



## วิทยาลัยดุสิตธานี

เปิดหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับบุคคลทั่วไป "โครงการส่งเสริมอาชีพ"

หลักสูตร การประกอบอาหารตะวันตก รุ่นที่ 1  
อบรมวันที่ 6 พฤศจิกายน - 18 ธันวาคม 2553  
(เฉพาะวันเสาร์ : 6 ครั้ง)

### เน้นฝึกปฏิบัติการทำอาหารตะวันตก

กว่า 18 รายการ

แบ่งออกเป็นประเภท

#### Fish and Seafood Menu

\*\*\*\*\*

#### Poultry Menu

\*\*\*\*\*

#### Meats Menu

\*\*\*\*\*

#### Italian Cuisine

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- > อายุ 18 ปี ขึ้นไป
- > สนใจในการทำอาหารตะวันตก

ค่าธรรมเนียมฝึกอบรม 29,900 บาท ต่อท่าน

(แถมอุปกรณ์ 1 ชุด และชุดปฏิบัติการครัว 1 ชุด)

\*\*เปิดรับสมัคร ตั้งแต่บัดนี้ - วันที่ 24 ต.ค. 53\*\*

(\*\*รับจำนวนจำกัด 20 ท่าน\*\*)



สอบถามรายละเอียดและสำรองที่นั่งได้ที่ แผนกบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี

โทรศัพท์ 0-2361-7811-3 ต่อ 141-145 โทรสาร 0-2721-8476 E-mail: training@dtc.ac.th Website: www.dtc.ac.th



กำหนดการฝึกอบรม  
หลักสูตร การประกอบอาหารตะวันตก (Western Cuisine) รุ่นที่ 1  
วันที่ 6 พฤศจิกายน 2553 ถึงวันที่ 18 ธันวาคม 2553  
(อบรมเฉพาะวันเสาร์ เวลา 09.00 - 16.00 น.)

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อที่จะอบรม	วิทยากร
1	ศ. 6 พ.ย. 53	<b>Western Cuisine ; Fish and Seafood Menu</b> (เมนูปลาและอาหารทะเล)  Salmon steak serve with almond meunière based on ratatouille (สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟกับซอสเนยและถั่วอัลมอนด์มอนพร้อมสตูว์ผัก) *****  Poached sole serve with lobster sauce and seafood (เนื้อปลาลิ้นหมาต้มเสิร์ฟกับซอสกุ้งและซีฟู้ด) *****  Snow fish steak serve with capsicum cream sauce (สเต็กปลาหิมะเสิร์ฟกับซอสพริกหวาน)	อ.เพชร พิริยาพร
2	ศ. 13 พ.ย. 53	<b>Western Cuisine ; Poultry</b> (เมนูประเภทสัตว์ปีก)  Roasted duck suprême A l' Orange (อกเป็ดอบเสิร์ฟกับซอสส้ม) *****  Chicken suprême with luxurious sauce (อกไก่ต้มเสิร์ฟกับซอสครีมและเห็ด) *****  Roasted spring chicken texmex style (ไก่กระทงอบตามแบบฉบับเม็กซิโกและเท็กซัส)	อ.เพชร พิริยาพร
3	ศ. 20 พ.ย. 53	<b>Western Cuisine ; Meats</b> (เมนูประเภทเนื้อ)  Quick sear lamb loin with balsamic gravy and snow mashed potatoes (เนื้อสันนอกแกะทอดเสิร์ฟกับซอสบัลซามิกเกรวี่และมันฝรั่งทอด) *****  Grilled rib eye steak serve with green peppercorn sauce (เนื้อสันแหม่มย่างเสิร์ฟกับซอสพริกไทยอ่อน) *****  Roasted pork medallion serve with robert sauce (เนื้อหมูสันในห่อเบคอนอบเสิร์ฟกับซอสโรเบิร์ต)	อ.เพชร พิริยาพร



ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อที่จะอบรม	วิทยากร
4	ศ. 27 พ.ย. 53	<b>Western Cuisine ; Meats</b> <b>(เมนูประเภทเนื้อ)</b>  Beef stewed with assorted vegetables (สตูว์เนื้อและผักต่างๆ) *****  Baked red grouper with vegetables and herbs and spices butter sauce (ปลาเก๋าแดงอบด้วยผักต่างๆ และซอสเนยกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพร) *****  Roasted rack of lamb provençale style with glazed pearls shallot gravy, roasted pinenut and pink peppercorn (เนื้อซี่โครงแกะอบตามแบบฉบับพื้นเมือง เสิร์ฟกับซอสหอมแดง เมล็ดสนอบและพริกไทยสีชมพู)	อ.เพชร พิริยาพร
5	ศ. 11 ธ.ค. 53	<b>Western Cuisine ; Italian Cuisine</b> <b>(เมนูอาหารอิตาลี)</b>  Chicken piccata with spaghetti milanaise style (อกไก่ชุบไข่และเนยแข็งทอด เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศตามแบบฉบับเมืองมิลาน) *****  Pennè river prawns with pesto sauce (เพนเน่กุ้งแม่น้ำซอสเพสโต) *****  Saffron risotto with white and green asparagus (ข้าวอิตาลีหุงด้วยเกษรดอกคิน ใส่น้ำมันฝรั่งขาวและเขียว)	อ.เพชร พิริยาพร
6	ศ. 18 ธ.ค. 53	<b>Western Cuisine ; Italian Cuisine</b> <b>(เมนูอาหารอิตาลี)</b>  Rigatoni marinara with toasted Italian bread (ริกาโตนิซี้ฟูเสิร์ฟกับขนมปังอิตาลี) *****  Beef tournedos rossini based on stewed assorted mushroom with red wine sauce (เนื้อสันในย่างเสิร์ฟกับสตูว์เห็ดต่างๆ ซอสไวน์แดง ตกแต่งด้วยคัตห่านย่าง)	อ.เพชร พิริยาพร



# ใบสมัครฝึกอบรม

แผนกบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี

เลขที่ 1 ซอยแก่นทอง แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250

โทรศัพท์ 0-2361-7811-3 ต่อ 141 - 145 โทรสาร 0-2361-7806, 0-2721-8476 Website: <http://www.dtc.ac.th> E-mail: [training@dtc.ac.th](mailto:training@dtc.ac.th)

หลักสูตรที่ท่านสนใจ .....

ฝึกอบรมวันที่ ..... ค่าธรรมเนียม ..... บาท

วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม.....

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นาย/นาง/นางสาว.....

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr./Mrs./Ms. ....

ที่อยู่ปัจจุบัน .....

วัน/เดือน/ปีเกิด..... โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ.....

โทรสาร.....E-mail.....

ปัจจุบันประกอบอาชีพ (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในข้อที่ท่านเลือก)

( ) ทำงานประจำ ตำแหน่ง..... สถานที่ทำงาน.....

( ) กำลังศึกษา ระดับ..... ( ) ว่างาน ( ) อื่นๆ .....

หากที่อยู่ข้างต้นมิใช่ข้อมูลสำหรับออกใบเสร็จรับเงิน กรุณากรอกข้อมูลเพิ่มเติม

ชื่อและที่อยู่สำหรับออกใบเสร็จ.....

ทราบข่าวประชาสัมพันธ์หลักสูตรได้อย่างไร (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในข้อที่ท่านเลือก)

เว็บไซต์วิทยาลัย  โบรชัวร์  นิตยสาร/น.ส.พ. ....  อื่นๆ (ระบุ).....

วิธีการชำระค่าธรรมเนียม (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในข้อที่ท่านเลือก)

ชำระเงินสดที่วิทยาลัยดุสิตธานี  เชื่กรณาการสั่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”  โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี”

\*\*\*\*\*

## วิธีการสมัครเข้าฝึกอบรมและการชำระเงิน

1. กรุณาส่งใบสมัครเพื่อสำรองที่นั่งในการฝึกอบรม โดยยังไม่ต้องโอนเงินเพื่อชำระค่าธรรมเนียม หลังจากนั้นเจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับไป เพื่อแจ้งกำหนดการและการโอนชำระเงินค่าธรรมเนียมฝึกอบรม โดยชื่อบัญชี คือ “วิทยาลัยดุสิตธานี” สามารถโอนเงินได้ที่ธนาคาร 2 แห่ง ดังต่อไปนี้

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

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

**\*\*หลังจากการโอนเงิน กรุณาแฟกซ์ใบ PAY-IN มาที่หมายเลข 0-2361-7806 หรือ 0-2721-8476\*\***

2. กรณีมีการโอนเงินเพื่อชำระค่าธรรมเนียมแล้วและไม่สามารถเข้าฝึกอบรมได้ จะต้องแจ้งให้วิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนวันฝึกอบรม 10 วันล่วงหน้า และวิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์หักค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการเตรียมเอกสาร 10% จากค่าธรรมเนียม และหากแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ทราบน้อยกว่า 10 วัน วิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนค่าธรรมเนียม โดยวิทยาลัยจะมอบตำราเรียนตลอดหลักสูตร หรือให้ผู้สมัครส่งบุคคลอื่นมาใช้สิทธิ์เข้าเรียนแทน

## หมายเหตุ:

1. วิทยาลัยได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% ตามมาตรา 39 แห่งประมวลรัษฎากร /

เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัยดุสิตธานี คือ 410 503 5479

2. ค่าใช้จ่ายดังกล่าวเบิกได้ตามระเบียบกระทรวงการคลังที่ กค0409.6/ว95 ลงวันที่ 2 ตุลาคม 2549

ว่าด้วย ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม จัดงาน และประชุมระหว่างประเทศ