



สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ร่วมกับ ศูนย์วิจัยนวัตกรรมอาหารและบริการที่ปรึกษา (KU-FIRST) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ "การประกอบอาหารไทย และการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ระดับมืออาชีพ" จำนวน 6 รุ่นๆ ละ 60 คน โดยรุ่นที่ 1 เริ่มวันที่ 6 กุมภาพันธ์-3 มีนาคม 2549, รุ่นที่ 2 วันที่ 6-31 มีนาคม, รุ่นที่ 3 วันที่ 3-28 เมษายน, รุ่นที่ 4 วันที่ 1-26 พฤษภาคม, รุ่นที่ 5 วันที่ 5-30 มิถุนายน และรุ่นที่ 6 วันที่ 3-28 กรกฎาคม



เพื่อ

รองรับนโยบายครัวไทยสู่โลกอย่างเต็มประสิทธิภาพ

หลักสูตรการอบรมประกอบด้วย**ภาคทฤษฎี** ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการภายในครัว การบริหารจัดการร้านอาหาร การคิดและการควบคุมต้นทุน การเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพอาหาร วิธีปฏิบัติที่ดีเพื่อความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร และภาษาอังกฤษที่ใช้ในการประกอบอาหาร รวมทั้ง**ภาคปฏิบัติ** ได้แก่ เทคนิคการประกอบอาหารไทยประเภทแกง ยำและปล่า เครื่องจิ้ม ผัดต่างๆ อาหารจานเดียว อาหารไทยผสมผสาน อาหารว่าง ขนมไทย และเครื่องดื่ม ซึ่งผู้ที่ผ่านการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรของหลักสูตร และประกาศนียบัตรวิธีปฏิบัติที่ดี เพื่อความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล

ผู้สมัครต้องมีประสบการณ์ประกอบอาหารไทยในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม หรือมีร้านอาหารของตนเองไม่น้อยกว่า 3 ปี จบการศึกษาระดับ ม.3 ขึ้นไป อายุไม่เกิน 45 ปี **ค่าลงทะเบียนคนละ 18,000 บาท** โดยคัดเลือกจากคุณสมบัติใบสมัครและการสัมภาษณ์ ซึ่งผู้ได้รับการคัดเลือกจะได้รับงบประมาณสนับสนุนจากรัฐบาล **จำนวน 10,000 บาท**

สนใจสมัครได้ที่ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทรศัพท์ 0-2942-8629-35 ต่อ 207, 214, 216 และดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ <http://www.ifrpd.ku.ac.th> หรือ <http://www.thaifoodtoworld.com> หรือส่งจดหมายลงทะเบียน พร้อมหลักฐานการสมัครมาที่ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตู้ ป.ณ. 1043 ปทล.เกษตรศาสตร์ กทม. 10903 ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2548

