SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

หลักสูตรเค้กและคุกกี้ รุ่นที่ 73

"Cakes and Cookies Course"

(65ชั่วโมง)

รุ่น 73(วันเสาร์) : 26 ก.ย. – 21 พ.ย. 63

เรียนทั้งหมด 9 ครั้ง

กันยายน 63 : 26

ตุลาคม 63 : 3 , 10 , 17 , 24 , 31

พฤศจิกายน 63: 7 , 14 , 21

รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2244 5391-2

092-955-8757-58 082-520-7978

เค้กและคุกกี้ (22 เมนู)

Almond Coffee Cake	Banana Cup Cake& Mocha Cup Cake	Black Forest Cake
Brownie	Cheese Cake	Chocolate Chip Cookies
Green Tea Roll	Lange de Chat	Marble Cake
Meringue	Mocha Chunk Cookies	Oat Cookies
Orange Chiffon	Ovaltin Cookies	Peanut ButterCookies
Almond Fruit Cake	Pin Wheel Cookies	Prunes Cake
Tuiles (Almond&Orange)		Almond Sable
Chocolate Fudge Cake		Raspberry Cookies

หัวข้ออบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้กและคุกกี้
- ประเภทของเค้กและคุกกี้
- การจัดการสุขาภิบาล
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ผลิต
- การคิดคำนวณต้นทุน
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำเค้กและคุกกี้

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง

หมายเหตุ :ขาดเรียนได้ไม่เกิน1 วันครึ่ง (นับเป็นจำนวน 9ชั่วโมง)

อัตราค่าอบรม

- ค่าสมัครเข้าอบรม **16,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

- ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท

(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

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

ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

เอกสารประกอบการสมัคร

❶กรอกใบสมัครออนไลน์

❷สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน
สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสุภาพหน้าตรง

❸ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6เดือน 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 อีเมลFAXและเฟซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรม<u>ทุกกรณี</u>
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมฯต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารโรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ(อาคาร 12 ชั้น 6)
(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 092-955-8757
092-955-8758 082-520-7978
โทรสาร 0-2244-5390

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

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56: สาย 12, 56
ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125, ปอ.542, ปอ.515, ปอ.539