



การเรียนรู้เทคนิคและศิลปะการตกแต่งอาหารประเภทต่างๆ ช่วยให้จานอาหารดูหรูหราสวยงาม
น่ารับประทาน เพิ่มมูลค่าอาหาร อันจะเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมและร้านอาหารได้

กลุ่มเป้าหมาย เชฟ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลทั่วไป รวมถึงศิษย์เก่าที่ประกอบอาชีพเชฟ (จำนวน 30 คน)

โครงสร้างหลักสูตร (16 ชั่วโมง : 2 วัน)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ทฤษฎี หลักการตกแต่งจานอาหาร	3	-
2. การออกแบบลวดลายจานอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์	2	3
3. เทคนิคการวาดและตกแต่งลวดลายบนจานอาหารด้วยชอล์ก คาวและชอล์กหวาน	1	2
4. การจัดจาน ในแนว Food Stylist และ Street Food to Dining	1	4
รวม	7	9

การคิดค่าลงทะเบียนต่อรุ่น

รายรับ	
ค่าลงทะเบียน (5,900 บ.*30 คน)	177,000 บ.
รายจ่าย	100,000 บ.
จุดคุ้มทุน (177,000 - 100,000 บ.) (ต้องมีผู้สนใจเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 17 คน)	77,000 บ.

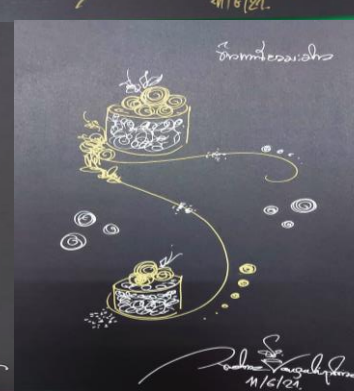
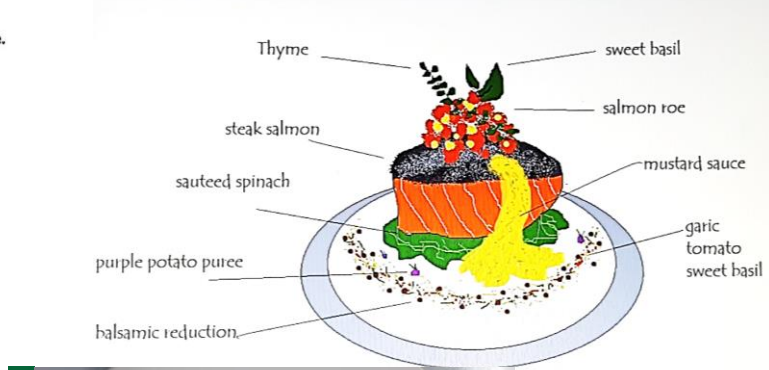
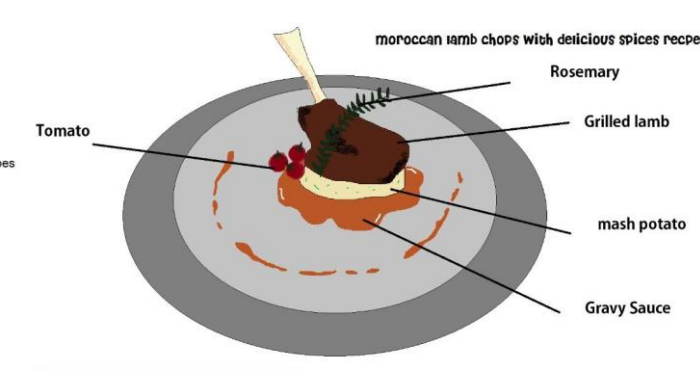
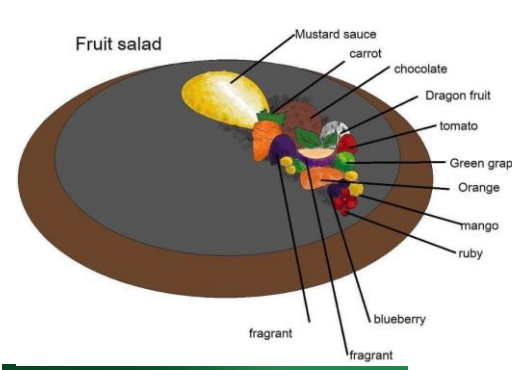
สถานที่จัด ห้องปฏิบัติการครัวร้อน อาคาร SCC



VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

การจัดตกแต่งจานอาหารแนว Food Stylist และ Street Food to Dining





VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์



เชฟรุ่นใหม่

ในอุตสาหกรรมอาหาร

โดย
เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์
Executive Chef โรงแรมอโนมา