



Title :	มฟล. ลุยเปิดคอร์สระยะสั้น จัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจเบเกอรี่
Subject Heading 1.:	
Subject Heading 2.:	
Source :	ท้องถิ่น นิวส์
Date :	อศั 10 คยบที่ 221 เดือนกรกฎาคม 2562

มฟล. ลุยเปิดคอร์สระยะสั้น จัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจเบเกอรี่



มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) โดย สำนักวิชาการจัดการ และ ศูนย์บริการวิชาการ จัดโครงการ “การอบรมเชิงปฏิบัติการ ด้านการทำขนมสำหรับธุรกิจร้านเบเกอรี่” ณ ห้องปฏิบัติการครัวและห้องอาหาร อาคาร M-Square โดยจัดขึ้นเพื่อพัฒนาทักษะการขนมสำหรับธุรกิจร้านเบเกอรี่ ทั้งเสริมสร้างความชำนาญและทักษะเฉพาะด้าน และยังเป็นการสร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ รวมทั้งส่งเสริมให้ตลาดเบเกอรี่เติบโตอย่างมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมที่เป็นทั้งผู้ประกอบการและผู้สนใจเริ่มต้นธุรกิจเบเกอรี่ ซึ่งได้เรียนรู้การทำขนมทั้งเบเกอรี่ที่ใช้เตาอบและไม่ใช้เตาอบ เช่น บานอฟฟี บลูเบอร์รี่สพาย ทiramisu พานาคอตตา มูสชาเขียว คุกกี้เนยสด คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ เค้กหน้านิ่ม เค้กมะพร้าว การเลิฟและตกแต่งจาน โดยมีเชฟ นิตนารี โพธิ์วัง เชฟเบเกอรี่ จากโรงแรมเลอเมอร์เดียน เชียงราย มาเป็นวิทยากร

โดย ดร.จิราภา ปราเดรา ดิเอส ผู้ช่วยคณบดีสำนักวิชาการจัดการ กล่าวว่า การทำธุรกิจเบเกอรี่ให้ประสบความสำเร็จนั้น ไม่ใช่เพียงแค่เสริมทักษะการทำขนมให้เก่งเท่านั้น แต่ต้องอาศัยใจรักด้วย เริ่มจากรักตัวเอง อยากพัฒนาศักยภาพของตัวเอง เมื่อทำขนมออกมาจากใจ คนที่ทานขนมก็สามารถรับรู้ได้ถึงความรักและใส่ใจ คนทำมีความสุขคนทานก็มีความสุข นั่นจะส่งผลต่อการทำธุรกิจที่มีทั้งคุณภาพและประสบความสำเร็จได้.

