



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรขนมปัง & พายเพสตรี 65 ชั่วโมง
รุ่นที่ 31(วันเสาร์) 5 พ.ค. 61 - 30 มิ.ย. 61

(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6)


มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 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

ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56

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

~ รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น ~

🍞 หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Breads & pastries) 🍞

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) ขอเชิญบุคคลทั่วไปผู้สนใจเข้าอบรมหลักสูตร “ขนมปังและพาย” โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมปังและพายประเภทต่างๆ รวมถึงวัตถุดิบที่ใช้ทำและการจัดตกแต่งเพื่อนำเสนอ

คุณสมบัติของผู้อบรม

- อายุระหว่าง 18 – 60 ปีบริบูรณ์
 - จบการศึกษาขั้นต่ำระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
 - สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
 - มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษ และทักษะการคำนวณเบื้องต้น
- หมายเหตุ : หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งทางโรงเรียนฯ ไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 65 ชั่วโมง โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- ภาคทฤษฎี 12 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 53 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

หัวข้อการอบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมปังและพาย
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ผลิต
- เทคนิคการเตรียมและการควบคุมคุณภาพ
- หลักการสุขาภิบาลอาหาร
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพาย

ตารางวันที่อบรม รุ่น 31

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

เดือน	วันที่เรียน
พฤษภาคม 2561	5, 12, 19, 26
มิถุนายน 2561	2, 9, 16, 23, 30

รายชื่อขนมในหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (65 ชม.)

ขนมปังแซนวิช	ขนมปังแซนวิชสองสี	มัฟฟินช็อคโกแลต
ทวินซอสเชสบัน	ซอพดินเนอร์โรล	ขนมปังลูกเกดสตรูเซล
อัลมอนต์บัน	โดนัทรูปแบบต่างๆ	ซูเพสตรี (แอสเคร์รูปแบบต่างๆ)
ฟรุตทาร์ท	แป้งพายร่วนหวาน	เลมอนเมอร์แรงค์พาย
พายกรอบ	พายมีเลื้อ	แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลพาย
ครัวซองค์	ครัวซองค์ช็อคโกแลต	วูลอวองค์ไส้ไก่ซอสขาว
เดนิชชนิดต่างๆ	ขนมปังฝรั่งเศส กับมะกอก และโรสแมรี่	

เอกสารประกอบการสมัครอบรม

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่ายหน้าตรง 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาชั้นต่ำม.ปลาย หรือเทียบเท่า หรือสูงกว่า
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น (มีอายุไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร) โดยตรวจดังนี้
 - ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
 - ตรวจอุจจาระ แบบพื้นฐาน (Stool Examination)
 - 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 โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่บัญชี 420-1-38956-9

หมายเหตุ

- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล เฟซบุ๊ก และเฟสบุค พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- 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)