

หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 4

"Intensive European Cuisine Course"

(77 ชั่วโมง)

รุ่น 4 (วันอาทิตย์) : 31 กรกฎาคม 2565 - 2 ตุลาคม 2565



เรียนทั้งหมด 10 ครั้ง
 กรกฎาคม 65 : 31
 สิงหาคม 65 : 7, 14, 21, 28
 กันยายน 65 : 4, 11, 18, 25
 ตุลาคม 65 : 2

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

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

เอกสารประกอบการสมัคร

- กรอกใบสมัครออนไลน์
- สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสุภาพหน้าตรง
- ข้อมูลการรับวัคซีนป้องกันการแพร่ระบาด Covid-19
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจอุจจาระแบบพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

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

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊กหรือทางไลน์@

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา
 เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

- สัดส่วนของเนื้อหารายวิชาที่อบรม ดังนี้
- ภาคทฤษฎี 13 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 64 ชั่วโมง
- หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 6 ชั่วโมง)

อัตราค่าสมัคร

- ค่าสมัครเข้าอบรม **22,900** บาท (ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)
- ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท (ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

- ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชี
 - ธนาคารกรุงเทพ สาขามหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 - ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
 - เลขที่บัญชี **079-7-16110-6**
- ***ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว***

หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมลFAX,line@และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น

อาหารและขนมหวานตะวันตก (28 เมนู)

