



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
(Suan Dusit University)



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน  
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน กุมภาพันธ์ 2561

Short Courses in February 2018



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\_chefscool

อีเมล sdu\_chefscool@hotmail.com , chefscool@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)

3 - 4 กุมภาพันธ์ 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**ขนมปัง 1:** ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโฮลวีท ขนมปังแซนวิช ขนมปังไส้กรอก

ขนมปังซินนามอนโรล ขนมปังหมูหยองน้ำพริกเผา ราคา 3,300 บาท

**ขนมไทย 2:** ข้าวเหนียวมูน สังขยา กระจุก ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมมัน ขนมต้มขาว หม้อแกงถั่ว ราคา 3,300 บาท

10 – 11 กุมภาพันธ์ 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**ขนมปัง 2:** ขนมปังหัวกะโหลก ขนมปังเนยสดลูกเกด ขนมปังหน้าอัลมอนด์

ขนมปังทวินซอสเสต ซอฟต์ดินเนอร์โรล โดนัทยีสต์ ราคา 3,300 บาท

**อาหารอิตาเลียน:** พิซซ่าหน้าแฮมเห็ด มินัสโตรเนซูเป่ หอยแมลงภู่ออสมะเขือเทศ

ขนมปังกระเทียม ลาซานญ่าซอสหมู สปาเกตตี้คาโบนาร่า พานนาคอตต้าสตรอเบอร์รี่ ราคา 3,800 บาท

17 – 18 กุมภาพันธ์ 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**เค้ก คุกกี้ 1:** คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนด์ เค้กเนยสด ชิฟฟอนวนิลลา

สปันจ์เค้กกาแฟ เค้กชอคโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน ราคา 3,300 บาท

**อาหารว่างไทย 1:** กระทงทอง กรวยกะหรี่ ถูงทอง ซ่อม่วงไส้ผัก ขนมจีบไทยไส้ปลา

ขนมต้มใบเตย บั๊นขลิบหนึ่งไส้กุ้ง ราคา 3,300 บาท

24 - 25 กุมภาพันธ์ 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**บาร์และเครื่องดื่ม:** การผสมเครื่องดื่มคอกเทลและมอคเทลชนิดต่างๆ เช่น กามิกาเซ่

มาการ์เรตต้า ฟันซ์ ฯลฯ ราคา 4,500 บาท

**เค้กคุกกี้ 2:** คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตรอเบอร์รี่

ชิฟฟอนเค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม เค้กฝอยทอง ราคา 3,300 บาท

**อาหารว่างไทย 2:** เปาะเปี๊ยะทอด กระหรีพัพไส้ไก่ หมูสะโพก บั๊นขลิบทอด สาकु้หมู

ข้าวเกรียบปากหม้อ ถั่วแปบสด ราคา 3,300 บาท

### ระยะเวลาการอบรม

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

### การชำระค่าอบรม

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

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเงินเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ชื่อบัญชี โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เลขที่บัญชี 420-1-38956-9

หมายเหตุ

1. เมื่อท่านโอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งแฟกซ์ใบโอนเงินมาที่ 02-244-5390, อีเมล หรือ Facebook Fanpage โดยเขียนชื่อ-นามสกุล เบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้และหลักสูตรที่ลงสมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
2. ขอสงวนสิทธิ์ในการให้ทุนบัตร หากผู้เข้าอบรมเข้าเรียนไม่ถึง 80%
3. ขอสงวนสิทธิ์เลื่อนการอบรม ยกเลิกการอบรม หรือคืนค่าอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันอบรม
4. ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดีโอในระหว่างการเรียนการสอน

**ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2**

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

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์