

Styling Training Course

ทำไมอาหารไทยหรืออาหารนานาชาติที่ถูกปรุงรสชาติให้อร่อย ด้วยฝีมือของพ่อครัวแม่ครัว หรือเชฟ ทักษะความสามารถในเรื่องของการตกแต่งหน้าตาอาหารส่วนมากจะถูกถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยขาดผู้ชี้แนะที่มากประสบการณ์ ในสายงานโดยตรงมาให้ความรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยนำแนวทางวิธีคิด มุมมองระดับมาตรฐานสากลมาใช้ ซึ่งเทคนิคการตกแต่งหน้าตาอาหารที่นิยมกัน เหล่านี้จะช่วยให้คุณเข้าใจและมององค์ประกอบภาพของอาหาร โดยรวมได้อย่างมีทิศทาง เข้าใจกระบวนการคิดในเชิงศิลปะ สอดคล้องกับวิธีคิดของคนทำงานแมกกาซีนอาหารของต่างประเทศ เพื่อนำมาปรับใช้กับงาน นอกจากนี้คุณขาบ ยังนำประสบการณ์ส่วนตัวที่เคยทำงานเป็น ทั้งเชฟ ฟู้ดสไตล์ลิสต์ คอลัมนิสต์ คอนเซ็ปต์ดีไซน์เนอร์ ในแวดวงอาหารมาถ่ายทอดกระบวนการทำอาหารให้สวยอย่างมีระบบว่า เขาทำงานกันอย่างไร ปัจจุบันคุณขาบ เป็นวิทยากรบรรยายรับเชิญให้กับหน่วยงานทั้งภาครัฐบาลและเอกชน พร้อมทั้งเป็นฟู้ดสไตล์ลิสต์ร่วมทำงานกับเชฟประจำร้านอาหาร โรงแรมและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารมากมาย