

“หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ”

โดย ความร่วมมือกันระหว่าง วิทยาลัยดุสิตธานี และ สถาบันสอนการประกอบอาหารชื่อจิ ประเทศญี่ปุ่น



วิทยาลัยดุสิตธานี ร่วมกับ “ชื่อจิ” สถาบันอันดับหนึ่งด้านการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ ใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ขอเชิญทุกท่านมาร่วมเปิดประสบการณ์และสัมผัสกับปรากฏการณ์ใหม่ของการเรียนทำอาหารญี่ปุ่นใน “หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ” ทั้งชั้นพื้นฐานและชั้นสูง กับมาสเตอร์เชฟมืออาชีพชาวญี่ปุ่นนำทีมโดย ศาสตราจารย์ อาอิ มัทซุชิม่า ผู้ออกแบบและถ่ายทอดความรู้ทั้งในภาคทฤษฎีและลงมือปฏิบัติแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ ทุกขั้นตอน เปิดบริการสำหรับบุคคลทั่วไปตั้งแต่เดือนมกราคม – เมษายน 2563 และรายวิชาเลือกให้กับนักศึกษาในสาขาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร ในปีการศึกษา 2563 นี้

ด้วยจุดมุ่งหมายที่จะถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหารให้แก่คนรุ่นใหม่ภายใต้แนวคิดที่ว่า “ความงามแห่งศาสตร์และศิลปะของอาหารญี่ปุ่น” สถาบันสอนทำอาหารชื่อจิ (Tsuji Culinary Institute) จึงได้รับความเชื่อถือและเป็นสถาบันอันดับหนึ่งด้านการสอนการประกอบอาหารจากประเทศญี่ปุ่น ที่มีหลักสูตรสอนการประกอบอาหารญี่ปุ่น และอาหารนานาชาติ ที่ก่อตั้งมากตั้งแต่ปี 1960 ปัจจุบันมีสถาบันทั้งในประเทศญี่ปุ่นและประเทศฝรั่งเศสรวม 5 สาขา กว่าครึ่งศตวรรษที่สถาบันได้ผลิตบุคลากรเชฟที่มีฝีมือมาแล้วกว่า 140,000 คน ซึ่งเชฟผู้

เปี่ยมด้วยคุณภาพเหล่านี้ได้เข้าร่วมงานกับโรงแรมชั้นนำ และภัตตาคารที่มีชื่อเสียงทั่วโลก

หลักสูตรการประกอบอาหารอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ เป็นหลักสูตรการเรียนระยะสั้น 1 และ 2 วัน ที่ได้รับการออกแบบและพัฒนาขึ้นมาให้เหมาะกับทุกวัตถุประสงค์ของผู้เรียน ไม่ว่าจะเป็นคุณแม่บ้าน บุคคลทั่วไปที่หลงใหลในวัฒนธรรมการกินของญี่ปุ่น เจ้าของกิจการที่ต้องการปรับปรุงเมนูหรือเปิดร้านอาหารใหม่ เซฟที่ต้องการพัฒนาฝีมือหรือสานฝันกับอาชีพหัวหน้าพ่อครัวในโรงแรมและร้านอาหารญี่ปุ่นในอนาคต ฯลฯ ด้วยหลักสูตรต่าง ๆ ที่จะเจาะลึกทั้งทางด้านเทคนิคและเคล็ดลับในภาคทฤษฎี พร้อมลงมือฝึกปฏิบัติทำอาหารในทุกเมนูและทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นการทำซูชิแบบญี่ปุ่นพื้นบ้าน เทคนิคการหั่น การแลเนื้อปลาดิบ การทำซาซิมิ การบีบย่าง การตุ่น การทำบะหมี่ ซูชิ รวมไปถึงที่ที่เดียวให้ได้เรียนรู้ ดำเนินการสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิระดับแนวหน้าจาก Tsuji Culinary Institute โดย ศาสตราจารย์ อาอิ มัทซุชิม่า อาจารย์ ยูกิ ชินทานิ และ ศาสตราจารย์ ยาซุยุกิ นิชิฮามะ อาจารย์ผู้มากประสบการณ์จากประเทศญี่ปุ่น

ข้อมูลหลักสูตร หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับสำหรับบุคคลทั่วไป

เปิดสอนตั้งแต่: เดือนมกราคม – เมษายน 2562

หลักสูตรและค่าธรรมเนียม:

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น 1 ราคา 23,900 บาท

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น 2 ราคา 22,900 บาท

หลักสูตร Donburi ราคา 13,000 บาท

หลักสูตรแกงกะหรี่ญี่ปุ่น (Curry) ราคา 13,900 บาท

หลักสูตรของทอดเทมปุระ (Deep Fried Dishes) ราคา 13,900 บาท

หลักสูตร Japanese Home Cooking ราคา 13,900 บาท

หลักสูตร Homemade Japanese Style Desserts ราคา 13,900 บาท

หลักสูตร Japanese Desserts (Wagashi) ราคา 13,900 บาท

หลักสูตร ซูชิ 1 (Sushi 1) ราคา 23,900 บาท

หลักสูตร ซูชิ 2 (Sushi 2) ราคา 25,900 บาท

หลักสูตร ซูชิ 3 (Sushi 3) ราคา 27,900 บาท

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น 3 ราคา 32,900 บาท

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น 4 ราคา 32,900 บาท

หลักสูตรอุด้ง (Udon) ราคา 13,900 บาท

หลักสูตรโซบะ (Soba) ราคา 13,900 บาท

หลักสูตรราเมน (Ramen) ราคา 17,900 บาท

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น 5 ราคา 35,900 บาท

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น 6 ราคา 37,900 บาท

เวลาเรียน: ทุกหลักสูตรเรียนตั้งแต่เวลา 9.00 – 16.00 น.

ค่าธรรมเนียมข้างต้น: รวมค่าอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหารทั้งหมด

ภาษาที่ใช้ในการอบรม: ภาษาญี่ปุ่นและแปลโดยล่ามเป็นภาษาไทย

วุฒิการศึกษา: ประกาศนียบัตรออกกรมโดย วิทยาลัยดุสิตธานี และสถาบันสอนทำอาหารชื่อจิ

ด้วยพันธกิจและปณิธานดังกล่าวที่เป็นไปในทิศทางเดียวกับวิสัยทัศน์ของ วิทยาลัยดุสิตธานี ที่มุ่งมั่นในการพัฒนาการศึกษาและการฝึกอบรมด้านอุตสาหกรรมบริการทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ โดยการเรียนการสอนด้วยคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ และความพร้อมในด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและเทคโนโลยีต่าง ๆ จึงมั่นใจได้ว่า “หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ” จะผลิตบุคลากรเซฟประกอบอาหารญี่ปุ่นได้อย่างสมบูรณ์แบบ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรม กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร.

0-2721-8469-72 หรืออีเมล training@dtc.ac.th เว็บไซต์ www.dtc.ac.th