



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน ธันวาคม 2560

Short Courses in December 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 ธันวาคม 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

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

อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ: กุยช่ายนึ่งได้ กุยช่าย ไส้หน่อไม้ สาकुไส้หมู ก๋วยเตี๋ยวหลอด
ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

ขนมอบเบื้องต้น 2: บจวนี่ ชิฟฟอนไบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอรี่ ขนมปังทูน่า
ขนมปังเนยสด **ราคา 3,300 บาท**

16 - 17 ธันวาคม 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

เค้กและคุกกี้ 1 : คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนต์ เค้กเนยสด ชิฟฟอนวนิลา
สปีนจ์คัพเค้กกาแฟ เค้กชอคโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 1 : แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเบ็ดเตล็ด แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู
ฉู่ฉี่ปลาทุสดี หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

23 - 24 ธันวาคม 2560 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

เค้กและคุกกี้ 2 : คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตรอบเบอร์รี่ เค้กฝอยทอง
ชิฟฟอนเค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม **ราคา 3,300 บาท**

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

ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

ระยะเวลาการอบรม

- เรียนวันเสาร์ – วันอาทิตย์ (ระยะเวลา 2 วัน) เวลา 9.00 -16.00 น.
- สำหรับผู้สนใจหลักสูตรต่างๆ 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
- สำเนาน้ำสมุดเลขที่บัญชีธนาคาร (Book Bank)(กรณีไม่ได้เปิดอบรม)

การชำระค่าอบรม

****ชำระเงินภายใน 3 วัน นับจากวันที่สมัครอบรม****

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

- เมื่อท่านโอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งแฟกซ์ใบโอนเงินมาที่ 02-244-5390, อีเมล หรือ Facebook Fanpage โดยเขียนชื่อ-นามสกุล เบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้และหลักสูตรที่ลงสมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการให้ส่วนลด หากผู้เข้าอบรมเข้าเรียนไม่ถึง 80%
- ขอสงวนสิทธิ์เลื่อนการอบรม ยกเลิกการอบรม หรือคืนค่าอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันอบรม
- ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดีโอในระหว่างการเรียนการสอน

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

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์