

เค้กและขนมปัง: เค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟอนเค้กหน้านิ่มส้ม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม
ขนมปังโรลทูน่า **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 3: แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ท่อหมก ปลาหนึ่งมะนาว ยำปลาดุกฟู
ยำผักบุ้งกรอบ ข้าวตังหน้าตั้ง **ราคา 3,300 บาท**

ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

ในเวลาทำการ ทุกวันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 9.00-17.00 น. และวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 9.00 – 16.00 น.

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

ระยะเวลาการอบรม

- เรียนวันเสาร์ – วันอาทิตย์ (ระยะเวลา 2 วัน) เวลา 9.00 -16.00 น.
- สำหรับผู้ที่สนใจหลักสูตรต่างๆ ให้สมัครก่อนวันเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
- รับเพียงหลักสูตรละ 16 คน เท่านั้น
- ยกเว้นหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่มรับเพียง 10 ท่านเท่านั้น

คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม

- อายุ 18 ปี ถึง 60 ปีบริบูรณ์
- สัญชาติไทย

เอกสารประกอบการสมัครอบรม

ผู้สนใจอบรมยื่นหลักฐานการสมัครที่สำนักงานโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6 มีเอกสารดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 1 รูป
- สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน จำนวนอย่างละ 1 ใบ
- สำเนาหน้าสมุดเลขที่บัญชีธนาคาร (Book Bank)(กรณีไม่ได้เปิดอบรม)

การชำระค่าอบรม

ชำระเงินภายใน 3 วัน นับจากวันที่สมัครอบรม

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ชื่อบัญชี โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เลขที่บัญชี 420-1-38956-9