

หลักสูตร การประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ

Authentic Japanese Cuisine Courses

1 Soi Kaenthong, (next to Seacon Square), Nongbon, Pravet, Bangkok 10250

Tel. 0-2361-7811 # 141-145 Fax. 0-2721-8476 E-mail training@dtc.ac.th Facebook: www.facebook.com/trainingdtc Website: www.dtc.ac.th

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) _____ นามสกุล _____

First name (Mr./Mrs./Ms.) _____ Last name _____

วัน เดือน ปีเกิด(Date of Birth) _____ อายุ(Age) _____ สัญชาติ(Nationality) _____

วุฒิการศึกษา(Degree) _____ สถาบันการศึกษา(University/Institute) _____

อาชีพ (Occupation) _____ ตำแหน่ง (Position) _____

สถานที่ทำงาน / บริษัท (Company Name) _____

ที่อยู่ในการติดต่อ (Address)

เลขที่(No.) _____ หมู่(Moo) _____ ซอย(Soi) _____ ถนน(Road) _____

ตำบล(Sub-District) _____ อำเภอ(District) _____ จังหวัด(Province) _____

รหัสไปรษณีย์(Postcode) _____ โทรศัพท์บ้าน(Telephone) _____ โทรสาร(Fax) _____

โทรศัพท์มือถือ(Mobile Phone) _____ อีเมล (E-Mail) _____

บุคคลติดต่อในกรณีฉุกเฉิน (A person to notify in case of emergency)

ชื่อ-นามสกุล(Name-Surname) _____ ความสัมพันธ์(Relationship) _____

โทรศัพท์บ้าน(Telephone) _____ โทรศัพท์มือถือ(Mobile Phone) _____

กรุณาระบุโรคประจำตัวที่อาจเป็นอุปสรรคต่อการเรียน (Please describe any relevant health problems or issues you may have.)

การแพ้อาหารโปรตีน (If any food allergy, please specify) _____

คุณสามารถทานเนื้อวัวได้หรือไม่ (Can you eat beef?) ได้ (Yes) ไม่ทาน (No)มือข้างที่ถนัด (Are you right-footed or left-footed?) ถนัดมือขวา (Right-hand) ถนัดมือซ้าย (Left-hand)

คุณมีประสบการณ์ในการทำอาหารญี่ปุ่นไหม (Do you have any Japanese culinary experience?)

ทำไมสนใจสมัครเรียนหลักสูตรนี้ (Why do you study this course?)

คุณคิดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์อย่างไรในอนาคต (How will you use the course benefits in the future?)

เอกสารประกอบการรับสมัคร (Other documents to be submitted with the application form)

 สำเนาบัตรประชาชน/พาสปอร์ต (Copy of ID card/passport) รูปถ่ายขนาด 1.5 นิ้ว 2 รูป (2 photographs of 1.5")

หมายเหตุ (Remarks): ผู้สมัครต้องมีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป (Applicants must be over the age of 15 years old.)

สำหรับคลาสเด็ก ผู้สมัครต้องมีอายุตั้งแต่ 9-15 ปี (For Kids' Class, applicant must be at the age of 9-15 years old)

กรุณาเลือกหลักสูตรที่ต้องการและค่าธรรมเนียม (COURSE SELECTION AND FEES)

ค่าธรรมเนียมยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

(All fees are subject to 7%VAT)

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับขั้นพื้นฐาน A :

Basic A -- **22,900 บาท (Baht)**

: 14-15 มกราคม 60 (14-15 January 2017)

: 18-19 มีนาคม 60 (18-19 March 2017)

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับขั้นพื้นฐาน B :

Basic B -- **22,900 บาท (Baht)**

: 21-22 มกราคม 60 (21-22 January 2017)

: 25-26 มีนาคม 60 (25-26 March 2017)

หลักสูตรวัฒนธรรมและมารยาทในการรับประทานอาหารแบบญี่ปุ่น

อาหาร และชาญี่ปุ่น : Specialty 1 : Japanese Culture, Table

Manner, Cuisine and Japanese Tea Making -- **6,900 บาท (Baht)**

: 28 มกราคม 60 (28 January 2017)

: 4 มีนาคม 60 (4 March 2017)

หลักสูตรการทำเทมปุระชนิดต่าง ๆ และอาหารทอดญี่ปุ่นแบบต่าง ๆ

-- **13,900 บาท (Baht)**

Specialty 2 : Variety of Tempura and Kawariage

: 29 มกราคม 60 (29 January 2017)

หลักสูตรอาหารทอดญี่ปุ่นแบบต่าง ๆ -- **13,900 บาท (Baht)**

Specialty 3 : Deep-fried Pork and Seafood

: 4 กุมภาพันธ์ 60 (4 February 2017)

หลักสูตรการทำเส้นราเมน การทำราเมนหน้าต่าง ๆ

Specialty 4 : Ramen -- **13,900 บาท (Baht)**

: 5 กุมภาพันธ์ 60 (5 February 2017)

หลักสูตรการทำอาหารกล่องเบนโตะแบบดั้งเดิม

Specialty 5 : Syoukadou Bentou -- **14,900 บาท (Baht)**

: 11-12 กุมภาพันธ์ 60 (11-12 February 2017)

หลักสูตรอาหารกล่องเบนโตะดอกไม้ -- **14,900 บาท (Baht)**

Specialty 6 : Hanami Bentou

: 13 กุมภาพันธ์ 60 (13 February 2017)

หลักสูตรข้าวราดหน้าชนิดต่าง ๆ -- **13,900 บาท (Baht)**

Specialty 7 : Donburi

: 18 กุมภาพันธ์ 60 (18 February 2017)

หลักสูตรการทำเส้นอุด้ง การทำอุด้งหน้าต่าง ๆ

Specialty 8 : Udon -- **13,900 บาท (Baht)**

: 19 กุมภาพันธ์ 60 (19 February 2017)

หลักสูตรการทำซูชิ 1 -- **22,900 บาท (Baht)**

Specialty 9 : Sushi 1

: 25-26 กุมภาพันธ์ 60 (25-26 February 2017)

: 31 มีนาคม - 1 เมษายน 60 (31 March - 1 April 2017)

หลักสูตรการทำซูชิ 2 -- **25,900 บาท (Baht)**

Specialty 10 : Sushi 2

: 27-28 กุมภาพันธ์ 60 (27-28 February 2017)

: 2-3 เมษายน 60 (2-3 April 2017)

หลักสูตรขนมญี่ปุ่นแบบต่าง ๆ -- **13,900 บาท (Baht)**

Specialty 11 : Japanese Desserts

: 5 มีนาคม 60 (5 March 2017)

หลักสูตรแกงกะหรี่ญี่ปุ่นแบบต่าง ๆ

Specialty 12 : Curry -- **13,900 บาท (Baht)**

: 11 มีนาคม 60 (11 March 2017)

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับสำหรับเด็ก

Specialty 13 : Kid's Class

*สำหรับเด็ก 1 คน (for one kid) -- **7,900 บาท (Baht)**

*สำหรับเด็ก 1 คน และผู้ปกครอง 1 ท่าน (for one kid and one parent)-- **9,900 บาท (Baht)**

: 12 มีนาคม 60 (12 March 2017)

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับขั้นสูง A :

Advanced A -- **35,900 บาท (Baht)**

: 22-23 เมษายน 60 (22-23 April 2017)

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับขั้นสูง B :

Advanced B -- **32,900 บาท (Baht)**

: 29-30 เมษายน 60 (29-30 April 2017)

ค่าธรรมเนียมยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

(All fees are subject to 7%VAT)

ส่วนลดพิเศษ (Special discounts)

✓ ส่วนลดพิเศษ 1 **เรียนฟรี** “หลักสูตรวัฒนธรรมและมารยาทในการรับประทานอาหารแบบญี่ปุ่น อาหาร และชาญี่ปุ่น” หรือจ่ายเพียงครึ่งราคาในหลักสูตรที่ 4 (ที่ราคาน้อยที่สุด) สำหรับท่านที่สมัครเรียนและชำระเงินพร้อมกันอย่างน้อย **3 หลักสูตร**

(Special discount 1: Complimentary on ‘Japanese Culture, Table Manner, Cuisine and Japanese Tea Making’ class or pay at only half price for the 4th course (lowest price) if enroll and pay for **at least 3 courses.**)

✓ ส่วนลดพิเศษ 2 **ส่วนลด 10,000 บาท** หรือฟรี ในหลักสูตรที่ 6 (ราคาน้อยที่สุด) สำหรับท่านที่สมัครเรียนและชำระเงินพร้อมกันอย่างน้อย **5 หลักสูตร**

(Special discount 2: **Baht 10,000 discount** or complimentary on the 6th course (lowest price) of enroll and pay for **at least 5 courses.**)

✓ ส่วนลดพิเศษ 3 **ส่วนลด 50,000 บาท** สำหรับท่านที่สมัครเรียนทุกหลักสูตรและชำระเงินพร้อมกันทั้งหมด (ในชื่อผู้สมัครเดียวกัน)

(**Baht 50,000 discount** if enroll and pay for all the courses at the same time / under the same name)

✓ **เพิ่มฟรี !!!** เรียนฟรี “หลักสูตรขนมญี่ปุ่นแบบต่างๆ และหลักสูตรวัฒนธรรมและมารยาทในการรับประทานอาหารแบบญี่ปุ่น อาหาร และชาญี่ปุ่น” หากสมัครและชำระเงินพร้อมกัน **ตั้งแต่ 3 หลักสูตรขึ้นไป ก่อนวันที่ 22 ธันวาคม 2559**

Additional early-bird offer : Complimentary on Japanese Desserts’ class and ‘Japanese Culture, Table Manner, Cuisine and Japanese Tea

ขนาดรอกเสื้อเชฟ (Chef uniform size)

S (30"-33") M (34"-36") L (37"-39") XL (40"-43")

ถ้าไม่รับชุดเชฟสำหรับผู้ที่ลงสมัครเรียนมากกว่า 1 หลักสูตร **รับส่วนลด 700 บาท** ต่อหลักสูตร (สำหรับหลักสูตรที่ไม่รับชุด)

(Participants who enroll in more than 1 course and do not need a chef uniform for the other courses, get an additional **discount of Baht 700** for each course not requiring a chef uniform)

ท่านรู้จักหลักสูตรนี้ได้อย่างไร โปรดระบุชื่อสื่อ (How did you know about this training program?)

- เพื่อนหรือญาติ (Friends or relatives)
 เว็บไซต์วิทยาลัย(College’s Website)
 เฟสบุ๊ควิทยาลัย (College’s Facebook)
 ไลน์วิทยาลัย (Line: dusit.edu)
 อีเมลจากวิทยาลัย (College’s Emails)
 ป้ายโฆษณาหน้าวิทยาลัย (College’s notice board and vinyl)
 เว็บไซต์อื่น ๆ (Other websites) โปรดระบุ (Please specify) _____
 โบรชัวร์ / แผ่นพับ (Brochure)
 หนังสือพิมพ์ (Newspaper) โปรดระบุ (Please specify) _____

วิธีการชำระเงิน (PAYMENT METHODS)

เลือกวิธีการชำระเงิน (Payment Options)

- เงินสด (Cash)
 บัตรเครดิต: การชำระเงินผ่านบัตรเครดิต คิดค่าธรรมเนียม 1.50 % (Credit Card : Will be charged at 1.50 %)
 การชำระเงินผ่านทางธนาคาร(Transferring to bank as follows) ชื่อบัญชี(Payment to) วิทยาลัยดุสิตธานี
 ธนาคารกรุงเทพฯ สาขา-ถนนพัฒนาการ บัญชีออมทรัพย์เลขที่ 198-0-85294-9
(Bangkok Bank, Pattanakarn Road Branch, Savings Account, Account No: 198-0-85294-9)
 ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ บัญชีออมทรัพย์เลขที่ 095-2-48283-1
(Kasikorn Thai Bank, Seacon Square Branch, Savings Account, Account No: 095-2-48283-1)

หลังจากการโอนเงิน กรุณาแฟกซ์ใบ Pay-In กลับมาที่หมายเลข 0-2721-8476 (For payment via bank transfer, kindly fax the pay-in slip to: 0-2721-8476)

นโยบายการชำระเงิน (Payment Policy)

1. การชำระเงินค่าธรรมเนียมล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 2 สัปดาห์

(Full payment must be settled at least 2 weeks prior to the course commencement to guarantee your seat.)

2. การยกเลิกฝึกอบรมและเงื่อนไขการคืนค่าธรรมเนียม (Cancellation Policy)

2.1 กรณีมีการโอนเงินชำระค่าธรรมเนียมแล้วไม่สามารถเข้าฝึกอบรมได้ ต้องแจ้งให้วิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

(Cancellations will only be accepted in writing.)

2.2 กรณีมีการแจ้งยกเลิกการฝึกอบรมให้ทางวิทยาลัยทราบน้อยกว่า 10 วันทำการจะต้องถูกหักค่าธรรมเนียมการฝึกอบรม 50 %

(If any cancellation is made less than 10 working days prior to the commencement of the course, 50 % of the total fee will be charged.)

2.3 กรณีลาออกหรือไม่เข้ารับฝึกอบรมหลังจากเปิดฝึกอบรมแล้ว วิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนค่าธรรมเนียม ไม่ว่าจะกรณีใดก็ตาม

(After the course commencement there will be no refund for any cancellation or no show)

2.4 วิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลง กรณีที่เกิดเหตุสุดวิสัย (All courses are subject to change without prior notice.)

ลงชื่อผู้สมัคร (Applicant's signature) _____ วันที่ (Date) ____ / ____ / ____