



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน

(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน มีนาคม 2561

Short Courses in March 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_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)

3 - 4 มีนาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมอบเบื้องต้น 1: คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลชอคโกแลต ชิฟฟอนกาแฟ เค้กโบเตย ขนมปังหมูหยอง น้ำสลัด ขนมปังลูกเกด **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 1: แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู ลูกชิ้นปลาทอด หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

10 - 11 มีนาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมอบเบื้องต้น 2: บราวนี่ ชิฟฟอนโบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่ ขนมปังทูน่า โดนัททูน่า ขนมปังเนยสด **ราคา 3,300 บาท**

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

17 - 18 มีนาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมอบเบื้องต้น 3: เอแคลร์ พายชุปข้าวโพด ครัวซองต์ไส้เผือก พายชั้น ไข่ไก่ ไข่กรอก ไข่สับปะรด พายกรอบ **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 3: แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลานึ่งมะนาว ยำปลาดุกฟู ยำผักนึ่งกรอบ ข้าวตังหน้าตั้ง **ราคา 3,300 บาท**

การชำระค่าอบรม

ชำระเงินภายใน 3 วัน นับจากวันที่สมัครอบรม

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ 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. ขอสงวนสิทธิ์ในการให้วุฒิบัตร หากผู้เข้าอบรมเข้าเรียนไม่ถึง 80%
3. ขอสงวนสิทธิ์เลื่อนการอบรม ยกเลิกการอบรม หรือคืนค่าอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันอบรม
4. ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดีโอในระหว่างการเรียนการสอน

24 - 25 มีนาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมปัง 1: ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโฮลวีท ขนมปังแซนวิช ขนมปังไส้กรอก

ขนมปังซินนาม่อนโรล ขนมปังหมูหยองน้ำพริกเผา **ราคา 3,300 บาท**

กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ: กาแฟร้อน-เย็นชนิดต่างๆ และคุกกี้บลูเบอร์รี่

บิสกอตดี้อัลมอนด์ ชอคโกแลตชิปมัฟฟิน มินิชิฟฟอนโรลล์ **ราคา 3,500 บาท**

อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ: กุยช่ายนึ่งไส้กุยช่าย ใ้หน่อไม้ สาकु้ไส้หมู ก๋วยเตี๋ยวลดลด ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

31 มีนาคม – 1 เมษายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมปัง 2: ขนมปังหัวกะโหลก ขนมปังเนยสดลูกเกด ขนมปังหน้าอัลมอนต์

ขนมปังทวินซอสเชส ซอฟต์ดินเนอร์โรล โดนัทยีสต์ **ราคา 3,300 บาท**

ขนมไทย 1: ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ ขนมชั้น **ราคา 3,300 บาท**

ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

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

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

ระยะเวลาการอบรม

- เรียนวันเสาร์ – วันอาทิตย์ (ระยะเวลา 2 วัน) เวลา 9.00 -16.00 น.
- สำหรับผู้ที่สนใจหลักสูตรต่างๆ ให้สมัครก่อนวันเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
- รับเพียงหลักสูตรละ 16 คน เท่านั้น
- ยกเว้นหลักสูตรกาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟรับเพียง 12 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)