



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน กรกฎาคม 2561

Short Courses in July 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)

7 - 8 กรกฎาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมอบเบื้องต้น 1 : คุกกี้ข้าวโอ๊ต โดนัทช็อกโกแลต ชิฟฟอนเค้ก เค้กใบเตย

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ขนมปังลูกเกด **ราคา 3,300 บาท**

อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ : กุยช่ายนึ่ง ไข่กุยช่าย ไข่หน่อไม้ สาकुไส้หมู ก๋วยเตี๋ยวหลอด

ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

แกะสลัก(น้ำพริกเครื่องจิ้ม) : การแกะแกะบจากผักทองหรือน้ำเต้า แกะสลักดอกไม้จาก

แตงกวา พริกชี้ฟ้า มะเขือต่างๆ แกะสลักใบไม้จากขมิ้น แครอท และผักต่างๆ **ราคา 3,600 บาท**

14 – 15 กรกฎาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมอบเบื้องต้น 2 : บราวนี่ ชิฟฟอนใบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่

ขนมปังทูน่า โดนัททูน่า ขนมปังเนยสด **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 1 : แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่

พะแนงหมู ชูฉีปลาทุสดี หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

แกะสลัก(ปอกคว้านผลไม้) : ปอกคว้านผลไม้ต่างๆ เช่น ชมพู แอปเปิ้ล พุทรา แคนตาลูป

มะม่วง มะละกอ แตงโม องุ่น (ผลไม้ตามฤดูกาล) **ราคา 3,600 บาท**

21 – 22 กรกฎาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

บาร์และเครื่องดื่ม : การผสมเครื่องดื่มคอกเทลและมอคเทลชนิดต่างๆ

เช่น กามิกาเซ่ มาร์การีโต้ ฟันช์ ฯลฯ (รับเพียง 10 ท่านเท่านั้น) **ราคา 4,500 บาท**

ขนมอบเบื้องต้น 3 : เอแคลร์ พายชุปข้าวโพด ครัวหรีฟัพได้เฟือก พายชั้น ไข่ไก่

ไส้กรอก ไส้สับปะรด พายกรอบ **ราคา 3,300 บาท**

อาหารว่างไทย 2 : เปาะเปี๊ยะทอด ครัวหรีฟัพได้ไก่ หมูสะโหรง บั๊นขลิบทอด สาकुไส้หมู

ข้าวเกรียบปากหม้อ ถั่วแปบสด **ราคา 3,300 บาท**

ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

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
- สำเนานำสมุดเลขที่บัญชีธนาคาร (Book Bank)(กรณีไม่ได้เปิดอบรม)

การชำระค่าอบรม

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

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ชื่อบัญชี โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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. ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดิโอในระหว่างการเรียนการสอน

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

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์