

หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 3

"Intensive European Cuisine Course"

(77 ชั่วโมง)

รุ่น 3 (วันเสาร์) : 26 มีนาคม 2565 – 11 มิถุนายน 2565



เรียนทั้งหมด 10 ครั้ง

มีนาคม 65 : 26

เมษายน 65 : 2, 9, 23, 30

พฤษภาคม 65 : 7, 21, 28

มิถุนายน 65 : 4, 11

รับจำนวน

จำกัดเพียง

24 ท่าน

หัวข้ออบรม

- วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร/การแบ่งมืออาหารและลำดับการบริโภค
- ข้อกำหนดในการเปิดร้าน และการคิดคำนวณต้นทุน
- เทคนิคการประกอบอาหาร วิธีการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์
- ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

Sauce

5 Mother Sauces : Bechamel, Veloute, Espagnole, Hollandaise, Tomato

Cold Sauces : Salsa, Coulis, Chutney

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา
เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวชาที่จะอบรม ดังนี้

ภาคทฤษฎี 13 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 64 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 6 ชั่วโมง)

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

เอกสารประกอบการสมัคร

- กรอกใบสมัครออนไลน์
- สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสุภาพหน้าตรง
- ข้อมูลการรับวัคซีนป้องกันการแพร่ระบาด Covid-19
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

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

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊กหรือทางไลน์@

อัตราค่าสมัคร

➢ ค่าสมัครเข้าอบรม **22,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

➢ ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท

(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

■ ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร

นานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6

■ ชำระโดยการโอนเข้าบัญชี

- ธนาคารกรุงเทพ สาขามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

- เลขที่บัญชี **079-7-16110-6**

***ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่

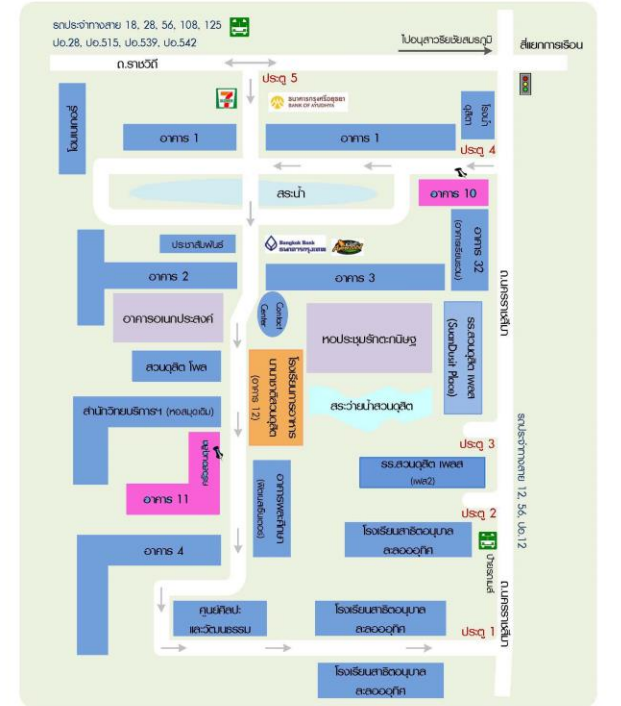
ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว***

หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมลFAX,line@และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง **12** ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมจะต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น

อาหารและขนมหวานตะวันตก (28 เมนู)

แผนที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6) 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 02-244-5391-3 โทรสาร 02-244-5390 E: sdu@chefschool.dusit.ac.th



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ(อาคาร 12 ชั้น 6) (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-2, 082-520-7978, 092-955-8757, 092-955-8758 โทรสาร 0-2244-5390 Line : @783eecba

Website : www.chefschool.dusit.ac.th Email : sdu_chefschool@hotmail.com, chefschool@dusit.ac.th

IG : sdu_chefschool Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (Suan Dusit International Culinary Center)

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