

เจ้าแม่โปรเจกต์แห่งค่ายแม่โคร จัดงานเวิร์คช็อป “แม่โครคู่คิดธุรกิจร้านอาหาร ครั้งที่ 3”



ศิริพร เดชสิงห์ เจ้าแม่โปรเจกต์แห่งค่ายแม่โคร “คู่คิดธุรกิจโฮเรก้า” จัดงานเวิร์คช็อป “แม่โครคู่คิดธุรกิจร้านอาหาร ครั้งที่ 3” ต่อสายตรงชวน เชฟ “วิลแมน ลีออง” เชฟระดับโลก ประธานองค์กร World Chefs without Borders และผู้ก่อตั้งสถาบันอาหาร Thailand Culinary Academy มาถ่ายทอดประสบการณ์และความรู้เรื่อง “การจัดการครัวและต้นทุนแบบเชฟมืออาชีพ และ 4 เมนูสร้างสรรค์ 4 สัญชาติ เพื่อต่อยอดธุรกิจ” พร้อมชวนเชฟน้ำฝน จาก Top Chef Thailand มาร่วมสาธิตการทำอาหาร ในวันพฤหัสบดีที่ 14 กันยายน 2560 เวลา 09.00 -16.00 น. ณ Makro Culinary Center อาคารธาราพัฒนาการ สำนักงานใหญ่ของแม่โคร ถนนพัฒนาการ งานนี้แ่ว่วมาว่าขนาดเชฟยูกิ แชมป์จากการแข่งขันแม่โครโอเรก้า ซาเรนจ์ ยังสมัครเข้าร่วมอบรมด้วย แบบนี้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและผู้ที่ยื่นขอประกอบการทำอาหารไม่ควรพลาด.....

สื่อมวลชนสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

บริษัท นิโอ ทาร์เก็ต จำกัด โทร. 02-631-2290-5

กฤษชัชญา มนต์ทอง (ป้อมแป้ม)

โทร. 02-631-2290-5

มือถือ. 081-636-3918

อีเมล. kunchaya@neotarget.com