




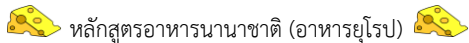
โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) 65 ชั่วโมง รุ่นที่ 80 (วันอาทิตย์): 1 เม.ย. 61 - 17 มิ.ย. 61



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 โทรสาร 0-2244-539
เว็บไซต์: www.chefschool.dusit.ac.th
www.food.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 24 ท่านเท่านั้น ~



หลักสูตรอาหารนานาชาติ (อาหารยุโรป)



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) ขอเชิญท่านผู้สนใจ และต้องการประกอบอาหารนานาชาติ เข้าอบรมหลักสูตร “อาหารยุโรป” โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติที่เป็นมาตรฐานตามแบบสากล จากอาจารย์ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยศึกษาลักษณะของอาหาร ประเทศต่างๆ ที่สำคัญในทวีปยุโรป เรามุ่งมั่นผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญด้านอาหารนานาชาติ

เอกสารประกอบการสมัครอบรม

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่ายหน้าตรง 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาชั้นต้น, ม.ปลาย หรือเทียบเท่า หรือสูงกว่า
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น (มีอายุไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร) โดยตรวจดังนี้
 1. ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
 2. ตรวจอุจจาระ แบบพื้นฐาน (Stool Examination)
 3. ตรวจร่างกายทั่วไป

<p>คุณสมบัติของผู้อบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> บุคคลทั่วไปอายุระหว่าง 18 – 60 ปีบริบูรณ์ จบการศึกษาชั้นต้นระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษ และทักษะการคำนวณเบื้องต้น <p>หมายเหตุ : หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งทางโรงเรียนฯ ไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ</p>	<p>โครงสร้างหลักสูตรการอบรม</p> <p>จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 65 ชั่วโมง โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง <p>หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)</p>
---	---

อัตราค่าอบรม

- ค่าสมัครเข้าอบรม 16,900 บาท
(ราคานี้รวมค่าวัสดุและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม รวมทั้งเอกสารประกอบการอบรม)
- ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา 1,000 บาท
(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

<p>หัวข้อการอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป อุปกรณ์เครื่องมือ และวัตถุดิบที่ใช้ หลักการประกอบอาหารและการสุขาภิบาล การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา การควบคุมต้นทุน เทคนิคและการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาลี และขนมหวาน 	<p>ตารางวันที่อบรม รุ่น 80</p> <p> เรียนทุกวันอาทิตย์ เวลา 9.00-17:30น. (จำนวน 9 ครั้ง)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>เดือน</th> <th>วันที่เรียน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>เมษายน 2561</td> <td>1, 22, 29</td> </tr> <tr> <td>พฤษภาคม 2561</td> <td>6, 13, 27</td> </tr> <tr> <td>มิถุนายน 2561</td> <td>3, 10, 17</td> </tr> </tbody> </table>	เดือน	วันที่เรียน	เมษายน 2561	1, 22, 29	พฤษภาคม 2561	6, 13, 27	มิถุนายน 2561	3, 10, 17
เดือน	วันที่เรียน								
เมษายน 2561	1, 22, 29								
พฤษภาคม 2561	6, 13, 27								
มิถุนายน 2561	3, 10, 17								

การชำระค่าอบรม

ชำระเงินภายใน 3 วัน หลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยการโอนเข้าธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต บัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เลขที่บัญชี 420-1-38956-9

รายชื่ออาหารในหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) (65 ชม.)

Breakfast: - Omelet, Scrambled, Poached Eggs - French Toasts, Pancakes		Mayonnaise and Chicken Pasta Salad	Lamb Chops & Ratatouille
White Chicken Stock	Brown Beef Stock	Vanilla Ice - cream	Garlic Bread
Crêpe Suzette	Beef Consommé	Spaghetti Carbonara	Pâte Brisée Salée
Mushroom Cream Soup	Pasta Dough	Quiche aux Epinard	Pâte Brisée Sucrée
Duck's Leg Confit Salad with Balsamic Vinaigrette	Lasagna	French Onion Soup	Duchess Potatoes
Jaegerschnitzel (Pork with Mushroom Sauce)	Tarte Tatin/ Apple Tart	Roasted Duck Breast with Orange Sauce	Poached Fish with Bearnaise Sauce
Kartoffelsalat (German Style Potato Salad)	Pepper Steak with Rösti Potatoes	Chicken Stew with Tuened Vegetable	chicken velouté

หมายเหตุ

หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล แฟกซ์ และ เฟสบุ๊ค พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว

ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร

ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรมล่วงหน้าอย่างน้อย 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)

สำหรับผู้ที่กำลังจะเปิดร้านอาหารหรือมีร้านอยู่แล้ว แต่อยากเรียนรู้เรื่องงานครัว สามารถขอรับคำปรึกษาได้ที่ ว่าที่ร้อยตรี ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เบอร์โทรศัพท์ 0-2244-5388 ตั้งแต่เวลา 9.00 – 17.00 น.