

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (ISMED)

ขอเชิญท่านเข้าอบรม หลักสูตร

การทำธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น

เจาะลึก...การทำธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น...เมนูยอดนิยม

ทั้งทฤษฎี และปฏิบัติ

เปิดเผย...กลยุทธ์การเริ่มต้นธุรกิจและการบริหาร

ร้านอาหารจากผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ

“ถ้าคุณเป็นคนหนึ่งที่กำลังมองหาธุรกิจเกี่ยวกับร้านอาหารญี่ปุ่น สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม ขอเสนอ หลักสูตร การทำธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น ...จากประสบการณ์จริงของผู้สอน...เน้นการฝึกปฏิบัติเมนูการค้ายอดนิยม”

วันเสาร์ที่ 10 ตุลาคม 2552 (09.00–17.00 น.)

หัวข้อการอบรม

วันอาทิตย์ที่ 11 ตุลาคม 2552 (09.00–17.00 น.)

(ฝึกปฏิบัติเมนูยอดนิยม จำนวน 1 วัน)

ลงมือปฏิบัติกับ 6 เมนูยอดนิยม พร้อมเมนูสาธิต ดังนี้

และนำส่วนผสมวัตถุดิบหลักของอาหารญี่ปุ่น

- ☉ น้ำซุชิชั้นพื้นฐาน ชั้นที่ 1 และ ชั้นที่ 2
- ☉ ซาซิมิเทอริยากิ
- ☉ หมูทอดทงคัตสึ
- ☉ ข้าวหน้าหมูทอด
- ☉ ด้งกิรุชิ (ข้าวปั้นหน้าต่างๆ)
- ☉ ราเมง



พิเศษ! เมนูสาธิต "ซูชิเต้าหู้"

วิทยากร

อ.วนิดา ธรรมจินดานนท์

(อาจารย์โรงเรียนสอนการผลิตอาหาร และขนมมาตรฐาน U.F.M)

สถานที่ : โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน U.F.M

ช.สุขุมวิท 33/1 สถานีรถไฟ B.T.S พร้อมพงษ์

(อบรมทฤษฎี จำนวน 1 วัน)

- ☉ แนวโน้มการทำธุรกิจ และสภาพการแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นในปัจจุบัน
- ☉ การวิเคราะห์การลงทุน และระยะเวลาในการคืนทุน ในธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น
- ☉ เจาะลึกการทำตลาด และการกำหนดลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย
- ☉ เทคนิคการตั้งราคา และการจัดหาวัตถุดิบ และแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ - อุปกรณ์
- ☉ กลยุทธ์การบริหารจัดการร้านอย่างมืออาชีพ

วิทยากร

อ.อรรถพล ทองสีมา (อาจารย์สอนทำอาหารญี่ปุ่นจากสถาบันทำอาหารญี่ปุ่น ร้อยเอม และศูนย์อาชีพและธุรกิจ มติชน)

สถานที่ : Jasmine Executive Suites ช.สุขุมวิท 23

สถานีรถไฟ B.T.S อโศก

ท่านที่สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดและจองการอบรมได้ที่

โทร. 0 2564 4000 ต่อ 2012-2019 โทรสาร 0 2564 4000 ต่อ 2288, 2277

หรือติดต่อ คุณแสงเดือน 082-450-2623 / 089 -0130 684 e-mail trainingismed@yahoo.com

ค่าธรรมเนียม

5,000 บาท/ท่าน

รวมเอกสาร อาหารกลางวัน และอาหารว่าง