

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรเค้ก & คูกี้ 65 ชั่วโมง
รุ่นที่ 66 (วันอาทิตย์): 21 ม.ค.61 - 18 มี.ค.61



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต


295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-3 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

ถนนราชสีมา : สาย 12, 56

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

~ รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น ~

🍰 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 : หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง

หัวข้อการอบรม

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

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 65 ชั่วโมง โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- 🍰 ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง
- 🍰 ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง

หมายเหตุ :ขาดเรียนได้ 1 วันครึ่ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

ตารางวันที่อบรม

🍰 เรียนทุกวันอาทิตย์ เวลา 9:00-17:30น. (จำนวน 9 ครั้ง)

| เดือน | วันที่เรียน |
|-----------------|---------------|
| มกราคม 2561 | 21, 28 |
| กุมภาพันธ์ 2561 | 4, 11, 18, 25 |
| มีนาคม 2561 | 4, 11, 18 |

รายชื่อขนมในหลักสูตรเค้กและคุกกี้ (65 ชม.) รุ่นที่ 66

| | | |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 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.ม.ปลาย 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

🍰 ชำระโดยการโอนเข้าธนาคารกรุงศรีอยุธยา 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. และวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 09.00-16.00 น. เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์ ณ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)