

# หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 3 (วันเสาร์)

“Fundamental Western Course”

(77ชั่วโมง)

7 สิงหาคม - 9 ตุลาคม 2564



เรียนทั้งหมด 10 ครั้ง

สิงหาคม 64 : 7, 14, 21, 28

กันยายน 64 : 4, 11, 18, 25

ตุลาคม 64 : 2, 9

รับจำนวน

จำกัดเพียง

24 ท่าน

## หัวข้ออบรม

- พัฒนากรรมการบริโภคอาหาร/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

## โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม 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
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

### โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

\*\*เอกสารลำดับที่ 1 กรอกผ่านระบบ [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th)

\*\*เอกสารลำดับที่ 2-3 นำส่งทางอีเมล, line@หรือทางข้อความเฟซบุ๊ก

## 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)

Pork Chop (Apple Sauces)	Cheese Ravioli with Pesto	Paella
Goulash	Gazpacho	Pizza with Ham and Champignon
Escabeche	Roulade	Nicoise Salad
Cottage Pie	Bouillabaise	Prawn Risotto
Lamb Navarin	German Spaetzel	Minestrone
Bruschetta	Fish&Chips (Tartar Sauces)	
Churros	Tiramisu	
Scone	Crème brulee	

## แผนที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6) 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300



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 : @783eeca

Website : [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th) Email : [sdu\\_chefschool@hotmail.com](mailto:sdu_chefschool@hotmail.com), [chefschool@dusit.ac.th](mailto:chefschool@dusit.ac.th)

IG : [sdu\\_chefschool](https://www.instagram.com/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