

Italian Pizza 1 Day



Italian Pizza 1 Day

Menu

- Pizza dough
- Tomatoes concasse'
- Pizza varieties :
 - 1.Margherita
 - 2.Carbonara
 - 3.Crudo
 - 4.Frutti di Mare
 - 5.Romana
 - 6.Prosciutto e Funghi
 - 7.Salmone
 - 8.Formagg

“หลักสูตรสอนทำพิซซ่า 1 วัน ”

สอนตั้งแต่การผสมแป้ง ทำแป้งพิซซ่าด้วยตัวเอง

พร้อมทำพิซซ่าหน้าต่างๆถึง 8 หน้า

และขอชิมะเขือเทศราดหน้าพิซซ่าแสนอร่อย

เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเปิดร้านพิซซ่า ร้านอาหารอิตาเลียน หรือบุคคลทั่วไปที่สนใจ

อบรมวันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2562

เวลา 9.00 – 16.00 น.

ณ ศูนย์ความเป็นเลิศอุตสาหกรรม (ประตูน้ำ)

Dusit Thani Excellence Centre

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม โทร.089-4092924 หรือ www.facebook.com/trainingdtc Line: @dusit.edu

การส่งใบสมัคร ท่านสามารถส่งเอกสารการสมัครได้หลายวิธี คือ ส่งด้วยตนเองที่วิทยาลัยอุตสาหกรรม ส่งทางไปรษณีย์, ส่งแฟกซ์ หรือ ส่งทาง e-mail เพื่อสำรองที่นั่งล่วงหน้าได้เช่นกัน

เอกสารประกอบการสมัคร

1. ใบสมัคร
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท)

4. ไป Pay- in

การชำระค่าธรรมเนียม ทั้งนี้ท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียม 8,900 บาท/ท่าน/หลักสูตร

(รวมผ้ากันเปื้อน วัตถุประสงค์ตลอดการอบรม และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว) พร้อมการสมัครได้ทันที

โดยท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้ตามช่องทางต่อไปนี้

1.เช็คสั่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”

2.โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี” ได้ที่ธนาคารดังต่อไปนี้

-บัญชี ธนาคารกรุงเทพ สาขาพัฒนาการ (สะสมทรัพย์) เลขที่ 198-0-85294-9

-บัญชี ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (ออมทรัพย์) เลขที่ 095-2-48283-1

วิทยาลัยได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% ตามมาตรา 39 แห่งประมวลรัษฎากร/เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัยดุสิตธานี คือ 0-9940-00174-90-0

***หลังจากการโอนเงินแล้วกรุณาแฟกซ์หรืออีเมลไป PAY-IN และ ภพ.20 (กรณีต้องการออกไปเสร็จในนามบริษัท) มาที่ โทรสาร 02-721-8476 หรือ E-mail: patcharanat.bo@dtc.ac.th

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้