

การประกอบอาหารตะวันตก – อาหารไทย 5 เดือน

รุ่นที่ 2/2562



การประกอบอาหารตะวันตก – อาหารไทย 5 เดือน รุ่นที่ 2/2562

หลักสูตรระยะสั้นคุณภาพของ Dusit Thani College ปรับปรุงใหม่ให้เนื้อหาเข้มข้นกว่าเดิม เตรียมความพร้อมให้คุณสามารถทำงานกับเรือสำราญ โรงแรม และภัตตาคารชั้นนำทั้งในประเทศและต่างประเทศได้อย่างมั่นใจ และเพื่อรายได้และโอกาสก้าวหน้าที่ดีกว่า สอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิประจำแต่ละสาขาวิชา อบรมภาคทฤษฎีและปฏิบัติอย่างละเอียดที่ Dusit Thani College 2 พร้อมฝึกงานจริงในครัวของโรงแรมระดับมาตรฐานอีก 3 เดือน สิ่งที่คุณจะได้รับจากหลักสูตรนี้

- หลักการประกอบอาหารตะวันตก และอาหารไทย
- ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- การแกะสลักผัก และผลไม้
- การสุขาภิบาล และความปลอดภัยในการทำงาน
- การวางแผนจัดรายการอาหารและการควบคุมต้นทุน
- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเมนูเด่นกว่า 60 รายการ
- การฝึกปฏิบัติ 3 เดือนในโรงแรมระดับมาตรฐาน

เกณฑ์การมอบใบประกาศนียบัตรของ Dusit Thani College

ผู้เข้าอบรมต้องผ่านการทดสอบภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ และชั่วโมงการฝึกงานครบตามที่ Dusit Thani College กำหนดเท่านั้น

อบรมแบบที่ 1 เรียนที่วิทยาลัยดุสิตธานี พร้อมฝึกปฏิบัติงาน

อบรมภาคทฤษฎี และฝึกการประกอบอาหาร 2 เดือน ที่ Dusit Thani College (5 วัน/สัปดาห์)

และฝึกปฏิบัติงาน 3 เดือนในโรงแรม ระดับมาตรฐาน 6 วัน/สัปดาห์ วันละ 8-9 ชั่วโมง

เริ่มเรียน วันที่ 14 พฤษภาคม – 15 ตุลาคม 2562

ค่าอบรม 59,900 บาท (ค่าอบรมรวม ชุดเซฟ / อุปกรณ์ครัว / ตำราเรียน / วัสดุฝึก / ค่าดำเนินการติดต่อสถานที่ฝึกงาน)

อบรมแบบที่ 2 เรียนที่วิทยาลัยดุสิตธานีเท่านั้น

อบรมภาคทฤษฎี และฝึกการประกอบอาหาร 2 เดือน ที่ Dusit Thani College (5 วัน/สัปดาห์)

****เริ่มเรียน**** วันที่ 14 พฤษภาคม – 5 กรกฎาคม 2562

ค่าอบรม 56,900 บาท (ค่าอบรมรวม ชุดเซฟ / อุปกรณ์ครัว / ตำราเรียน / วัสดุดิบ)