

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่นที่ 190

“Intensive Thai cooking course”
(96ชั่วโมง)

(วันเสาร์) : 23 กรกฎาคม - 22 ตุลาคม 2565



เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง

กรกฎาคม 65 : 23 , 30

สิงหาคม 65 : 6 , 20 , 27

กันยายน 65 : 3 , 10 , 17 , 24

ตุลาคม 65 : 1 , 8 , 15 , 22

รับจำนวนจำกัด

เพียง 24 ท่าน
เท่านั้น

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

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

หมายเหตุ : ชาติเรียนได้ไม่เกิน 2 วัน (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

หัวข้ออบรม

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

เอกสารประกอบการสมัคร

1. กรอกใบสมัครออนไลน์
2. สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน
3. สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสุภาพหน้าตรง
4. ข้อมูลการรับวัคซีนป้องกันการแพร่ระบาด Covid-19
5. ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น

(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเพื่อหาเชื้อไวรัสตัวอักษร S
- ตรวจสอบจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจสอบร่างกายทั่วไป

**เอกสารลำดับที่ 1 กรอกผ่านระบบ

www.chefschool.dusit.ac.th

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊กหรือ line@

สถานที่อบรม : ศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร
(ฝั่งตรงข้ามตึกอำนวยการบุรี)

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)

- ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชี
- ธนาคารกรุงเทพ 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)

			
			
			
			
			
			
			
			

