



dusit thani
college

วิทยาลัยดุสิตธานี

Dusit Thani College



Hotels & Resorts

Dusit Thani

HOTELS & RESORTS

DUSITPRINCESS

HOTELS & RESORTS

DUSIT DEVARANA

HOTELS & RESORTS

dusitD2

HOTELS & RESORTS

ASAI

HOTELS



ELITE HAVENS



Dusit Foods



DUSIT GOURMET



Restaurant & Spa



DEVARANA
WELLNESS



Dusit
INTERNATIONAL



74

Years in hospitality businesses

320+

Properties in key strategic locations

17

Countries across 4 continents

29

Years in education business

Dusit
INTERNATIONAL



Dusit

INTERNATIONAL

OMAN *new*

EGYPT

QATAR

INDIA

BHUTAN

UAE

MALDIVES

SRI LANKA



CHINA

CAMBODIA

JAPAN

VIETNAM

PHILIPPINES

USA (GUAM)

INDONESIA

SINGAPORE

THAILAND

17 COUNTRIES



China town, Bangkok



Dusit
INTERNATIONAL

Phuket



Ao Nang, Krabi



Khao Yai, Nakhon Ratchasima



Dusit
INTERNATIONAL

Dusit Thani Laguna Singapore



Dusit Thani Maldives



Dusit Thani Dubai



Dusit Thani Guam, USA

A photograph of the Dusit Thani Wellness Resort in Suzhou, China, during the 'blue hour'. The building features a large glass facade that is brightly lit from within, showing a dining area with tables and chairs. The interior lights are reflected in a dark, still pool of water in the foreground. To the right, a stone wall with a large circular window is visible, and a decorative metal sculpture of a lotus flower stands in the water. The sky is a mix of blue and orange, with scattered white clouds. In the background, there are dark, silhouetted hills.

**Dusit Thani Wellness Resort,
Suzhou China**

dusitD2 Naseem Resort, Oman



Guam , USA



New hotels in 2021



dusitD2 Hua Hin



Chiang Mai

OPENING HOTELS



Dusit Thani Himalayan Resort Dhulikhel, Nepal

Dusit Central Park, Bangkok




**DUSIT
CENTRAL
PARK**

Hotel 2023

Residence 2025

Office 2024

Retail 2024



To be completed by 2025

วิทยาลัยดุสิตธานี

Dusit Thani College



WHY DUSIT THANI COLLEGE?



First in Thailand, since 1993 specializing in hospitality and culinary arts, a part of Dusit International.

A joint program and academic certification

Job opportunities

theory
+ practice™



LE CORDON BLEU



EHL

HTF #1 HOSPITALITY TALENT FAIR 2022

HYBRID HOSPITALITY TALENT FAIR 2022

Where your future begins

22 - 23 April 2022





HTF #1 HOSPITALITY TALENT FAIR 2022

Career Day 2022



วิทยาลัยดุสิตธานี



dusit thani
college
bangkok



dusit thani
college



dusit thani
college
bangkok

วิทยาลัยดุสิตธานี

วิทยาลัยดุสิตธานี
DUSIT THANI COLLEGE



dusit thani
college
bangkok





DUSIT THANI COLLEGE



dusit thani
college
pattaya



International Accreditations



วิทยาลัยดุสิตธานีเป็นสถานศึกษาแห่งแรกที่ได้รับการรับรองคุณภาพ
ทุกหลักสูตรจาก THE-ICE ซึ่งเป็นองค์กรระดับนานาชาติทำหน้าที่
รับรองคุณภาพให้แก่สถาบันการศึกษาด้านการท่องเที่ยว
จากประเทศ Australia



วิทยาลัยดุสิตธานีได้รับการรับรองคุณภาพในระดับนานาชาติ
จาก World Association of Chefs' Societies (WACS)
หรือสมาคมเชฟโลก เครือข่ายของสมาคมเชฟทั่วโลก
ที่ก่อตั้งขึ้น ณ กรุงปารีส ประเทศ France

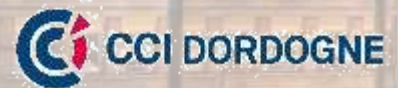


RECOGNITION
OF QUALITY
CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES

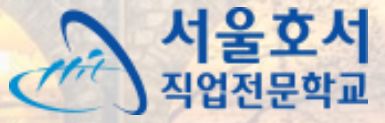
และยังได้รับการรับรองมาตรฐานระดับนานาชาติ
ทั้งเกี่ยวกับด้าน การโรงแรม การท่องเที่ยว และ
ด้านอาหาร อีกมากมาย



Opportunity for Exchange Program



'Student Exchange' is available for DTC Students.'





Hong Kong



Macau



Indonesia



South Korea



Japan



Texas, USA



France



Switzerland

Opportunity for industry linkage



Dusit

INTERNATIONAL

LEAD

ACCELERATOR PROGRAMME FOR MANAGEMENT

YOUR CAREER, YOUR WAY

BECOME

A LEADER IN
HOSPITALITY



Dusit Thani
HOTELS & RESORTS

DUSIT DEVARANA
HOTELS & RESORTS

DUSITPRINCESS
HOTELS & RESORTS

dusitD2
HOTELS & RESORTS

ASAI
HOTELS

ELITE HAVENS

หลักสูตรปริญญาตรี



หลักสูตรภาษาไทย

สาขาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

(Bangkok or Pattaya campus)

สาขาการจัดการโรงแรม

สาขานวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว

International Programs

B.B.A. in Professional Culinary Arts

B.B.A. in Hospitality Management





หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปปะการประกอบอาหาร



หลักสูตร 4 ปี
ฝึกงาน 1,500 ชั่วโมง

เรียนรู้ประสบการณ์ตรง

ลงมือปฏิบัติจริง
ตั้งแต่เริ่มเรียนปี 1

สามารถเลือกกลุ่มวิชา
เอกตามความชอบ

สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

6 กลุ่มวิชาเอก (Clusters)

1. การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม
Food and Beverage Management
2. การประกอบอาหารตะวันตก
Western Cuisine
3. การประกอบอาหารเอเชีย
Asian Cuisine
4. การประกอบอาหารไทย
Thai Cuisine
5. การผลิตพาสตรีและเบเกอรี่
Pastry and Bakery
6. การสร้างผู้ประกอบการใหม่
Start Up





Thai Cuisine



Asian Cuisine



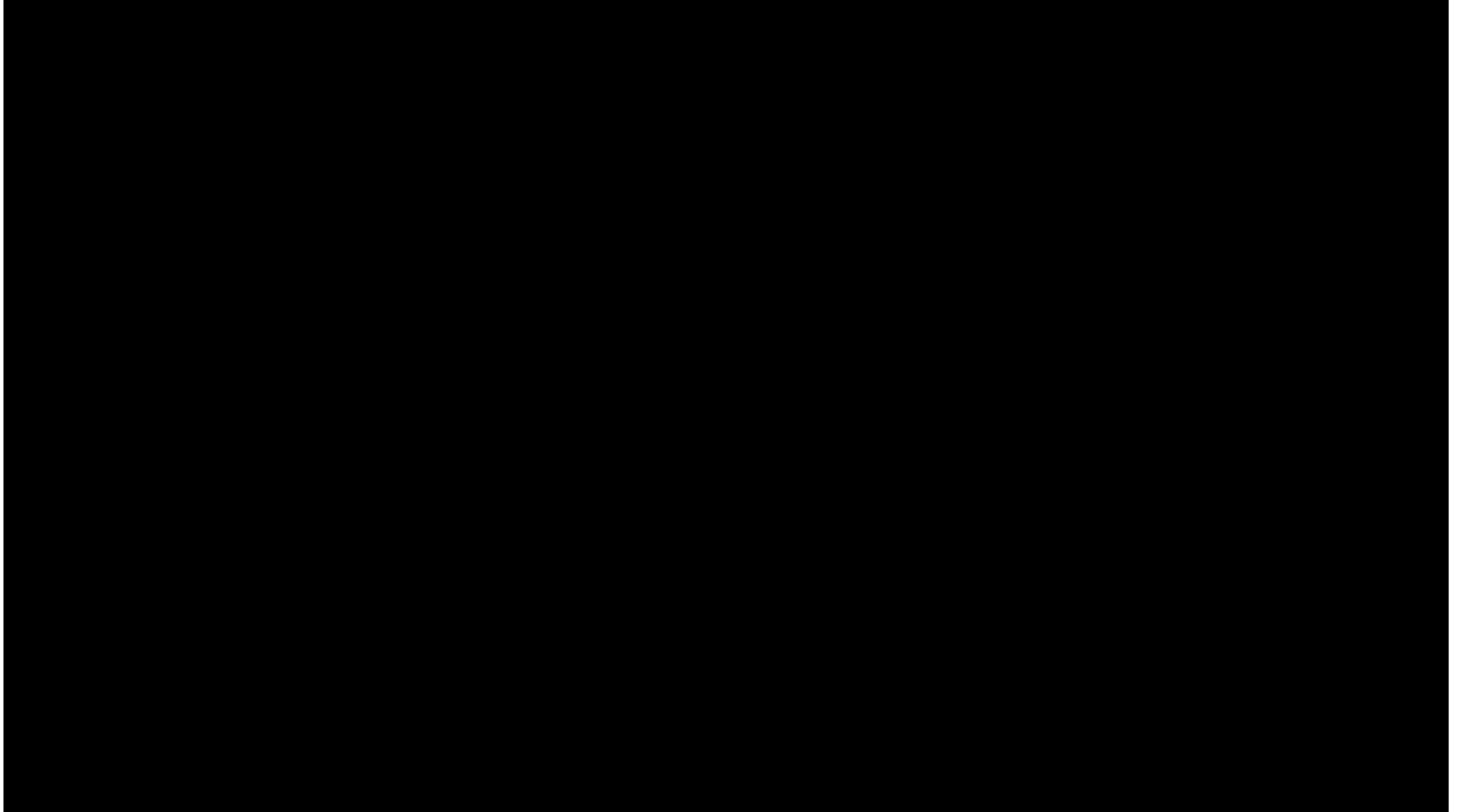
Western Cuisine



Bakery & Pastry



Beverage



เด็กครัว ทำงานอะไรดี?

สาย Chef

(Restaurant Chef, Home Cooked Delivery, Caterer)

สาย Creative

(Online cooking Classes, Food stylist, Food columnist, Food photographer)

สาย Business

(Cafe owner, Restaurant owner)

สาย Healthy

(Co-Nutritionist)





Demonstration Room



Kitchen



Kitchen



Flower Arrangement Room






COFFEE AND CHOCOLATE	HOT ICED BLENDED		
ESPRESSO	25	40	45
AMERICANO	25	35	-
CAPPUCCINO	30	40	45
CAFÉ LATTE	30	40	45
MOCHA	35	45	50
EXTRA SHOT	15	15	-
ORANGE AMERICANO	15	15	-
COCOA / CHOCOLATE	15	15	-

TEA AND MILK	HOT ICED BLENDED		
BLACK TEA	20	30	-
LEMON ICED TEA	-	35	-
THAI MILK TEA	25	35	40
MATCHA LATTE	30	40	50
FRESH MILK	20	25	30
PINKY MILK	25	35	40

ITALIA
LYCHEE
LYCHEE
RED
RED AN
LIME
LIME AN



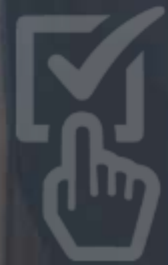
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม

หลักสูตร 4 ปี 



ฝึกงาน 1,500 ชั่วโมง

เรียนรู้ในสถานที่จริง
Work Integrated Learning (WIL)



สามารถเลือกกลุ่มวิชา
เอกตามความชอบ

สาขาวิชาการจัดการโรงแรม

5 กลุ่มวิชาเอก (Clusters)

1. การจัดการโรงแรมสำหรับผู้บริหาร

Hotel Management for Executive

2. การท่องเที่ยวและการพักผ่อน

Smart Tourism and Recreation

3. การจัดการประชุม นิทรรศการ

งานแสดงสินค้า อีเว้นต์ส์

และธุรกิจบันเทิง

MICE, Event Business and Entertainment

4. สุขภาพและความงาม

Health and Wellness

5. การสร้างผู้ประกอบการใหม่

Start Up





เด็กโรงแรม ทำงานอะไรดี?

General Manager
Department Manager
(Front Office / Sales & Marketing / Revenue etc.)

Event Manager
Food & Beverage Manager

Cruise Ship Management
Airport & Airline
Attendant

Spa Manager
Business Owner



เส้นทางอาชีพ เด็กโรงแรม

OPERATIONS

- Food & Beverage Service
- Front Office
- Housekeeping
- Sales / HR Coordinator
- Organizer
- Tour Guide
- Spa / Hospital Receptionist
- Officer and more...

SUPERVISORS

- Food & Beverage
- Front Office
- Housekeeping
- Supervisors in particular fields and more...

ASSISTANT MANAGER / MANAGER

- Restaurant Manager
- Front Office Manager
- Sales Manager
- Duty Manager and more...

Timeline

after

graduated **1-2 years**

2-3 years

3-5 years



Work Integrated Learning (WIL)

Work Integrated Learning (WIL)





Work Integrated Learning (WIL)



Work Integrated Learning (WIL)



Housekeeping



Mahogany Restaurant



Bartending Practical



Bartending Practical

หลักสูตรการจัดการบัณฑิต

สาขาวิชานวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว

สหสาขาวิชาในวิชาชีพงานบริการ พัฒนาหลายทักษะ (Multi Skill)



ศึกษาดูงานในและต่างประเทศทุกชั้นปี

1.5 ปี เรียนรู้ในสถานประกอบการ

หลักสูตรเน้นวัดจากการลงมือปฏิบัติ

การเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน (WIL)

ความรู้ด้าน
นวัตกรรม
การบริการ
ที่หลากหลาย
และทันสมัย

บูรณาการ
เรียนรู้ใน
สถานการณ์จริง

นักออกแบบการบริการ



สาขาวิชานวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว



สาขาวิชานวัตกรรมบริการการท่องเที่ยว





“อยากให้ทุกคนคิดว่า
เราเป็นคนเก่งคนหนึ่งนะ
ถึงแม้จะเกิดเรื่องแย่ ๆ ขึ้น
แต่เราก็คงล้มตาตื่นขึ้นมาใช้ชีวิตได้
แค่นี้ก็เก่งแล้ว”

เจน-สมิทรานันท์ รัตนกิจวงศ์

สาขาวิชานวัตกรรมบริการการท่องเที่ยว



ประกาศรายชื่อทีมที่มียอดขายสูงสุด 5 อันดับแรก
Thailand Food Tourism Challenge



รางวัลชนะเลิศ ประเภทนวัตกรรมพร้อมใช้ ในการแข่งขัน
Tourism Innovation Contest 2020



สาขาวิชานวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว

เด็กนวัตกรรมการทำงานอะไรดี?

Service Design

(นักออกแบบงานบริการ)



Start Up

Travel Stylist

(นักออกแบบการเดินทาง)



Travel Blogger

(Youtuber)

YouTuber

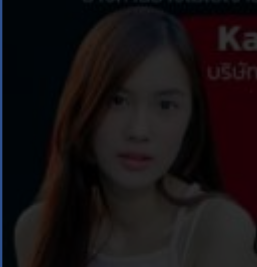



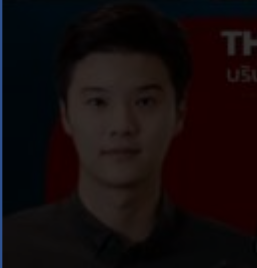







รวมเพจ และ ยูทูปเบอร์ชื่อดัง



(รายได้ของบริษัทอาจรวมกิจการอื่น ที่นอกเหนือจากการทำ เพจ และ ยูทูป, บุคคลในรูปเป็นตัวแทนของกิจการซึ่งบางท่านอาจไม่ใช่เจ้าของบริษัท)

 <p>Kaykai Salaidar บริษัท สไลเดอร์ โปรดักชั่น จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 40.5 ล้านบาท</p>	 <p>Bie The Ska บริษัท เดอะสกาฟิล์ม จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 13.7 ล้านบาท</p>
 <p>I Roam Alone บริษัท ไอโรมอะโลน จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 28.6 ล้านบาท</p>	 <p>อาสาพาไปหลง - asapapailong บริษัท เมโร: สตูดิโอ จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 24.2 ล้านบาท</p>
 <p>THE STANDARD บริษัท เดอะสแตนดาร์ด จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 165.2 ล้านบาท</p>	 <p>GoodDayOfficial บริษัท กู๊ดเดย์ เอ็นเตอร์เทนเมนท์ จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 76.6 ล้านบาท</p>
 <p>Bearhug บริษัท เบียร์ฮักโปรดักชั่น จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 12.9 ล้านบาท</p>	 <p>Starvingtime บริษัท นูฟฟี่ ทีวี เอช ดี จำกัด ตัวอย่าง เพจ, ช่องยูทูป ขึ้นในเครือ</p> <p>รายได้ปี 2563 70.3 ล้านบาท</p>

รู้หรือไม่ ?

ผลสำรวจของ Adecco Thailand จากกลุ่มตัวอย่างเด็กไทย อายุ 7-14 ปี จำนวน 2,024 คนทั่วประเทศ เกี่ยวกับอาชีพในฝันของเด็กไทย ประจำปี 2564 พบว่า "ยูทูปเบอร์" มาแรงเป็นอันดับที่ 3 ซึ่งเป็นรองเพียงอาชีพหมอและครู

ที่มา: กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, เว็บไซต์บริษัท, Adecco



Bachelor of Business Administration
in **Professional Culinary Arts**

A joint
degree with



LE CORDON BLEU™



4-year program

World Class curriculum

International Exposure

Study abroad, Field Trips & Jobs opportunities

Culinary & Business
Concentrations

BBA in Professional Culinary Arts



Culinary & Business Concentrations

1. Professional Culinary Skills
2. Innovation for Sustainable Future
3. Hospitality Marketing in a Digital Age
4. Hospitality Finance and Real Estate
5. Maximizing Human Value in a Digital Economy

BBA in Professional Culinary Arts



เหรียญรางวัล Le Cordon Bleu

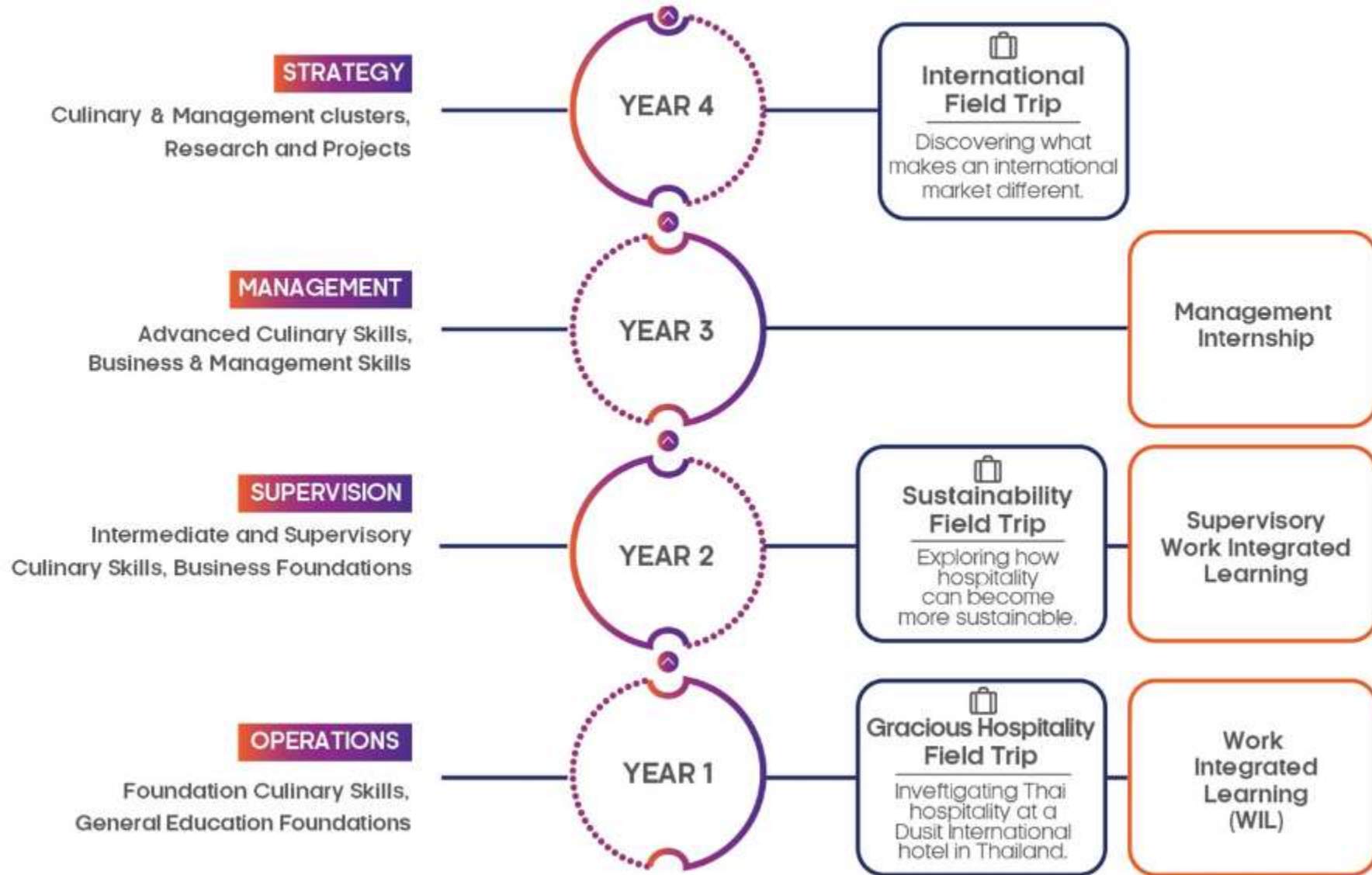
ที่ Dusit Thani College เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ ในความร่วมมือกับสถาบันเลอ กอร์ดอง เบลอ จะได้รับมอบเหรียญทอง และเข็มทองเลอ กอร์ดอง เบลอ เพื่อเป็นรางวัลสำหรับความมุ่งมั่นสู่ "ความเป็นเลิศ" และเป็นใบเบิกทางเพื่อก้าวเข้าสู่การทำงานในอุตสาหกรรมจริง ในฐานะหนึ่งในสมาชิกเครือข่ายศิษย์เก่าของสถาบันตลอดไป

ตามประวัติศาสตร์ของชาติฝรั่งเศส ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1578 เหรียญเกียรติยศที่ห้อยด้วยริบบิ้นสีน้ำเงินนั้น เป็นสัญลักษณ์ของความดีเด่น และความเป็นเลิศ



Signature Steps to Master Student Skills

LEARNING BEYOND THE CLASSROOM



Restaurant entrepreneur

Create innovative Food and Beverage concepts for new markets

Suggested Subjects:
Finance and Real Estate +
Incubator

Professional chef

Produce amazing culinary experiences

Suggested Subjects:
Specialist Culinary Skills +
Student Business Project

Culinary techpreneur

Disrupt the culinary industry with innovative tech start-ups

Suggested Subjects:
Maximizing Human Value in the Digital Economy Cluster +
Incubator

Creating exciting & meaningful career opportunities...

F&B consultant

Develop restaurant concepts that preserve local Thai culture

Suggested Subjects:
Hospitality and Tourism concepts for a sustainable future
Student Business Project

Culinary product developer

Create Dusit's new range of ready to eat meals

Suggested Subjects:
Innovation and Product Development +
Dissertation



...founded on culinary skills

Strong culinary skills

*Get hands-on experience
in commercial hospitality operations*

Including: Skills-based courses in each year of the program

Real world learning

*Get hands-on experience
in commercial hospitality operations*

Including: WIL on campus and at Dusit Princess Srinakarin
and Management Internship

More than an education

*Learn the attitudes needed to build
a culinary career*

Specific Subjects: Work Integrated Learning and
Inspiring Hospitality Leadership

Learn to lead

*Supervise your own
teams in an operation*

Including: Supervisory Work Integrated Learning

Discover your career

*Choose a management internship
that will make you experience
something new and inspiring*

Management Internship can be done in any
Culinary-related business and in any country





Bachelor of Business Administration
in **Hospitality Management**

With academic
certification of



4-year program

Management Preparation

International Exposure

Study abroad, Field Trips & Jobs opportunities

Global network

Hospitality & Business

Concentrations

BBA in **Hospitality Management**



1. **Innovation** for Sustainable Future
2. Hospitality **Marketing in a Digital Age**
3. Hospitality **Finance** and **Real Estate**
4. Maximizing **Human Value in a Digital Economy**





EHL École hôtelière de Lausanne

#1

Overall Score

#1 – 99.4

#2 – 90.5

Hospitality & Leisure
Management globally
2019 – 2022



YOUNG HOTELIERS SUMMIT



PANEL DISCUSSION

The Changing Dynamics of Hotel Owners



ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE



YOUNG HOTELIERS SUMMIT

Mr. Emmanuel Franco

The Peninsula Chicago (2019)

The Peninsula Hong Kong (2020)

Assistant Manager Food & Beverage

The Peninsula Bangkok (2021 - Present)

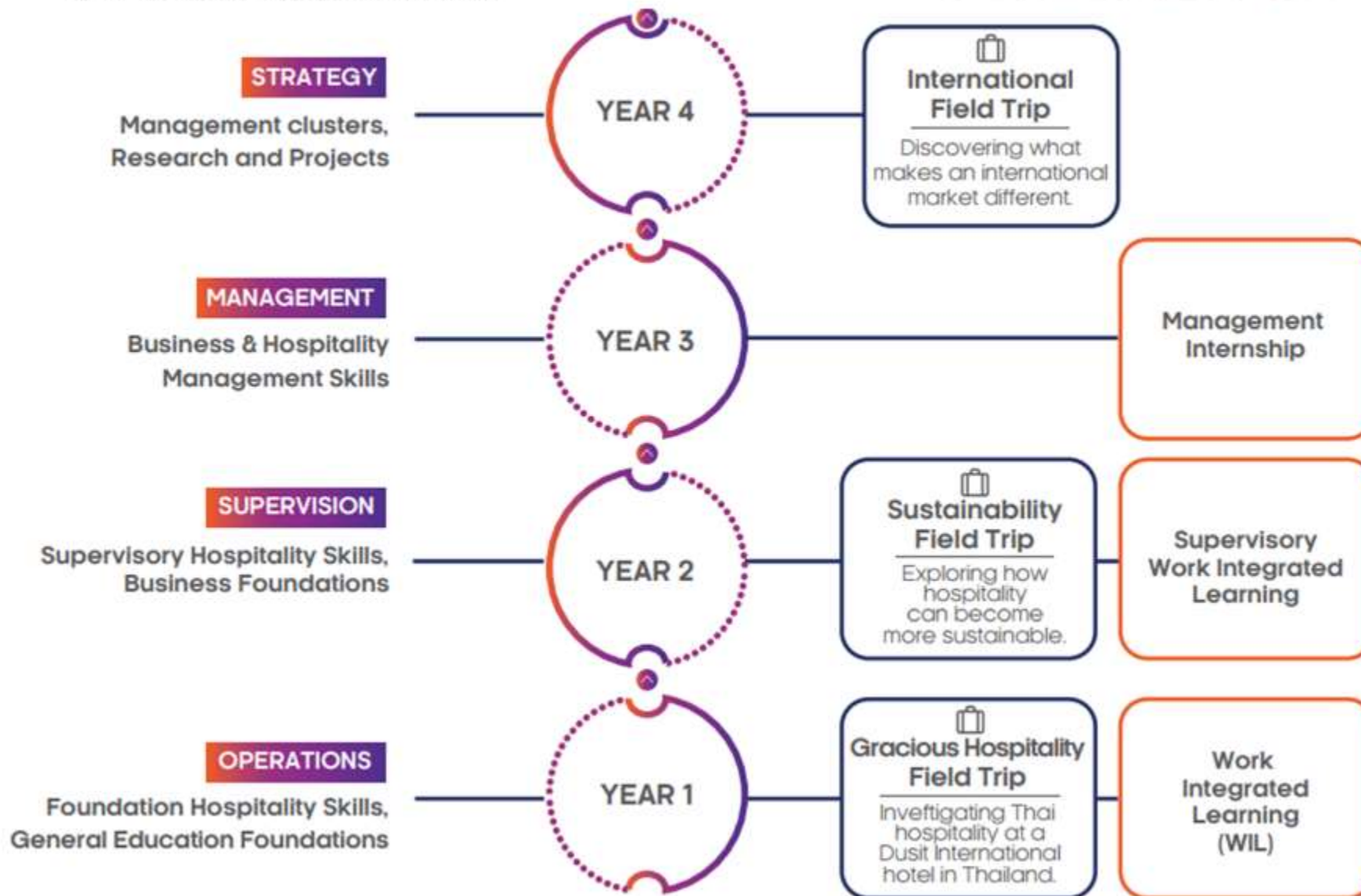


BBA in Hospitality Management

Signature Steps

to Master Student Skills

LEARNING BEYOND THE CLASSROOM



Creating exciting & meaningful career opportunities...

Thailand's next top DOSM

Beat your hotels' revenue records by changing the way you market and distribute the property

Suggested Subjects:
Marketing in a Digital Age Cluster +
Student Business Project

General manager

Effectively manage the stakeholders in and around a hotel, creating a ROI

Suggested Subjects:
Finance and Real Estate +
Student Business Project

Sustainability thought-leader in the hospitality industry

Define how the tourism industry needs to change to make sure it is still here for future generations

Suggested Subjects:
Innovation for a sustainable Future +
Dissertation

Restaurant entrepreneur

Create innovative Food and Beverage

concepts for new markets

Suggested Subjects
Innovation for a sustainable Future +
Incubator

Hospitality techpreneur

Disrupt the hospitality industry with innovative tech start-ups

Suggested Subjects:
Maximizing Human Value in the Digital Economy Cluster +
Incubator



...founded on hospitality skills

Real world learning

*Get hands-on experience
in commercial hospitality operations*

Including: WIL on campus and at Dusit Princess Srinakarin
and Management Internship

Learn to lead

*Supervise your own
teams in an operation*

Including: Supervisory Work Integrated Learning

More than an education

*Learn the operational skills and
hospitality attitudes needed to build
a hospitality career*

Specific Subjects: Work Integrated Learning and
Inspiring Hospitality Leadership

Discover your career

*Choose a management internship
that will make you experience
something new and inspiring*

Management Internship can be done in any
Hospitality-related business and in any country



DTC Pathway Program

HIGHLIGHTS



IELTS/TOEFL Score Up-level Focus

The programs are well designed to ensure that learners will be able to concretely level up their score of the global standard English proficiency tests, such as IELTS and TOEFL, for entering an international degree program as the main objective.



Modular Based Programs

With modular based sessions, learners can design their own learning pathway By choosing to study only what is necessary, minimum length of 9 weeks, maximum length of 1 year.



A Direct Pathway to Hospitality Degree Programs

Hospitality and Lifestyle courses prepare learners for university life, focusing on interactive and engaging student-centered learning, with activities and excursions designed to immerse learners in Thai culture and give students a taste of the hospitality industry.



Language + Hospitality Lifestyle Learning

DTC pathway programs are unique styles of learning which offer series of hospitality and lifestyle courses in each session. Learners will enjoy learning hospitality, lifestyle, art & culture, together with opportunities to boost their English language skills.



Fun Learning Environment

Learners will experience the fun learning atmosphere with small class size and opportunities to learn inside and outside classrooms.



Experience Thailand and Thai culture with **FUN!** during the Hospitality and Lifestyle courses.



DTC Pathway Program



3 **กลุ่มวิชา**
ให้เลือกเรียน ในหลักสูตร
DTC Pathway

ภาษาอังกฤษ
16 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
คณิตศาสตร์
4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

การโรงแรม และ โทพีสโตลี้
6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

9 **สัปดาห์**
ในการเรียนรู้ต่อหนึ่ง
รอบการเรียน การสอน

8 สัปดาห์
สำหรับการเรียนและ
1 สัปดาห์
สำหรับการสอน

5 **รอบการเรียน**
การสอน ซึ่งผู้เรียนสามารถ
สมัครเรียนได้ตลอดทั้งปี

เริ่มการเรียนการสอนในเดือน

มกราคม
มีนาคม
พฤษภาคม
สิงหาคม
ตุลาคม

WHAT ARE IN HOSPITALITY AND LIFESTYLE?

- **Born Digital**
Social media and connectivity
- **Surviving University**
University life preparation
- **Coffee Culture**
Barista course
- **Temples, Tigers and Thai**
Thailand and thai culture
- **Passport to the world**
- **Movies, Music and You**
Contemporary arts and culture
- **Preparing for Success**
Career preparation
- **Cakes and Bakes**
Culinary pastry and baking course
- **Eat Well, Live Well**
Healthy eating and living
- **Getting My Message Across**



DTC Fast Track 4+1

ปริญญาตรี DTC ทุกสาขา + ปริญญาโท
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

ปี 1-3 นักศึกษาเรียน **ตามปกติ**

ปี 4 นักศึกษาเรียนตามปกติ
และ**เริ่มเรียนวิชาในหลักสูตร MBA**

MBA Course

เรียน MBA Course Work

IIUU Block Course

*เฉพาะวันเสาร์เต็มวัน





Library & Co-working Space





Locker Room



International Student Lounge



Fitness



Prayer Room

เชฟอ่อม

นภัทร ศรีวะรมย์

อาจารย์ นภัทร ศรีวะรมย์

อาจารย์ประจำกลุ่มวิชา
Bakery & Pastry



[เชฟอ่อม - เชฟพล - เชฟยานิส]
จะให้ทีมใดผ่าน ในรอบ Battle ต้องมาลุ้นกัน



Sweet Chef Thailand

ทุกวันอาทิตย์ เวลา 20.15 น. ทาง #Workpoint23

#SweetChef

#SweetChefThailand



SEASON 5

 **dusit thani**
college



วรท **ไม้ซุง**, 39
unnuri



อาจารย์ วรท ฟานิชวิทย์ พิณแพทย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการโรงแรม



“ไม้ซุง” มงลง!!
คว้าจานที่ดีที่สุดไปครอง

 **MasterChef**
THAILAND



LEAD
ACCELERATOR PROGRAMME FOR MANAGEMENT
YOUR CAREER, YOUR WAY



dusitD2
RESIDENCES
HUA HIN

พี่มาย รัญรัศมี บุรณัญเพ็ชร

ศิษย์เก่าปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี

สาขาการจัดการโรงแรม

และผู้เข้าร่วมโปรแกรม LEAD 2018

ตำแหน่ง Manager – Revenue Management

โรงแรม dusitD2 Residences Hua Hin

D2 RESIDENCES
HUA HIN

Ms. Ha Song Hee (Julia Ha)

ศิษย์เก่าปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี

Hotel Management (International Program)

Director of Sales - Dusit Suites Hotel Ratchadamri, BKK

Director of Sales Global Sales - Korea & Central Europe



Dusit
SUITES HOTEL

Dusit

SUITES HOTEL
RATCHADAMRI · BANGKOK

"...การเดินทางมาถึงเส้นชัยวันนี้
มันก็เป็นผลตอบแทนที่เราตั้งใจทำมา
สมหวัง ชนะแล้ว ภูมิใจครับ..."

- เชฟอาร์ อีรภัทร ตียาสุนทรานนท์ -

ผู้ชนะการแข่งขัน **THE NEXT IRON CHEF Season 2**

เชฟอาร์ – อีรภัทร ตียาสุนทรานนท์

ศิษย์เก่าปริญญาตรี รุ่น 10, ปริญญาโท รุ่นที่ 9

แชมป์ The Next Iron Chef Thailand คนที่ 2 ของประเทศไทย

โค้ชทีมชาติ Thailand Culinary Academy

เจ้าของและ Executive Chef ของ Home Kitchen Studio

1 ใน 3 คนนี้ **ใคร?** จะคว้า
ตำแหน่ง **เชฟกระทะเหล็ก คนใหม่!!**



 **ทีมเชฟแก๊ง**

 **ทีมเชฟบูม**

 **ทีมเชฟอาร์**

เชฟบูม
กัญต์ยรัตน์ เพียรพอดิตน
ศิษย์เก่าปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี
ผู้เข้ารอบ 3 คนสุดท้าย
The Next Iron Chef Thailand
เจ้าของร้าน Chunky (สุขุมวิท 23)





MONTAGNE
L'ART DE LA GLACE



เชฟปูน - ภูพา ชุณห์รัมย์

ศิษย์เก่าสาขาการจัดการครัวและร้านอาหาร (นานาชาติ) รุ่น 10

แชมป์ Sweet Chef Thailand คนแรกของประเทศไทย

ปัจจุบัน เป็นเจ้าของร้าน Montagne, l'art de la glace

SEASON 4



ภูริทร์ ภู, 23

กรุงเทพมหานคร

พี่ภู - ภูริทร์ พัฒนวิริยะวานิช

ศิษย์ปัจจุบัน - วิทยาลัยดุสิตธานี (ปี 4)

ผู้ร่วมแข่งขัน รายการ Master Chef Thailand Season 4






MasterChef
THAILAND
SEASON 5




MasterChef
THAILAND
SEASON 5

SEASON 5



dusit thani
college

ทอฝัน **ฮอลลี**, 19

อุดรธานี

พี่ฮอลลี - ทอฝัน แม็คเคย์

ศิษย์ปัจจุบัน - วิทยาลัยดุสิตธานี (ปี 1)

ผู้ร่วมแข่งขัน รายการ Master Chef Thailand Season 5

 MasterChef
THAILAND



Chef Natcha Saengow

Bocuse d'Or – Thailand Team

Participated in Bocuse d'Or 2019 in Lyon, France



Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

FINALE 2019

LYON, FRANCE



Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

TEAM
THAILAND



Chef Panuvit Khaokaew

Bocuse d'Or – Thailand Team

Participated in Bocuse d'Or 2021

Lyon, France





รุ่นพี่ DTC Young Ambassador

INTER

- 1. Application Form
- 2. Official Transcript
- 3. Copy of ID./ The biographic page of passport
- 4. Copy of House Registration (Thai Citizens only)
- 5. Medical examinations result (DTC form)
- 6. 3 of Photos size 1"
- 7. English and Mathematics test result (if any)
- 8. Motivational Essay

1,500 THB for taking TOEFL ITP

International Program (On campus and Admission Centers)	IELTS < 5.5 TOEFL < 500 SAT < 1000	IELTS ≥ 5.5 TOEFL ≥ 500 IBT ≥ 61	SAT ≥ 1000		
			SAT Evidence Based R & W ≥ 500	SAT Maths ≥ 500	Both ≥ 500
TOEFL ITP test	Yes	No	No	Yes	No
DTC Maths test		Yes	Yes	No	No
An interview		Yes	Yes	Yes	Yes

Instructions

Admissions Motivation Essay

Prospective DTC students are required to submit a motivation essay as part of the admissions process for the DTC International Bachelors programs. This essay evaluates: their motivation for studying at DTC, their motivation to join the Hospitality Industry and their alignment to DTC's graduate profile.

Topics:

Students can choose 1 of the following topics:

1. The moment I knew I wanted to join DTC and the hospitality/culinary industry was...
2. The person who inspired me to join DTC and the hospitality/culinary industry was...
3. I believe that I am suited to DTC and the hospitality/culinary industry because...

Requirements for the Essay :

1. Minimum 500 Words
2. MS Word format and save the file under your name: (First name.Last name)

Motivational Essay

Scholarships

รับส่วนลดค่าหน่วยกิต 10%

ตลอดหลักสูตร



ทุนนักศึกษาที่ผู้ปกครองทำงานในอุตสาหกรรมการโรงแรม



สำหรับนักศึกษาที่ผู้ปกครองทำงานในอุตสาหกรรมการโรงแรมในประเทศไทย ทุกสัญชาติ
เฉพาะน้องๆ ที่เรียนสาขา **การจัดการโรงแรม / นวัตกรรมบริการฯ / Hospitality Management**

ทุนนักศึกษาที่ผู้ปกครองประกอบอาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ

สำหรับนักศึกษา**ทุกสาขา** ที่ผู้ปกครองประกอบอาชีพในหน่วยงานราชการหรือรัฐวิสาหกิจ สำหรับทุกหลักสูตร

ทุนกู้ยืม กยศ. ตลอดทั้งหลักสูตร ค่าเทอม 30,000/เทอม + 3,000 บาท/เดือน
รายได้ครอบครัวรวมตามที่สำนักงานกองทุนเงินให้กู้เพื่อการศึกษา (กยศ.) กำหนด



Scholarships DEK66



1. **ทุนการศึกษา “นักกิจกรรมและกีฬาดีเด่น”**
2. **ทุนการศึกษา “พลเอกเปรม ติณสูลานนท์”**
3. **ทุนการศึกษา “ท่านผู้หญิงชนัตถ์ ปิยะอุย”**
4. **ทุนการศึกษา “ดุสิตธานี”**

Hospitality
Talent Reduction
worth

THB 181,722 or 15%

over of the 4 year-program tuition fee.



Admission DEK66

ติดตามข่าวสาร

วิทยาลัยดุสิตธานี ได้ที่...



@DTCDEK66



THANK YOU

