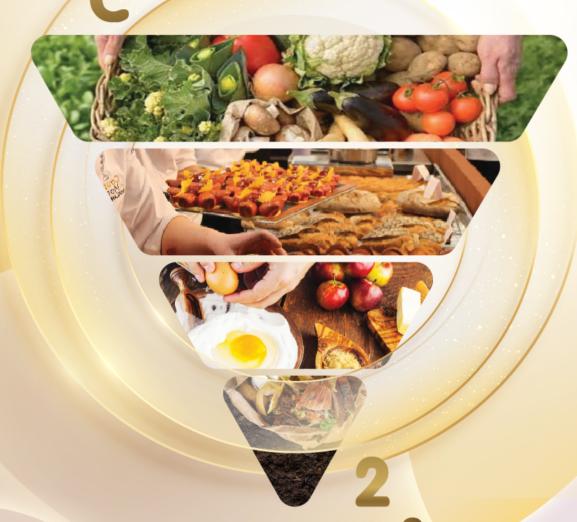


# หลักสูตร **"การให้บริการอาหาร อย่างมี**ความรับ**ผิดชอบ**"

16-17 JUNE 2022 and 18 JULY 2022 <sub>อุทยานการเรียนรู้ป่วย 100 ปี</sub>





# TIME to CHANGE

ผู้เข้าอบรมที่เข้าอบรมครบ 3 วันและผ่านการนำเสนอ Final Change Makers Project จะได้รับประกาศนียบัตร

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม : responsiblemicetceb@gmail.com

โทธ 081-978-7874 คุณสุภาพธ หมื่นธุ่น (จอย)











## หลักสูตร

## "การให้บริการอาหาร **อย่างมี**ความรับผิดชอบ"

16-17 JUNE 2022 and

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ วิทยาเขตรังสิต

## **TIME to CHAN**



## **About the Program**

The Responsible Food and Beverage Operations 2022 is an education program that highlights the importance of sustainability in food and beverage services in business events. The program aims to create platform that MICE operators can strengthen their knowledge on key responsible F&B operations elements. This program will empower F&B professionals to make better and more focused decisions to influence the sustainable success of an event.



### **Program Learning Outcomes**

- Knowledge and Understanding
- Analyze and Decide
- Apply and Create
- Develop an Attitude of Action as a Community

### **Program Objectives**

- To build an awareness for operating responsibly in Food and Beverage for MICE operators
- 2 To develop capability and to increase knowledge on better, smarter and more sustainable F&B operations
- To apply knowledge gained from the Program to business implementation
- To build a professional competitive edge for graduates of the program
- 5 To develop the establishment of a Responsible Community in MICE industry



#### **Program Structure**

#### Consists of 7 education modules and 2 Bonus Topics

- The Sustainable Development & Business Events
- Where does our food come from?
- Let's Talk Shop
- The Hands That Feed Us
- Designing Responsible Event Menus
- Throw It in The Trash
- Talk the Trends
- Big Stories Told Increments
- Positive Change The Listening & Thinking for a change, Problem-solving and positive leaders
- Change making Assignment
- 2-Day On-site Education
- 1-Day Site Visit with Assignment Discussion and Exam



### Target Audience

This program is developed with the focus for Chefs, F&B / Catering /Banquet professionals (Management level) and other management personnel who are interested in F&B operations.

The 3-day course will mainly be conducted in Thai, some specific topics may include English-speaking speakers, the course will be conducted in English. All sessions will be moderated in two languages.

> การเรียนการสอนใช้ภาษาไทยเป็นหลัก ในกรณีที่หัวข้อมีวิทยากรเป็น ชาวต่างชาติจะดำเนินการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกถษ

> > Organized by:









## หลักสูตร **"การให้บริการอาหาร อย่างมี**ความรับ**ผิดชอบ**"

16-17 JUNE 2022 and

อทยานการเรียนรู้ป่วย 100 ปี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ วิทยาเขตรังสิต





### อัตราการจัดเก็บค่าธรรมเนียมลงทะเบียน

รายการ	ค่าลงทะเบียน สำหรับการอบรม Onsite (บาท) (ต้องคงทะเบียนและฮำระเงินล่วงหน้ากายใน 15 วันก่อนวันอบรม)
<ol> <li>ผู้ประกอบการหรือหน่วยงานต่างๆ ที่ได้ทำข้อตกลงความร่วมมือกับ สสปน.</li> <li>หรือเป็นสมาชิกสมาคม TICA/TEA/EMA/THA/PHA หรือหน่วยงานภาคการ ศึกษา หรือองค์กรภาครัฐที่เป็นองค์กรที่จดทะเบียนในประเทศไทย</li> </ol>	5,000 บาท
2. องค์กรหรือหน่วยงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน TSEMS, TMVS, AMVS, ISO	5,000 บาท
<ol> <li>หน่วยงานอื่นทั่วไปในประเทศไทย หรือผู้ลงทะเบียนจากหน่วยงานต่างๆ ที่ได้ทำ ข้อตกลงความร่วมมือกับ สสปน. แต่ไม่ได้มีถิ่นผำนักในประเทศไทยหรือ สมัครผ่านองค์กรที่มิได้จดทะเบียนในประเทศไทย</li> </ol>	10,000 Unn
4. ผู้ลงทะเบียนที่ไม่ได้มีถิ่นพำนักในประเทศไทยหรือสมัครผ่านองค์กรที่มิได้จด ทะเบียนในประเทศไทย	13,000 บาท

This education program fee is 10,000 baht for non-TCEB partners. 50% subsidized for TCEB's partners and the fee is 5,000 baht (vat included).

คอร์สอบรมราคา 10,000 บาท สสปน.สนับสนุนการเรียนการสอนโดยลดค่าใช้จ่าย 50% สำหรับเครือข่าย สสปน. เหลือเพียง 5,000 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)



Organized by:





