

Contents

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไวน์ (Introduction to wine)
2. ประเภทของไวน์ชนิดต่าง ๆ กระบวนการผลิต และการเก็บรักษา (Wine types, storing and cellaring wine)
3. ประโยชน์ของไวน์ ต่อสุขภาพ สังคม และเศรษฐกิจ (Value of wine)
4. สาธิตทดสอบกลิ่นไวน์ และการดื่มไวน์แบบมีรสนิยม (Wine appreciation and etiquette)
5. ชิมไวน์ชนิดต่างๆ (Wine tasting)
6. ไวน์ต่างประเทศ และวงการไวน์ไทย (Local and imported wine)
7. รายการไวน์ การจัดทำ จุดประสงค์ และการเลือกไวน์จากเมนู (Wine lists and how to order wine)
8. วิธีการเสนอไวน์ต่อลูกค้า การ เปิดไวน์ การทำดีแคนดิง การ เสิร์ฟ และ บริการไวน์กับอาหารประเภทต่างๆ (Serving wine and pairing wine with food)
 - . เสิร์ฟพร้อมอาหารจริง (Wine service during lunch)
9. ไวน์เพื่อการประกอบอาหาร และการทำอาหาร เมนูที่นิยมใช้ไวน์ (Cooking with wine)
10. ไวน์ยอดนิยม การเลือกไวน์เพื่อโอกาสต่าง ๆ (Famous wines and selecting wine for various occasions)





วิทยาลัยดุสิตธานี
DUSIT THANI COLLEGE

Wine Lover

*"All you want to know about wine
but are afraid to ask"*

17-18 Dec. 2011

at Dusit Thani

Bangkok



วิทยากร : อาจารย์ไพรัช อินทะพุด

ผู้จัดการสถาบัน ไทย ซอมเมอลิเย่ แอนด์ แกสโตรโนมี

วัน-เวลา : วันเสาร์-อาทิตย์ที่ 17-18 ธ.ค. 54

เวลา 9.00-16.00 น.

สถานที่ : โรงแรมดุสิตธานี สีลม

ค่าธรรมเนียมหลักสูตร : 9,000 บาท

(ราคานี้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% พร้อมรับประทานอาหารกลางวันชุดพิเศษ
ที่จับคู่พร้อมไวน์ 1 มื้อ)

ผู้สนใจสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ แผนกบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี

โทร.02-3617811-3 ต่อ 141-143

หรือ E-mail : training@dtc.ac.th

ต้องการสมัคร สามารถดาวน์โหลดใบสมัคร จาก www.dtc.ac.th

พร้อมส่งแฟกซ์มาได้ที่ Fax : 02-7218476