

การผสมเครื่องต้ม และบริหารจัดการบาร์แบบมืออาชีพ



การผสมเครื่องต้ม และบริหารจัดการบาร์แบบมืออาชีพ

เรียน 4 Module + ฝึกงานอีก 3 เดือน รุ่นที่ 1/2562

หลักสูตรระยะสั้นคุณภาพของ Dusit Thani College ปรับปรุงเนื้อหาใหม่ให้เข้มข้นกว่าเดิม พร้อมวิธีการอบรมที่ทันสมัย พร้อมวิธีการอบรมที่ทันสมัย ทำให้คุณตื่นตาตื่นใจด้วยระยะเวลาอบรมเพียง 4 สัปดาห์ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ณ Dusit Thani college และนำคุณสู่การฝึกงานภาคสนามกับโรงแรมที่ได้มาตรฐานของประเทศไทยอีก 3 เดือน เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าปฏิบัติงานจริงกับโรงแรม บาร์ รวมถึงเรือสำราญ ชั้นนำทั้งในและต่างประเทศได้อย่างมั่นใจ เพื่อโอกาสในหน้าที่การงานและรายได้ที่เพิ่มขึ้น อบรมโดยทีมคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจาก Dusit Thani College

สิ่งที่คุณจะได้รับจากหลักสูตรนี้

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานบริการเครื่องต้ม
- ความรู้และเทคนิคการผสมเครื่องต้มต่างๆ
- การดำเนินงาน และการบริการเครื่องต้ม
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มไวน์และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ
- การควบคุมคุณภาพในการปฏิบัติการทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม (ระบบจัดซื้อ, การจัดเก็บ, การตรวจสอบและสรุปยอดขายรายวันและการปิดยอด)
- ภาษาอังกฤษในการสนทนาสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- การฝึกปฏิบัติในบาร์ของโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 เดือน
- อบรมแบบที่ 1 เรียนที่ Dusit Thani College พร้อมฝึกปฏิบัติงานโรงแรม
- อบรมภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ที่ Dusit Thani College (5 วัน/สัปดาห์) รวม 4 สัปดาห์ (20 วัน)
- และฝึกปฏิบัติงาน 3 เดือน ณ โรงแรมระดับมาตรฐาน 5-6 วัน/สัปดาห์ วันละ 8-9 ชั่วโมง
- **เริ่มเรียน** วันที่ 29 เมษายน - 31 สิงหาคม 2562
- ค่าอบรม 48,900 บาท (ค่าอบรมรวมเสื้อกั๊ก / โบว์หูกระต่าย / ตำราเรียน / วัสดุฝึก / ค่าดำเนินการติดต่อสถานที่ฝึกงาน)
-

- อบรมแบบที่ 2 เรียนที่ Dusit Thani College เท่านั้น
- อบรมภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ที่ Dusit Thani College (5 วัน/สัปดาห์) รวม 4 สัปดาห์ (20 วัน)
- **เริ่มเรียน** วันที่ 29 เมษายน - 24 พฤษภาคม 2562
- ค่าอบรม 45,900 บาท (ค่าอบรมรวมเสียอีก / โบว์หูกระต่าย / ตำราเรียน / วัสดุดิบ)