



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรเค้ก & คุกกี้ 65 ชั่วโมง รุ่นที่ 65 (วันเสาร์): 30 ก.ย.60 - 25 พ.ย.60



~ รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น ~



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 โทรสาร 0-2244-5390
เว็บไซต์: www.chefschool.dusit.ac.th
IG : sdu_chefschool

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

Like : โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
(Suan Dusit International Culinary School)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56

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

🍰 หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 🍰

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) ขอเชิญบุคคลทั่วไปผู้สนใจเข้าอบรมหลักสูตร“เค้กและคุกกี้” โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำเค้กและคุกกี้ ประเภทของเค้กและคุกกี้ รวมถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

คุณสมบัติของผู้อบรม

- 🍰 อายุระหว่าง 18 – 60 ปีบริบูรณ์
 - 🍰 จบการศึกษาขั้นต้นระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
 - 🍰 สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
 - 🍰 มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษ และทักษะการคำนวณเบื้องต้น
- หมายเหตุ : หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งทางโรงเรียนฯ ไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่าจะกรณีใดๆ

หัวข้อการอบรม

- 🍰 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้กและคุกกี้
- 🍰 ประเภทของเค้กและคุกกี้
- 🍰 การจัดการสุขาภิบาล
- 🍰 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ผลิต
- 🍰 การคิดคำนวณต้นทุน
- 🍰 เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำเค้กและคุกกี้

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 65 ชั่วโมง โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- 🍰 ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง
- 🍰 ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง

หมายเหตุ :ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครึ่ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

ตารางวันที่อบรม รุ่นที่ 65

🍰 เรียนทุกวันเสาร์ เวลา 9:00–17:30 น.
(จำนวน 9 ครั้ง)

เดือน	วันที่เรียน
กันยายน 2560	30
ตุลาคม 2560	7, 14, 21, 28
พฤศจิกายน 2560	4, 11, 18, 25

รายชื่อขนมในหลักสูตรเค้กและคุกกี้ (65 ชม.)

Marble Cake	Prune Cake	Chocolate Fudge Cake
Brownie	Oat Cookies	Tuiles (Almond & Orange)
Ovaltine Cookies	Cashew Nut Cookies	Chocolate Chip Cookies
Meringue	Lange de Chat	Orange Chiffon Cake
Cheese Cake	Almond Sable	Almond Coffee Cake
Green Tea Roll	Black Forest Cake	Pin Wheel Cookies
Almond Fruit Cake	Peanut Butter Cookies	Mocha Chunk Cookies
Cup Cake (Banana & Mocha)		

เอกสารประกอบการสมัครอบรม

- 🍰 ใบสมัคร พร้อมรูปถ่ายหน้าตรง 1 นิ้ว 2 รูป
- 🍰 สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาขั้นต้น.ป.ล.ย. หรือเทียบเท่า หรือสูงกว่า
- 🍰 สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- 🍰 ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น (มีอายุไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร) โดยตรวจดังนี้
 1. ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
 2. ตรวจอุจจาระ แบบพื้นฐาน (Stool Examination)
 3. ตรวจร่างกายทั่วไป

อัตราค่าอบรม

- 🍰 ค่าสมัครเข้าอบรม 16,900 บาท
(ราคานี้รวมค่าวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม รวมทั้งเอกสารประกอบการอบรม)
- 🍰 ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา 1,000 บาท
(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

การชำระค่าอบรม

****ชำระเงินภายใน 3 วัน หลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว****

- 🍰 ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6
- 🍰 ชำระโดยโอนเงินเข้าธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต บัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เลขที่บัญชี **420-1-38956-9**

หมายเหตุ

- 🍰 หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งสำเนาใบโอนเงิน พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ และหลักสูตรที่โอนเงินมา และส่งแฟกซ์มาที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- 🍰 ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร
- 🍰 ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ก่อนวันอบรม

สมัครได้ทุกวันจันทร์-ศุกร์ เวลา 09.00-17.00 น.
วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 09.00-16.00 น. เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์
ณ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)