

หลักสูตรขนมปังและพาย รุ่นที่ 38

“Breads and Pastries courses”

(65 ชั่วโมง)

(วันเสาร์) : 4 มิถุนายน - 30 กรกฎาคม 2565



เรียนทั้งหมด 9 ครั้ง

มิถุนายน 65 : 4, 11, 18, 25

กรกฎาคม 65 : 2, 9, 16, 23, 30

รับจำนวนจำกัด

เพียง 16 ท่าน

เท่านั้น

หัวข้ออบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมปังและพาย
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ผลิต
- การจัดการสุขาภิบาลอาหาร
- เทคนิคการเตรียมและการควบคุมคุณภาพ
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพาย

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

เอกสารประกอบการสมัคร

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

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

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

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊ก

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา
เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่ระบอบรม ดังนี้

🍞 ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง

🍞 ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

อัตราค่าสมัคร

➤ ค่าสมัครเข้าอบรม **16,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัสดุฝึกและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

➤ ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท

(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

▪ ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร

นานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6

▪ ชำระโดยโอนเข้าบัญชี

- ธนาคารกรุงเทพ สาขามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

- เลขที่บัญชี **079-7-16110-6**

ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว

ขนมปังและพาย (22 เมนู)

ขนมปังแซนด์วิช	ขนมปังแซนด์วิชสอดไส้	ขนมปังฟรังก์
บัพฟินช็อกโกแลต	ทวินซอสชสบัน	ซอฟต์เนอโรโรล
อันมอนต์บัน	ขนมปังลูกกอดสตรีซล	โดนัก
ซูเพสท์	พริตการ์ต	เลมอนเมอร์แวงค์พาย
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลพาย	พายกรอบ	พายฟีลิ่ง
วูลอวอกีส์ไก่ชอสซา	ครัวซองต์เบยสด	ครัวซองต์ช็อกโกแลต



หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมลFAX,line@และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมฯต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร 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 : @783eecba

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)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56: สาย 12, 56
ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125
ปอ.515, ปอ.539