



หลักสูตร เบเกอรี่ เดือน เมษายน 2568 สาขาสุขุมวิท 33/1

หลักสูตร	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม - จบ	ราคา
ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	4	อ - ศ	09.00 - 16.30 น.	1 - 4 เม.ย.	5,900
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	4	อ - ศ	09.00 - 16.30 น.	1 - 4 เม.ย.	7,400
สวีทบันซ์ & โดนัท	1	อ	09.30 - 16.00 น.	8 เม.ย.	5,000
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	อ - ศ	09.00 - 16.30 น.	8 - 11 เม.ย.	6,400
เค้ก&ฟรอสติ้ง (Cake & Frosting)	2	พ - พณ	09.30 - 15.30 น.	9 - 10 เม.ย.	7,400
คิวบ์เค้ก (Cube Cake)	1	ศ	09.30 - 15.30 น.	11 เม.ย.	4,500
บราวนี่เลิฟเวอร์	1	พ	09.30 - 15.30 น.	16 เม.ย.	5,300
ซอฟท์&สวีทเบรด	3	พ - ศ	09.00 - 16.00 น.	16 - 18 เม.ย.	7,400
โชคุปัง (SHOKUPAN)	2	พณ - ศ	09.00 - 16.30 น.	17 - 18 เม.ย.	7,400
ขนมอบพิเศษ15สูตร	4	จ - พณ	09.30 - 16.30 น.	21 - 24 เม.ย.	6,800
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	21 - 25 เม.ย.	7,000
เบเกอรี่เพื่อการค้า 4 สัปดาห์	20	จ - ศ	08.30 - 17.00 น.	21 เม.ย. - 21 พ.ค.	27,000
เครปกรอบแพนตาซีไส้ลัน 6 สล 6 ไส้	1	ศ	09.30 - 15.30 น.	25 เม.ย.	5,700
ชีสเลิฟเวอร์	2	จ - อ	09.00 - 16.30 น.	28 - 29 เม.ย.	8,500
คุกกี้ 15 สูตร	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	28 - 30 เม.ย.	5,500
คิวท์คิวบ์เบรด (Cute Cube Bread)	1	พ	09.30 - 15.30 น.	30 เม.ย.	4,000
เครปเค้ก 3 สล	1	เสาร์	09.30 - 15.30 น.	5 เม.ย.	5,000
ขนมปังสไตลญี่ปุ่น	4	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	12 เม.ย. - 3 พ.ค.	8,500
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	12 เม.ย. - 10 พ.ค.	7,500
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	12 เม.ย. - 10 พ.ค.	7,500
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	12 เม.ย. - 10 พ.ค.	7,000