



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

หลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี รุ่นที่ 36
"Intensive Breads and Pastries Course"
(65 ชั่วโมง)

รุ่น 36(วันอาทิตย์) : 18 ต.ค. - 20 ธ.ค. 63

เรียนทั้งหมด 9 ครั้ง

ตุลาคม 63 : 18 , 25

พฤศจิกายน 63: 1 , 8 , 15 , 22 , 29

ธันวาคม 63 : 13 , 20



รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2244 5391-2

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

ขนมปังและพายเพสทรี (21 เมนู)


ขนมปังแซนวิช 	ขนมปังแซนวิชสองสี 	ขนมปังฟรังก์ แกลบและโรสแมรี่ 
บิฟฟินชอคโกแลต 	ทวินชอสซอสบิน 	ชอฟดินเนอร์โรล 
อันมอนต์บิน 	ขนมปังลูกเกดสอดรูซล 	โดนัท 
ซูเพสทรี 	ฟรุ๊ตการ์ต 	เลมอนเบอร์แพคพาย 
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลพาย 	พายกรอบ 	พายฟิสโก้ 
วเลอวอว์คีสีกซ์ชอชยาว 	ครัวซองต์เนยสด 	ครัวซองต์ชอคโกแลต 
ขนมปังฮาร์ดโรล 	เทนิชพลับ 	พายไส้ไก่ 


หัวข้ออบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมปังและพาย
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ผลิต
- การจัดการสุขาภิบาลอาหาร
- เทคนิคการเตรียมและการควบคุมคุณภาพ
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพาย

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

 ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง


 ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)


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

- 1 กรอกใบสมัครออนไลน์
- 2 สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสุภาพหน้าตรง
- 3 ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)
โดยตรวจดังนี้
 - ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
 - ตรวจอุจจาระแบบพื้นฐาน
 - ตรวจร่างกายทั่วไป

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

**เอกสารลำดับที่ 2-3 นำส่งทางอีเมล,lineหรือทางข้อความเพชบุ๊ก

หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล ,FAX,lineและเพชบุ๊ก พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรม ทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน 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_chefscool

Email : sdu_chefscool@hotmail.com

chefscool@dusit.ac.th

line : @783eeca (มี@ด้วยนะคะ)

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
(SuanDusit International Culinary Center)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56: สาย 12, 56

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

