

**THE WORKSHOP ON PROFESSION ALL THAI COOKING
AND THAI RESTAURANT MANAGEMENT**



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

“การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ระดับมืออาชีพ”

เนื้อหาหลักสูตร จำนวน 150 ชั่วโมง

1. ความรู้ทั่วไป จำนวน 10 ชั่วโมง

- ศักยภาพและแนวโน้มของธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศในกึ่งทศวรรษหน้า
- ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของอาหารไทย
- อาหารไทยกับสุขภาพ

2. ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย และการบริหารจัดการร้านอาหาร จำนวน 60 ชั่วโมง

- วิธีปฏิบัติที่ดีเพื่อความปลอดภัยอาหารของงานบริการอาหาร (Best Practice to Food Safety in Food Service)
- การเลือกซื้อ การตรวจสอบคุณภาพ การจัดเก็บวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ
- การสร้างตำรับมาตรฐานอาหารไทย
- การควบคุมคุณภาพการประกอบอาหาร
- การบริหารจัดการในห้องครัวและ (Kitchen and Restaurant Management)
- จิตวิทยาการบริการ (Service Mind)
- เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- การจัดรายการอาหาร (Menu Planning)
- การคิดและการควบคุมต้นทุนการผลิต (Cost Control)
- ศิลปะการตกแต่งอาหาร (Food Styling)
- การใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวตามหลักสากล และการเตรียมความพร้อมเพื่อการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

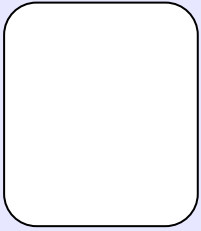
3. การปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหาร จำนวน 66 ชั่วโมง

- ข้าวและการหุงข้าว
- อาหารประเภทเครื่องจิ้ม
- อาหารว่าง
- อาหารประเภทแกง
- อาหารประเภทผัด
- อาหารเบ็ดเตล็ด
- อาหารประเภทยำ และพล่า
- อาหารประเภทจานเดียว
- อาหารประเภทผสมผสานวัฒนธรรม (Fusion Food)
- เมนูอาหารสุขภาพ
- ขนมไทย
- เครื่องดื่ม - ค็อกเทล และไวน์
- อาหารไทยกับเครื่องดื่มสมุนไพร และชา - กาแฟ
- การแกะสลักผักผลไม้
- การจัดดอกไม้และการจัดตกแต่งห้องอาหาร

4. การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

- สำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรมที่ประสงค์จะทดสอบหลังจากสำเร็จการฝึกอบรม โดย ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ใบสมัคร



จำนวนรับสมัคร 60 คน

ระยะเวลา 20 วัน รวม 150 ชม.

กำหนดการฝึกอบรม

วันศุกร์ที่ 4 ต.ค. - วันพฤหัสบดีที่ 31 ต.ค. 2556
ช่วงเวลา 9.00 - 16.30 น. ทุกวันจันทร์-ศุกร์

ค่าใช้จ่ายตลอดการฝึกอบรม

7,000.- บาท (เจ็ดพันบาทถ้วน)

คุณสมบัติผู้สมัคร

- อายุไม่ต่ำกว่า 25 ปี
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3)
- หากมีประสบการณ์ประกอบอาชีพการทำอาหาร หรือมีกิจการร้านอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี จะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ
- สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้เต็มเวลาตลอดหลักสูตร

กำหนดเวลารับสมัคร

ตั้งแต่วันที่ - 20 กันยายน 2556

ประกาศรายชื่อผู้มีคุณสมบัติ

25 กันยายน 2556

กำหนดชำระค่าฝึกอบรม

ภายใน 30 กันยายน 2556

วิธีการสมัคร

- Download ใบสมัครได้จาก www.facebook.com/IFRPD.KU.Thaifood
- ขอรับและส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานการสมัครได้ที่

โครงการฝึกอบรมอาหารไทยฯ

อาคารอมรมภูมิรัตน ชั้น 3 ห้อง 304

สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

หรือ ส่งทางไปรษณีย์ที่

โครงการฝึกอบรมอาหารไทยฯ

ตู้ ป.ณ.1043 ปทฝ.เกษตรศาสตร์

เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10903

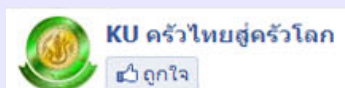
ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

โทร. 0-2942-7300,

02-942-8629-35 ต่อ 222,207

โทรสาร 0-2940-6455

www.ifrpd.ku.ac.th หรือ Fanpage



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

“การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการ ร้านอาหารไทย ระดับมืออาชีพ”

(The Workshop on Professional Thai Cooking and Thai Restaurant Management)

ปีงบประมาณ 2556

วันศุกร์ที่ 4 ตุลาคม 2556 - วันพฤหัสบดีที่ 31 ตุลาคม 2556

ดำเนินการโดย

สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University

ภายใต้โครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก

- ชื่อ (นาย/นาง/น.ส.....นามสกุล
First name (Mr./Mrs./Miss).....Last name.....
เพศ.....อายุ.....ปี.....
สถานภาพ โสด สมรส จำนวนบุตร.....คน
การศึกษาสูงสุด.....สัญชาติ.....ศาสนา.....
อาชีพปัจจุบัน.....
- ที่อยู่ เลขที่.....หมู่ที่/หมู่บ้าน..... ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....
โทรศัพท์มือถือ.....โทรสาร.....E-mail.....
- ประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารและ/หรือธุรกิจร้านอาหาร
ภายในประเทศ เป็นเวลา ปี ชื่อร้าน.....
ต่างประเทศ(ระบุประเทศ) เป็นเวลา ปี ชื่อร้าน.....
- หลักฐานประกอบการสมัคร
 รูปถ่ายหน้าตรงขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป
 สำเนาหลักฐานการศึกษา จำนวน 1 ฉบับ
 สำเนาบัตรประชาชน จำนวน 1 ฉบับ
 สำเนาพาสปอร์ต(ถ้ามี) จำนวน 1 ฉบับ
 สำเนาหลักฐานแสดงถึงประสบการณ์กาประกอบอาหาร หรือเจ้าของร้านอาหาร
หรือเอกสารการเดินทางไปทำงาน ณ ต่างประเทศ

ลงชื่อ.....
(.....)
วันที่.....

- หมายเหตุ :
- โปรดกรอกเอกสารใบสมัครด้วยตัวบรรจง
 - เอกสารสำเนาต้องลงนามสำเนาถูกต้องทุกฉบับ