

หลักสูตรอาหารจานหวาน รุ่นที่ 15

“Modern Desserts”
(65 ชั่วโมง)

รุ่น 15 (วันอาทิตย์) : 17 กรกฎาคม - 11 กันยายน 2565

อาหารจานหวาน (24 เมนู)

Crème brlée	Caramel Custard	Brownie Cheese Cake
Vanilla Ice-Cream	Tart Tatin	Lemon Cream Pie
Chocolate Tartlet	Banoffee Pie	Chilled Cheesecake
Trifle	Tiramisu	Panna Cotta
Chocolate Mousse	Fruit Mousse	Chocolate Soufflé
Chocolate Lava	Steamed Chocolate Pudding	Apple Strudel
Crepe Cake	Fresh Fruits Cream Roll	Carrot Cake
Macarons	Bread Pudding with Crème anglaise	



เรียนทั้งหมด 9 ครั้ง

กรกฎาคม 65 : 17, 24, 31
สิงหาคม 65 : 7, 14, 21, 28
กันยายน 65 : 4, 11

รับจำนวนจำกัด
เพียง 16 ท่าน
เท่านั้น

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

หัวข้ออบรม

- ประภท และชนิดของอาหารหวานต่างๆ
- เทคนิคการเตรียม และการควบคุมคุณภาพ
- เทคนิคการผลิต และการควบคุมคุณภาพการผลิต
- การจัดตกแต่งจาน และการนำเสนอ
- อาหารจานหวาน 24 เมนู

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- 🍳 ภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง
- 🍳 ภาคปฏิบัติ 59 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ภาคเรียนได้ไม่เกิน 1 วัน (นับเป็นจำนวน 6 ชั่วโมง)

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

อัตราค่าสมัคร

➢ ค่าสมัครเข้าอบรม **17,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัสดุุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

➢ ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท
(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

เอกสารประกอบการสมัคร

1. กรอกใบสมัครออนไลน์
2. สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน
สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสุภาพหน้าตรง
3. ข้อมูลการรับวัคซีนป้องกันโรคแพร่ระบาด Covid-19
4. ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสสตาบ็อกเสบีย
- ตรวจสอบจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจสอบร่างกายทั่วไป

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

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊กหรือทางไลน์@

▪ 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 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมลFAX,line@และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง **10 ท่าน** ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น

แผนที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สัญลักษณ์ที่จอดรถ



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6) ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 02-244-5391-3 โทรสาร 02-244-5390 เว็บไซต์ www.chefschoo.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 : @783eeeba

Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Email : sdu_chefschoo@hotmail.com, chefschoo@dusit.ac.th

IG : [sdu_chefschoo](https://www.instagram.com/sdu_chefschoo) 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