



## หลักสูตร เบเกอรี่ เดือน กุมภาพันธ์ 2568 สาขาสุขุมวิท 33/1

หลักสูตร	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม - จบ	ราคา
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	4	จ - พก	09.00 - 16.30 น.	3 - 6 ก.พ.	7,400
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	3 - 7 ก.พ.	7,500
ซอฟท์&สวีทเบรด	3	อ - พก	09.00 - 16.00 น.	4 - 6 ก.พ.	7,400
สวีทบันช&โดนัท	1	จ	09.30 - 16.00 น.	10 ก.พ.	5,000
เค้ก&พรอสติง	2	จ - อ	09.30 - 15.30 น.	10 - 11 ก.พ.	7,400
เบเกอรี่เพื่อการค้า 4 สัปดาห์	20	จ - ศ	08.30 - 17.00 น.	13 ก.พ. - 12 มี.ค.	27,000
พัฟ&พาย	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	17 - 19 ก.พ.	7,400
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	17 - 21 ก.พ.	7,000
ขนมปังบริยอช 4 ไล่	1	พก	09.30 - 15.30 น.	20 ก.พ.	5,000
ซอฟท์&สมอร์คูกี้	1	ศ	09.30 - 15.30 น.	21 ก.พ.	4,500
โตเกียว&แพนเค้ก	1	จ	09.30 - 15.30 น.	24 ก.พ.	4,000
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	24 - 28 ก.พ.	7,500
โซคุปัง	2	อ - พ	09.00 - 16.30 น.	25 - 26 ก.พ.	7,400
ทิมเบอร์ริง	1	พก	09.30 - 16.30 น.	27 ก.พ.	5,000
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	4	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	1 ก.พ. - 1 มี.ค.	7,400
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	1 ก.พ. - 8 มี.ค.	7,500
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	1 ก.พ. - 8 มี.ค.	7,000
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	2 ก.พ. - 2 มี.ค.	6,400
ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	4	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	2 ก.พ. - 2 มี.ค.	5,900