

กำหนดการอบรมหลักสูตร Modern cuisine รอบที่ 2 (รุ่นที่ 3-5)

ระหว่างวันที่ วันที่ 21-25 พฤษภาคม 2561

ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง

รุ่นที่ 3

วันที่ 21 พฤษภาคม 2561

8.00-8.30 น.	ลงทะเบียน
8.30-9.00 น.	พิธีเปิดการอบรม
9.00-10.00 น.	อบรมภาคทฤษฎีเรื่อง Modern cuisine กับธุรกิจอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
10.00-12.00 น.	หลักการและเทคนิค Modern cuisine วิทยากรเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ (หอประชุม)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคทฤษฎีเรื่อง ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern cuisine (ชี้แจงโจทย์การนำเสนออาหาร) วิทยากร เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ (หอประชุม)

วันที่ 22 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern thai cuisine วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern thai cuisine วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)

วันที่ 23 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern western cuisine วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ 2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ 3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)

12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern western cuisine วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ 2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ 3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)
วันที่ 24 พฤษภาคม 2561	
8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern dessert cuisine วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern dessert cuisine วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)
วันที่ 25 พฤษภาคม 2561	
8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง การนำเสนออาหาร วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง การนำเสนออาหาร (ต่อ) วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)
16.00-16.30 น.	พิธีปิดการอบรม (หอประชุม)

รุ่นที่ 4

วันที่ 21 พฤษภาคม 2561

8.00-8.30 น.	ลงทะเบียน
8.30-9.00 น.	พิธีเปิดการอบรม
9.00-10.00 น.	อบรมภาคทฤษฎีเรื่อง Modern cuisine กับธุรกิจอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
10.00-12.00 น.	หลักการและเทคนิค Modern cuisine วิทยากรเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ (หอประชุม)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคทฤษฎีเรื่อง ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern cuisine (ชี้แจงโจทย์การนำเสนออาหาร) วิทยากร เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ (หอประชุม)

วันที่ 22 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern western cuisine วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ 2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ 3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern western cuisine วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ 2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ 3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)

วันที่ 23 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern dessert cuisine วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern dessert cuisine วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)

วันที่ 24 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern thai cuisine วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern thai cuisine วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)

วันที่ 25 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง การนำเสนออาหาร วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง การนำเสนออาหาร (ต่อ) วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)
16.00-16.30 น.	พิธีปิดการอบรม (หอประชุม)

รุ่นที่ 5

วันที่ 21 พฤษภาคม 2561

8.00-8.30 น.	ลงทะเบียน
8.30-9.00 น.	พิธีเปิดการอบรม
9.00-10.00 น.	อบรมภาคทฤษฎีเรื่อง Modern cuisine กับธุรกิจอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
10.00-12.00 น.	หลักการและเทคนิค Modern cuisine วิทยากรเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ (หอประชุม)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคทฤษฎีเรื่อง ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Modern cuisine (ชี้แจงโจทย์การนำเสนออาหาร) วิทยากร เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ (หอประชุม)

วันที่ 22 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern dessert cuisine วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern dessert cuisine วิทยากร 1. เชฟนคร แซ่สี 2. เชฟพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ (ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2)

วันที่ 23 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00-12.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern thai cuisine วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern thai cuisine วิทยากร 1. เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ 2. เชฟกิตติ ดรกาญจน์พฤติ (ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 2)

วันที่ 24 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.

ลงทะเบียน

9.00-12.00 น.

อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern western cuisine

วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์

2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ

3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา

(ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)

12.00-13.00 น.

รับประทานอาหารกลางวัน

13.00-16.00 น.

อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง Modern western cuisine

วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์

2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ

3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา

(ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)

วันที่ 25 พฤษภาคม 2561

8.30-9.00 น.

ลงทะเบียน

9.00-12.00 น.

อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง การนำเสนออาหาร

วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์

2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ

3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา

(ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)

12.00-13.00 น.

รับประทานอาหารกลางวัน

13.00-16.00 น.

อบรมภาคปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม เรื่อง การนำเสนออาหาร (ต่อ)

วิทยากร 1. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์

2. เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ

3. เชฟทรงพล วิธานวัฒนา

(ห้องปฏิบัติการอาหาร Main 3)

16.00-16.30 น.

พิธีปิดการอบรม

(หอประชุม)