

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่นที่ 185

“Intensive Thai cooking course”
(96ชั่วโมง)

(วันเสาร์) : 5 มิถุนายน 2564 – 4 กันยายน 2564



เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง
มิถุนายน 64 : 5, 12, 19, 26
กรกฎาคม 64 : 3, 10, 17, 31
สิงหาคม 64 : 7, 14, 21, 28
กันยายน 64 : 4

รับจำนวนจำกัด
เพียง 24 ท่าน
เท่านั้น

อาหารหวานและขนมหวาน (37 เมนู)

			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

- สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้
- วิชาพื้นฐานทั่วไป 26 ชั่วโมง
 - วิชาแกะสลัก 8 ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ 62 ชั่วโมง
- หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 2 วัน (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

สถานที่อบรม : ศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร
(ฝั่งตรงข้ามตึกอำนวยการบุรี)

หัวข้ออบรม

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

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

อัตราค่าสมัคร

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

เอกสารประกอบการสมัคร

- 1 กรอกใบสมัครออนไลน์
- 2 สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน
- 3 สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสุภาพหน้าตรง
- 3 ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจอุจจาระแบบพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

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

**เอกสารลำดับที่ 2-3 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเพซบุ๊ก

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

ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว



หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่าจะกรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 4 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล, LINE@, FAX และเพซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น



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 : @783eeeba
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Email : sdu_chefschool@hotmail.com, chefschool@dusit.ac.th
IG : [sdu_chefschool](https://www.instagram.com/sdu_chefschool) Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (Suan Dusit International Culinary Center)

รถประจำทางที่ผ่านศูนย์วิทยาศาสตร์ ฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร : สาย ปอ.515, ปอ.539