

DUSIT HOSPITALITY ACADEMY

คุณฝันอยากเป็นเชฟมืออาชีพ หรือผู้จัดการโรงแรมระดับ 5 ดาวหรือไม่?

The Dusit Hospitality Academy หรือ DHA เป็นหลักสูตรพัฒนาทักษะเชฟฯ-ด้านที่ออกแบบโดย วิทยาลัยดุสิตธานี มีระดับเรียน 3, 6 และ 9 เดือน ที่ต้องใจถึง หมายเหตุ: กันทั้งบุคลกทั่วไปและคณาจารย์ ไม่ว่าคุณจะเป็นคนที่ฝันอยากก้าวเข้ามาในสายงานบริการหรือมุ่งหวังอย่างใดได้รับการเลื่อนตำแหน่งในสายงานที่ทำอยู่

หลักสูตร DHA มีหลักสูตรให้เลือกด้านความต้องการ และระดับขั้นตั้งแต่เด็กจนสูง เพื่อให้เหมาะสมกับ กักษะ ความสนใจ และประสบการณ์ของคุณ สามารถซึ่งให้เพิ่มผลลัพธ์ของการเรียนได้ในระดับ เฟรช-อุดสาครกรรมการบริการล่างเติบโตและต้องการได้บุคลากรคุณภาพไปช่วยผลักดันธุรกิจ ดังนั้น คือช่วงเวลาที่ดีที่สุดสำหรับการเริ่มต้นสร้างความก้าวหน้าให้กับชีวิตการทำงานของคุณ พัฒนาไปสู่เป้าหมาย ไปกับวิทยาลัยดุสิตธานี



3 ระดับของหลักสูตรที่ออกแบบเพื่อ พัฒนาไปสู่ความก้าวหน้าและความเชี่ยวชาญ

ระดับพื้นฐาน FOUNDATION (3 เดือน)	ระดับก้าวหน้า ADVANCED (3 เดือน)	ระดับเชี่ยวชาญ MASTERY (3 เดือน)
เรียนความรู้พื้นฐานและทฤษฎี "พร้อม" เข้าสู่สายงานบริการระดับต้น	เดินทางขั้นสูงและเทคโนโลยีครบวงจร "พร้อม" สร้างความก้าวหน้าสู่ระดับหัวหน้างาน	พัฒนาทักษะการบริหารจัดการและ ภาวะความเป็นผู้นำของทีมและองค์กร

4 หลักสูตรที่ออกแบบ เพื่อคุณโดยเฉพาะ



CULINARY ARTS ศิลปะการประกอบอาหาร

เชฟยุคปัจจุบันต้องมีทักษะที่ผสมผสานทั้ง ทักษะการสร้างสรรค์อาหารที่ดีและ การ บริหารจัดการครัว หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณ สามารถก้าวเข้าสู่งานครัวและมีทักษะพื้น ฐานที่รองด้าน ครบถ้วน ก้าวต่อไปในศิลปะการ ประกอบอาหาร เทคนิค อิฐ ก้อน และ การ จัดการผู้คน



PASTRY ARTS ศิลปะการผลิตเบเกอรี่และเพสต์รี่

การเดินทางด้านเบเกอรี่และเพสต์รี่ต้อง อาศัยความมีระเบียบวินัย ทักษะด้าน เทคโนโลยี และความใส่ใจในการออกแบบ หลักสูตรนี้เน้นสอนการผสมผสานระหว่าง ศิลปะและวิทยาศาสตร์ พัฒนาเทคนิคการ สร้างสรรค์งานเบเกอรี่และเพสต์รี่ พร้อม เข้าใจเบ็ดding ผู้บริโภค



RESTAURANT SERVICE การบริการในธุรกิจร้านอาหาร

ลูกค้าของร้านอาหาร และอัตราเงินปันผล ต้องการประสบการณ์ที่แฟลกให้ มาก การบริการชั้นเยี่ยม การบริการที่รวดเร็ว ทันใจ การบริการที่ดีในร้านอาหารและภัตตาคาร จะช่วยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถก้าวเข้าสู่ การทำงานในโรงแรม และร้านอาหารระดับ 5 ดาวได้



HOTEL SERVICE การบริการในธุรกิจโรงแรม

โรงแรมเป็นหนึ่งธุรกิจที่สามารถสร้าง ประสบการณ์ให้กับลูกค้าได้อย่างดีเยี่ยม ด้วยองค์ความรู้ขององค์กรและบุคลากรใน ธุรกิจนี้ ผู้เรียนจะได้เรียนรู้วิธีการสร้าง ความประทับใจให้กับผู้เข้าพัก และการ บริการในโรงแรมในแบบที่ถูกต้องและเป็นมือ อาชีพในแบบการบริการระดับโลกตามที่ สร้างความประทับใจให้กับลูกค้าได้

dusit
thani
college

สถาบันการศึกษาที่สอนด้านการบริการ ที่ดีที่สุดของประเทศไทย

หลักสูตร DHA เป็นหลักสูตรที่ออกแบบและจัดการเรียนการสอนโดยวิทยาลัยดุสิตธานี วิทยาลัยในระดับอุดมศึกษาที่สอนเฉพาะด้าน การบริการ การโรงแรม และการครัว ที่ทำให้เกิดทักษะที่สูงในประเทศไทย และเป็นสถาบันที่อยู่ในเครือของ ดุสิต อินเตอร์เนชันแนล องค์กรและ แบรนด์ระดับโลก ที่เป็นที่รักของต้นกำน้ำด้านการบริการอย่างส่งงานแบบไทย และการให้บริการแบบสมบูรณ์แบบ ให้ได้ แบบไม่มีข้อบกพร่อง อีกทั้ง ยังรวมดึงดุจดังและดีเด่นรับทักษะที่เกี่ยวข้องกับอาชีวศึกษาที่เด่นทางมาอย่างประเทศไทยในแต่ละปี

3 ระดับ

ของการพัฒนาค้าขาย

ค้าขายเชิงเทคโนโลยี ค้าขายดิจิทัล ค้าขายเชิงมุ่งมั่น



ศิลปะการ ประกอบอาหาร

หลักสูตรเบื้องต้นด้านการบริการ

ค้าขายและความรู้ที่คุณจะได้เรียน

งานที่คุณจะได้หลังจาก
จบหลักสูตร

ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ

ระดับพื้นฐาน

เรียนรู้พื้นฐานของการเป็นเชฟและการทำงานในครัว ระดับต้นในโรงแรมหรือร้านอาหาร

- พื้นฐานค้าขายและการประกอบอาหาร ก้าวการใช้บัด การเรียนการค้าและค้าขายอาหาร และเกณฑ์พื้นฐานในการผลิตอาหาร
- ความปลอดภัยและสุขลักษณะ
- เครื่องมือการสื่อสารดิจิทัลและเกณฑ์สำคัญ ใช้เชื่อมโยง
- การสื่อสารระหว่างบุคคล และการทำงานเป็นทีม



ระดับก้าวหน้า

เพิ่มเกณฑ์ของการประกอบอาหารให้มากขึ้น เรียนรู้อุปกรณ์ และความต้าหากายต่างๆ ที่สามารถเกิดขึ้นได้ในการเตรียมหรือปรุงอาหาร

- เกณฑ์การประกอบอาหาร-ดับก้าวหน้า
- การดัดแปลงอุปกรณ์เพื่อการทำงานครัว
- การนำเสนอดอกไม้และจานอาหาร
- การติดตั้งทุนและทำความสะอาด
- การร่างและดัดแปลงน้ำชาดิจิทัล
- ค้าขาย-การบริหารงานเบื้องต้น



ระดับเชี่ยวชาญ

เรียนรู้การเตรียมบริหารจัดการครัวแบบมืออาชีพ และการสร้างสรรค์เมดูอาหารเชิงนวัตกรรม

- เกณฑ์การประกอบอาหาร-ดับเชี่ยวชาญ
- การผสมผสานอาหารหลากหลายวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน
- การใช้พื้นฐานงานด้านวิทยาศาสตร์ในการเตรียมและประกอบอาหาร
- การเพิ่งปัญหาที่ซับซ้อนและการใช้เครื่องมือดิจิทัล
- การนำที่อยู่อาศัยมีประสิทธิภาพ
- การคิดแบบสร้างสรรค์และค้าขายเป็นกัน
- การใช้ภาษาอังกฤษระดับสูงในที่ทำงาน



ศิลปะการผลิต เบเกอรี่และเพสต์รี่

หลักสูตรเบื้องต้นด้านการบริการ

ค้าขายและความรู้ที่คุณจะได้เรียน

งานที่คุณจะได้หลังจาก
จบหลักสูตร

ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ

ระดับพื้นฐาน

เรียนรู้ร้อนล้าหักรากการเต้าหู้ทำงานในระดับต้น ส่าหรีบน้ำในครัวเพสต์รี่ ท่องเที่ยว เนเกอร์ กาแฟ และร้านอาหาร

- พื้นฐานค้าขายและการทำงานเบื้องต้นและเพสต์รี่ ก้าวการ ก้าวเบื้องต้น ที่เกี่ยวกับการที่เพสต์รี่ การเตรียมการ และเกณฑ์พื้นฐานในการผลิต
- เครื่องมือการสื่อสารดิจิทัลและเกณฑ์สำคัญ ใช้เชื่อมโยง
- การสื่อสารระหว่างบุคคลและการทำงานเป็นทีม



ระดับก้าวหน้า

เพิ่มเกณฑ์ของการทำงานตามแบบเก็บรักษาและเพสต์รี่ ให้มากขึ้น เรียนรู้อุปกรณ์และความต้าหากายต่างๆ ที่สามารถเกิดขึ้นได้



ระดับเชี่ยวชาญ

เรียนรู้การเตรียมบริหารจัดการครัวเพสต์รี่แบบมืออาชีพ

- เกณฑ์การทำเพสต์รี่-ดับเชี่ยวชาญ จึงรวมถึง การผลิตงานจากเบ็ดเตล็ดในอัตราต่อรอง
- การนำที่อยู่อาศัยมีประสิทธิภาพ
- การนำเสนอดอกไม้และจานอาหารในครัว
- การติดตั้งทุนและจานอาหารในครัว
- การร่างและดัดแปลงน้ำชาดิจิทัล
- ค้าขาย-การบริหารงานเบื้องต้น

การฝึกงาน
(ใบบังคับ)

ระยะเวลา
เดือน 3

"เชื่อมต่อเครือข่ายกับภาคธุรกิจการบริการ เพิ่มโอกาสการได้งานที่คุณกำลังมองหา"

โรงแรมที่สนับสนุนการฝึกงาน
ให้กับผู้เข้าอบรม

dusit Thani
HOTELS & RESORTS

dusitD2
HOTELS & RESORTS

ASAI
HOTELS

Marriott
INTERNATIONAL

THE PENINSULA
HOTELS & RESORTS

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

GRAND
HYATT

3 ระดับ

ของการพัฒนาทักษะ

ทักษะเชิงเทคโนโลยี ทักษะดิจิทัล ทักษะเชิงมุชย์



การบริการในธุรกิจ ร้านอาหาร

หลักสูตรนี้: ช่วยคุณได้

ระดับพื้นฐาน

เติบโตพร้อมสำหรับการเข้าทำงานในระดับต้นของ
สายงานการให้บริการของบาร์ คาเฟ่ และร้าน
อาหารระดับ 4-5 ดาว



ระดับก้าวหน้า

เพิ่มเกณฑ์คัดเลือกอาชีวะและเครื่องดื่มและควบคุมต้น
การบริหารจัดการในตำแหน่งหัวหน้างานในร้าน
อาหารและคาเฟ่



ระดับเชี่ยวชาญ

เรียบเรียนการเดินทางบริหารจัดการครัวแบบมืออาชีพ
ใบhardt และร้านอาหาร รวมถึงการสร้างสรรค์เมนู
เครื่องดื่มเชิงนวัตกรรม

- พัฒนาทักษะการปฏิบัติการงานบริการในร้าน
อาหาร เช่น วงจรการให้บริการแพ็คที่เข้ามาใช้
บริการ รวมถึงการรับอ่อน การติดต่อ การจัดเร弄
กิ่ง ฯลฯ การรับของเอกสาร การให้บริการ การรับชำระ
เงิน การรังสรรค์ และการบริการหลังการขาย
- ความรู้ทั่วไปและการให้บริการเครื่องดื่ม
เครื่องดื่มอาหาร เชื่อมต่อและเก็บค่าสำหรับ
ใช้ชื่ออย่างเดียว
- การสื่อสารระหว่างบุคคล และการทำงานเป็นทีม

- ความสามารถในการบริการ บุคคล เลือก และเสิร์ฟใน
ชนิดต่าง ๆ ตามความต้องการของลูกค้า
- ความรู้เกี่ยวกับเครื่องแปรรูปและเครื่องดื่มประจำ
และออกอวอร์ดต่าง ๆ กิ่งหนึ่ง การทำ และการ
ดำเนิน
- การซื้อตุ๊กตาและอาหาร
- การคิดค่าใช้จ่ายและออกแบบเมนู
- การออกแบบและวางแผนบุคลากร และเครื่องดื่ม
- การสร้างและดัดแปลงเนื้อหาดิจิทัล

- เก็บข้อมูลการดำเนินการเชื่อมต่อ
- การวางแผนบริการในร้านอาหาร
- ความสามารถในการประยุกต์แนวคิดด้านการ
บริการอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ได้มาบัญชีอย่างเดียว
- การคิดวิเคราะห์เป็นแบบควบคุมประสิทธิภาพและ
ประสิทธิผล
- การนำทักษะยังน้ำมันและสกัดกั่น
- การคิดแบบสร้างสรรค์เพื่อการทำงานเป็นทีม
- การใช้ภาษาอังกฤษระดับสูงในที่ทำงาน

งานที่คุณจะได้หลังจาก
จบหลักสูตร

พนักงานบริการ / พนักงานเสิร์ฟ /
พนักงานดูแลห้องอาหาร

บาร์เกนเดอร์ / บั๊กสมอล์ตี้ /
พนักงานเสิร์ฟพีโน่

หัวหน้างานร้านอาหาร / บาร์

ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ

ทักษะ: เพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือน
ประมาณ 10,000 - 12,000 บาท
(ขึ้นไปร่วมเชอร์วิสชาร์จ)

ทักษะ: เพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือน
ประมาณ 14,000 - 16,000 บาท
(ขึ้นไปร่วมเชอร์วิสชาร์จ)

ทักษะ: เพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือน
ประมาณ 18,000 - 22,000 บาท
(ขึ้นไปร่วมเชอร์วิสชาร์จ)



การบริการในธุรกิจ โรงแรม

หลักสูตรนี้: ช่วยคุณได้

ระดับพื้นฐาน

เติบโตพร้อมสำหรับการเข้าทำงานในระดับต้นของ
สายงานการให้บริการของโรงแรมระดับ 4-5 ดาว



ระดับก้าวหน้า

เรียนรู้รากฐานและการให้บริการรูปแบบต่างๆ ของ
โรงแรมระดับ 4-5 ดาว



เรียบเรียนการเดินทางบริหารจัดการแผนกงาน
ต่อรอบและดูแลผู้เข้าพักในโรงแรม

- พัฒนาทักษะการปฏิบัติการงานบริการในโรงแรม
เช่น วงจรการให้บริการแพ็คที่เข้ามาใช้
บริการ รวมถึงการรับอ่อน การติดต่อ การจัดเร弄
กิ่ง ฯลฯ การรับของเอกสาร การให้บริการ การรับชำระ
เงิน การรังสรรค์ และการบริการหลังการขาย
- ความรู้ทั่วไปและการให้บริการเครื่องดื่ม
เครื่องดื่มอาหาร เชื่อมต่อและเก็บค่าสำหรับ
ใช้ชื่ออย่างเดียว
- การสื่อสารระหว่างบุคคล และการทำงานเป็นทีม

- เรียนรู้การระบุความต้องการของผู้เข้าพักจากการ
ให้บริการ
- เรียนรู้การประยุกต์และดัดแปลงแบบให้บริการแบบ
เฉพาะบุคคลให้เหมาะสมสำหรับผู้เข้าพัก
- เข้าใจการทำงานของบุคลากรตามมาตรฐาน
(P&L)
- การสร้างและดัดแปลงเนื้อหาดิจิทัล
- ความเข้าใจในความต้องการของผู้เข้าพัก
- ทักษะการบริหารงานเป็นทีม

- ความสามารถในการประยุกต์แนวคิดด้านการ
โรงแรมที่ล้ำสมัยและอัจฉริยะ
- การบริหารจัดการโรงแรมเพื่อเพิ่มรายได้ให้
โรงแรม
- การประยุกต์ใช้หลักการการบริหารรายได้ เพื่อ
บรรลุเป้าหมายของการเงินของโรงแรม
- การนำทักษะยังน้ำมันและสกัดกั่น
- การคิดแบบสร้างสรรค์เพื่อการทำงานเป็นทีม
- การใช้ภาษาอังกฤษระดับสูงในที่ทำงาน

งานที่คุณจะได้หลังจาก
จบหลักสูตร

พนักงานยกกระเบ้า / พนักงานต้อนรับล้วนหน้า

ดูแลแทนให้บริการผู้เข้าพัก / พนักงานต้อนรับ

หัวหน้าฝ่ายต้อนรับ / ผู้จัดการฝ่ายบริการ

ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ

ทักษะ: เพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือน
ประมาณ 10,000 - 12,000 บาท
(ขึ้นไปร่วมเชอร์วิสชาร์จ)

ทักษะ: เพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือน
ประมาณ 14,000 - 16,000 บาท
(ขึ้นไปร่วมเชอร์วิสชาร์จ)

ทักษะ: เพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือน
ประมาณ 18,000 - 22,000 บาท
(ขึ้นไปร่วมเชอร์วิสชาร์จ)

ค่าใช้จ่ายหลักสูตร

หลักสูตร	ระดับพื้นฐาน		ระดับก้าวหน้า		ระดับเชี่ยวชาญ	
	ฝึกงาน	ไม่ฝึกงาน	ฝึกงาน	ไม่ฝึกงาน	ฝึกงาน	ไม่ฝึกงาน
ศิลปะการประดับอาหาร	75,900 THB	72,900 THB	-	71,900 THB	-	67,900 THB
ศิลปะการดำเนินการและเพลสตี้	75,900 THB	72,900 THB	-	71,900 THB	-	67,900 THB
การบริการอาหาร	59,900 THB	56,900 THB	-	55,900 THB	-	51,900 THB
การบริการงานโรงแรม	55,900 THB	52,900 THB	-	51,900 THB	-	47,900 THB

ทำไมถึงต้องเรียน

หลักสูตร DHA กับเรา?



เน้นการเพิ่มโอกาสได้งานอย่างรวดเร็ว
ทางลัดที่เรียกว่าสุดสุกสำหรับการทำงานและเติบโตในด้าน
อุตสาหกรรมการบริการ



โอกาสการทำงาน

ผ่านหน่วยงานสนับสนุนการทำงานที่ให้ข้อมูลข่าวสาร
ค้าแบบเปิด และบริการด้านการฝึกอบรมของวิทยาลัยฯ



การทำงานในต่างประเทศ

เพิ่มโอกาสการทำงานในต่างประเทศ ผ่านช่องทาง
ท่องเที่ยวในความร่วงมือกับหลักสูตรและวิทยาลัย



รับใบประกาศนียบัตร

ออกและรับรองโดยวิทยาลัยดุสิตธานี และสามารถ
เก็บไว้ในหน่วยกิตไปเรียนต่อในระดับปริญญาตรีได้

สมัครเลยวันนี้

** บิ๊กไชยเพิ่มเติม 3,000 บาท หากผู้เรียนเข้าร่วมการฝึกงาน

คุณสมบัติผู้สมัคร

- อายุ 20 ปีขึ้นไป
- มีความมุ่งมั่นที่จะทำงานและเติบโตในสายงานบริการ
- สำเร็จวุฒิการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่า

ค่าใช้จ่ายหลักสูตร

รวมค่าเล่าเรียนทั้งภาคฤดูร้อนและภาคฤดูหนาว
อุปกรณ์การเรียนและการสอน และเครื่องมือประกอบการสอน
และการเรียนบัตร์ทั้งการเรียนแบบ ONSITE และ ONLINE

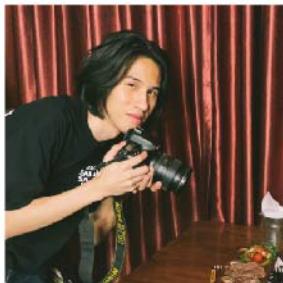
ภาษาที่สอน

ภาษาไทย

สถานที่เรียน

วิทยาเขตกรุงเทพ และศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

ประสบการณ์จริงจากผู้เรียน



กรพัฒน์ สิกตราศักดิ์

เรียนไม่มีเบื้อง ก้าวจากบุภีและบุญบัติ
เจ้าไปใช้จริงได้ก้าวหน้า อาจารย์ใจดี สอนดี
เข้าใจง่าย และเป็นกันเอง
่อยากให้ทุกคนมาลองด้วยตัวเองครับ



Ornichayart Kaewyoopitak

สร้างความมั่นใจ สร้างอาชีพ สร้างความรู้
ในการเรียนทั้ง 2 คอร์สในครั้งนี้
คุ้มค่ากับการค้นหาตัวเองในสายงานนั้นจริงๆค่ะ



Warinna Nithisamranrat

การนำเรียนนำอาหาร ก้าวจากบุญบัติ
นอกจากทำให้เราสามารถทำงาน
ยังสอนแทรกตักษะการทำงานหลายอย่าง
ให้กับผู้เรียนอีกด้วย

ติดต่อเรา

เพื่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม



www.dtc.ac.th



publicprograms@dtc.ac.th

publicprogrammes-pattaya@dtc.ac.th



0-2721-8469-70

0-3848-8463-7



@dusit.edu

ต้องการสมัครเรียนกับเรา?



สแกนเพื่อสมัครเรียนออนไลน์

 dusit
hospitality
academy