

076-310-354, 076-310-351 | INFO@TrisaraAcademy.com

www.TrisaraAcademy.com | FACEBOOK: Trisara Academy

เปิดสอนหลักสูตรภาษาไทย “สาขาการครัว”

จบแล้วทางสถาบันพร้อมช่วยเหลือในการจัดทำประวัติส่วนตัว และประสานงานการสมัครงานภายหลังเรียนจบหลักสูตร

ผู้เรียนมีโอกาสดูเรียนในพื้นที่ทำงานจริงของโรงแรมทริสรา เน้นการฝึกภาคปฏิบัติ 90% เป็นเวลา 3 เดือน ระหว่างเวลา 09.00 น. - 17.00 น. จำนวน 5 วันต่อสัปดาห์

รายละเอียดของหลักสูตร

- หลักการจัดเตรียมและประกอบอาหารในครัวโรงแรม ทั้งครัวไทย, ครัวยุโรป, ครัวเย็น และครัวเบอเกอร์
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการปรุงอาหาร
- ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ทำแต่ละประเภท
- ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารตามมาตรฐานสากล
- ความรู้เกี่ยวกับต้นทุนและการบริหารสต็อก
- การฝึกประกอบอาหารในแต่ละครัว
- การฝึกครีเอทีฟสร้างเมนูอาหารด้วยตัวเอง
- เทคนิคการสมัครและสัมภาษณ์งานเป็นต้น

คุณสมบัติผู้สมัคร

- มีอายุครบ 18 - 40 ปี
- จบการศึกษาในระดับ ม. 3 หรือเทียบเท่า
- สุขภาพดีโดยต้องผ่านการตรวจสุขภาพในโปรแกรมการตรวจหาไวรัสตับอักเสบบี

หลักฐานการรับสมัคร

- รูปถ่ายหน้าตรงขนาด 1 นิ้ว 1 รูป
- สำเนาหลักฐานการสำเร็จการศึกษา 1 ชุด
- สำเนาบัตรประชาชน 1 ชุด
- ใบรับรองแพทย์
 - วัดความดันโลหิต ชีพจร และตรวจร่างกาย
 - ตรวจความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด
 - เอกซเรย์ปอดและหัวใจ
 - ตรวจหาเชื้อ เอช ไอ วี
- ค่าธรรมเนียมสุทธิ 36,000 บาท (สามารถแบ่งชำระ 3 เดือน 0% เมื่อจ่ายผ่านบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ)
- ใบสมัคร (สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.TrisaraAcademy.com)
- สำเนาทะเบียนบ้าน 1 ชุด
- สำเนาใบผ่านการอบรมการประกอบอาหาร (ถ้ามี)
 - ตรวจหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
 - ตรวจอุจจาระ เพื่อตรวจหาไข่/พยาธิ และเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร