

## 1. เจลาโต้, ไอศกรีม และ ธุรกิจ Cold Pastry – สำหรับความรู้เบื้องต้น ระยะเวลา > 1 วัน

การทำความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจไอศกรีม เป็นการแนะนำทั่วไปเพื่อให้เข้าใจถึงความแตกต่างระหว่างผลิตภัณฑ์ต่างๆ ความหลากหลายของข้อเสนอ โอกาสทางธุรกิจ การลงทุน กลุ่มตลาด ตลอดจนข้อมูลพื้นฐานทั้งหมดเกี่ยวกับสิ่งเหล่านี้

เป้าหมาย: สำหรับผู้ที่สนใจเปิดหรือลงทุนในธุรกิจนี้ ร้านเจลาโต้ โรงงานผลิตเจลาโต้ หรือไอศกรีม และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง เช่น ของหวาน เครื่องดื่ม ค็อกเทล มีอกเทล เค้ก ด้วยวิสัยทัศน์ “แบบมุ่งเน้นธุรกิจ”

นักลงทุนที่มีศักยภาพ ผู้ประกอบการ ผู้ที่ชื่นชอบไอศกรีมเจลาโต้ และผู้ที่สนใจรับข้อมูลเกี่ยวกับโอกาสทางธุรกิจในธุรกิจไอศกรีมเจลาโต้แบบโฮมเมด หัวข้อ:

- ไอศกรีม เจลาโต้โฮมเมด เซอร์เบท คืออะไร ที่มา
- วิธีทำ, ความคาดหวังของผู้บริโภค, ความพึงพอใจ ของลูกค้า
- กฎและข้อบังคับ: ส่วนผสม, ส่วนประกอบ, แคลอรี่, ข้อมูลโภชนาการ
- เทคนิคการผลิต
- การเตรียมเจลาโต้รสชาติดั้งเดิมของเจลาโต้และเซอร์เบทผลไม้
- การลงทุน ต้นทุน ผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI)

## 2. เทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์แห่งเจลาโต้และไอศกรีม – ความรู้ระดับสูง ระยะเวลา > 2 วัน

ชั้นเรียนนี้ครอบคลุมหัวข้อต่างๆ อย่างละเอียด เช่น การปรุงและการผลิตเจลาโต้และไอศกรีมแบบดั้งเดิม รายละเอียดของส่วนผสม

เทคนิคในการสร้างสูตรเจลาโต้ เซอร์เบท วิธีการผลิตที่แตกต่างกัน การถนอมผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์ และการจัดระเบียบห้องปฏิบัติการ

เป้าหมาย: สำหรับใคร่อยากเป็นผู้ผลิตไอศกรีม/เจลาโต้ เรียนรู้วิธีการสร้างสูตรอาหารส่วนตัว การใช้วัตถุดิบอย่างถูกต้อง ปรับปรุง เปลี่ยนแปลง หรือพัฒนาสูตรอาหารที่มีอยู่ให้ดีขึ้น สามารถบริหารจัดการห้องปฏิบัติการผลิตไอศกรีม/เซอร์เบทแบบดั้งเดิมได้

หัวข้อวันที่หนึ่ง:

- การประเมินระดับมืออาชีพของเจลาโต้ ไอศกรีม และ เซอร์เบท
- องค์ประกอบ การวิเคราะห์ ของเจลาโต้
- การปรับสมดุลของส่วนผสม
- นม ไข่ ซ็อคโกแลต น้ำตาล ... การประเมินส่วนผสมต่างๆ
- เทคโนโลยีในเจลาโต้: ธรรมชาติส่งผลต่อเจลาโต้ได้อย่างไร
- การคิดค้นสูตรและการเตรียมสูตรไอศกรีมรสนม
- การประเมินสูตรอาหาร

หัวข้อวันที่สอง:

- สูตรเซอร์เบทรสผลไม้
- การจัดเรียงสูตรอาหาร การแก้ไขสูตรอาหาร การปรับปรุงสูตรอาหาร
- การเตรียมห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์ แนวคิด การเปรียบเทียบเครื่องจักรที่จำเป็น การลงทุนที่ชาญฉลาดเพื่อธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ
- ค่าปลีก ค่าส่ง ของเหลือ: ต้นทุน รายได้ การประเมินกำไร

## 3. หลักสูตร Gelato Business Complete – ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงขั้นสูง ระยะเวลา > 3 วัน

ชั้นเรียนภาคทฤษฎี/ปฏิบัติแบบเต็มรูปแบบเพื่อเรียนรู้วิธีการทำเจลาโต้/วิธีการขาย/วิธีการบริหารธุรกิจของตนเองให้มีกำไร/วิธีการจัดตั้ง และวิธีบริหารจัดการอย่างดี

เป้าหมาย: สำหรับผู้ที่ต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับเจลาโต้และไอศกรีมจาก "มุมมองทางธุรกิจ" เพื่อให้มีวิสัยทัศน์ทั่วไปในทุกแง่มุมของการผลิตเจลาโต้และธุรกิจ

หัวข้อ:

- ไอศกรีม เจลาโต้โฮมเมด เซอร์เบท คืออะไร ที่มา
- วิธีทำ, ความคาดหวังของผู้บริโภค, ความพึงพอใจ ของลูกค้า
- กฎและข้อบังคับ: ส่วนผสม, ส่วนประกอบ, แคลอรี่, ข้อมูลโภชนาการ
- เทคนิคการผลิต
- การเตรียมเจลาโต้รสชาติดั้งเดิมของเจลาโต้และเซอร์เบทผลไม้
- การลงทุน ต้นทุน ผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI)

- การประเมินระดับมืออาชีพของเจลาโต้ ไอศกรีม เซอร์เบท
- องค์ประกอบ การวิเคราะห์ ของเจลาโต้
- การปรับสมดุลของส่วนผสม
- นม ไข่ ช็อคโกแลต น้ำตาล ... การประเมินส่วนผสมต่างๆ
- เทคโนโลยีในเจลาโต้: ธรรมชาติส่งผลต่อเจลาโต้ได้อย่างไร
- การคิดค้นสูตรและการเตรียมสูตรไอศกรีมรสนม
- การประเมินสูตรอาหาร
- สูตรเซอร์เบทรสผลไม้
- การจัดเรียงสูตรอาหาร การแก้ไขสูตรอาหาร การปรับปรุงสูตรอาหาร
- การเตรียมห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์ แนวคิด การเปรียบเทียบเครื่องจักรที่จำเป็น การลงทุนที่ชาญฉลาดเพื่อธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ  
คำปลีก คำส่ง ของเหลือ: ต้นทุน รายได้ การประเมินกำไร

## ราคาแต่ละแพ็คเกจ

**1.ธุรกิจไอศกรีม ไอศกรีม ขนมอบ เย็น – เบื้องต้น** **คลาสเรียน 1 วัน** สถานที่: ภูเก็ต – ชั้นต่ำ 5 ท่าน สูงสุด 10 ท่าน  
**1 วัน - 13 พฤศจิกายน 2567** ราคา **4,900 บาท รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม**

- รวม:
- พักรับประทานอาหารกลางวัน
  - ใบรับรองการเข้าร่วมกิจกรรม
  - ชุดความรู้หลักสูตร
  - ผ้ากันเปื้อน 1 ตัว
  - ชุดความรู้พื้นฐานสำหรับชั้นเรียน
  - ส่วนลดพิเศษ 5% มีอายุ 1 ปี นับจากวันที่หลักสูตร เมื่อซื้อสินค้าที่ GelatoGuru หรือ LucaMari Co Ltd
  - โบนัสส่วนลด 5% มีอายุ 1 ปี นับจากวันที่เรียนหลักสูตร เมื่อซื้อหลักสูตรที่ 2

**2. เทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์แห่งเจลาโต้และไอศกรีม - ความรู้ระดับสูง** **คลาส 2 วัน** สถานที่: ภูเก็ต – Pax: ชั้นต่ำ 5 สูงสุด 10 ท่าน  
**2 วัน 13-14 พฤศจิกายน 2567** ค่าใช้จ่าย **25,900 บาท รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม**

- รวม:
- พักรับประทานอาหารกลางวัน
  - ใบรับรองการเข้าร่วมกิจกรรม
  - ผ้ากันเปื้อน 1 ตัว
  - ชุดความรู้หลักสูตร
  - ส่วนลดพิเศษ 7% มีอายุ 1 ปี สำหรับการซื้อครั้งแรกที่ GelatoGuru หรือ LucaMari Co Ltd
  - โบนัสส่วนลด 10% มีอายุ 1 ปี นับจากวันที่เรียนหลักสูตร เมื่อซื้อหลักสูตรที่ 1
  - การฝึกสอนฟรี 1 ปี

**3. หลักสูตรธุรกิจเจลาโต้แบบสมบูรณ์ – ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุด** **คลาส 3 วัน** สถานที่: ภูเก็ต – ชั้นต่ำ 5 ท่าน สูงสุด 10 ท่าน  
**3 วัน 13-15 พฤศจิกายน 2567** ค่าใช้จ่าย **27,900 บาท รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม**

- รวม:
- พักรับประทานอาหารกลางวัน
  - ใบรับรองการเข้าร่วมกิจกรรม
  - ผ้ากันเปื้อน 1 ตัว
  - ชุดความรู้ชั้นธุรกิจ
  - ส่วนลดพิเศษ 10% สำหรับการซื้อครั้งแรกที่ GelatoGuru หรือ LucaMari Co Ltd
  - การฝึกสอนฟรี 1 ปี

ข้อกำหนดและเงื่อนไข:

กรณีที่มีผู้เข้าร่วมไม่ถึงจำนวนขั้นต่ำทางเราจะเลื่อนการอบรมออกไปเป็นวันถัดไป

กำหนดการจอง: 3 สัปดาห์ก่อนวันเรียน

การชำระเงิน: ชำระล่วงหน้า

ที่พักและ สิ่งอำนวยความสะดวก :

LucaMari สามารถจัดที่พักให้กับแขกได้ในเงื่อนไขพิเศษใกล้กับสถานที่เรียน  
บริการรับ-ส่ง ฟรี สำหรับผู้ที่เดินทางมาโดยเครื่องบิน (ขึ้นอยู่กับเวลาที่มาถึง)

อีเมลล์ : [sales@lucamari.com](mailto:sales@lucamari.com)

มือถือ : 092-0238842

อีเมลล์ : [info@lucamari.com](mailto:info@lucamari.com)

โทร/แฟกซ์ : 076-289.832