



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
(Suan Dusit University)

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



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน  
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน พฤศจิกายน 2561

Short Courses in November 2018



ด่วน ! รับจำนวนจำกัด

## หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน (วันเสาร์ – อาทิตย์)

3 - 4 พฤศจิกายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ** : กุยช่ายนึ่งได้กุยช่าย ได้หน่อไม้ สาครูได้หมู ก๋วยเตี๋ยวหลอด

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

**แกะสลัก(ปกอกว่านผลไม้)** : ปอกคว้านผลไม้ต่างๆ เช่น ชมพู แอปเปิ้ล พุทรา

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

**ขนมปัง 2** : ขนมปังหัวกะโหลก ขนมปังเนยสดลูกเกด ขนมปังหน้าอัลมอนต์ ขนมปังทวินซอสสดเชส

ซอฟต์ดินเนอร์โรล โดนัทยีสต์ **ราคา 3,300 บาท**

10 – 11 พฤศจิกายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**บาร์และเครื่องดื่ม**: การผสมเครื่องดื่มคอกเทลและมอดเทลชนิดต่างๆ เช่น กามิกาเซ่

มาการ์เร็ตต้า พินซ์ ฯลฯ **ราคา 4,500 บาท**

**ขนมอบเบื้องต้น 1** : คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลชอคโกแลต ชิฟฟอนกาแฟ เค้กโบเตย

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ขนมปังลูกเกด **ราคา 3,300 บาท**

**อาหารอิตาเลียน** : พิซซาหน้าแฮมเห็ด มินิสโตรเนซูป หอยแมลงภู่ออสมะเขือเทศ ขนมปังกระเทียม

สปาเกตตีคาโบนาร่า พานนาคอตต้าสตรอบอรี่ ลาซานญ่าซอสหมู **ราคา 3,800 บาท**

### 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

ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

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

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

17 – 18 พฤศจิกายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**ขนมไทย 2** : ข้าวเหนียวมูน สังขยา กระจ๊ก ขนมกล้วย ขนมฟักทอง

ขนมมัน ขนมต้มขาว หม้อแกงถั่ว **ราคา 3,300 บาท**

**อาหารว่างแบบญี่ปุ่น** : ชูว์ครีม โรลชาเขียวถั่วแดง โดรายากิ เกียวซ่า

ขนมครกญี่ปุ่น แซนวิชทงคัตสึ **ราคา 3,800 บาท**

24 - 25 พฤศจิกายน 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**อาหารยุโรป 1** : หมูสอดไส้แฮมชีสซูปเกร็ดขนมปังทอด มันบด ซอสเห็ดไวน์แดง

บาร์บีคิวไก่ ซุปบลอคโคลี่ กุ้งซอสค็อกเทล สลัดชีซาร์

น้ำสลัดอกต่างๆ(ไวท์สลัดอก บราวสลัดอก) **ราคา 3,800 บาท**

**ขนมอบเบื้องต้น 2** : บราวน์ ชิฟฟอนโบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่

ขนมปังทუნ่า โดนัททუნ่า ขนมปังเนยสด **ราคา 3,300 บาท**

### เอกสารประกอบการสมัครอบรม

ผู้สนใจอบรมยื่นหลักฐานการสมัครที่สำนักงานโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6 มีเอกสารดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 1 รูป
- สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน จำนวนอย่างละ 1 ใบ
- สำเนาหน้าสมุดเลขที่บัญชีธนาคาร (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. ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดีโอในระหว่างการเรียนการสอน