

เรียนรู้แบบ “เร่งรัด” เพิ่มความถนัด ด้านอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทย แบบเร่งรัด 90 ชั่วโมง

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้สนใจพัฒนากทักษะการทำอาหารไทยให้มากขึ้นในสายอาชีพ
งานที่ทำอยู่ในปัจจุบัน สอนทำอาหารไทย / ขนมไทย และของว่างไทย ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ
มากกว่า 40 เมนู โดยอาจารย์และเชฟอาหารไทยมืออาชีพมาคอยดูแลให้คำปรึกษานักเรียน
เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพเชฟอาหารไทยได้ในอนาคต

หลักสูตรนี้เหมาะกับใคร

1. บุคคลที่ต้องการเป็นเชฟอาหารไทย
2. บุคคลที่มีพื้นฐานการทำอาหารมาก่อนและมาเพิ่มเติมความรู้อาหารไทยให้มากขึ้นในสายอาชีพงาน
3. บุคคลที่ต้องการสอบวัดระดับมาตรฐานอาชีพจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
แต่มีเวลาเรียนจำกัดเฉพาะวันเสาร์ และ/หรือ อาทิตย์
4. บุคคลที่ต้องการทำงานต่างประเทศ โดยมีใบประกาศนียบัตรรับรอง

ระยะเวลาและชั่วโมงเรียน (90 ชั่วโมง)

แบบกลุ่ม : เรียนภาคทฤษฎี และปฏิบัติ จำนวน 10 ครั้ง (เรียนทุกวันเสาร์/อาทิตย์)
แบบเดี่ยว : เรียนภาคทฤษฎี และปฏิบัติ 10 วัน

ตารางการเปิดเรียน

แบบกลุ่ม (เรียนเฉพาะวันเสาร์/อาทิตย์)

21 มกราคม 2566	25 กุมภาพันธ์ 2566	22 เมษายน 2566
27 พฤษภาคม 2566	8 กรกฎาคม 2566	19 สิงหาคม 2566
7 ตุลาคม 2566	18 พฤศจิกายน 2566	

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และหลักการประกอบอาหารไทย
2. การเตรียมความพร้อมเพื่อปฏิบัติงานครัว
3. การประกอบอาหารไทยประเภท อาหารจานเดียว
4. การประกอบอาหารไทยประเภท ยำ และนึ่ง
5. การประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม และแกง
6. การประกอบอาหารไทยประเภท ขนมไทย และของว่าง

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

หลักสูตรภาษาไทย : แบบกลุ่ม ค่าเรียน 45,000 บาท
แบบเดี่ยว ค่าเรียน 110,000 บาท

แถมฟรี !!

1. สอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
2. อบรมหลักสูตรการสุภาพบุคลาอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ





เมนูที่สอน

หลักสูตรเชฟอาหารไทย แบบเร่งรัด 90 ชั่วโมง

อาหารจานเดียว

- | | | |
|---------------------|-------------------|---------------|
| 1. ข้าวผัดไก่ | 5. ข้าวอบสับประรด | 9. นมจีนชาน้ำ |
| 2. ข้าวต้มกุ้ง | 6. ข้าวคลุกกะปิ | 10. ข้าวซอย |
| 3. ข้าวผัดกะเพรา | 7. ผัดไทย | |
| 4. ข้าวกุ้งกระเทียม | 8. ผัดซีอิ้ว | |

ประเภทแกง และต้ม

- | | | |
|--------------------|---------------------|------------------|
| 1. แกงจืดผักกาดขาว | 4. แกงเผ็ดเปิดอย่าง | 6. แกงกระหรี่ไก่ |
| 2. ต้มยำกุ้ง | 5. แกงมัสมั่นไก่ | 7. แกงเขียวหวาน |
| 3. ต้มข่าไก่ | | |

ประเภทขนมไทย และของว่าง

- | | | |
|----------------|----------------|-----------------|
| 1. ปอเปี๊ยะทอด | 4. ทุงทอง | 7. กุ้งเจียวต้ม |
| 2. ไข่สอดไส้ | 5. นมกล้วย | 8. มันต้มน้ำจิง |
| 3. กระจงทอง | 6. กุ้งกิมกรอบ | |

ประเภทผัด และทอด

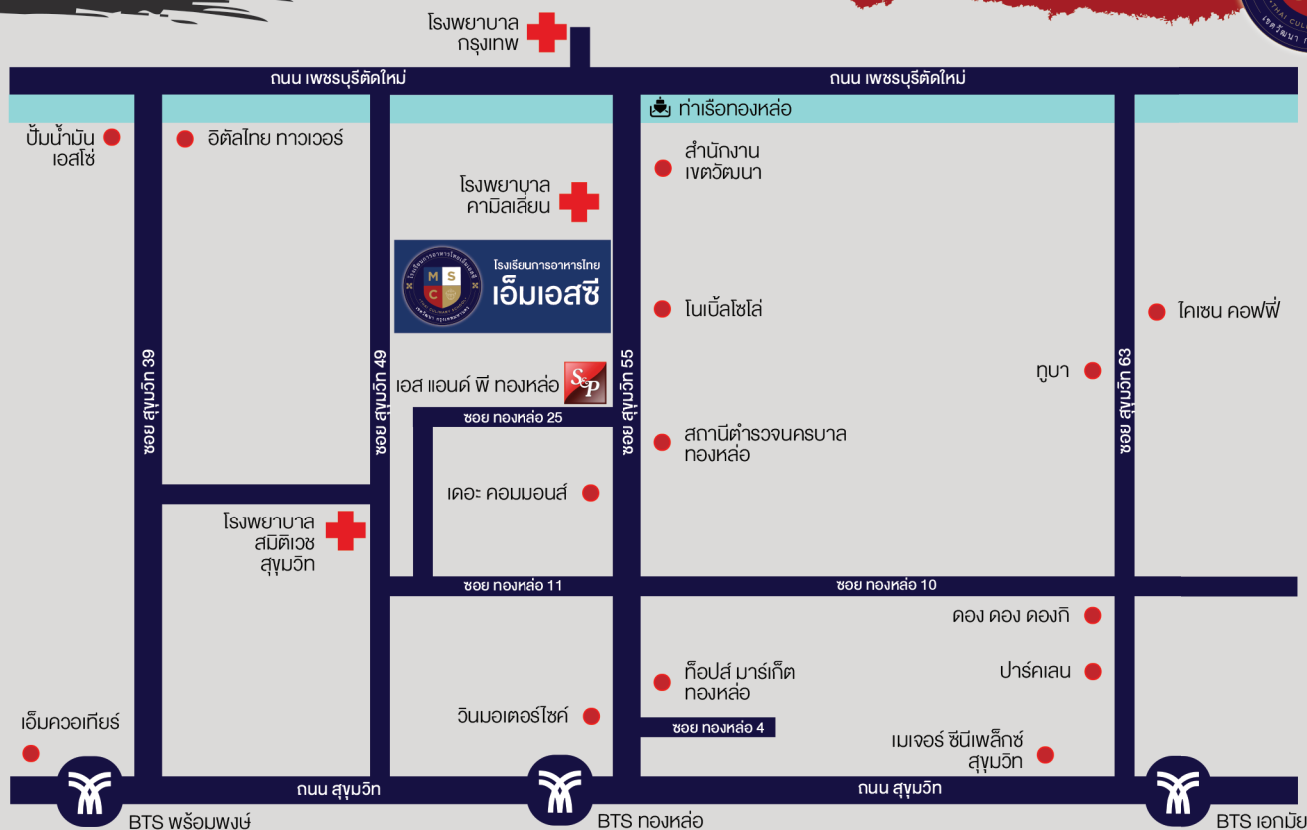
- | | | |
|------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. ปลาสดพริก | 4. ไข่ผัดเบ็ดมะม่วง | 7. ทอดมันกุ้ง |
| 2. ปลาทอดน้ำปลา | 5. เต้าหู้คั่วพริกเกลือ | 8. ไข่ย่าง |
| 3. ผัดผักรวมมิตร | 6. ผัดเปรี้ยวหวาน | 9. ไข่เจียวหมูสับ |

ประเภทยำ และนึ่ง

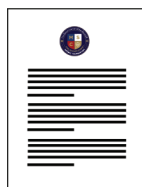
- | | | |
|---------------|-----------------|--------------|
| 1. ยำวุ้นเส้น | 3. ปลานึ่งมะนาว | 5. ยำหมูย่าง |
| 2. ปลาทุง | 4. ยำถั่วพุด | 6. ส้มตำ |

เมนูบางรายการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม





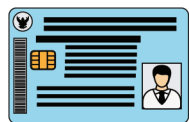
เอกสารสมัครเรียน



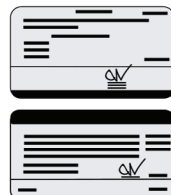
ใบสมัครเรียน



รูปถ่าย 1-2 นิ้ว 1 รูป



สำเนาบัตรประชาชน



สำเนาทะเบียนบ้าน

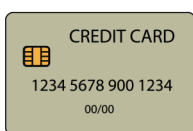


สำเนาวุฒิการศึกษา



ใบรับรองแพทย์

ช่องทางการชำระค่าเรียน



บัตรเครดิต

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

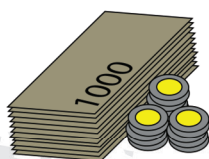


กู้ยืมเพื่อการศึกษา

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 สามารถชำระเงินเพิ่มเติมจำนวนได้ที่ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็มเอสซี



โอนเงิน

ชื่อบัญชี บริษัท เอ็ม เอส ซี ไทยคูลิน จำกัด

ธนาคารกสิกรไทย สาขาเอกมัย บัญชี กระแสรายวัน 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