



หลักสูตร เบเกอรี่ เดือน ธันวาคม 2567 สาขาสุขุมวิท 33/1

หลักสูตร	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม - จบ	ราคา
ซอฟท์คุกกี้&บาร์	2	จ - อ	09.30 - 15.30 น.	2 - 3 ส.ค.	5,000
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	4	จ - พฤ	09.00 - 16.30 น.	2 - 5 ส.ค.	7,400
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	2 - 6 ส.ค.	7,500
ชีสเลิฟเวอร์	2	พ - พฤ	09.00 - 16.30 น.	4 - 5 ส.ค.	8,500
มินิชีสเค้ก	1	ศ	09.30 - 15.30 น.	6 ส.ค.	5,700
คุกกี้ 15 สูตร	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	9 - 11 ส.ค.	5,500
ขนมอบพิเศษ15สูตร	4	จ - พฤ	09.30 - 16.30 น.	9 - 12 ส.ค.	6,800
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	9 - 13 ส.ค.	7,000
มินิโรลเค้ก	2	พฤ - ศ	09.00 - 16.30 น.	13 ส.ค.	7,400

หลักสูตร อาหาร เดือน ธันวาคม 2567 สาขาสุขุมวิท 33/1

หลักสูตร	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม - จบ	ราคา
อาหารจานเดียวยุโรป	5	จ - ศ	09.30 - 12.30 น.	2 - 6 ส.ค.	8,700
สเต็กจานด่วน	5	จ - ศ	13.00 - 16.30 น.	2 - 6 ส.ค.	8,700
กระหรี่พัฟ 5 ไร่ (ไส้ไก่/หมูหยองพริกเผา/ตัวไข่เค็ม/ มันม่วงแปะก๊วย/เบคอนแฮมชีส)	1	อ	09.30 - 15.30 น.	10 ส.ค.	4,000
ขนมไทย 12 สูตร	3	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	11-13 ส.ค.	6,500
วุ้นเค้กดอกไม้	1	เสาร์	09.30 - 15.30 น.	7 ส.ค.	4,000
ขนมจีบไทยไส้ไก่/ขนมขอม่วงไส้กุ้ง/ ปั้นขลิบหนึ่งไส้ปลา	1	เสาร์	09.30 - 15.30 น.	14 ส.ค.	4,000