



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
(Suan Dusit University)



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน ธันวาคม 2561

Short Courses in December 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)

1 – 2 ธันวาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

- อาหารไทย 1 :** แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่
พะแนงหมู ชูฉี่ปลาทุสด หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**
- ขนมอบเบื้องต้น 3 :** เอแคลร์ พายชุบข้าวโพด ครัวหรีฟฟ้าใส่เผือก
พายชั้น ไล่ไก่ ไล่กรอก ไล่ลับปะรด พายกรอบ **ราคา 3,300 บาท**
- กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ :** กาแฟร้อน-เย็นชนิดต่างๆ และคุกกี้บลูเบอร์รี่
บิสกิตตัดอัลมอนต์ ซอคโกแลตชิปมัฟฟิน มินิชิฟฟอนโรลล์ **ราคา 3,500 บาท**

8 – 9 ธันวาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

- เค้กและคุกกี้ 1 :** คุกกี้ลับปะรด คุกกี้อัลมอนต์ เค้กเนยสด ชิฟฟอนวนิลา สปันจ์เค้กกาแฟ
เค้กชอคโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน **ราคา 3,300 บาท**
- อาหารไทย 2 :** ต้มข้าวไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกปลาร้า
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ **ราคา 3,300 บาท**

15 – 16 ธันวาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

- เค้กและคุกกี้ 2 :** คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โวลสตรอบเบอรี่
ชิฟฟอนเค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม เค้กฝอยทอง **ราคา 3,300 บาท**
- อาหารไทย 3 :** แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลานึ่งมะนาว
ยำปลาดุกฟู ยำผักนึ่งกรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง **ราคา 3,300 บาท**

22 – 23 ธันวาคม 2561 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

- เค้กและขนมปัง :** เค้กผลไม้ โอลมะนาว ชิฟฟอนเค้กหน้านิ่มส้ม ขนมปังสองสี
ขนมปังไส้ครีม ขนมปังโรลทูน่า **ราคา 3,300 บาท**
- แกะสลัก(น้ำพริกเครื่องจิ้ม) :** การแกะหั่นจากผักทองหรือน้ำเต้า แกะสลักดอกไม้จากแตงกวา
พริกชี้ฟ้า มะเขือต่างๆ แกะสลักใบไม้จากขมิ้น แครอท และผักต่างๆ **ราคา 3,600 บาท**
- อาหารว่างไทย 2 :** เปาะเปี๊ยะทอด ครัวหรีฟฟ้าไล่ไก่ หมูสะโพก บั๊นขลิบทอด สาเกไส้หมู
ข้าวเกรียบปากหม้อ ถั่วแปบสด **ราคา 3,300 บาท**

ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

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

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

การชำระค่าอบรม

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

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ชื่อบัญชี โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่บัญชี 420-1-38956-9

หมายเหตุ

1. เมื่อท่านโอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งแฟกซ์ไปโอนเงินมาที่ 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
5. กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ทุกกรณี ทางโรงเรียนจะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น

ระยะเวลาการอบรม

- เรียนวันเสาร์ – วันอาทิตย์ (ระยะเวลา 2 วัน) เวลา 9.00 -16.00 น.
- สำหรับผู้ที่สนใจหลักสูตรต่างๆ ให้สมัครก่อนวันเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
- รับเพียงหลักสูตรละ 16 คน เท่านั้น
- ยกเว้นหลักสูตรกาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ รับเพียง 12 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
- สำเนาหน้าสมุดเลขที่บัญชีธนาคาร (Book Bank)(กรณีไม่ได้เปิดอบรม)