

**APPLICATION FORM FOR GELATO COURSE**

ใบสมัครอบรมหลักสูตรธุรกิจเจลลาโต้

**A) Applicant Information: / ข้อมูลผู้สมัคร:**

**I) Name** \_\_\_\_\_ **Age(s)** \_\_\_\_\_ **Sex (Male)** \_\_\_\_\_ **(Female)** \_\_\_\_\_  
 ชื่อ อายุ เพศ(ชาย) (หญิง)

**Mailing Address** \_\_\_\_\_  
 ที่อยู่ปัจจุบัน

**Tel** \_\_\_\_\_ **Fax** \_\_\_\_\_ **Mobile** \_\_\_\_\_  
 โทร แฟกซ์ มือถือ

**Email** \_\_\_\_\_  
 อีเมล

**II) Company/Shop Name/Place** \_\_\_\_\_ **Business Type** \_\_\_\_\_  
 บริษัท/ร้าน/สถานประกอบการ ประเภทธุรกิจ

**Owner**     **Partner**     **Consultant**     **Employee**     **Student**     **Other**.....  
 เจ้าของ    หุ้นส่วน    ที่ปรึกษา    พนักงาน    นักศึกษา    อื่นๆ

**Mailing Address** \_\_\_\_\_  
 ที่อยู่ส่งเอกสาร

**Tel** \_\_\_\_\_ **Fax** \_\_\_\_\_ **Email** \_\_\_\_\_  
 โทร แฟกซ์ อีเมล

**B) Course Information: / ข้อมูลหลักสูตร**

**Who is interested in succeeding in the Ice Cream Business? Learn how to produce your own Gelato professionally and get tools to set up a thriving business.**

คุณสมบัติผู้สมัคร: ผู้สนใจศึกษาระบบการผลิตเจลลาโต้ และ ผู้ต้องการประสบความสำเร็จในธุรกิจไอศกรีม

**Course:**                      **Gelato Business 5 days course**                      **(Please selected the session as per our yearly schedule)**  
 หลักสูตรธุรกิจเจลลาโต้ 5 วัน                      (กรุณาเลือกช่วงการอบรมจากแผนกำหนดการของบริษัท)

**Date:** \_\_\_\_\_                      **Seats: Limited to 15 participants**  
 Please inform/กรุณาระบุวันที่                      รับจำนวนจำกัด 15 ท่าน

**Price:**                      **35,000 Baht (VAT excluded)**  
 ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม, ค่าอบรมสามารถหักภาษี ณ ที่จ่ายได้

**Place:**                      **2 days held at meeting room. Location will be announced 10 days prior to Course commencement**  
 สถานที่อบรมทฤษฎี ห้องประชุมสัมมนา, กรุงเทพฯ (สถานที่จะแจ้งให้ทราบภายใน 10 วันก่อนเปิดอบรม)  
**3 days held at Laboratory. Location is at Bangken Monument Paholyothin Rd, Bangkok**  
 สถานที่ห้องปฏิบัติการ ณ บริษัท ไฟโก จำกัด บริเวณวงเวียนอนุสาวรีย์บางเขน ถ.พหลโยธิน, กรุงเทพฯ

**Remark:**                      **The location for practice is sponsored by Fieco Co., Ltd. (Capigiani Ice-Cream Machine Distributor)**  
 ห้องฝึกปฏิบัติการสนับสนุนโดย บริษัท ไฟโก จำกัด (ตัวแทนจำหน่ายเครื่องทำไอศกรีมยี่ห้อ "คาร์ปีเจียนนี่")

**Including:**                      **1. Sheet manual**                      **1. เอกสารประกอบการสอน**  
**2. DVD instruction**                      **2. วีดีโอแนะนำ**  
**3. Stationary set**                      **3. อุปกรณ์เครื่องเขียน**  
**4. Gift set**                      **4. ของกำนัล**  
**5. Lunch, Coffee & Beverages for all 5 days**                      **5. อาหารกลางวัน และ ชา, กาแฟ และ เครื่องดื่ม**

**Reservation:**                      **Your place on the course is secured once LucaMari Co., Ltd. has confirmed receipt of your application form and payment.**  
 ยืนยันการสมัครโดยกรอกใบสมัครพร้อมชำระเงิน และ ได้รับการตอบรับจากบริษัท ลูคามารี จำกัด

**Contact:**                      **Office Tel & Fax: 076-289-832,**                      **Email: [info@lucamari.com](mailto:info@lucamari.com)**  
**Sales Mobile: 082.419.8805, 083.632.6556**