

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 ผู้อบรมจะไม่สามารถรับวุฒิบัตร

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

chefschool@dusit.ac.th

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

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 161 (วันเสาร์) : 3 มี.ค.61 – 9 มิ.ย.61

รุ่น 162 (วันอาทิตย์) : 22 เม.ย 61 – 15 ก.ค.61



รับจำนวนจำกัด เพียง 24 คนเท่านั้น

ระยะเวลาอบรม

เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง รวมทั้งสิ้น 96 ชั่วโมง วัน/เวลา
ตามตารางดังนี้

เดือนที่อบรม	รุ่น 161 วันเสาร์	รุ่น 162 วันอาทิตย์
มีนาคม 61	3 , 10 , 17 , 24 , 31	-
เมษายน 61	21 , 28	22 , 29
พฤษภาคม 61	5 , 12 , 19 , 26	6 , 13 , 20 , 27
มิถุนายน 61	2 , 9	3 , 10 , 17 , 24
กรกฎาคม 61	-	1 , 8 , 15

ระยะเวลาในการอบรม : ตั้งแต่เวลา 8.30-17.30 น.

หัวข้อการอบรม

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

รายการอาหาร 37 ตำรับ

ซูชิกุ้ง	แกงส้ม	หมูสะเต๊ะ		
ต้มยำไก่	ผัดไท	แกงป่าลูกชิ้น ปลากทราย	ขนมกล้วย	
ต้มยำกุ้ง	ดงทอง	แกงเผ็ดเม็ด ย่าง	หมี่กรอบ	สาหร่าย ลำไย
กระเพรา	ส้มตำ	แกงกะหรี่	ห่อหมก	ทับทิมกรอบ
ข้าวตั้งหน้าตั้ง	ยำเนื้อ/หมูย่าง	แกงเขียว หวานไก่	ผัดเปรี้ยวหวาน	ตะโก้
ยำกุ้งเส้น	พะแนงหมู	ก๋วยเตี๋ยวผัด ซีอิ้ว	ทอดมันปลา ทราย	โก๋ผัดเม็ด มะม่วงฯ
ข้าวผัดกะเพรา ไก่	แกงเลียง	ยำถั่วพู	ลำไย	สังขยาฟักทอง
ปอเปี๊ยะทอด	แกงมัสมั่น	ข้าวอบ สับปรด	ปลาราดพริก	บัวลอยเผือก

อัตราค่าอบรม

- ค่าสมัครเข้าอบรม ปกติ **16,900** บาท
(ราคานี้รวมค่าวัตถุดิบในการเรียน เอกสารประกอบการ
อบรมและวัสดุอุปกรณ์ใช้ในช่วงการอบรม, มีด
แกะสลัก)
- 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 กรุณาส่งหลักฐาน
การชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล แฟกซ์ และเฟสบุค
พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้
และหลักฐานที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยัน
การนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรม
หากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรม
ขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์
ก่อนวันอบรม

วิธีการสมัคร

ผู้สนใจอบรมยื่นหลักฐานการสมัครมายังโรงเรียนการอาหาร
นานาชาติสวนดุสิต ดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาชั้นต้น.ปลาย
หรือเทียบเท่า
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุไม่เกิน
6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)
โดยตรวจดังนี้
 1. ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
 2. ตรวจอุจจาระ 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**