

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 ผู้อบรมจะไม่ได้รับวุฒิบัตร

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 96 ชม. โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้ วิชาพื้นฐานทั่วไป 6 ชั่วโมง วิชาเฉพาะด้าน 28 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 62 ชั่วโมง
หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 2 วัน (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

(อาคาร 12 ชั้น 6)

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300


โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 โทรสาร 0-2244-5390

อีเมลล์ sdu_chefschool@hotmail.com

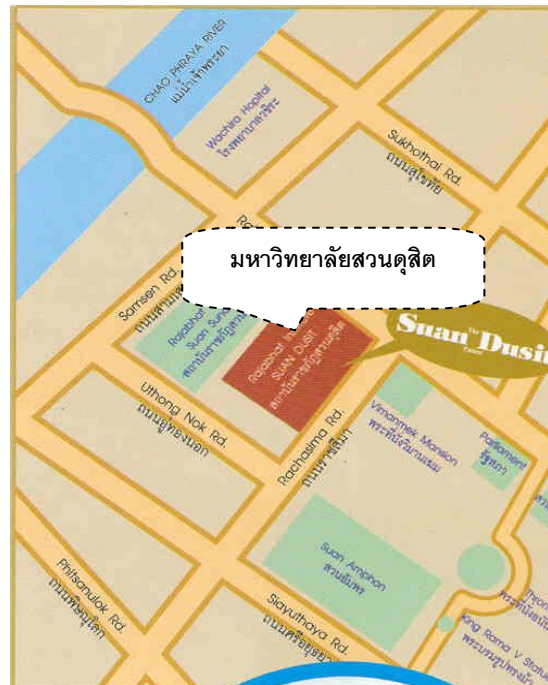
chefschool@dusit.ac.th , IG : sdu_chefschool

www.chefschool.dusit.ac.th

www.food.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 163 (วันเสาร์) : 12 พ.ค.61 – 18 ส.ค.61

รุ่น 164 (วันอาทิตย์) : 17 มิ.ย.61 – 23 ก.ย.61



~รับจำนวนจำกัดเพียง 24 ท่านเท่านั้น~

ระยะเวลาอบรม

เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง รวมทั้งสิ้น 96 ชั่วโมง วัน/เวลา ตามตารางดังนี้

| เดือนที่อบรม | รุ่น 163 วันเสาร์ | รุ่น 164 วันอาทิตย์ |
|--------------|----------------------|------------------------|
| พฤษภาคม 61 | 12 , 19 , 26 | |
| มิถุนายน 61 | 2 , 9 , 16 , 23 , 30 | 17 , 24 |
| กรกฎาคม 61 | 7 , 14 , 21 | 1 , 8 , 15 , 22 |
| สิงหาคม 61 | 4 , 18 | 5 , 19 , 26 |
| กันยายน 61 | | 2 , 9 , 16 , 23 |

ระยะเวลาในการอบรม : ตั้งแต่เวลา 8.30-17.30 น.

หัวข้อการอบรม

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

รายการอาหาร 37 ตำรับ

| | | | | |
|----------------------|-----------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|
| ซูชิกุ้ง | แกงส้ม | ไก่สะเต๊ะ | | |
| ต้มยำไก่ | ผัดไท | แกงป่าลูกชิ้น ปลากลาย | ขนมกล้วย | |
| ต้มยำกุ้ง | ถุงทอง | แกงเผ็ดเบ็ด ย่าง | หมี่กรอบ | สาดูเบ็ยก ลำไย |
| กระทงทอง | ส้มตำ | แกงกะหรี่ | ห่อหมก | ทับทิมกรอบ |
| ข้าวตั้งหน้าตั้ง | ยำเนื้อ/หมูย่าง | แกงเขียว หวานไก่ | ผัดเปรี้ยวหวาน | ตะโก้แห้ว |
| ยำกุ้งเส้น | พะแนงหมู | ก๋วยเตี๋ยวผัด ซีอิ้ว | ทอดมันปลา กลาย | ไก่ผัดเผ็ด มะม่วงฯ |
| ข้าวผัดกะเพรา ไก่ | แกงเลียง | ยำถั่วพู | ลำไย | สังขยาฟักทอง |
| ปอเปี๊ยะทอด | แกงมัสมั่น | ข้าวอบ สับปะรด | ปลาราดพริก | บัวลอยเผือก |

อัตราค่าอบรม

- **ค่าสมัครเข้าอบรม ปกติ 16,900 บาท**
(ราคานี้รวมค่าวัตถุดิบในการเรียน เอกสารประกอบการอบรมและวัสดุอุปกรณ์ใช้ในระหว่างการอบรม, มีดแกะสลัก)
- **ค่าชุดปฏิบัติการอาหาร ครบชุด 1,000 บาท**
(รวมเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

การชำระค่าอบรม

****ชำระเงินภายใน 3 วัน หลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับ และตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว****

ท่านสามารถเลือกวิธีการชำระด้วยวิธีดังนี้

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์
ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขา ม.ราชภัฏสวนดุสิต

ชื่อบัญชี โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เลขที่บัญชี **420-1-38956-9**

หมายเหตุ

- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล แฟกซ์ และเฟสบุ๊ค พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักฐานที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรม หากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ก่อนวันอบรม

วิธีการสมัคร

ผู้สนใจอบรมเป็นหลักฐานการสมัครมายังโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาชั้นต่ำม.ปลาย หรือเทียบเท่า
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร) โดยตรงดังนี้

1. ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
2. ตรวจจุกจระ แบบพื้นฐาน
3. ตรวจร่างกายทั่วไป

- ค่าสมัคร **16,900** บาท
- ค่าชุดปฏิบัติการอาหาร **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**