

# เปิดตัว CHANON Wake Shop ชวนทำเวิร์คช็อป กับกูรูตัวจริง



เปิดตัว “CHANON Wake shop”

ชวนทำกิจกรรมเวิร์คช็อปสุดเก๋ จากกูรูตัวจริง

ภายใต้แนวคิด “Wake up and be awesome”

เปิดตัวเป็นทางการ สำหรับ “CHANON Wake Shop” (ชานนท์ เวค ช็อป) ที่เรียกได้ว่าเป็นกูรูตัวจริงด้านการ  
ทำเวิร์คช็อปเก๋ๆ พร้อมไลฟ์สไตล์ที่ช่วยสร้างสรรค์แรงบันดาลใจดีๆ ด้วยเวิร์คช็อปสุดชิค จากเมนเทอร์ที่มี  
ประสบการณ์ตรง มาช่วยแนะนำให้คำปรึกษาแบบใกล้ชิด เน้นการนำองค์ความรู้ไปต่อยอดได้จริง!

คุณ ชานนท์ เครือด้วง Project Director - CHANON Wake Shop กล่าวถึงโครงการนี้ว่ากิจกรรมเวิร์คช็อปของ  
เรานั้น ไม่ใช่แค่การทำเวิร์คช็อปให้เสร็จๆ ไป แต่ลงลึกความรู้แบบรู้ลึก รู้จริง พร้อมปลูกแรงบันดาลใจด้านต่างๆ  
โดยแต่ละเวิร์คช็อปนั้น จะมี “เมนเทอร์ที่เป็นผู้เชี่ยวชาญตัวจริง” มาแชร์ประสบการณ์ตรงแบบครบทุกมิติ เน้นสร้าง  
ความรู้ ความสุข ความสนุกในการร่วมทำกิจกรรม และสามารถนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปต่อยอดได้จริง ดังนั้น

“CHANON Wake Shop” จึงไม่ได้เป็นแค่เพียงพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรมเวิร์คช็อปเท่านั้น แต่เป็นกิจกรรมเวิร์คช็อป  
สร้างสรรค์ ที่เน้นการมีส่วนร่วมของผู้ทำกิจกรรม พร้อมทั้งปลูกทัศนคติ และสร้างแรงบันดาลใจดีๆ เท่ๆ เจ๋งๆ ให้  
“ตื่นขึ้น” ภายใต้แนวคิด “Wake up and be awesome” ตอบโจทย์การใช้ชีวิตของแต่ละคนด้วยเวิร์คช็อปที่หลากหลาย  
หลาย คัดสรรมาเป็นพิเศษ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

อาทิเช่น เวิร์คช็อป “การจัดสวนในโหลแก้ว” (Terrarium) โดยมีคุณ ฐานวัฒน์ สุวินัย พฤษเบ็ญจะ Exotic Artist  
ศิลปิน-สไตลิสต์ชื่อดัง ผู้เชี่ยวชาญด้านงานศิลปะประยุกต์ทุกแขนง มาร่วมแบ่งปันไอเดียการจัดสวนในโหลแก้วให้  
สวยสะดุดตาพร้อมตกแต่งให้มีความเก๋ ในสไตล์ของตัวเอง สามารถนำมาตกแต่งบ้าน, คอนโด หรือ ทำเป็นงาน  
อดิเรก, นำไปเป็นของขวัญมอบให้ผู้อื่น และต่อยอดเป็นธุรกิจได้

นอกจากนี้ ยังมีเวิร์คช็อป “How to be a professional food stylist” โดยเชฟ ประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ปรมาจารย์  
เชฟ และผู้ปลูกปั้นความสำเร็จให้กับจูเนียร์เชฟไทยที่ไปคว้ารางวัลจากการแข่งขันทำอาหารระดับโลกมาแล้วหลาย  
รายการ และยังเป็น Foodstylist ชื่อดัง ที่พร้อมจะมาถ่ายทอดมุมมองการออกแบบและการจัดวางอาหารให้น่าตื่นตา  
ตื่นใจ ไม่ใช่แค่อาหารอร่อยแต่ต้องดูดีมีสไตล์ ต้องเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารจานนั้นๆ ได้ด้วย พร้อมเคล็ดลับสู่การเป็น  
Foodstylist มืออาชีพ!

เวิร์คช็อป “Macaron De Paris” สูตรดั้งเดิมส่งตรงจากปารีส โดยสุดยอดแชมป์ขนมมาการอง เชฟจิโฮ้ – โสภณ  
สมประสงค์ บิวโดจีน ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมมาการองโดยเฉพาะ ด้วยประสบการณ์มืออาชีพที่ผ่านการทำขนมมาการอง

อง มาแล้วกว่าล้านชิ้น และเป็นผู้เขียนตำราการทำขนมมาการองที่ได้รับการตอบรับอย่างท่วมท้น เป็นสุดยอดเซฟที่พัฒนาสูตรมาการอง ให้มีหน้าตา สีสัน และมีเสน่ห์ อร่อยถูกปากคนไทย โดยการนำสุดยอดเคล็ดลับการทำมาการองสูตรดั้งเดิมจาก ปารีส มาแบ่งปันโอเดียนเจ๋งๆ แบบมืออาชีพ ที่การันตีว่าทุกคนที่เข้าร่วมเวิร์คช็อป การทำขนม มาการอง ครั้งนี้ สามารถทำได้จริง 100%

โอกาสการพัฒนาตัวเองมาแล้ว ก็ต้องตื่น .. ตื่น .. ตื่น .. แล้วออกมาร่วมทำกิจกรรมเวิร์คช็อป หาแรงบันดาลใจดีๆ เต็มพลังชีวิต ทำให้ชีวิตเลอค่ากันดีกว่า ผู้ที่สนใจสามารถติดต่อได้ที่ 061 965 6999 หรือติดตามรายละเอียดในเฟสบุ๊ค CHANON Wake Shop และในอินสตาแกรม chanonwakeshop อย่าพลาดโอกาสดีๆ เพราะแต่ละเวิร์คช็อปนั้น รับจำนวนจำกัด!

#ChanonWakeShop #Workshop #Terrarium #FoodStylist #Macaron #Bangkok  
#เวิร์คช็อป #กิจกรรมน่าสนใจ #กิจกรรมดีๆ