

หลักสูตรเดือนกรกฎาคม 2553 สยามสแควร์

หลักสูตร	จำนวนครั้ง	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม - จบ	ราคา
ซอฟต์แวร์คู่มือ & บาร์ (ใหม่)	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	1 - 2 ก.ค.	3,500
เค้กตามคำขอ ชุดที่ 1	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	1 - 2 ก.ค.	3,500
พายร่วน - พายชั้น	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	5 - 7 ก.ค.	4,000
คุกกี้ 12 สูตร (ใหม่)	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	5 - 7 ก.ค.	4,000
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.30 - 15.30 น.	5 - 9 ก.ค.	4,200
ขนมเค้กและแต่งหน้าเค้ก	5	จ - ศ	09.00 - 16.00 น.	5 - 9 ก.ค.	5,500
คัพเค้กและมัฟฟิน	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	8 - 9 ก.ค.	4,000
ซอฟต์แวร์เค้กรวมรส	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	8 - 9 ก.ค.	3,200
เค้กเดอลูกซ์ 9 สูตร (ใหม่)	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	12 - 14 ก.ค.	5,500
ซาลาเปา - หมั่นโถวเจ	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	12 - 14 ก.ค.	3,500
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	12 - 16 ก.ค.	4,800
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 1	5	จ - ศ	08.30 - 12.00 น.	12 - 16 ก.ค.	3,500
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 2	5	จ - ศ	13.00 - 17.00 น.	12 - 16 ก.ค.	3,500
ชีสเค้ก ชุดที่ 1	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	15 - 16 ก.ค.	4,000
โรล 6 รส	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	15 - 16 ก.ค.	3,200
เค้กชั้นสูง ชุดที่ 1	2	จ - อ	09.30 - 15.30 น.	19 - 20 ก.ค.	3,500
คุกกี้ 15 สูตร	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	19 - 21 ก.ค.	3,700
ขนมปังสโตว์ญี่ปุ่น	4	จ - พ - ศ	09.00 - 16.30 น.	19 - 22 ก.ค.	7,000
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	19 - 23 ก.ค.	5,000
เบเกอรี่เพื่อการค้า 4 สัปดาห์	20	จ - ศ	08.30 - 17.00 น.	19 ก.ค. - 17 ส.ค.	15,000
เค้กชั้นสูง ชุดที่ 2	2	พ - พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	21 - 22 ก.ค.	3,500
ชีสเค้ก ชุดที่ 2	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	22 - 23 ก.ค.	4,000
เค้กช็อคชิซัน	3	อ - พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	27 - 29 ก.ค.	5,500
ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	4	อ - ศ	09.30 - 16.30 น.	27 - 30 ก.ค.	4,000
ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	4	อ - ศ	09.30 - 16.30 น.	27 - 30 ก.ค.	4,000
ขนมอบเทคนิคพิเศษ	4	อ - ศ	09.30 - 16.30 น.	27 - 30 ก.ค.	7,000
ซอฟต์แวร์คู่มือ & บาร์ (ใหม่)	2	เสาร์	09.30 - 15.30 น.	3 - 10 ก.ค.	3,500
ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	3 - 24 ก.ค.	4,000
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 1	5	เสาร์	08.30 - 12.00 น.	3 - 31 ก.ค.	3,500
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 2	5	เสาร์	13.00 - 17.00 น.	3 - 31 ก.ค.	3,500
เบเกอรี่รีวิว(เพิ่มรายได้)	2	ส - อ - อา	09.30 - 16.00 น.	17 - 18 ก.ค.	3,800
เค้กตามคำขอ ชุดที่ 1	2	ส - อ - อา	09.30 - 15.30 น.	24 - 25 ก.ค.	3,500
เค้กเดอลูกซ์ 9 สูตร (ใหม่)	3	เสาร์	09.30 - 15.30 น.	31 ก.ค. - 14 ส.ค.	5,500
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	31 ก.ค. - 21 ส.ค.	4,200
ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	31 ก.ค. - 21 ส.ค.	4,000
ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	31 ก.ค. - 21 ส.ค.	4,000
คัพเค้กและมัฟฟิน	2	อาทิตย์	09.30 - 15.30 น.	4 - 11 ก.ค.	4,000
คุกกี้ 12 สูตร (ใหม่)	3	อาทิตย์	09.30 - 15.30 น.	11 - 25 ก.ค.	4,000
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	25 ก.ค. - 22 ส.ค.	5,000
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	25 ก.ค. - 22 ส.ค.	4,800
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	25 ก.ค. - 22 ส.ค.	4,800

หลักสูตรเดือนสิงหาคม 2553 สยามสแควร์

หลักสูตร	จำนวนครั้ง	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม - จบ	ราคา
ชีสเค้ก ชุดที่ 1	2	จ - อ	09.30 - 15.30 น.	2 - 3 ส.ค.	4,000
ขนมปังยุโรปสไตล์โรงแรม	3	จ - พ	09.00 - 16.30 น.	2 - 4 ส.ค.	4,200
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	2 - 6 ส.ค.	5,000
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 3	5	จ - ศ	08.30 - 12.00 น.	2 - 6 ส.ค.	3,500
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 4	5	จ - ศ	13.00 - 17.00 น.	2 - 6 ส.ค.	3,500
เค้กแซ่เย็น	3	พ - ศ	09.00 - 16.30 น.	4 - 6 ส.ค.	7,000
ชีสเค้ก ชุดที่ 2	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	5 - 6 ส.ค.	4,000
คุกกี้ 15 สูตร	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	9 - 11 ส.ค.	3,700
เค้กอลลิชชั่น	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	9 - 11 ส.ค.	5,500
พายร่วน - พายชั้น	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	9 - 11 ส.ค.	4,000
ขนมอบเทคนิคพิเศษ	4	จ - ศ	09.30 - 16.30 น.	9 - 13 ส.ค.	7,000
ขนมอบยอดนิยม 9 สูตรชุดที่ 1	2	จ - อ	09.30 - 16.30 น.	16 - 17 ส.ค.	2,500
เค้กตามคำขอ ชุดที่ 1	2	จ - อ	09.30 - 15.30 น.	16 - 17 ส.ค.	3,500
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	จ - ศ	09.30 - 16.30 น.	16 - 20 ส.ค.	4,200
ขนมปังพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	16 - 20 ส.ค.	4,800
เบเกอรี่รีนิว (เพิ่มรายได้)	2	พ - พ	09.30 - 16.00 น.	18 - 19 ส.ค.	3,800
คุกกี้ 12 สูตร (ใหม่)	3	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	18 - 20 ส.ค.	4,000
เบเกอรี่เพื่อการค้า 4 สัปดาห์	20	จ - ศ	08.30 - 17.00 น.	19 ส.ค. - 15 ก.ย.	15,000
เค้กเดอลุกซ์ 9 สูตร (ใหม่)	3	จ - พ	09.30 - 15.30 น.	23 - 25 ส.ค.	5,500
ขนมปังสไตล์ญี่ปุ่น	4	จ - พ	09.00 - 16.30 น.	23 - 26 ส.ค.	7,000
ขนมเค้กพื้นฐาน 20 สูตร	5	จ - ศ	09.00 - 16.30 น.	23 - 27 ส.ค.	4,800
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 1	5	จ - ศ	08.30 - 12.00 น.	23 - 27 ส.ค.	3,500
แต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ชุดที่ 2	5	จ - ศ	13.00 - 17.00 น.	23 - 27 ส.ค.	3,500
ซอฟท์คุกกี้&บาร์ (ใหม่)	2	พ - ศ	09.30 - 15.30 น.	26 - 27 ส.ค.	3,500
ขนมอบเทคนิคพิเศษ	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	7 - 28 ส.ค.	7,000
เค้กชั้นสูง ชุดที่ 1	2	ส - อา	09.30 - 15.30 น.	21 - 22 ส.ค.	3,500
ขนมปังสไตล์ญี่ปุ่น	4	เสาร์	09.00 - 16.30 น.	28 ส.ค. - 18 ก.ย.	7,000
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	28 ส.ค. - 18 ก.ย.	4,200
ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	28 ส.ค. - 18 ก.ย.	4,000
ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	4	เสาร์	09.30 - 16.30 น.	28 ส.ค. - 18 ก.ย.	4,000
เค้กอลลิชชั่น	3	อาทิตย์	09.30 - 15.30 น.	1 - 15 ส.ค.	5,500
ขนมปังสไตล์ญี่ปุ่น	4	อาทิตย์	09.00 - 16.30 น.	1 - 22 ส.ค.	7,000
เค้กตามคำขอ ชุดที่ 1	2	อาทิตย์	09.30 - 15.30 น.	29 ส.ค. - 5 ก.ย.	3,500
ขนมอบพื้นฐาน 25 สูตร	5	ส - อา	09.00 - 16.30 น.	29 ส.ค. ,4,5,11,12 ก.ย.	5,000
ขนมอบพื้นฐาน 20 สูตร	4	อาทิตย์	09.30 - 16.30 น.	29 ส.ค. - 19 ก.ย.	4,200
ขนมเค้กพื้นฐาน 15 สูตร	4	อาทิตย์	09.30 - 16.30 น.	29 ส.ค. - 19 ก.ย.	4,000
ขนมปังพื้นฐาน 15 สูตร	4	อาทิตย์	09.30 - 16.30 น.	29 ส.ค. - 19 ก.ย.	4,000

โปรโมชั่นหลักสูตร ชีสเค้กชุด 1,2 และ หลักสูตรแต่งหน้าเค้ก