

หลักสูตร เบเกอรี่เพื่อการค้า เดือน ต.ค. - พ.ย. 2564

อาทิตย์ / SUN	จันทร์ / MON	อังคาร / TUE	พุธ / WED	พฤหัสบดี / THU	ศุกร์ / FRI	เสาร์ / SAT
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11 ครั้งที่ 1	12 ครั้งที่ 2	13 หยุด	14 ครั้งที่ 3	15 ครั้งที่ 4	16
17	18 ครั้งที่ 5	19 ครั้งที่ 6	20 ครั้งที่ 7	21 ครั้งที่ 8	22 ครั้งที่ 9	23 หยุด
24	25 ครั้งที่ 10	26 ครั้งที่ 11	27 ครั้งที่ 12	28 ครั้งที่ 13	29 ครั้งที่ 14	30
31						

อาทิตย์ / SUN	จันทร์ / MON	อังคาร / TUE	พุธ / WED	พฤหัสบดี / THU	ศุกร์ / FRI	เสาร์ / SAT
	1 ครั้งที่ 15	2 ครั้งที่ 16	3 ครั้งที่ 17	4 ครั้งที่ 18	5 ครั้งที่ 19	6
7	8 ครั้งที่ 20	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

หลักสูตร ขนมอบ

เดือน ต.ค. - พ.ย. 2564

อาทิตย์ / SUN	จันทร์ / MON	อังคาร / TUE	พุธ / WED	พฤหัสบดี / THU	ศุกร์ / FRI	เสาร์ / SAT
					1	2
3	4 ขนมอบฯ	5 ขนมอบฯ	6 ขนมอบฯ	7	8	9 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร
10 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	11 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 1)	12 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 1)	13 หยุด	14 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 1)	15 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 1)	16 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร
17 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	18	19	20	21	22	23 หยุด
24 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	25 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 2)	26 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 2)	27 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 2)	28 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 2)	29 ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร (รอบที่ 2)	30 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร
31 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	1	2	3	4	5	6 ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร

หลักสูตร ขนมปัง

เดือน ต.ค. - พ.ย. 2564

อาทิตย์ / SUN	จันทร์ / MON	อังคาร / TUE	พุธ / WED	พฤหัสบดี / THU	ศุกร์ / FRI	เสาร์ / SAT
					1	2 ขนมปังวีทแคน
3	4	5	6	7	8	9 - ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร - ขนมปังวีทแคน
10 ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	11	12	13 หยุด	14	15	16 - ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร
17 ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	18 ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	19 ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	20 ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	21 - ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร - Sour Dough	22 - ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร - Sour Dough	23 หยุด
24 - ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร - ขนมปังสาลีโรเจอร์	25	26	27	28	29	30 ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร
31 - ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร - ขนมปังสาลีโรเจอร์	1	2	3	4	5	6 ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร

หลักสูตร ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก เดือน ตุลาคม 2564

อาทิตย์ / SUN	จันทร์ / MON	อังคาร / TUE	พุธ / WED	พฤหัสบดี / THU	ศุกร์ / FRI	เสาร์ / SAT
					1	2
3	4 ขนมเค้กวิสกี้	5 ขนมเค้กวิสกี้	6	7	8	9 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร
10 - ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร - ขนมเค้กวิสกี้	11 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	12 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	13 หยุด	14 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	15 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	16 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร
17 - ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร - ขนมเค้กวิสกี้	18	19	20	21 มินิโรลเค้ก	22 มินิโรลเค้ก	23 หยุด
24 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	25 ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	26 ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	27 ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	28 ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	29	30 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร
31 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	1	2	3	4	5	6 ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร

หลักสูตร คูกี้และพาย เดือน ตุลาคม 2564

อาทิตย์ / SUN	จันทร์ / MON	อังคาร / TUE	พุธ / WED	พฤหัสบดี / THU	ศุกร์ / FRI	เสาร์ / SAT
					1	2
3	4	5	6	7 คูกี้วีแกน	8 คูกี้วีแกน	9
10	11	12	13 หยุด	14	15	16
17	18 - พีฟและพาย - คูกี้ 15 สูตร	19 - พีฟและพาย - คูกี้ 15 สูตร	20 - พีฟและพาย - คูกี้ 15 สูตร	21	22	23 หยุด
24	25	26	27	28	29	30
31						

หลักสูตร วันเดียว

เดือน ตุลาคม 2564

อาทิตย์ / SUN	จันทร์ / MON	อังคาร / TUE	พุธ / WED	พฤหัสบดี / THU	ศุกร์ / FRI	เสาร์ / SAT
					1 ครัวซองต์ไส้คัสตาร์ด/ คัพเบรดพักโขมอบชีส	2 ซูครีม
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	หยุด	13	14	15
17	18	19	20	21	22	หยุด
24	25	26	27	28	29 - ขนมเปียะไส้คัสตาร์ด ไข่เค็มลาวา/ ไส้หมูแดงอ่อนกวน - คัสลอร์ฟูลมการอง	30
31						