โรงเรียนสอนทำขนมอบและอาหาร ยูเอฟเอ็ม บริษัท ยูเอฟเอ็มฟู้ดเซ็นเตอร์ จำกัด
593/29-41 ซ.สุขุมวิท 33/1 ถ.สุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
โทร. 0 2259 0620-30 ต่อ 407, 408 มือถือ 0 8135 90069, 0 8135 92774 Line ID: @ufm_school, ufmsiam
E-mail: ufmeducation@ufmeducation.com www.ufmeducation.com Page Facebook: UFM Baking & Cooking School

หลักสูตร เบเกอรี่ เดือน มีนาคม 2567 สาขาสุขุมวิท 33/1

หลักสูตร	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม – จบ	ราคา
ขนมเค้กวีแกน	2	จ – อ	09.30 – 15.30 น.	4 - 5 มี.ค.	7,400
ขนมปังสไตล์ญี่ปุ่น	4	จ – พฤ	09.00 – 16.30 น.	4 - 7 มี.ค.	8,500
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	จ – ศ	09.00 – 16.30 น.	4 - 8 มี.ค.	7,500
เบเกอรี่เพื่อการค้า 4 สัปดาห์	20	จ – ศ	08.30 – 17.00 น.	5 มี.ค. - 1 เม.ย.	27,000
มินิโรลเค้ก	2	จ – อ	09.00 – 16.30 น.	6 - 7 มี.ค.	7,400
ครอฟเฟิล&วอฟเฟิลเบลเยี่ยม	1	ศ	09.30 – 15.30 น.	8 มี.ค.	5,000
ขนมปังวีแกน	2	จ – อ	09.30 – 15.30 น.	11 - 12 มี.ค.	6,800
ขนมอบเทคนิคพิเศษ	4	จ – พฤ	09.00 – 16.30 น.	11 - 14 มี.ค.	8,500
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ – ศ	09.00 – 16.30 น.	11 - 15 มี.ค.	7,500
โชคุปัง (SHOKUPAN)	2	พ – พฤ	09.00 – 16.30 น.	13 - 14 มี.ค.	7,400
มินิชีสเค้ก	1	ศ	09.30 – 15.30 น.	15 มี.ค.	5,700
ซอฟท์คุกกี้&บาร์	2	จ – อ	09.30 – 15.30 น.	18 - 19 มี.ค.	5,000
เค้กออลซีซั่น	3	จ – พ	09.00 – 15.30 น.	18 - 20 มี.ค.	9,300
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ – ศ	09.00 – 16.30 น.	18 - 22 มี.ค.	7,000
คุกกี้วีแกน	2	พ – พฤ	09.30 – 15.30 น.	20 - 21 มี.ค.	6,800
ชีสเลิฟเวอร์	2	พฤ – ศ	09.00 – 16.30 น.	21 - 22 มี.ค.	8,500
ขนมปังสไตล์โรงแรม	2	จ – อ	09.00 – 16.30 น.	25 - 26 มี.ค.	6,000
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	4	จ – พฤ	09.00 – 16.30 น.	25 - 28 มี.ค.	7,400
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	จ – ศ	09.00 – 16.30 น.	25 - 29 มี.ค.	7,500
ซอฟท์&สวีทเบรด	3	พฤ – ศ	09.00 – 16.00 น.	27 - 28 มี.ค.	7,400

โรงเรียนสอนทำขนมอบและอาหาร ยูเอฟเอ็ม บริษัท ยูเอฟเอ็มฟู้ดเซ็นเตอร์ จำกัด
593/29-41 ซ.สุขุมวิท 33/1 ถ.สุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
โทร. 0 2259 0620-30 ต่อ 407, 408 มือถือ 0 8135 90069, 0 8135 92774 Line ID: @ufm_school, ufmsiam
E-mail: ufmeducation@ufmeducation.com www.ufmeducation.com Page Facebook: UFM Baking & Cooking School

หลักสูตร เบเกอรี่ เดือน มีนาคม 2567 สาขาสุขุมวิท 33/1

หลักสูตร	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม – จบ	ราคา
ชีสเลิฟเวอร์	2	เสาร์	09.00 – 16.30 น.	2 - 9 มี.ค.	8,500
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	เสาร์	09.00 – 16.30 น.	2 - 30 มี.ค.	7,500
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	เสาร์	09.00 – 16.30 น.	2 - 30 มี.ค.	7,500
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	เสาร์	09.00 – 16.30 น.	2 - 30 มี.ค.	7,000
เครปเค้ก 3 รส	1	เสาร์	09.30 – 15.30 น.	16 มี.ค.	5,000
เครปกรอบแฟนตาซีไส้ล้น6รส6ไส้	1	เสาร์	09.30 – 15.30 น.	23 มี.ค.	5,700
บราวนี่เลิฟเวอร์	1	เสาร์	09.30 – 15.30 น.	30 มี.ค.	5,300