Advanced Bakery Course

Advanced Bakery Course
หลักสูตรการทำขนมเค้ก และขนมอบมืออาชีพขั้นสูง

เรียนรู้ศิลปะการทำขนมเค้กและขนมอบมืออาชีพขั้นสูง พร้อมเทคนิคการตกแต่งขนมอบนานาชนิดจากทั่วโลกที่เข้มข้นและครอบคลุมรายละเอียดการทำขนมทุกขั้นตอน ซึ่งเปรียบเสมือนใบเบิกทางสำคัญสู่การประกอบอาชีพ ที่จะทำให้ท่านรังสรรค์เมนูขนมที่สวยงาม ระดับพรีเมี่ยมได้ด้วยตัวเอง พร้อมความรู้ที่นำไปต่อยอดการทำเบเกอรี่ได้อีกหลากหลายเมนู

วันที่ 1 Chocolate Work Decoration

วันที่ 2 Macarons with Variety Filling

วันที่ 3 Charlotte Russe Dessert

วันที่ 4 Concord Cake Chocolate Mousse

วันที่ 5 Confection

วันที่ 6 Galette puff Almond Cream

วันที่ 7 Lemon Meringue Éclair

วันที่ 8 Sandwich Cream Caramel Cream Caramel Mousse

กำหนดการอบรม 7 ธันวาคม 2562 – 22 กุมภาพันธ์ 2563

เวลา 09.00-16.00 น. อบรมเฉพาะวันเสาร์ (8 วัน)

ค่าธรรมเนียม 42,900 บาท

คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม : อายุ 18 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีพื้นฐานด้านการทำเบเกอรี่เบื้องต้น

เอกสารประกอบการสมัคร : สำเนาบัตรประชาชน 1 ชุด