สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดแม่ฮ่องสอน
เลขที่รับ ๖๔๙๑
วันเดือนปี - ๖ ส.ค. ๒๕๖๘
เวลา ๑๖-๓๖

ที่ อว ๘๓๙๓(๓๗).๑/ว๐๕๖๖

อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๕๕ หมู่ ๒ ตำบลแม่เหียะ
อำเภอเมืองฯ เชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์กิจกรรมฯ
เรียน รายชื่อตามบัญชีแนบท้าย
สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ไฟล์โปสเตอร์สำหรับประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ ไฟล์
๒. แผ่นโปสเตอร์สำหรับประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ ไฟล์

ด้วย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ได้มอบหมายให้อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ดำเนินการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนบน) ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ เสริมสร้างทักษะ ให้แก่บุคลากรและประชาชนสู่การเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทย และต่างชาติ นำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน และสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้มีศักยภาพด้าน ซอฟต์พาวเวอร์ สู่การเป็น ๑ ครอบครัว ๑ ทักษะซอฟต์พาวเวอร์ในอนาคต โดยมีกำหนดการเปิดรับสมัครเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว ตั้งแต่บัดนี้ - วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๘

อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์กิจกรรมดังกล่าว ผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ของหน่วยงานของท่าน โดยผู้ที่มีความประสงค์สมัครเข้าร่วมกิจกรรมฯ สามารถสมัครผ่าน QR Code ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ – ๒ หรือสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ นางสาวจุฬาลักษณ์ สีขาว ตำแหน่งพนักงานสนับสนุนการปฏิบัติงาน หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๐๗๒๖ ๒๒๙๔ ผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ปิติวัฒน์ วัฒนชัย)
ผู้อำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
โทร. ๐ ๕๓๙๔ ๘๖๗๘
E-mail : chulaluk@step.cmu.ac.th

รายชื่อตามบัญชีแนบท้าย เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนบน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ที่ อว ๘๓๙๓(๓๗).๑/ว๐๕๖๖ ลงวันที่ ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘		
ลำดับ	เรียน	สังกัด
แม่ฮ่องสอน		
๑.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดแม่ฮ่องสอน	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดแม่ฮ่องสอน
๒.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดแม่ฮ่องสอน	หอการค้าจังหวัดแม่ฮ่องสอน
๓.	นายกเทศมนตรีเมืองแม่ฮ่องสอน	สำนักงานเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน
๔.	ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน แม่ฮ่องสอน	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน แม่ฮ่องสอน
๕.	ท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน
เชียงใหม่		
๖.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่
๗.	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๑	ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๑
๘.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดเชียงใหม่	หอการค้าจังหวัดเชียงใหม่
๙.	นายกเทศมนตรีนครเชียงใหม่	สำนักงานเทศบาลนครเชียงใหม่
๑๐.	ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๙ เชียงใหม่	สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๙ เชียงใหม่
๑๑.	ผู้จัดการสำนักส่งเสริมเศรษฐกิจดิจิทัล สาขาภาคเหนือตอนบน	สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจดิจิทัล สาขาภาคเหนือตอนบน
๑๒.	ท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่
เชียงราย		
๑๓.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย
๑๔.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดเชียงราย	หอการค้าจังหวัดเชียงราย
๑๕.	นายกเทศมนตรีนครเชียงราย	สำนักงานเทศบาลนครเชียงราย
๑๖.	ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๐ เชียงราย	สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๐ เชียงราย
๑๗.	ท้องถิ่นจังหวัดเชียงราย	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดเชียงราย
ลำพูน		
๑๘.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน
๑๙.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดลำพูน	หอการค้าจังหวัดลำพูน
๒๐.	นายกเทศมนตรีเมืองลำพูน	สำนักงานเทศบาลเมืองลำพูน
๒๑.	ท้องถิ่นจังหวัดลำพูน	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดลำพูน
ลำปาง		
๒๒.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง

รายชื่อตามบัญชีแนบท้าย เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนบน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ที่ อว ๘๓๙๓(๓๗).๑/ว๐๕๖๖ ลงวันที่ ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘		
ลำดับ	เรียน	สังกัด
๒๓.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดลำปาง	หอการค้าจังหวัดลำปาง
๒๔.	นายกเทศมนตรีนครลำปาง	สำนักงานเทศบาลนครลำปาง
๒๕.	ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๐ ลำปาง	สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๐ ลำปาง
๒๖.	ท้องถิ่นจังหวัดลำปาง	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดลำปาง
พะเยา		
๒๗.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดพะเยา	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดพะเยา
๒๘.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดพะเยา	หอการค้าจังหวัดพะเยา
๒๙.	นายกเทศมนตรีเมืองพะเยา	สำนักงานเทศบาลเมืองพะเยา
๓๐.	ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานพะเยา	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานพะเยา
๓๑.	ท้องถิ่นจังหวัดพะเยา	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดพะเยา
แพร่		
๓๒.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดแพร่	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดแพร่
๓๓.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดแพร่	หอการค้าจังหวัดแพร่
๓๔.	นายกเทศมนตรีเมืองแพร่	สำนักงานเทศบาลเมืองแพร่
๓๕.	ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่
๓๖.	ท้องถิ่นจังหวัดแพร่	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแพร่
น่าน		
๓๗.	ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดน่าน	สภาอุตสาหกรรมจังหวัดน่าน
๓๘.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดน่าน	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดน่าน
๓๙.	ประธานกรรมการหอการค้าจังหวัดน่าน	หอการค้าจังหวัดน่าน
๔๐.	นายกเทศมนตรีเมืองน่าน	สำนักงานเทศบาลเมืองน่าน
๔๑.	ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน
๔๒.	ท้องถิ่นจังหวัดน่าน	สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดน่าน

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดแม่ฮ่องสอน
เลขที่รับ 5496
เดือนปี - ๖ ส.ค. ๒๕๖๘
เวลา 16.40

ด่วนที่สุด

ที่ อว ๘๓๙๓(๓๗).๑/๐๖๖๕

อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๕๕ หมู่ ๒ ตำบลแม่เหียะ
อำเภอเมืองฯ เชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์กิจกรรมฯ

เรียน รายชื่อตามบัญชีแนบท้าย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ข้อความประชาสัมพันธ์
๒. ไฟล์โปสเตอร์สำหรับประชาสัมพันธ์
๓. แผ่นโปสเตอร์สำหรับประชาสัมพันธ์

ด้วย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ได้มอบหมายให้อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ดำเนินการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนบน) ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ เสริมสร้างทักษะ ให้แก่บุคลากรและประชาชนสู่การเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทย และต่างชาติ นำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน และสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้มีศักยภาพด้าน ซอฟต์พาวเวอร์ สู่การเป็น ๑ ครอบครัว ๑ ทักษะซอฟต์พาวเวอร์ในอนาคต โดยมีกำหนดการเปิดรับสมัครตั้งแต่บัดนี้ - วันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๘

อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์โครงการดังกล่าว ผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ของหน่วยงานท่าน อันมีข้อความประชาสัมพันธ์ ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ โดยผู้ที่มีความประสงค์สมัครเข้าร่วมโครงการฯ สามารถสมัครผ่าน QR Code ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ - ๓ หรือสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวจุฬาลักษณ์ สีขาว ตำแหน่งพนักงานสนับสนุนการปฏิบัติงาน หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๐๗๒๖ ๒๒๙๔ ผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ปิติวัฒน์ วัฒนชัย)
ผู้อำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
โทร. ๐ ๕๓๙๔ ๘๖๗๘
E-mail : chulaluk@step.cmu.ac.th

รายชื่อตามบัญชีแนบท้าย เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนบน) ที่ อว ๘๓๙๓(๓๗).๑/๐๖๖๕ ลงวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๘		
ลำดับ	เรียน	สังกัด
แม่ฮ่องสอน		
๑.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	สำนักงานประชาสัมพันธ์ จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๒.	อุตสาหกรรมจังหวัดแม่ฮ่องสอน	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดแม่ฮ่องสอน
๓.	พัฒนาการจังหวัดแม่ฮ่องสอน	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแม่ฮ่องสอน
๔.	เกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน	สำนักงานเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน
เชียงใหม่		
๕.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดเชียงใหม่	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดเชียงใหม่
๖.	อุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่
๗.	พัฒนาการจังหวัดเชียงใหม่	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงใหม่
๘.	เกษตรจังหวัดเชียงใหม่	สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่
๙.	ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองแห่งชาติ สาขาเขต ๑	สำนักงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองแห่งชาติ สาขาเขต ๑
เชียงราย		
๑๐.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดเชียงราย	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดเชียงราย
๑๑.	อุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย
๑๒.	พัฒนาการจังหวัดเชียงราย	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย
๑๓.	เกษตรจังหวัดเชียงราย	สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย

รายชื่อตามบัญชีแนบท้าย
เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนบน) ภายใต้ค่าใช้จ่าย ๙.๑ ค่าใช้จ่ายในการยกระดับหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย โครงการส่งเสริมซอฟต์พาวเวอร์สาขาอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
ที่ อว ๘๓๙๓(๓๗).๑/๐๖๖๕ ลงวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๘

ลำพูน		
๑๔.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดลำพูน	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดลำพูน
๑๕.	อุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน
๑๖.	พัฒนาการจังหวัดลำพูน	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำพูน
๑๗.	เกษตรจังหวัดลำพูน	สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน
ลำปาง		
๑๘.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดลำปาง	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดลำปาง
๑๙.	อุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง
๒๐.	พัฒนาการจังหวัดลำปาง	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำปาง
๒๑.	เกษตรจังหวัดลำปาง	สำนักงานเกษตรจังหวัดลำปาง
พะเยา		
๒๒.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดพะเยา	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดพะเยา
๒๓.	อุตสาหกรรมจังหวัดพะเยา	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดพะเยา
๒๔.	พัฒนาการจังหวัดพะเยา	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดพะเยา
๒๕.	เกษตรจังหวัดพะเยา	สำนักงานเกษตรจังหวัดพะเยา
แพร่		
๒๖.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดแพร่	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดแพร่
๒๗.	อุตสาหกรรมจังหวัดแพร่	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดแพร่
๒๘.	พัฒนาการจังหวัดแพร่	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่
๒๙.	เกษตรจังหวัดแพร่	สำนักงานเกษตรจังหวัดแพร่
น่าน		
๓๐.	ประชาสัมพันธ์จังหวัดน่าน	สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดน่าน
๓๑.	อุตสาหกรรมจังหวัดน่าน	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดน่าน
๓๒.	พัฒนาการจังหวัดน่าน	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดน่าน
๓๓.	เกษตรจังหวัดน่าน	สำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

ข้อความสำหรับประชาสัมพันธ์

#เปิดครัวไทยสู่ระดับมืออาชีพ กับ Master Thai Chef Program!
ในโครงการส่งเสริมซอฟต์พาวเวอร์สาขาอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

.

#หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ภาคเหนือตอนบน มาแล้วจ้าวววว~
เตรียมพร้อมสู่การเป็น “เชฟมือโปร” แบบมีใบรับรอง!

อบรมฟรี! พร้อมประกาศนียบัตร

Online 90 ชม. Onsite 150 ชม.

เรียนกับเชฟตัวจริง เสริมทักษะ ปั้นอาชีพ

รองรับทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ

.

พื้นที่อบรม: เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ลำปาง ลำพูน เชียงราย น่าน พะเยา แพร่

รอบการสมัครลงทะเบียน 5 รอบ

ครั้งที่ 1: วันที่ปัจจุบัน ถึง 30 มิถุนายน 2568

ครั้งที่ 2: วันที่ 1 ก.ค. 2568 ถึง 15 ก.ค. 2568

ครั้งที่ 3: วันที่ 16 ก.ค. 2568 ถึง 31 ก.ค. 2568

ครั้งที่ 4: วันที่ 1 ก.ค. 2568 ถึง 15 ส.ค. 2568

ครั้งที่ 5: วันที่ 16 ส.ค. 2568 ถึง 31 ส.ค. 2568

รับจำนวนจำกัด 2,000 คนเท่านั้น!

ลงทะเบียน >>
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf4O3l3gS519T7whgxFkM6d8xqnfDVfLps2bLdqTsDZCVdBiw/viewform

.

สมัครก่อน มีสิทธิก่อน!

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ติดต่อ Line @Master Thai Chef : @130iqvei
หรือโทร 080-7262294 (คุณบูม)

#CMUSTeP #STeP #MasterThaiChef #เชฟมืออาชีพ #ฝึกอบรมฟรี #อาหารไทยโกอินเตอร์ #THACCA #DIPROM #อร่อยแบบไทยสู่ครัวโลก TH

โครงการส่งเสริมซอฟต์พาวเวอร์สาขาอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
ดำเนินการโดย : กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

MASTER THAI CHEF PROGRAM

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

ภาคเหนือตอนบน

เปิดรับสมัครแล้ววันนี้

- เรียนฟรี พร้อมรับใบประกาศนียบัตร
- ฝึกอบรม Online 90 ชั่วโมง + Onsite 150 ชั่วโมง
- สอนโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- ได้ใบรับรองที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ทั้งในและต่างประเทศ

พื้นที่ภาคเหนือตอนบน : เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ลำปาง ลำพูน เชียงราย น่าน พะเยา แพร่

มีจำนวนจำกัด 2,000 คน

ระยะเวลาดำเนินกิจกรรม ตั้งแต่เดือนมิถุนายน – กันยายน พ.ศ. 2568

หน่วยร่วมดำเนินงาน : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผู้ประสานงาน : นางสาววิมพ์วิภา ใจวงค์ เบอร์โทร 098-9265589

ได้รับความร่วมมือจาก
หน่วยงานเครือข่าย

SCAN

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

ก้าวสู่ความเป็นมืออาชีพด้านอาหารไทย ด้วยพื้นฐานทฤษฎีแน่นลึก ครบเครื่องเรื่องรสชาติและวัฒนธรรม

เรียนปฏิบัติในพื้นที่ (Onsite) : 150 ชั่วโมง

ตัวอย่างหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

1. งานเตรียมสำหรับอาหารไทย
- เตรียมผัก การหั่นผักทั้งแบบไทยและสากล
- เตรียมเนื้อสัตว์ จัดเก็บเนื้อสัตว์
- เทคนิคการหุงข้าวสวยแบบเช็ดน้ำและไม่เช็ดน้ำ

2. การปรุงประกอบอาหาร
- ประเภทต้มและแกงแบบไม่ใส่กะทิ
- ประเภทยำ ทอด ย่าง อบ นึ่ง ผัด
- ประเภทเครื่องจิ้ม

3. การปรุงอาหารท้องถิ่น
- ความแตกต่างอาหารท้องถิ่นในแต่ละภาค

4. การปรุงประกอบอาหารเพื่อการค้า
- เทคนิคการเตรียม การปรุง และกาดจัดเก็บอาหารจำนวนมาก เพื่อเตรียมจำหน่าย และจัดเลี้ยง

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

ก้าวสู่ความเป็นมืออาชีพด้านอาหารไทย ด้วยพื้นฐานทฤษฎีแน่นลึก ครบเครื่องเรื่องรสชาติและวัฒนธรรม

เรียนออนไลน์ทฤษฎี (Online) : 90 ชั่วโมง

ตัวอย่างหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

1. **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย และอาหารไทย 4 ภาค**
   - อาหารไทยสมัยสุโขทัย
   - อาหารไทยสมันอยุธยา
   - เอกลักษณ์อาหารไทยภาคเหนือ
   - วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ

2. **ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการจัดการงานครัวไทย**
   - การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
   - การจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย

3. **การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร**
   - การวางแผนการตลาด
   - การคำนวณต้นทุนกำหนดราคาขาย
   - กลยุทย์ทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

4. **ศิลปะการตกแต่งอาหาร**
   - รูปแบบการออกแบบตกแต่งอาหาร
   - หลักการถ่ายภาพอาหารเพื่อนำเสนอ
   - สาธิตการจัดตกแต่งอาหารคลาสสิกแบบร่วมสมัย

5. **การเตรียมพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย**
   - การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทผัก เนื้อสัตว์บก และสัตว์ปีก และสัตว์น้ำ

กิจกรรมในโครงการ Project Timeline

1

กิจกรรมคัดเลือกผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีคุณสมบัติดังนี้

- มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- สนใจอยากเป็นเชฟมืออาชีพ
- อาศัยอยู่ใน 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน (เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ลำพูน ลำปาง เชียงราย แพร่ น่าน พะเยา)

2

กิจกรรมฝึกอบรม หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

รวม 240 ชั่วโมง

- เรียนออนไลน์ทฤษฎี (Online) 90 ชั่วโมง
- เรียนปฏิบัติในพื้นที่ (Onsite) 150 ชั่วโมง

3

กิจกรรมคัดเลือก Success Case และ The Best of Success

เพื่อเข้าร่วมทำคอนเท้นกับอินฟูลเอนเซอร์ชื่อดังด้านอาหาร

4

กิจกรรมประเมินและมอบใบประกาศนียบัตรจบหลักสูตร

โดยได้รับรองจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพหรือ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ กรมอนามัย