



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน มิถุนายน 2561

Short Courses in June 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_chefscool

อีเมล sdu_chefscool@hotmail.com , chefscool@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)

2 - 3 มิถุนายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมปัง 1 : ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโฮลวีท ขนมปังแซนวิช ขนมปังไส้กรอก

ขนมปังซินนาม่อนโรล ขนมปังหมูหยองน้ำพริกเผา **ราคา 3,300 บาท**

ขนมไทย 2 : ข้าวเหนียวมูน หน้าสังขยา หน้ากระฉิก ขนมกล้วย ขนมพอกทอง ขนมมัน

ขนมต้มขาว หม้อแกงถั่ว **ราคา 3,300 บาท**

9 – 10 มิถุนายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

ขนมปัง 2 : ขนมปังหัวกะโหลก ขนมปังเนยสดลูกเกด ขนมปังหน้าอัลมอนด์

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

อาหารอิตาเลียน : พิซซ่าหน้าแฮมเห็ด มินิสโตรเนซูป หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศ ขนมปังกระเทียม

สปาเกตตีคาโบนาร่า พานนาคอตต้าสตอเบอร์รี่ ลาซานญาซอสหมู **ราคา 3,800 บาท**

16 – 17 มิถุนายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

เค้กและคุกกี้ 1 : คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนด์ เค้กเนยสด ชิฟฟอนวนิลา สปันจ์คัพเค้กกาแฟ
เค้กชอคโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 1 : แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่

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

กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ : กาแฟร้อน-เย็นชนิดต่างๆ และคุกกี้บลูเบอร์รี่

บิสกอตดีอัลมอนด์ ชอคโกแลตชิปัมฟฟิน มินิชิฟฟอนโรลส้ม **ราคา 3,500 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

23 – 24 มิถุนายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

เค้กและคุกกี้ 2 : คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตอเบอร์รี่

ชิฟฟอนเค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม เค้กฝอยทอง **ราคา 3,300 บาท**

อาหารไทย 2 : ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง

น้ำพริกปลาร้า ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ **ราคา 3,300 บาท**

30 มิถุนายน – 1 กรกฎาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

อาหารว่างแบบญี่ปุ่น : ซูวีครีม โรลชาเขียวถั่วแดง ไตรายากิ เกียวซ่า ขนมครกญี่ปุ่น แซนวิชทงคัตสึ **ราคา 3,800 บาท**

แกะสลัก(ปอกคว้านผลไม้) : ปอกคว้านผลไม้ต่างๆ เช่น ชมพู แอปเปิ้ล พุทรา แคนตาลูป มะม่วง
มะละกอ แตงโม องุ่น (ผลไม้ตามฤดูกาล) **ราคา 3,600 บาท**

อาหารไทย 3 : แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลานึ่งมะนาว ยำปลาดุกฟู

ยำผักนึ่งกรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง **ราคา 3,300 บาท**

การชำระค่าอบรม

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

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเงินเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ 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. ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดิโอในระหว่างการเรียนการสอน

เอกสารประกอบการสมัครอบรม

ผู้สนใจอบรมยื่นหลักฐานการสมัครที่สำนักงานโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6 มีเอกสารดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 1 รูป
- สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน จำนวนอย่างละ 1 ใบ
- สำเนาหนังสือเลขที่บัญชีธนาคาร (Book Bank)(กรณีไม่ได้เปิดอบรม)