



## หลักสูตร เบเกอรี่ เดือน กุมภาพันธ์ 2566 สาขาสุขุมวิท 33/1

| หลักสูตร   | จำนวนครั้ง | วันเรียน | เวลาเรียน        | วันเริ่ม - จบ      | ราคา   |
|--|------------|----------|------------------|--------------------|--------|
| มินิโรลเค้ก  | 2          | พ - พก   | 09.00 - 16.30 น. | 1-2 ก.พ.           | 6,900  |
| เค้กนึ่งหน้าแตก 4 สส                               | 1          | ศ        | 09.30 - 15.30 น. | 3 ก.พ.             | 3,500  |
| ขนมปังสไลต์ลัญปุ่น                                 | 4          | จ - พก   | 09.00 - 16.30 น. | 6-9 ก.พ.           | 8,000  |
| ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร                               | 5          | จ - ศ    | 09.00 - 16.30 น. | 6-10 ก.พ.          | 7,000  |
| ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร                             | 5          | จ - ศ    | 09.00 - 16.30 น. | 6-10 ก.พ.          | 7,000  |
| ขนมปังชารด์  | 2          | พก - ศ   | 09.00 - 16.30 น. | 9-10 ก.พ.          | 6,300  |
| ขนมอบเทคนิคพิเศษ                                   | 4          | จ - พก   | 09.00 - 16.30 น. | 13-16 ก.พ.         | 8,000  |
| ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร                              | 5          | จ - ศ    | 09.00 - 16.30 น. | 13-17 ก.พ.         | 6,500  |
| แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 1 (ชุดดอกไม้)           | 5          | จ - ศ    | 08.30 - 12.00 น. | 13-17 ก.พ.         | 5,000  |
| แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 2 (ชุดแฟนซี)            | 5          | จ - ศ    | 13.00 - 16.30 น. | 13-17 ก.พ.         | 5,000  |
| คุกกี้ 15 สูตร                                     | 3          | จ - พ    | 09.30 - 15.30 น. | 20-22 ก.พ.         | 5,000  |
| ขนมปังเพื่อสุขภาพ                                  | 4          | จ - พก   | 09.00 - 16.30 น. | 20-23 ก.พ.         | 6,900  |
| ขนมอบวาไรตี้                                       | 4          | จ - พก   | 09.30 - 16.30 น. | 20-23 ก.พ.         | 6,500  |
| เบเกอรี่เพื่อการค้า 4 สปีดาศี                      | 20         | จ - ศ    | 08.30 - 17.00 น. | 22 ก.พ. - 22 มี.ค. | 25,000 |
| คัสตาร์ดชิฟฟ่อน 5 สส                               | 1          | พก       | 09.30 - 15.30 น. | 23 ก.พ.            | 3,500  |
| เค้กกล่อง 4 สส                                     | 1          | ศ        | 09.30 - 15.30 น. | 24 ก.พ.            | 4,500  |
| สโคน & อีจิลซ์มีฟฟิน                               | 1          | ศ        | 09.30 - 15.30 น. | 24 ก.พ.            | 3,500  |
| คุกกี้วีแกน  | 2          | จ - อ    | 09.30 - 15.30 น. | 27-28 ก.พ.         | 6,300  |
| เค้กออลชีซีน                                       | 3          | จ - อ    | 09.00 - 15.30 น. | 27 ก.พ. - 1 มี.ค.  | 8,800  |
| ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร                              | 5          | จ - ศ    | 09.00 - 16.30 น. | 27 ก.พ. - 3 มี.ค.  | 6,500  |
| ขนมอบเทคนิคพิเศษ                                   | 4          | เสาร์    | 09.00 - 16.30 น. | 4 ก.พ. - 25 ก.พ.   | 8,000  |
| คุกกี้ 12 สูตร                                     | 3          | อาทิตย์  | 09.30 - 15.30 น. | 5-12 ก.พ.          | 5,000  |
| ขนมเปียะไส้คัสตาร์ดไข่เค็มลาวา/<br>ไส้หมูแดงอ่องวง | 1          | อาทิตย์  | 09.30 - 15.30 น. | 26 ก.พ.            | 3,500  |