



## เริ่มต้นธุรกิจอาหารไทย

## "สตาร์ทอัพ"

ง่าย ๆ ได้ที่นี่

### หลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจ ร้านอาหารไทย 15 วัน

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้ที่มีใจเปิดร้านอาหารและสนใจในการพัฒนาทักษะการทำอาหารไทย ตั้งแต่พื้นฐานงานครัว ไปจนถึงเทคนิคขั้นสูงของการทำอาหารไทย ของว่างไทย และขนมไทย โดยจะเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ กว่า 40 เมนู โดยอาจารย์ และเชฟอาหารไทยมืออาชีพมาคอยดูแลให้คำปรึกษานักเรียน เพื่อให้ผู้เรียนมั่นใจและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการเปิดร้านอาหารไทยได้ในอนาคต

#### หลักสูตรนี้เหมาะกับใคร

1. บุคคลที่สนใจและต้องการเปิดร้านอาหารไทยหรือจะเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหารไทย
2. บุคคลที่ต้องการเพิ่มเติมและพัฒนาความรู้ด้านอาหารไทย
3. บุคคลที่ไม่มีพื้นฐานการทำอาหารมาก่อน

#### ระยะเวลาและชั่วโมงเรียน (110 ชั่วโมง)

แบบกลุ่ม : เรียนภาคทฤษฎี และปฏิบัติ ประมาณ 2-3 เดือน (เรียนทุกวันเสาร์และอาทิตย์)

แบบเดี่ยว : เรียนภาคทฤษฎี และปฏิบัติ 15 วัน (ภายใน 3 เดือน)

#### ตารางการเปิดเรียน

แบบกลุ่ม (เรียนวันเสาร์และอาทิตย์)

21 มกราคม 2566

22 เมษายน 2566

1 กรกฎาคม 2566

7 ตุลาคม 2566

แบบเดี่ยว

สามารถเลือกวัน และเมนูได้ โดยต้องจัดวันเรียนให้ครบภายใน 3 เดือน

#### เนื้อหาหลักสูตร

1. ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจอาหารไทย
2. การจัดการร้านอาหาร
3. การคิดคำนวณต้นทุน และราคา การควบคุมต้นทุน
4. การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน และการวางแผนรายการอาหาร
5. การจัดการผลิตอาหารปริมาณมากสำหรับธุรกิจร้านอาหาร (เฉพาะเรียนกลุ่ม)
6. การจัดการงานครัวให้มีประสิทธิภาพ
7. ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารเบื้องต้น
8. การจัดการทรัพยากรบุคคล
9. การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย
10. การประกอบอาหารไทยและเครื่องดื่ม

#### ค่าธรรมเนียมการศึกษา

หลักสูตรภาษาไทย

: แบบเดี่ยว ค่าเรียน 150,000 บาท

แบบกลุ่ม ค่าเรียน 65,000 บาท (ราคาปกติ 96,000 บาท)



www.msccookingschool.com



@msccookingschool



06-1915-9150, 02-185-1414



info.tca@minor.com





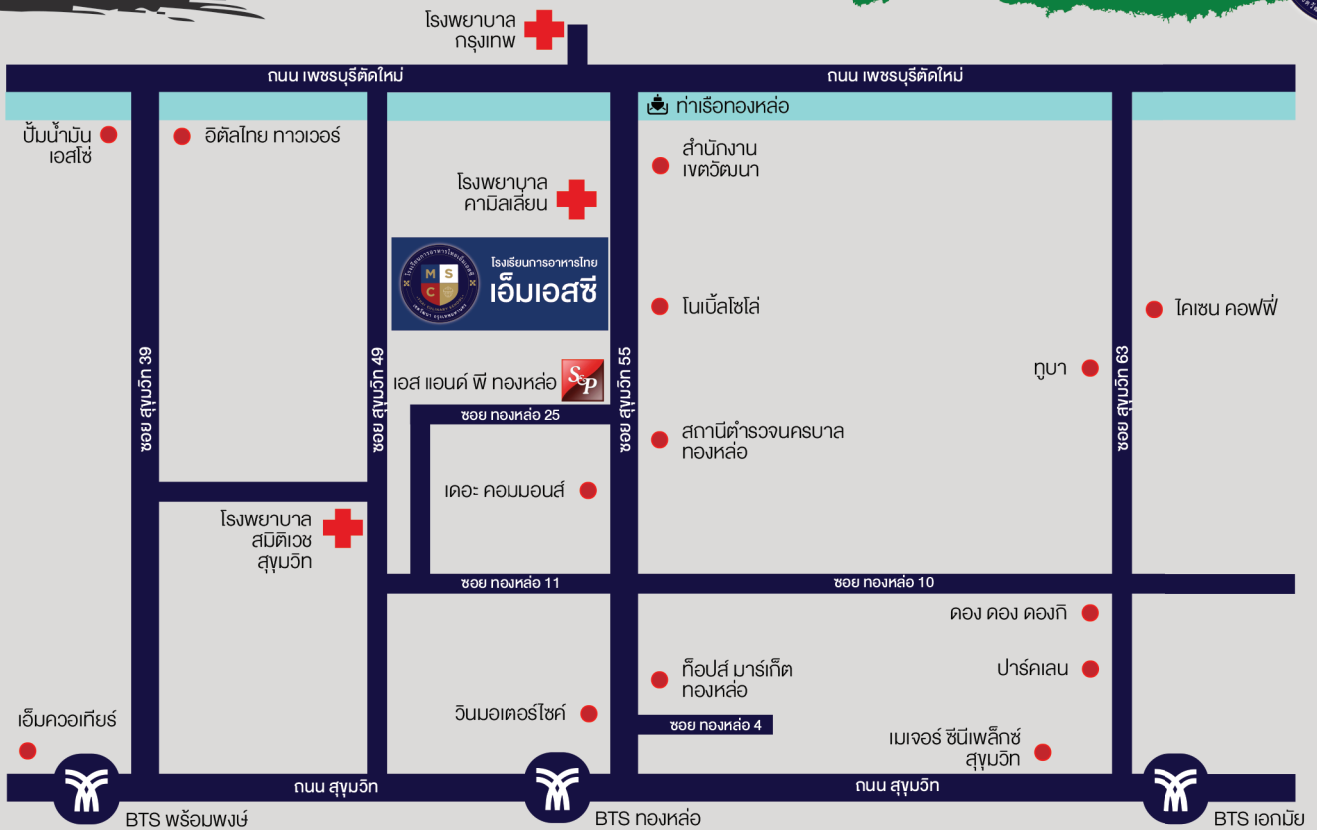
# เมนูที่สอน

## หลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย 15 วัน

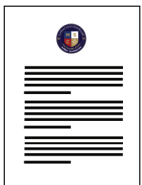
- |                                       |                                     |                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 1. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ (น้ำต้มกระดูก) | 15. ยำปลาชุกฟู                      | 28. นมจืดน้ำยากะทิ  |
| 2. ยำสามกรอบ                          | 16. ข้าวผัดทะเล (หุงข้าว)           | 29. แกงกระหรี่      |
| 3. ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่                  | 17. หลนเต้าเจี้ยว                   | 30. ปลาราดพริกสามรส |
| 4. ต้มยำกุ้ง                          | 18. แกงเขียวหวานไก่                 | 31. ข้าวคลุกกะปิ    |
| 5. ผัดผักรวม                          | 19. ผัดพริกขิงหมูกั้วผักยาว         | 32. กรวยกระหรี่     |
| 6. ยำเนื้อย่าง                        | 20. ปลาทอดน้ำปลา                    | 33. ปอเปี๊ยะทอด     |
| 7. หอยทอด                             | 21. ผัดไทย                          | 34. ทอดมันปลาทราย   |
| 8. ผัดกะเพราหมูสับไข่ดาว              | 22. ยำจิ้นเส้น                      | 35. กุ้งห่มผ้า      |
| 9. ส้มตำไทย                           | 23. น้ำพริกขิงเรือ หมูหวาน และปลาฟู | 36. สะเต๊ะหมู       |
| 10. ผัดมะเขือยาว                      | 24. พระเนงหมู                       | 37. นมปั่นหน้ากุ้ง  |
| 11. ลาบหมู                            | 25. ต้มยำไก่                        | 38. สาเกุ้หมู       |
| 12. คอหมูย่าง                         | 26. ผัดอั่วทะเล                     | 39. ลาบทอด          |
| 13. หมูแดดเดียว                       | 27. ยำถั่วพู                        | 40. กระกาทอง        |
| 14. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง                  |                                     |                     |

\*\*เมนูบางรายการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม\*\*





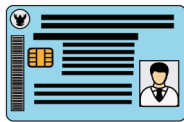
## เอกสารสมัครเรียน



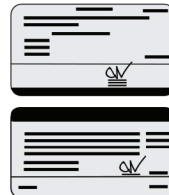
ใบสมัครเรียน



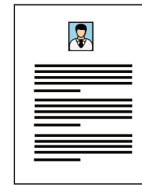
รูปถ่าย 1-2 นิ้ว 1 รูป



สำเนาบัตรประชาชน



สำเนากะเปียนบ้าน

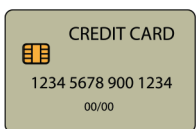


สำเนาวุฒิการศึกษา



ใบรับรองแพทย์

## ช่องทางการชำระค่าเรียน



บัตรเครดิต

การชำระเงินผ่านบัตรเครดิต สามารถชำระเงินเต็มจำนวน หรือ ผ่อนชำระ 0% นาน 6 เดือน กับธนาคารกสิกรไทย หรือ ธนาคารไทยพาณิชย์

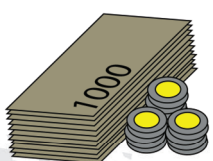


กู้ยืมเพื่อการศึกษา

การกู้ยืมเพื่อการศึกษา สามารถกู้ยืมได้ โดยผู้กู้ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- ☐ บุคคลธรรมดา คู่สมรส รวมทั้งบุตร, บิดา มารดาของตนเอง และคู่สมรส
- ☐ รายได้ตั้งแต่ 10,000 บาท ขึ้นไป

วงเงินกู้ (บาท)	ระยะเวลาที่กู้ (เดือน)				
	12	24	36	48	60
65,000	5,900	3,200	2,300	1,900	1,600
85,000	7,700	4,200	3,000	2,400	2,100
150,000	13,600	7,400	5,300	4,300	3,700
225,000	20,400	11,000	7,900	6,400	5,500



เงินสด

การชำระด้วยเงินสด สามารถชำระเงินเต็มจำนวนได้ที่ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี



โอนเงิน

ชื่อบัญชี บริษัท เอ็ม เอส ซี ไทยคูลิน จำกัด  
ธนาคารกสิกรไทย สาขาเอกมัย บัญชี กระแสเงินสด เลขที่ 059-1-11037-3  
หลังจากการโอนเงิน กรุณาส่งหลักฐานการโอนเงิน กลับมาที่  
email : info.tca@minor.com

เปิดทำการ วันจันทร์-เสาร์ เวลา 08:30 - 17:30 น.



www.msccookingschool.com



@msccookingschool



06-1915-9150, 02-185-1414



info.tca@minor.com