

Professional Class

สอนทำไอศกรีมโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ

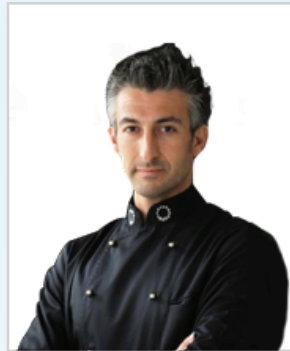


ชื่อ : พรหล้า ขาวเขียว (อาจารย์ พรหล้า)

การศึกษา : ปริญญาโท สาขา Dairy Science จากประเทศสหรัฐอเมริกา

ความเชี่ยวชาญ : อาจารย์พิเศษ, ที่ปรึกษา, ผู้เชี่ยวชาญทางด้าน ไอศกรีม

ผลงาน : ผู้ก่อตั้งสถาบัน Miss Ice-cream



ชื่อ : มิเกลล่า โอลิวตตี (เชฟมิเกลล่า)

การศึกษา : Gelato University Montebianco Academic Advance Class Certificated, Italy

ความเชี่ยวชาญ : อาจารย์พิเศษ, ที่ปรึกษา, ผู้เชี่ยวชาญทางด้านเจลาโต้

ผลงาน : เจ้าของร้าน Gelateria รุ่นที่ 3 ในเมือง Brescia , Italy



ชื่อ : บุญชัย อภิวัฒน์ (เชฟนัท)

การศึกษา : Grand Diploma (patisserie & cuisine) สถาบัน Le Cordon Bleu Dusit Culinary School กรุงเทพฯ

ความเชี่ยวชาญ : Pastry Chef ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญด้าน Pastry และ Frozen desserts

ผลงาน : เหรียญทอง การแข่งขัน IKA Culinary Olympic 2012 ประเทศเยอรมัน



ชื่อ : ธนฉัตร อัสวียนนท์ (เชฟพลอย)

การศึกษา : Diploma (patisserie), Le Cordon Bleu Dusit Culinary School, กรุงเทพฯ

ความเชี่ยวชาญ : Pastry chef, ทีมผู้ช่วย, ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญ ด้าน Pastry และ Frozen desserts

ผลงาน : เหรียญทอง การแข่งขัน IKA Culinary Olympic 2012 ณ ประเทศเยอรมัน

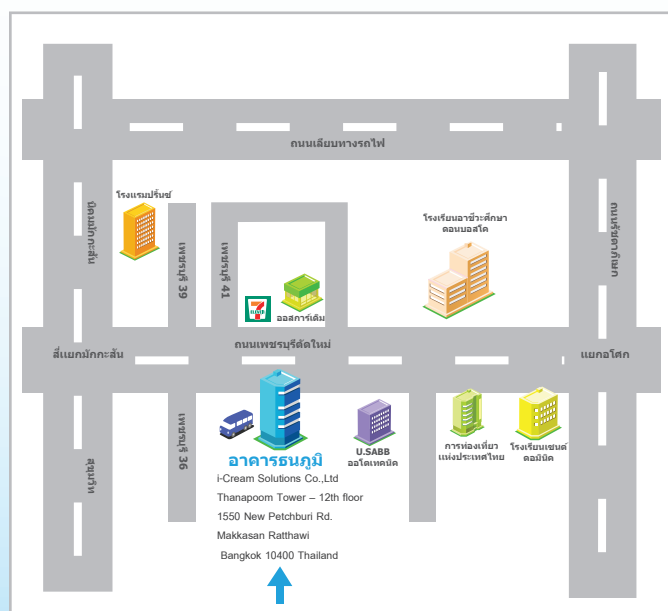


ชื่อ : วรท อัมพรพันธุ์ (เชฟเวิร์ท)

การศึกษา : ปริญญาโท MBA และ Montebianco Academic Class Certificated, Italy

ความเชี่ยวชาญ : อาจารย์พิเศษ, ผู้เชี่ยวชาญทางด้าน ไอศกรีม

ผลงาน : ที่ปรึกษารูทิจด้าน ไอศกรีม



บริษัท ไอ ครีม โซลูชั่น จำกัด เลขที่ 1550 อาคารชนภูมิ ชั้น12
โซนบี1 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี
กรุงเทพฯ 10400

ออฟฟิศ : +66 (0)2 252 9290

แฟกซ์ : +66 (0)2 252 9291

อีเมลล์ : info@i-CreamSolutions.com

เว็บไซต์ : www.i-CreamSolutions.com

i-Cream Solutions Co.,Ltd Thanapoom Tower – 12th floor
1550 New Petchburi Rd. Makkasan Rattawi Bangkok
10400 Thailand

Office : +66 (0)2 252 9290

Fax : +66 (0)2 252 9291

Email : info@i-CreamSolutions.com

Web : www.i-CreamSolutions.com

i-Cream solutions



Professional Class

i-CREAM SOLUTIONS เป็นบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญด้าน ไอศกรีมและเจลาโต้ เป็นบริษัทชั้นนำด้านธุรกิจไอศกรีมในเมืองไทย อีกทั้งบริษัทยังจัดจำหน่าย เครื่องทำไอศกรีม อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำไอศกรีมที่มีคุณภาพมากมาย นำเข้าจากประเทศอิตาลี เหมาะสำหรับธุรกิจเจลาโต้และไอศกรีมทุกขนาด

บริษัท ไอ ครีม โซลูชั่น จำกัด เลขที่ 1550 อาคารชนภูมิ ชั้น 12 โซนบี1 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400
ออฟฟิศ : +66 (0)2 252 9290 แฟกซ์ : +66 (0)2 252 9291 อีเมลล์ info@i-CreamSolutions.com เว็บไซต์ www.i-CreamSolutions.com



C1 Ice Cream Homemade Class

หลักสูตรไอศกรีมโฮมเมด

หลักสูตรการอบรมที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศไทย หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป ผู้เริ่มต้นทำธุรกิจ หรือใครก็ตามที่หลงใหลในการทำไอศกรีมในหลักสูตรนี้ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ ประเภทของไอศกรีม, ส่วนผสมของวัตถุดิบ, ขั้นตอนการทำไอศกรีมโฮมเมด

ผู้สอน อาจารย์พรหล้า

หลักสูตร 2 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 20 ท่าน : ราคา 4,000 บาท / ท่าน



C2 Gelato Class

หลักสูตรเจลาโต้พื้นฐาน

แนะนำหลักสูตรเจลาโต้พื้นฐานที่จะเรียนรู้ทั้งด้านทฤษฎี และการปฏิบัติจริงในการทำเจลาโต้ หลักสูตรนี้ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ หลักการในการทำเจลาโต้ ส่วนผสมของวัตถุดิบ, รู้จักการใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ รวมถึงประวัติความเป็นมาของเจลาโต้กับวัฒนธรรมของชาวอิตาลี

ผู้สอน เชฟ มิเกลล่า / เชฟก๊วก

หลักสูตร 1 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 10 ท่าน : ราคา 4,000 บาท / ท่าน



C3 Business Class

หลักสูตรการอบรมธุรกิจ การต่อยอดธุรกิจ ด้วยธุรกิจไอศกรีม

C8 : A หลักสูตรการอบรมธุรกิจ เอ: "การต่อยอดธุรกิจ ด้วยธุรกิจไอศกรีม หลักสูตรนี้ เหมาะสำหรับ เจ้าของกิจการ ร้านอาหาร, โรงแรม, รีสอร์ท

C8 : B หลักสูตรการอบรมธุรกิจ บี: "ธุรกิจไอศกรีมมือใหม่ เหมาะสำหรับ บุคคลทั่วไปที่ต้องการเป็นเจ้าของกิจการร้านไอศกรีม และมีผลตอบแทนที่ดี

ผู้สอน เชฟ ก๊วก

หลักสูตร 1 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 6 ท่าน : ราคา 8,000 บาท / ท่าน



C4 Private Class

หลักสูตรการฝึกอบรมส่วนตัว

หลักสูตรการฝึกอบรมนี้จุดประสงค์เพื่อให้คำปรึกษาอย่างกันเอง และแก้ไขปัญหาต่างๆเป็นพิเศษแก่ผู้เรียนหรือผู้ประกอบการท่านใดก็ตามที่มีปัญหาหรืออุปสรรคในการดำเนินธุรกิจด้านไอศกรีมทั้งในด้านการผลิตคุณภาพของไอศกรีม วัตถุดิบ การคิดค้นรสชาติใหม่ๆ การบริหารจัดการ

ผู้สอน เชฟ มิเกลล่า / เชฟก๊วก / อาจารย์ พรหล้า

หลักสูตร 1 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 4 ท่าน : ราคา 25,000 บาท



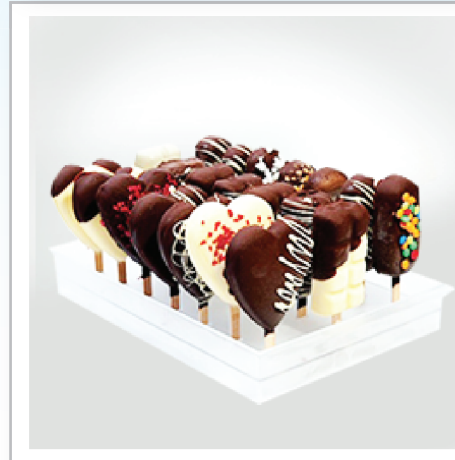
C5 Ice Cream Cake Class

หลักสูตรไอศกรีมเค้ก

หลักสูตร ไอศกรีมเค้กนี้เหมาะสำหรับผู้เชี่ยวชาญในการทำไอศกรีมหรือเจลาโต้ รวมถึงผู้ที่ต้องการสร้างสรรค์ผลงานรูปแบบใหม่ในผลิตภัณฑ์ของหวานแช่แข็งในรูปแบบต่างๆ หลักสูตรนี้ผู้เรียนจะได้เรียนรู้เทคนิคขั้นสูงในการสร้างสรรค์ ตกแต่ง การทำไอศกรีมเค้กในรูปแบบต่างๆ

ผู้สอน เชฟนัท/ เชฟพลอย

หลักสูตร 1 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 10 ท่าน : ราคา 6,000 บาท / ท่าน



C6 Ice Cream Stick Class

หลักสูตรไอศกรีมสติ๊ก

ถ้าผู้เรียนชื่นชอบกับหลักสูตร ไอศกรีมเค้ก--ท่านต้องไม่พลาดกับหลักสูตรนี้เช่นกัน เป็นหลักสูตรที่สอนเทคนิคขั้นสูงในการประยุกต์และสร้างสรรค์ขนมหวานแช่แข็งแบบอื่นๆนอกจากไอศกรีมเค้ก ผู้เรียนจะสนุกกับการทำไอศกรีมสติ๊ก เพื่อให้ได้ไอศกรีมสติ๊กในรูปแบบต่างๆอย่างมีสไตล์

ผู้สอน เชฟนัท/ เชฟพลอย / เชฟก๊วก / อาจารย์พรหล้า

หลักสูตร 1 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 10 ท่าน : ราคา 6,000 บาท / ท่าน



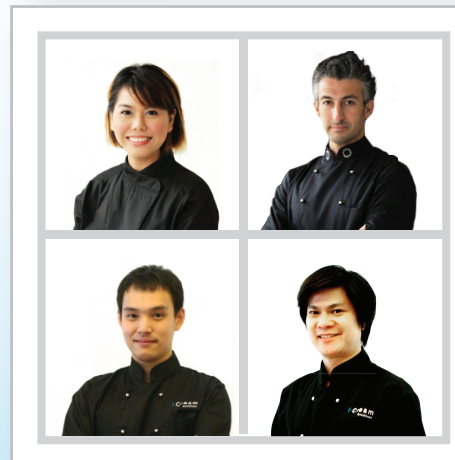
C7 Semifreddo Class

หลักสูตรเซมิเฟรโด (Italian Frozen Dessert)

ผู้เรียนจะเรียนรู้ถึงความเป็นมาของเซมิเฟรโด, การผสมส่วนผสมของวัตถุดิบ, การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง, กระบวนการและเทคนิคขั้นสูงในการทำและตกแต่งเซมิเฟรโดได้ในรูปแบบต่างๆหลากหลายรูปแบบ ท่านต้องไม่ควรพลาดหลักสูตรการอบรมนี้

ผู้สอน เชฟ มิเกลล่า / เชฟก๊วก

หลักสูตร 1 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 6 ท่าน : ราคา 10,000 บาท / ท่าน



C8 Consulting with Master Chef

ให้คำปรึกษาธุรกิจด้านไอศกรีมโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ

สอนและให้คำแนะนำปรึกษาโดยเจลาโต้มาสเตอร์ตัวจริงจากอดีตถึงที่ร้านของคุณบริการให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิต การขาย เสนอ ไอเดียการทำรสชาติและเมนูใหม่ๆ ใช้เครื่องมือที่คุณทำขายจริงถึงร้านของคุณ

ผู้สอน เชฟ มิเกลล่า / เชฟก๊วก / อาจารย์ พรหล้า / เชฟนัท

หลักสูตร 2 วัน 9.00-16.00 : จำกัด 4 ท่าน : ราคา 20,000 บาท