

โรงเรียนการโรงแรมและท่องเที่ยววีเจนท์ชะอำ ร่วมกับสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย

Thai Fusion Cuisine อาหารไทยฟิวชั่น โดย เชฟไวภพ ปิง

สูตรเด็ด 3 เมนู :

- แองโกลาชันญา (Lasagna)
- คั๊กลิ่ง โครเก็ท (Croquette)
- แกรมพิเศษ!! สาริตการกำพาสต้าเส้นสด และสปาเกตตี Cabonara



วิทยากร

เชฟไวภพ ปิง

Chef Waipop Saepueng

มีประสบการณ์ทำอาหาร Fusion มากกว่า 30 ปี ในโรงแรมชั้นนำ เป็นพิธีกรรายการอาหารยอดนิยมมากมาย อีกทั้งเป็นผู้ดูแลทีมชาติไทย ไปแข่งขันการทำอาหารในระดับนานาชาติ ในหลายประเทศ และเป็นกรรมการตัดสินการทำอาหารที่ได้รับรองจากสมาคมเชฟโลก (WACS)

วิธีการสมัคร

- ดาวโหลดใบสมัครได้ที่ www.rhsschool.com
- ส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานการชำระเงินที่
FAX : 0-2251-1223, 0-3245-1275
E-mail : info@rhsschool.com

วิธีการชำระเงิน

- เช็คสั่งจ่าย / โอนเงินเข้าบัญชีในนาม บริษัท ยูแอนดีเอ็น เพื่อการศึกษา จำกัด (เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0765556000895)
- ธนาคารธนชาต สาขาราชดำริ บัญชีกระแสรายวัน เลขที่ 584-3-02284-7
- ธนาคารธนชาต สาขาชะอำ บัญชีกระแสรายวัน เลขที่ 654-3-01049-7

เชฟไวภพ มีความเชี่ยวชาญพิเศษในการคิดค้น สูตรเมนูใหม่ๆ ในแบบ Fusion ที่จะมาสอนเคล็ดลับการทำอาหารไทยฟิวชั่นอย่างไร ให้อร่อยกลมกล่อม และนำการผสมผสานเครื่องเทศของไทยกับ เครื่องปรุงตะวันตก ให้มีรสชาติโดดเด่น ประทับใจ และเป็นเมนู ที่สามารถเรียกลูกค้าได้

เหมาะสำหรับ

ผู้ประกอบการร้านอาหาร
ผู้มีอาชีพในการประกอบอาหาร
ผู้ชื่นชอบในการทำอาหาร Fusion

กำหนดการฝึกอบรม

วันอังคารที่ 17 พฤศจิกายน 2558

09.00 น - 12.00 น เรียนรู้เรื่องวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ
ขั้นตอนการปรุง รวมถึงเคล็ดลับต่างๆ

12.00 น - 13.00 น พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 น - 16.30 น ลงมือปฏิบัติจริง

ค่าธรรมเนียมการฝึกอบรม 3,900 บาท

(รวมอาหารกลางวัน, อาหารว่าง และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร)

สถานที่ฝึกอบรม

โรงเรียนการโรงแรมและท่องเที่ยววีเจนท์ชะอำ
อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

หมายเหตุ: รับสมัครจำนวนจำกัด เพียง 20 ท่าน เท่านั้น
(ทางโรงเรียนขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงกำหนดการ
ในกรณีที่ผู้สมัครน้อยกว่า 8 ท่าน)



REGENT CHA-AM
HOSPITALITY
SCHOOL



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร.

0 2255 2821-4

0 3250 8136-9



www.rhsschool.com