SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน กุมภาพันธ์ 2563
Short Courses in February 2020

รับจำนวนจำกัด !!!!

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่
โทร. 0 2244 5391-2
เวลา 9.00-17.00 น.
เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

หลักสูตรเปิดรับสมัคร

1-2 กุมภาพันธ์ 2563

อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ :
กุยช่ายนึ่งไส้กุยช่าย ไส้หน่อไม้ สาคูไส้หมู ก๋วยเตี๋ยหลอด ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน หมูสะเต๊ะ
ราคา 3,300 บาท

อาหารว่างแบบญี่ปุ่น :
ชูว์ครีม โรลชาเขียวถั่วแดง โดรายากิ เกี๊ยวซ่า ขนมครกญี่ปุ่น แซนวิชทงคัตสึ
ราคา 3,800 บาท

22-23 กุมภาพันธ์ 2563

อาหารอิตาเลียน :
พิซซ่าหน้าแฮมเห็ด ลาซานญ่าซอสหมู มินิสโตรเน่ซุป หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศ ขนมปังกระเทียม สปาเกตตี้คาโบนาร่า พานนาคอตต้าสตรอเบอรี่
ราคา 3,800 บาท

ขนมปัง 2 :
ขนมปังหัวกะโหลก
ขนมปังเนยสดลูกเกด
ขนมปังหน้าอัลมอนด์
ขนมปังทวินซอสเซส
ซอฟต์ดินเนอร์โรล
โดนัทยีสต์
ราคา 3,300 บาท

29 กุมภาพันธ์-1 มีนาคม 2563

อาหารว่างจีน :
ปอเปี๊ยะทอดจีน ปอเปี๊ยะสด ฮ้อยจ๊อ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมจีบ ฮะเก๋า ซาลาเปาไส้ครีม ไส้หมูสับ
ราคา 3,500 บาท

ขนมอบเบื้องต้น 1 :
คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลชอคโกแลต ชิฟฟ่อนกาแฟ เค้กใบเตย ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ขนมปังลูกเกด
ราคา 3,300 บาท

15-16 กุมภาพันธ์ 2563

บาร์และเครื่องดื่ม :
การผสมเครื่องดื่มคอกเทลและมอคเทลชนิดต่างๆ เช่น กามิกาเซ่ มาการ์เร็ตต้า พั้นซ์ ฯลฯ
ราคา 4,500 บาท

ขนมปัง 1 :
ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโฮลวีท ขนมปังแซนวิช ขนมปังไส้กรอก ขนมปังซินนาม่อนโรล ขนมปังหมูหยองน้ำพริกเผา
ราคา 3,300 บาท

สเต็กและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย :
สเต็กหมู สเต็กปลาแซลม่อน
(น้ำสลัดสำหรับช่วงอายุ15-35ปี)
น้ำสลัดน้ำข้น น้ำสลัดงา น้ำสลัดข้าวโพด น้ำสลัดส้มหวาน น้ำสลัดธัญพืช น้ำสลัดซีซ่าร์
(น้ำสลัดสำหรับช่วงอายุ36-50ปี)
น้ำสลัดเต้าหู้นมถั่วเหลือง น้ำสลัดใส สูตร1และสูตร2 แบบญี่ปุ่น
ราคา 4,500 บาท

ระยะเวลาการอบรม

- เรียนวันเสาร์ – วันอาทิตย์ (ระยะเวลา 2 วัน) เวลา 9.00 -17.00 น.
- สำหรับผู้ที่สนใจหลักสูตรต่างๆ ให้สมัครก่อนวันเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
- รับเพียงหลักสูตรละ 16 ท่านเท่านั้น
- ยกเว้นหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม รับเพียง 10 ท่านเท่านั้น

คุณสมบัติผู้สมัคร

- บุคคลทั่วไปตั้งแต่อายุ 15 ปีขึ้นไป
- สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน

เอกสารประกอบการสมัครอบรม

❶ กรอกใบสมัครออนไลน์

❷ สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน

❸ รูปถ่ายหน้าตรง

❹ สำเนาหน้าสมุดเลขที่บัญชีธนาคาร (Book Bank)(กรณีไม่ได้เปิดอบรม)

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

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊ก

หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล FAX และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 8 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรม ยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมฯต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด

การชำระค่าสมัครอบรม

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

ชำระเงินภายใน 3 วัน หลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (อาคาร 12 ชั้น 6)

(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)

โรงเรียนการเรือน 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

Like ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ(Suan Dusit International Culinary Center)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56

ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125, ปอ.542, ปอ.515, ปอ.539