



หลักสูตรระยะสั้น: การประกอบอาหารไทยเบื้องต้น (Thai Culinary)

เพื่อเสริมสร้างทักษะ และเตรียมความพร้อมสู่การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน "ผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1" ในอนาคต

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลทั่วไป รวมถึงศิษย์เก่าที่ประกอบอาชีพเชฟ

(รุ่นละ 30 คน จำนวน 3 รุ่น)

โครงสร้างหลักสูตร (24 ชั่วโมง : 3 วัน)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. อาหารไทยเบื้องต้น	1	-
2. ความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร	2	5
3. การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว 9 ชนิด	2	6
4. การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารหวาน 3 ชนิด	2	6
รวม	7	17

การคิดค่าลงทะเบียนต่อรุ่น

รายรับ

ค่าลงทะเบียน (5,900 บ.*30 คน) 177,000 บ.

รายจ่าย

100,000 บ.

จุดคุ้มทุน (177,000 - 100,000 บ.) 77,000 บ.

(ต้องมีผู้สนใจเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 17 คน)

สถานที่จัด ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านอาหารไทย
อาคาร **SCC** (อยู่ระหว่างการขอจัดตั้งจากกรมฝีมือแรงงาน)