หลักสูตร “การประกอบอาหารไทยที่สมบูรณ์แบบ” ที่วิทยาลัยดุสิตธานี

อาหารไทย เป็นอาหารประจำของประเทศไทย ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีต จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญ อาหารไทยมีจุดกำเนิดพร้อมกับการตั้งชนชาติ และมีการพัฒนามาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน

วิทยาลัยดุสิตธานีร่วมเปิดโอกาศให้ทุกท่านได้สัมผัสวิถีไทย สัมผัสอาหารไทยดั้งเดิม โดยการจัด “หลักสูตรการประกอบอาหารไทยที่สมบูรณ์แบบ” สำหรับผู้ที่สนใจและอยากเป็นมืออาชีพด้านอาหารไทยไม่ยากอย่างที่คิด ซึ่งเนื้อหาในหลักสูตรประกอบไปด้วยการสอนการประกอบอาหารไทยทั้งคาว หวาน ถึง 60 เมนูอย่างละเอียดทั้งในภาคทฤษฎี และฝึกปฏิบัติ ในช่วงเวลา 2 เดือนผู้เข้าเรียนจะได้เรียนรู้วิธีการปรุงอาหารไทย อย่างพิถีพิถันถูกต้องตามสูตรต้นตำรับทุกขั้นตอน ได้รสชาติที่อร่อย ได้มาตรฐาน อีกทั้งยังได้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกสรรวัตถุดิบ การจัดวางอาหารและตกแต่งจาน การสุขาภิบาลอาหาร การดูแลความ ปลอดภัยในการทำงานในครัว การจัดรายการอาหารในเมนูให้ดู หลากหลายครบถ้วนและน่าสนใจ อีกทั้งทราบวิธีการควบคุมต้นทุนอาหาร เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มผลกำไร เหมาะสำหรับผู้ที่มีความใฝ่ฝันอยากเป็นพ่อครัว แม่ครัวมืออาชีพ ผู้ที่ต้องการเปิดร้านอาหารไทย ผู้ที่ต้องการไปทำงานในต่างประเทศ ผู้ที่ต้องการมีความสามารถพิเศษทางด้านการประกอบอาหาร และแม่บ้านที่ต้องการพัฒนาฝีมือการประกอบอาหารเพื่อคนในครอบครัว

คุณสมบัติผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรมใน “หลักสูตรการประกอบอาหารไทยที่สมบูรณ์แบบ” นี้ต้องมีอายุ 20 ปีขึ้นไป วุฒิการศึกษาในระดับ ม.6 เป็นอย่างต่ำและเกรดเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ดีทั้งการฟัง พูด

อ่าน และเขียน ผ่านการตรวจร่างกายโดยใช้แบบฟอร์มของวิทยาลัย มีความตั้งใจจริง

กำหนดการฝึกอบรมจะมีการปฐมนิเทศ ในวันจันทร์ที่ 30 มีนาคม 2563 โดยเริ่มเปิดเรียนตั้งแต่วันที่ 27 เมษายน – 19 มิถุนายน 2563 อบรมภาคทฤษฎี และฝึกการประกอบอาหาร 2 เดือน เริ่มเรียนตั้งแต่เวลา 09.00-16.00 น. ณ วิทยาลัยดุสิตธานี หลักสูตรนี้มีค่าธรรมเนียมในการศึกษาท่านล่ะ 60,900 บาท

หมายเหตุ: ราคานี้รวมวัตถุดิบ ชุดอุปกรณ์ครัว ชุดเชฟ เอกสารประกอบการสอน และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรมที่ กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร. 0-2721-8469-72 หรืออีเมล training@dtc.ac.th