

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่นที่ 186

“Intensive Thai cooking course”
(96ชั่วโมง)

(วันอาทิตย์) : 4 กรกฎาคม 2564 – 3 ตุลาคม 2564



เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง

กรกฎาคม 64 : 4, 11, 18

สิงหาคม 64 : 1, 8, 15, 22, 29

กันยายน 64 : 5, 12, 19, 26

ตุลาคม 64 : 3

รับจำนวนจำกัด
เพียง 24 ท่าน
เท่านั้น

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- วิชาพื้นฐานทั่วไป 26 ชั่วโมง
- วิชาแกะสลัก 8 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 62 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 2 วัน (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

หัวข้ออบรม

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

เอกสารประกอบการสมัคร

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

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจสอบจางาระบบพื้นฐาน
- ตรวจสอบร่างกายทั่วไป

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

**เอกสารลำดับที่ 2-3 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊ก

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต
กรุงเทพฯ 10300

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

อัตราค่าสมัคร

➢ ค่าสมัครเข้าอบรม **16,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

➢ ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท

(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

- ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
 - ชำระโดยการโอนเข้าบัญชี
 - ธนาคารกรุงไทย สาขา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 - ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
 - เลขที่บัญชี **079-7-16110-6**
- ***ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว***

หมายเหตุ

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

อาหารหวานและขนมหวาน (37 เมนู)

			
			
			
			
			
			
			
			
			
			

