

DUSIT HOSPITALITY ACADEMY

คุณฝันอยากเป็นเชฟมืออาชีพ หรือผู้จัดการโรงแรมระดับ 5 ดาวหรือไม่?

The Dusit Hospitality Academy หรือ DHA เป็นหลักสูตรพัฒนาทักษะเฉพาะด้านที่ออกแบบโดยวิทยาลัยดุสิตธานี มีระยะเวลาเรียน 3, 6 และ 9 เดือน ที่ตอบโจทย์ เหมาะกับทั้งบุคคลทั่วไปและคนทำงาน ไม่ว่าคุณจะเป็นคนที่ฝันอยากก้าวเข้ามาในสายงานบริการหรือมุ่งหวังอยากจะได้รับการเลื่อนตำแหน่งในสายงานที่ทำอยู่

หลักสูตร DHA มีหลักสูตรให้เลือกตามความต้องการ และระดับขึ้นตั้งแต่ต้นจนสูง เพื่อให้เหมาะกับทักษะ- ความสนใจ และประสบการณ์ของคุณ สามารถช่วยให้เห็นผลลัพธ์ของการเรียนได้ในระยะยาว เพราะอุตสาหกรรมบริการกำลังเติบโตและต้องการได้บุคลากรคุณภาพไปช่วยผลักดันธุรกิจ ดังนั้น นี่คือช่วงเวลาที่ดีที่สุดสำหรับการเริ่มต้นสร้างความก้าวหน้าให้กับชีวิตการทำงานของคุณ พัฒนาไปสู่เป้าหมาย ไปกับวิทยาลัยดุสิตธานี



3 ระดับของหลักสูตรที่ออกแบบเพื่อพัฒนาไปสู่ความก้าวหน้าและความเชี่ยวชาญ

ระดับพื้นฐาน FOUNDATION (3 เดือน)	ระดับก้าวหน้า ADVANCED (3 เดือน)	ระดับเชี่ยวชาญ MASTERY (3 เดือน)
เรียนความรู้พื้นฐานและทฤษฎี "พร้อม" เข้าสู่สายงานบริการระดับต้น	เติมทักษะขั้นสูงและเทคนิครอบด้าน "พร้อม" สร้างความก้าวหน้าสู่ระดับหัวหน้างาน	พัฒนาทักษะการบริหารจัดการและภาวะความเป็นผู้นำของทีมและองค์กร

4 หลักสูตรที่ออกแบบเพื่อคุณโดยเฉพาะ



CULINARY ARTS ศิลปะการประกอบอาหาร

เชฟยุคปัจจุบันต้องมีทักษะที่ผสมผสานทั้งทักษะการสร้างสรรคอาหารที่ดีและการบริหารจัดการครัว หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณสามารถก้าวเข้าสู่งานครัวและมีทักษะพื้นฐานที่รอบด้าน ครบถ้วน ทั้งด้านศิลปะ-การประกอบอาหาร เทคนิค ดิจิทัล และการจัดการผู้คน



PASTRY ARTS ศิลปะการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี

การทำงานด้านเบเกอรี่และเพสตรีต้องอาศัยความมีระเบียบวินัย ทักษะด้านเทคนิค โนโลยี และความใส่ใจในรายละเอียด หลักสูตรนี้จึงสอนการผสมผสานระหว่างศิลปะ-และวิทยาศาสตร์ พัฒนาเทคนิคการสร้างสรรคงานเบเกอรี่และเพสตรี พร้อมเข้าใจเทรนด์ของผู้บริโภค



RESTAURANT SERVICE การบริการในธุรกิจร้านอาหาร

ลูกค้าของร้านอาหาร และฮอเทิลในปัจจุบันต้องการประสบการณ์ที่แปลกใหม่ การบริการชั้นเยี่ยม การเข้าใจและเรียนรู้เทคนิคต่างๆ ในร้านอาหารและภัตตาคารจะช่วยให้คุณเปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถก้าวเข้าสู่การทำงานในโรงแรม และร้านอาหารระดับ 5 ดาวได้



HOTEL SERVICE การบริการในธุรกิจโรงแรม


โรงแรมเป็นหนึ่งธุรกิจที่สามารถสร้างประสบการณ์ให้กับลูกค้าได้อย่างดีเยี่ยม ด้วยองค์ความรู้ขององค์กรและบุคลากรในธุรกิจนั้นๆ ผู้เรียนจะได้เรียนรู้วิธีการสร้างความประทับใจให้กับผู้เข้าพัก และการบริหารโรงแรมในแบบที่ถูกต้องและเป็นมืออาชีพในรูปแบบการบริการระดับ 5 ดาว เพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าได้

3 ระดับของการพัฒนาทักษะ

ทักษะเชิงเทคนิค ทักษะดิจิทัล ทักษะเชิงมนุษย์

 <p>ศิลปะการประกอบอาหาร</p> <p>หลักสูตรนี้จะช่วยคุณด้านใด</p>	<p>ระดับพื้นฐาน</p> <p>เรียนรู้พื้นฐานของการเป็นเชฟและการทำงานในครัวระดับต้นในโรงแรมหรือร้านอาหาร</p>	 <p>ระดับก้าวหน้า</p> <p>เพิ่มเทคนิคของการประกอบอาหารให้มากขึ้น เรียนรู้อุปกรณ์และความท้าทายที่สามารถเกิดขึ้นได้ในการเตรียมหรือปรุงอาหาร</p>	 <p>ระดับเชี่ยวชาญ</p> <p>เรียนรู้การเตรียมบริหารจัดการครัวแบบมืออาชีพและการสร้างสรรค์เมนูอาหารเชิงนวัตกรรม</p>
<p>ทักษะและความรู้ที่คุณจะได้เรียน</p>	<ul style="list-style-type: none"> พื้นฐานทักษะการประกอบอาหาร ทั้งการใช้มือ การเตรียมการก่อนประกอบอาหาร และเทคนิคพื้นฐานในการผลิตอาหาร ความปลอดภัยและสุขลักษณะ เครื่องมือการสื่อสารดิจิทัลและเทคนิคสำหรับโซเชียลมีเดีย การสื่อสารระหว่างบุคคล และการทำงานเป็นทีม 	<ul style="list-style-type: none"> เทคนิคการประกอบอาหารระดับก้าวหน้า การจัดการอุปกรณ์เฉพาะงานครัว การนำเสนอและตกแต่งจานอาหาร การคิดค้นเมนูและการวางแผนเมนู การสร้างและดัดแปลงเนื้อหาดิจิทัล ทักษะการบริหารงานเบื้องต้น 	<ul style="list-style-type: none"> เทคนิคการประกอบอาหารระดับเชี่ยวชาญ การผสมผสานอาหารหลากหลายวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน การใช้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ในการเตรียมและประกอบอาหาร การแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนและการใช้เครื่องมือดิจิทัล การนำทีมอย่างมีประสิทธิภาพ การคิดแบบสร้างสรรค์และการทำงานเป็นทีม การใช้ภาษาอังกฤษระดับสูงในที่ทำงาน
<p>งานที่คุณจะทำได้หลังจากจบหลักสูตร</p>	<p>ผู้ช่วยเชฟ</p>	<p>หัวหน้าหน่วยในครัว / รองเชฟใหญ่รุ่นเล็ก</p>	<p>รองเชฟใหญ่รุ่นเล็ก</p>
<p>ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ</p>	<p>ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 10,000 - 12,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)</p>	<p>ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 14,000 - 16,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)</p>	<p>ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 18,000 - 22,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)</p>
 <p>ศิลปะการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี</p> <p>หลักสูตรนี้จะช่วยคุณด้านใด</p>	<p>ระดับพื้นฐาน</p> <p>เตรียมพร้อมสำหรับการเข้าทำงานในระดับต้นสำหรับงานในครัวเพสตรี ที่โรงแรม เบเกอรี่ คาเฟ่ และร้านอาหาร</p>	 <p>ระดับก้าวหน้า</p> <p>เพิ่มเทคนิคของการทำงานด้านเบเกอรี่และเพสตรีให้มากขึ้น เรียนรู้อุปกรณ์และความท้าทายที่สามารถเกิดขึ้นได้</p>	 <p>ระดับเชี่ยวชาญ</p> <p>เรียนรู้การเตรียมบริหารจัดการครัวเพสตรีแบบมืออาชีพ</p>
<p>ทักษะและความรู้ที่คุณจะได้เรียน</p>	<ul style="list-style-type: none"> พื้นฐานทักษะการทำงานเบเกอรี่และเพสตรี ทั้งการทำขนมปัง ขั้นตอนการทำเพสตรี การเตรียมการและเทคนิคพื้นฐานในการผลิต เครื่องมือการสื่อสารดิจิทัลและเทคนิคสำหรับโซเชียลมีเดีย การสื่อสารระหว่างบุคคลและการทำงานเป็นทีม 	<ul style="list-style-type: none"> เทคนิคการทำขนมปังและเพสตรีระดับก้าวหน้า การจัดการอุปกรณ์เฉพาะงานครัว การปฏิบัติงานในแผนกครัวเพสตรี การนำเสนอและตกแต่งจานขนมหวาน การสร้างและดัดแปลงเนื้อหาดิจิทัล ทักษะการบริหารงานเบื้องต้น 	<ul style="list-style-type: none"> เทคนิคการทำเพสตรีระดับเชี่ยวชาญ ซึ่งรวมถึงการผลิตงานจากน้ำตาลในเชิงศิลปะ การทำเพสตรีและขนมปังเชิงผสมผสาน การใช้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ในการเตรียมและทำเพสตรี การใช้เครื่องมือดิจิทัลแก้ปัญหาที่ซับซ้อน การนำทีมอย่างมีประสิทธิภาพ การคิดแบบสร้างสรรค์และการทำงานเป็นทีม การใช้ภาษาอังกฤษระดับสูงในที่ทำงาน
<p>งานที่คุณจะทำได้หลังจากจบหลักสูตร</p>	<p>เชฟเพสตรีรุ่นเล็ก / เชฟขนมปังรุ่นเล็ก</p>	<p>เชฟเพสตรี / เชฟขนมปัง</p>	<p>เชฟเพสตรีระดับเชี่ยวชาญ</p>
<p>ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ</p>	<p>ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 10,000 - 12,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)</p>	<p>ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 14,000 - 16,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)</p>	<p>ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 18,000 - 22,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)</p>

การฝึกงาน (ไม่บังคับ) **ระยะเวลา 3 เดือน**



“เชื่อมต่อเครือข่ายกับภาคธุรกิจบริการ เพิ่มโอกาสการได้งานที่คุณกำลังมองหา”


โรงแรมที่สนับสนุนการฝึกงานให้กับผู้เข้าอบรม



3 ระดับของการพัฒนาทักษะ

ทักษะเชิงเทคนิค ทักษะดิจิทัล ทักษะเชิงมนุษย

 การบริการในธุรกิจร้านอาหาร หลักสูตรนี้จะช่วยคุณในด้านใด	ระดับพื้นฐาน	ระดับก้าวหน้า	ระดับเชี่ยวชาญ
	ทักษะและความรู้ที่คุณจะได้เรียนรู้	เตรียมพร้อมสำหรับการเข้าทำงานในระดับต้นของสายงานการให้บริการของบาร์ คาเฟ่ และร้านอาหารระดับ 4-5 ดาว	เพิ่มเทคนิคด้านอาหารและเครื่องดื่มและความรู้ด้านการบริหารจัดการในตำแหน่งหัวหน้างานในร้านอาหารและคาเฟ่
งานที่คุณจะทำได้หลังจากจบหลักสูตร	พนักงานบริการ / พนักงานเสิร์ฟ / พนักงานดูแลห้องอาหาร	บาร์เทนเดอร์ / นักผสมเครื่องดื่ม / พนักงานเสิร์ฟไวน์	หัวหน้างานร้านอาหาร / บาร์
ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ	ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 10,000 - 12,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)	ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 14,000 - 16,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)	ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 18,000 - 22,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)

 การบริการในธุรกิจโรงแรม หลักสูตรนี้จะช่วยคุณในด้านใด	ระดับพื้นฐาน	ระดับก้าวหน้า	ระดับเชี่ยวชาญ
	ทักษะและความรู้ที่คุณจะได้เรียนรู้	เตรียมพร้อมสำหรับการเข้าทำงานในระดับต้นของสายงานการให้บริการของโรงแรมระดับ 4-5 ดาว	เรียนรู้บทบาทและการให้บริการรูปแบบต่างๆ ของโรงแรมระดับ 4-5 ดาว
งานที่คุณจะทำได้หลังจากจบหลักสูตร	พนักงานยกกระเป๋า / พนักงานต้อนรับส่วนหน้า	ตัวแทนให้บริการผู้เข้าพัก / พนักงานต้อนรับ	หัวหน้าฝ่ายต้อนรับ / ผู้จัดการฝ่ายบริการ
ระดับเงินเดือนที่คาดว่าจะได้รับ	ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 10,000 - 12,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)	ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 14,000 - 16,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)	ทักษะเพียงพอสำหรับตำแหน่งระดับเงินเดือนประมาณ 18,000 - 22,000 บาท (ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)

ค่าใช้จ่ายหลักสูตร

หลักสูตร	ระดับพื้นฐาน		ระดับก้าวหน้า		ระดับเชี่ยวชาญ	
	ฝึกงาน	ไม่ฝึกงาน	ฝึกงาน	ไม่ฝึกงาน	ฝึกงาน	ไม่ฝึกงาน
ศิลปะการประกอบอาหาร	75,900 THB	72,900 THB	-	71,900 THB	-	67,900 THB
ศิลปะการทำเบเกอรี่และเพสตรี	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
ทางลัดที่เร็วที่สุดสู่การทำงานและเติบโตในด้าน
อุตสาหกรรมบริการ



โอกาสการทำงาน

ผ่านหน่วยงานสนับสนุนการทำงานที่ให้ข้อมูลข่าวสาร
คำแนะนำ และบริการด้านการฝึกงานของวิทยาลัยฯ



การทำงานในต่างประเทศ

เพิ่มโอกาสการทำงานในต่างประเทศ ผ่านช่องทาง
ที่อยู่ในความร่วมมือกับหลักสูตรและวิทยาลัยฯ



รับใบประกาศนียบัตร

ออกและรับรองโดยวิทยาลัยดุสิตธานี และสามารถ
เทียบโอนหน่วยกิตไปเรียนต่อในระดับปริญญาตรีได้

สมัครเลยวันนี้

** มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 3,000 บาท หากผู้เรียนเข้าร่วมการฝึกงาน

คุณสมบัติผู้สมัคร

- อายุ 20 ปีขึ้นไป
- มีความมุ่งมั่นที่จะทำงานและเติบโตในสายงานบริการ
- สำเร็จวุฒิการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่า

ค่าใช้จ่ายหลักสูตร

รวมค่าเล่าเรียนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ วัสดุภัณฑ์ (ถ้ามี)
อุปกรณ์การเรียนการสอน และเครื่องมือประกอบการสอน
และการเรียนรู้ ทั้งการเรียนแบบ ONSITE และ ONLINE

ภาษาที่สอน

ภาษาไทย

สถานที่เรียน

วิทยาเขตกรุงเทพ และศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

ประสบการณ์จริงจากผู้เรียน



กรพัฒน์ สิทธารถศักดิ์

เรียนไม่มีเบื่อ ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ
เอาไปใช้จริงได้ทั้งหมด อาจารย์ใจดี สอนดี
เข้าใจง่าย และเป็นกันเอง
อยากให้ทุกคนมาลองด้วยตัวเองครับ



Ornichayart Kaewyooptak

สร้างความมั่นใจ สร้างอาชีพ สร้างความรู้
ในการเรียนทั้ง 2 คอร์สในครั้งนี้
คุ้มค่ากับการค้นหาตัวเองในสายทางนี้จริงๆค่ะ



Warinna Nithisamranrat

การมาเรียนทำอาหาร ที่วิทยาลัยดุสิตธานี
นอกจากทำให้เราสามารถทำอาหาร
ยังสอดแทรกทักษะการทำงานหลายๆ อย่าง
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](https://www.dusit.edu)

ต้องการสมัครเรียนกับเรา?



สแกนเพื่อสมัครเรียนออนไลน์

