



## หลักสูตร เบเกอรี่ เดือน มีนาคม 2568 สาขาสุขุมวิท 33/1

หลักสูตร	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม - จบ	ราคา
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	4	จ - พก	09.00 - 16.30 น.	3 - 6 มี.ค.	7,400
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	3 - 7 มี.ค.	7,500
ดับเบิลชีสเบรด	1	ศ	09.30 - 15.30 น.	7 มี.ค.	4,500
ขนมอบเทคนิคพิเศษ	4	จ - พก	09.00 - 16.30 น.	10 - 13 มี.ค.	8,500
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	10 - 14 มี.ค.	7,000
เบเกอรี่เพื่อการค้า 4 สัปดาห์	20	จ - ศ	08.30 - 17.00 น.	13 มี.ค. - 10 เม.ย.	27,000
มินิชีสเค้ก	1	ศ	09.30 - 15.30 น.	14 มี.ค.	5,700
ขนมปังสโตนรูบี้ปูน	4	จ - พก	09.00 - 16.30 น.	17 - 20 มี.ค.	8,500
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	17 - 21 มี.ค.	7,500
พรีเมียมมูร็อกกับราวนี่	1	ศ	09.30 - 15.30 น.	21 มี.ค.	6,200
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	จ - พก	09.00 - 16.30 น.	24 - 27 มี.ค.	6,400
ขนมปังเพื่อสุขภาพ	4	จ - พก	09.00 - 16.30 น.	24 - 27 มี.ค.	7,400
คัพเค้กและบัวพัน	2	อ - พ	09.30 - 15.30 น.	25 - 26 มี.ค.	5,500
คุกกี้เพนท์	1	พก	09.30 - 15.30 น.	27 มี.ค.	4,000
ทิมเบอร์ริง	1	จ	09.30 - 16.30 น.	31 มี.ค.	5,000
โตเกียว&แพนเค้ก	1	จ	09.30 - 15.30 น.	31 มี.ค.	4,000
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	8 มี.ค. - 5 เม.ย.	7,500
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	15 มี.ค. - 5 เม.ย.	6,400
ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	4	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	15 มี.ค. - 5 เม.ย.	5,900
ขนมปังชาวดิโ	2	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	22 - 29 มี.ค.	6,800
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	2 - 23 มี.ค.	6,400
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	4	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	2 - 23 มี.ค.	7,400
ขนมปังเฮลตี้พลัส	3	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	30 มี.ค.-27 เม.ย.	7,900
คุกกี้ 15 สูตร	3	อาทิตย์	09.30 - 15.30 น.	30 มี.ค.-27 เม.ย.	5,500