

## หลักสูตรการฝึกอบรมช่างฝีมืออาหารไทย

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) ขอเชิญท่านผู้สนใจและต้องการประกอบอาชีพเพื่อประกอบอาชีพทั้งภายในและต่างประเทศ เข้าอบรมหลักสูตร “อบรมช่างฝีมืออาหารไทย 96 ชม.” โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่กระบวนการจัดการวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุนและราคาอาหาร หลักการสุขาภิบาล การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหาร การแกะสลักจัดตกแต่งอาหาร และเทคนิคการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ

### คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม

- ผู้มีความรู้พื้นฐานในการประกอบอาหารและมีความสนใจในการประกอบอาหารไทย
- อายุระหว่าง 20-60 ปีบริบูรณ์
- จบการศึกษาขั้นต่ำระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
- มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษเบื้องต้น สามารถฟัง พูด อ่าน เขียนได้และความรู้พื้นฐานด้านกรคำนวณ
- สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ ทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน

**หมายเหตุ** หากผู้เข้าอบรมมีคุณสมบัติไม่ตรงตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ผู้อบรมจะไม่ได้รับวุฒิบัตร

### โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 96 ชม. โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้ วิชาพื้นฐานทั่วไป 6 ชั่วโมง วิชาเฉพาะด้าน 28 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 62 ชั่วโมง

**หมายเหตุ :** ชาติเรียนได้ไม่เกิน 2วัน(นับเป็นจำนวน 12ชั่วโมง)

## โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

( อาคาร 12 ชั้น 6 )

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300


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

อีเมลล์ sdu\_chefschool@hotmail.com

chefschool@dusit.ac.th , IG : sdu\_chefschool

www.chefschool.dusit.ac.th

www.food.dusit.ac.th

 Like : โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
(Suan Dusit International Culinary School)



รถประจำทางที่ผ่าน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จากถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56

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

ปอ.515



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

Suan Dusit International Culinary School

## หลักสูตรการฝึกอบรมช่างฝีมืออาหารไทย

Intensive Thai Cooking Course

รุ่น 157 (วันเสาร์) : 14 ต.ค.60 – 3 ก.พ.61

รุ่น 158 (วันอาทิตย์) : 3 ธ.ค.60 – 11 มี.ค.61



~รับจำนวนจำกัดเพียง 24 ท่านเท่านั้น~

### ระยะเวลาอบรม

เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง รวมทั้งสิ้น 96 ชั่วโมง วัน/เวลา ตามตารางดังนี้

เดือนที่อบรม	รุ่น 157 วันเสาร์	รุ่น 158 วันอาทิตย์
ตุลาคม 60	14	-
พฤศจิกายน 60	4 , 11 , 18 , 25	-
ธันวาคม 60	2 , 16 , 23	3 , 17 , 24
มกราคม 61	6 , 13 , 20 , 27	7 , 14 , 21 , 28
กุมภาพันธ์ 61	3	4 , 11 , 18 , 25
มีนาคม 61		4 , 11

ระยะเวลาในการอบรม : ตั้งแต่เวลา 8.30-17.30 น.

### หัวข้อการอบรม

- ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว
- ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและ เทคนิคการประกอบอาหารไทย
- การจัดการสุขาภิบาลอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารและควบคุมต้นทุน
- การแกะสลักผักและผลไม้และการจัดตั้งจานอาหาร
- การตัดหนังแต่งวัตถุดิบ สำหรับการประกอบอาหารไทย
- การเตรียมน้ำพริกแกงไทย (น้ำพริกแกงฉู่ฉี่ น้ำพริกแกงส้ม)
- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร จำนวน 37 ตำรับ เช่น แกงต่างๆ ยำต่างๆ อาหารจานเดียว อาหารว่าง และขนมไทย เป็นต้น

### รายการอาหาร 37 ตำรับ

ซูชิกุ้ง	แกงส้ม	หมูสะเต๊ะ		
ต้มยำไก่	ผัดไท	แกงป่าลูกชิ้นปลาทราย	ขนมกล้วย	
ต้มยำกุ้ง	ถุงทอง	แกงเผ็ดเบ็ดย่าง	หมี่กรอบ	สาหร่ายล้าโย
กระทงทอง	ส้มตำ	แกงกะหรี่	ห่อหมก	ทับทิมกรอบ
ข้าวตั้งหน้าตั้ง	ยำเนื้อ/หมูย่าง	แกงเขียวหวานไก่	ผัดเปรี้ยวหวาน	ตะโก้แห้ว
ยำกุ้งเส้น	พะแนงหมู	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว	ทอดมันปลาทราย	ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงฯ
ข้าวผัดกะเพราไก่	แกงเลียง	ยำถั่วพู	หุ้มนุ่ม	สังขยาฟักทอง
บอเม็ยะทอด	แกงมัสมั่น	ข้าวอบสับประรด	ปลาราดพริก	บัวลอยเผือก

### อัตราค่าอบรม

- **ค่าสมัครเข้าอบรม ปกติ 16,900 บาท**  
(ราคานี้รวมค่าวัตถุดิบในการเรียน เอกสารประกอบการอบรมและวัสดุอุปกรณ์ใช้ในระหว่างการอบรม, มีดแกะสลัก)
- **ค่าชุดปฏิบัติการอาหาร ครบชุด 1,000 บาท**  
(รวมเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

### การชำระค่าอบรม

**\*\*ชำระเงินภายใน 3 วัน หลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับ และตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว\*\***  
ท่านสามารถเลือกวิธีการชำระด้วยวิธีดังนี้

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขา ม.ราชภัฏสวนดุสิต ชื่อบัญชี โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เลขที่บัญชี **420-1-38956-9**

### หมายเหตุ

- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล แฟกซ์ และเฟสบุ๊ค พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักฐานที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรม หากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ก่อนวันอบรม

### วิธีการสมัคร

ผู้สนใจอบรมเป็นหลักฐานการสมัครมายังโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาชั้นต้นมา.ปลายหรือเทียบเท่า
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร) โดยตรวจดังนี้
  1. ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
  2. ตรวจอุจจาระ แบบพื้นฐาน
  3. ตรวจร่างกายทั่วไป
- ค่าสมัคร **16,900** บาท
- ค่าชุดปฏิบัติการอาหาร **1,000** บาท

ทั้งนี้สามารถติดต่อสอบถามโดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

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