

## 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 เขียนได้และความรู้พื้นฐานด้านการคำนวณ
- สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ ทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน

**หมายเหตุ** หากผู้เข้าอบรมมีคุณสมบัติไม่ตรงตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ผู้อบรมจะไม่ได้รับวุฒิบัตร

### โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้ วิชาพื้นฐานทั่วไป 6 ชม. วิชาเฉพาะด้าน 28 ชม. ภาคปฏิบัติ 62 ชม.  
หมายเหตุ : ชาติเรียนได้ไม่เกิน 2 วัน (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

## โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

( อาคาร 12 ชั้น 6 )

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300


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

อีเมล [sdu\\_chefschool@hotmail.com](mailto:sdu_chefschool@hotmail.com)

[chefschool@dusit.ac.th](mailto:chefschool@dusit.ac.th)

IG : [sdu\\_chefschool](https://www.instagram.com/sdu_chefschool)

[www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.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 159 ( วันเสาร์ ) : 6 ม.ค.61 – 31 มี.ค.61

รุ่น 160 ( วันอาทิตย์ ) : 11 ก.พ.61 – 20 พ.ค.61



รับจำนวนจำกัด เพียง 24 คนเท่านั้น

### ระยะเวลาอบรม

เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง รวมทั้งสิ้น 96 ชั่วโมง วัน/เวลา  
ตามตารางดังนี้

เดือนที่อบรม	รุ่น 159 วันเสาร์	รุ่น 160 วันอาทิตย์
มกราคม 61	6 , 13 , 20 , 27	-
กุมภาพันธ์ 61	3 , 10 , 17 , 24	11 , 18 , 25
มีนาคม 61	3 , 10 , 17 , 24 , 31	4 , 11 , 18 , 25
เมษายน 61	-	1 , 22 , 29
พฤษภาคม 61	-	6 , 13 , 20

ระยะเวลาในการอบรม : ตั้งแต่เวลา 8.30-17.30 น.

### หัวข้อการอบรม

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

### รายการอาหาร 37 ตำรับ

จู้จี้กึ่ง	แกงส้ม	หมูสะเต๊ะ		
ต้มชาไก่	ผัดไท	แกงป่าลูกชิ้น ปลากทราย	ขนมกล้วย	
ต้มยำกุ้ง	ดงทอง	แกงเผ็ดเปิด ย่าง	หมี่กรอบ	สาดูเป็ยก ลำไย
กระพงทอง	ส้มตำ	แกงกะหรี่	ห่อหมก	ทับทิมกรอบ
ข้าวตั้งหน้าตั้ง	ยำเนื้อ/หมูย่าง	แกงเขียว หวานไก่	ผัดเปรี้ยวหวาน	ตะโก้เห็ด
ยำกุ้งเส้น	พะแนงหมู	ก๋วยเตี่ยวผัด ซีอิ๊ว	ทอดมันปลา ทราย	ไก่ผัดเม็ด มะม่วงฯ
ข้าวผัดกะเพรา ไก่	แกงเลียง	ยำถั่วพู	หุ้มน	สังขยาฟักทอง
ปอเปี๊ยะทอด	แกงมัสมั่น	ข้าวอบ สับปะรด	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

ผู้สนใจอบรมยื่นหลักฐานการสมัครมายังโรงเรียนการอาหาร  
นานาชาติสวนดุสิต ดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาชั้นต่ำ.ม.ปลาย หรือเทียบเท่า
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร) โดยตรงดังนี้
  1. ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
  2. ตรวจจุกจากระ แบบพื้นฐาน
  3. ตรวจร่างกายทั่วไป
- ค่าสมัคร 16,900 บาท และค่าชุดปฏิบัติการอาหาร 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*