SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย

(96 ชั่วโมง)

รุ่น 179 (วันเสาร์)

15 กุมภาพันธ์ - 16 พฤษภาคม 2563

เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง

กุมภาพันธ์ 63	:	15 , 22 , 29
มีนาคม 63	:	7 , 14 , 21 , 28
เมษายน 63	:	4 , 18 , 25
พฤษภาคม 63	:	2 , 9 , 16

สถานที่อบรม : ศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร (ฝั่งตรงข้ามตั้งฮั่วเส็งธนบุรี)

รับจำนวนจำกัดเพียง 24 ท่านเท่านั้น

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2244 5391-2

อาหารคาวและขนมหวาน (37 เมนู)

ฉู่ฉี่กุ้ง	แกงส้มผักรวม	ไก่สะเต๊ะ	ต้มข่าไก่
แกงป่า	ผัดไทย	แกงเผ็ดเป็ดย่าง	ต้มยำกุ้ง
ถุงทอง	มัสมั่นไก่	หมี่กรอบ	ข้าวผัดสับปะรด
กระทงทอง	ส้มตำ	แกงกระหรี่	ห่อหมก
ปอเปี๊ยะทอด	ข้าวตังหน้าตั้ง	ยำหมูย่าง	แกงเขียวหวาน
ผัดเปรี้ยวหวาน	แกงเลียง	ยำวุ้นเส้น	พะแนงหมู
ผัดซีอิ้ว	ทอดมัน	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ	ข้าวผัดกระเพราไก่
ตะโก้แห้ว	ยำถั่วพู	ล่าเตียง	ปลาราดพริก
ทับทิมกรอบ	ขนมกล้วย	บัวลอยเผือก	สาคูเปียกลำไย	สังขยาฟักทอง

หัวข้ออบรม

- ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว
- ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและเทคนิคการประกอบอาหารไทย
- การจัดการสุขาภิบาลอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารและควบคุมต้นทุน
- การแกะสลักผัก ผลไม้และการจัดแต่งจานอาหาร
- การตัดหั่นแต่งวัตถุดิบ สำหรับการประกอบอาหารไทย
- การเตรียมน้ำพริกแกงไทย (น้ำพริกแกงฉู่ฉี่ น้ำพริกแกงส้ม)
- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร จำนวน 37 เมนู เช่น แกงต่างๆ ยำต่างๆ อาหารจานเดียว อาหารว่างและขนมไทย เป็นต้น

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- วิชาพื้นฐานทั่วไป 26 ชั่วโมง
- วิชาแกะสลัก 8 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 62 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 2 วัน (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

อัตราค่าอบรม

- ค่าสมัครเข้าอบรม 16,900 บาท
  (ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)
- ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา 1,000 บาท
  (ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

- ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชี
  - ธนาคารกรุงเทพ สาขา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
  - ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
  - เลขที่บัญชี 079-7-16110-6

ชำระเงินภายใน 3 วัน หลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว

คุณสมบัติของผู้อบรม

- บุคคลทั่วไปตั้งแต่อายุ 15 ปีขึ้นไป
- จบการศึกษาขั้นต่ำระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
- มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษ
- มีทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น

เอกสารประกอบการสมัคร

❶กรอกใบสมัครออนไลน์

❷สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน
สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษา และรูปถ่ายหน้าตรง

❸ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจอุจจาระแบบพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

**เอกสารลำดับที่ 1 กรอกผ่านระบบ www.chefschool.dusit.ac.th

**เอกสารลำดับที่ 2-3 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊ก

หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล FAX และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรม ยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรม<u>ทุกกรณี</u>
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมฯต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
(อาคาร 12 ชั้น 6)
(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2244-5391-2
โทรสาร 0-2244-5390

Website : www.chefschool.dusit.ac.th
IG : sdu_chefschool
Email : sdu_chefschool@hotmail.com
chefschool@dusit.ac.th
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
(Suan Dusit International Culinary Center)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ถนนสิรินธร : ปอ.515, ปอ.539