

PROFESSIONAL BAKING AND PASTRY ART PROGRAM - FULL COURSE

หลักสูตรเต็ม

168 ชั่วโมงเรียน 117 เมนู
จากเบเกอรี่และขนมอบ 7 ประเภท
ครอบคลุมคลาสสิกเบเกอรี่
และเบเกอรี่ร่วมสมัย



PROGRAM FEATURES

“

168 ชั่วโมงเรียน
117 เมนู

ครอบคลุม
คลาสสิกเบเกอรี่
CLASSIC BAKERY
และเบเกอรี่ร่วมสมัย
CONTEMPORARY BAKERY
”

“

ยืดหยุ่น
เรื่องวันเรียน

ไม่ต้องฝึกซ้อม
สะดวกวันไหน
มาเรียนวันนั้น
เรียนได้นาน
24 เดือน
”

“

คลาสเรียน
เอกลักษณ์
โนว์ฮาว เบค

คลาสเรียนถึงส่วนตัว
2-6 ท่านต่อคลาส
ชุดอุปกรณ์ส่วนตัว
ลงมือทำทุกขั้นตอน
ตั้งแต่ชั่งตวง
”

“

CERTIFICATE
PROGRAM

รับประกาศนียบัตร
ยูนิฟอร์มนักเรียนเซฟ
ชุดอุปกรณ์ (FULL SET)
และสิทธิพิเศษอื่นๆอีก
มากมาย
”

PROFESSIONAL BAKING AND PASTRY ART PROGRAM: FULL COURSE
โปรแกรม โปรเฟสชันนอล เบกกิ้ง & เพสทรี อาร์ท: หลักสูตรเต็ม



168 ชั่วโมงเรียน 117เมนู จากเบเกอรี่และขนมอบ 7 ประเภท
ครอบคลุมทั้งคลาสสิกเบเกอรี่ และ เบเกอรี่ร่วมสมัย

■ หลักสูตร PROGRAM	PROFESSIONAL BAKING AND PASTRY ART PROGRAM: FULL COURSE โปรแกรมโปรเฟสชันนอล เบกกิ้ง & เพสทรี อาร์ท: หลักสูตรเต็ม *ครอบคลุมทั้งคลาสสิกเบเกอรี่ และ เบเกอรี่ร่วมสมัย
■ ค่าเล่าเรียน FEE	109,000บาท (จากมูลค่าคอร์สเต็ม139,200บาท) * ไม่มีค่าแรกเข้าและค่าใช้จ่ายใดๆเพิ่มเติม * สามารถแบ่งชำระ0% 3-6เดือน ผ่านบัตรเครดิตที่ร่วมรายการ
■ เมนูที่เรียน RECIPE	117 เมนู จากเบเกอรี่และขนมอบ 7 ประเภท 1.) เค้ก (Cake) 2.) ขนมปัง (Bread) 3.) คุกกี้ (Cookie) 4.) เพสทรี (Pastry) 5.) ช็อกโกแลต (Chocolate) 6.) เบเกอรี่ & เพสทรินานาชาติ (World Bakery & Pastry) 7.) ศิลปะ & ธุรกิจ (Art & Business) * ดูรายละเอียดคลาสเรียนและรายชื่อเมนูด้านล่าง
■ ระดับ LEVEL	ขั้นพื้นฐาน - ขั้นสูง
■ จำนวนนักเรียน CLASS SIZE	2 - 6ท่านต่อคลาส (เปิดคลาสทุกวัน ไม่ต้องรอคลาสเต็ม)
■ เวลาและชั่วโมงเรียน HOURS & PROGRAM STRUCTURE	168 ชั่วโมงเรียน แบ่งออกเป็นคลาสละ7ชั่วโมง 24คลาสเรียน โดยทุกคลาสเริ่มเรียน 10.00น. - 17.00 น. (โดยประมาณ)
■ ระยะเวลา DURATION	2 - 24เดือน (ขึ้นอยู่กับความถี่ที่นักเรียนเข้าคลาสได้ในแต่ละสัปดาห์) *หลักสูตรมีอายุ 24 เดือน นับจากวันที่เริ่มเรียนคลาสแรก *หากมีเหตุจำเป็นไม่สามารถมาเรียนภายในเวลาที่กำหนด สามารถแจ้งเจ้าหน้าที่เป็นกรณีไป

■ วันที่เรียน TIMETABLE & STUDY PLAN

‘ยืดหยุ่นเรื่องวันเรียน

สะดวกวันไหน ลงเรียนวันนั้น ไม่จำเป็นต้องฟิกส์วัน’

- ผู้ที่มีวันว่างไม่แน่นอน ไม่จำเป็นต้องฟิกส์วันเรียน:

ดูตารางเรียน → สะดวกวันไหน ลงเรียนวันนั้น → ไปเรียนจนครบหลักสูตร

- ผู้ที่มีวันว่างแน่นอน ต้องการจัดระเบียบวันเรียนและวันจบหลักสูตรให้แน่นอน:

แจ้งวันที่สะดวกเรียนกับทีมงาน ทางทีมจะช่วยจัดตารางเรียนให้ตามวันที่สะดวก

■ สิ่งที่นักเรียนได้รับ THIS PROGRAM INCLUDES:

- เครื่องแบบนักเรียนเชฟ โนว์ ฮาว เบค (มูลค่า3,000บาท)
- ชุดอุปกรณ์เบเกอรี่เบื้องต้น (มูลค่า5,000บาท)
- ใบประกาศนียบัตร
- เอกสารการเรียน
- อาหารว่าง และอาหารกลางวันสำหรับทุกคลาสเรียน

■ สิทธิพิเศษ STUDENT PRIVILEGES

- ส่วนลด10% สำหรับการซื้อเครื่องผสมและเตาอบที่ KNOWHOW SUPPLY
- ส่วนลด10% สำหรับMy Class[©] คลาสเรียนส่วนตัวที่สามารถออกแบบเมนูพิเศษร่วมกับเชฟของ KNOWHOW BAKE

เปิดรับสมัครและเริ่มเรียนได้ตลอดปี

ติดต่อสอบถามและสมัครเรียน

โทร: 02-8877026, 02-0054155, 089-8970478

LINE ID: KHBSCHOOL

โปรแกรม โปรเฟสชั่นนอล เบกกิ้ง & เพสทรี อาร์ท: หลักสูตรเต็ม

รายละเอียดคลาสเรียนและเมนูที่เรียน:

168 ชั่วโมงเรียน แบ่งออกเป็น 22คอร์ส 24คลาสเรียน(ครึ่ง) คลาสเรียนละ7ชั่วโมง

	คลาสเรียน	ประเภท	เมนูที่เรียน	
1.	Basic Cake	เค้ก (Cake)	■ วานิลลา สปันจ์ เค้ก	Vanilla Sponge Cake
	เค้กชั้นพื้นฐาน		■ ออริจินัล บัทเทอร์ เค้ก ■ ชิฟฟอนเค้ก	Original Butter Cake Modern Chiffon Cake
2.	Soft Fudge Cake	เค้ก (Cake)	■ เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม ■ เค้กส้มแมนดารินหน้านิ่ม ■ เค้กชาไทย	Chocolate Soft Fudge Cake Mandarin Orange Soft Fudge Cake Thai Tea Miracle Cake
3.	Fancy Cupcake	เค้ก (Cake)	■ เนื้อเค้กเรด เวลเวท ■ เนื้อเค้กช็อกโกแลตบานาน่า	Red Velvet Chocolate Banana
4.	Cheese Cake	เค้ก (Cake)	■ โคลด์ ชีสเค้ก (แบบไม่อบ) ■ อเมริกัน ชีสเค้ก (แบบอบ) ■ เพลน โอซาก้า ชีส เค้ก	Cold Cheese Cake (Blueberry Topping) American Cheese Cake (Strawberry Topping) Osaka Cheese Cake (Plain)
5.	Roll Cake	เค้ก (Cake)	■ โฟร์ ซีซั่น โรลเค้ก ■ เพนท์ โรลเค้ก ■ เค้กขอนไม้	Four Season Roll Cake Paint Roll Cake Log Christmas Cake
6.	Chocolate Cake	เค้ก (Cake)	■ เค้กช็อกโกแลต ■ เค้กช็อกโกแลตลาวา ■ มอยสท์ บราวน์เค้ก	Chocolate Mirror Glaze Molten Lava Cake Moist Brownie
7.	Basic Bread	ขนมปัง (Bread)	■ ขนมปังลูกเกด ■ ขนมปังเนยสด ■ ขนมปังไส้กรอก ■ ขนมปังหมูหยอง ■ ขนมปังแฮมชีส ■ ขนมปังกระหรี่ไก่ ■ ขนมปังแซนวิช ■ พิซซ่าแป้งนุ่ม	Black & Yellow Raisin Bread Butter Bread Sausage Bread Pork Floss Bread Ham and Cheese Picnic Bread Curry with Chicken Bread Toast Pizza
	Master Bread	ขนมปัง (Bread)	■ บาเก็ตต์ ■ บารา บริทท์ ■ ชาลลา ■ ฟอคคาเซีย ■ ขนมโฮลวีทลายมาร์เบิล ■ เพลทเซล ■ ขนมปังเปรี้ยว - ชาวร์ โดว์ ■ ขนมปัง ชีสชี การ์ลิก	Baguette Bara Brith Challah Fougasse Marble Whole Wheat Bread Pretzel Sourdough Cheesy Garlic Bread
	Basic Cookie	คุกกี้ (Cookie)	■ บัตเตอร์ คุกกี้ (แบบแช่แข็ง) ■ คุกกี้ข้าวโอ๊ตลูกเกด (แบบกรอบ) ■ คุกกี้ดับเบิลช็อกโกแลต (แบบนุ่ม) ■ คุกกี้ชาเขียว (แบบกรอบ)	Butter Cookies Oatmeal Raisin Cookies Double Chocolate Cookies Matcha Cookies
10.	The Art of Cookie	คุกกี้ (Cookie)	■ โรลแฉมคุกกี้ ■ เฟรนช์ เมอแรง ■ จิงเจอร์เบรต คุกกี้	Roll Jam Cookies French Meringues Gingerbread Cookie
11.	Macaroon Perfection	คุกกี้ (Cookie)	■ มาการองรสช็อกโกแลต ■ เลมอนมาการอง ■ ราสเบอร์รี่มาการอง ■ ชาเขียวมาการอง	Chocolate Macaroon (Ganache Base) Lemon Macaroon (Lemon Filling) Raspberry Macaroon (Puree Base) Green Tea Macaroons (Ganache Base)
12.	Choux & Éclair	เพสทรี (Pastry)	■ คลาสสิกชูส์ครีม ■ มัทฉะ ชูส์ครีม ■ ช็อคโกแลต ชูส์ครีม ■ เอแคลร์ ช็อคโกแลต ■ เอแคลร์ เฟรนช์ โรแมนซ์ ■ ปารีส เบรสต์ เอแคลร์	Classic Choux Cream Matcha Choux Cream Chocolate Choux Cream Éclair Au Chocolat Éclair French Romance Paris-Brest Éclair
13.	Sweet Tart	เพสทรี (Pastry)	■ ทาร์ทผลไม้ ■ ทาร์ทเลท ฮาเซลนัท ช็อคโกแลต ■ ทาร์ทเลท ช็อคโกแลตแฟรมบอยส์ ■ ทาร์ทเลท ซีตรอง ■ ทาร์ทเลท สตรอเบอร์รี่เมอร์แรง ■ ทาร์ทเลท เบอร์รี่ ฟรุ๊ท ■ ทาร์ทเลท เลมอนเมอร์แรง	French Fruit Tart Hazelnut Choco Tartlet Chocolate Framboise Tartlet Citron Tartlet Strawberry Meringue Tartlet Berry Fruit Tartlet Lemon Meringue Tartlet
14.	Croissant & Danish Pastry	เพสทรี (Pastry)	■ ครัวซองเนยสด ■ ครัวซอง อัลมอนด์ ■ ครัวซองช็อคโกแลต ■ เดนิชลูเบอร์รี่ ■ เดนิช เชอร์รี่ ■ เดนิช ชีส	Butter Croissant Almond Croissant Chocolate Croissant Blueberry Danish Cherry Danish Cheese Danish
15.	Puff & Pie Pastry	เพสทรี (Pastry)	■ พายแอปเปิ้ล ■ พายสับปะรด ■ ผักโขมอบชีส ■ พายไก่ ■ ซอสเซสโรล	Apple Pie Pineapple Pie Spinach with Cheese pie Chicken Pie Sausage Rolls
16.	Chocolate Confections	ช็อคโกแลต (Chocolate)	■ Chocolate Melting ■ Chocolate Tempering ■ Pipe Chocolate ■ Chocolate Shaping ■ Chocolate Coloring ■ Chocolate Decoration ■ Chocolate Transfer Sheet ■ Chocolate Royce ■ Chocolates Praline ■ Chocolates Truffles	
17.	Modern French Cake	เบเกอรี่ & เพสทรี นานาชาติ	■ ช็อคโกแลต โดม ■ วานิลลา แกรนด์	Chocolate Framboise Dome Vanilla Grand
18.	Thai Ingredient Cake	เบเกอรี่ & เพสทรี นานาชาติ	■ เค้กมะพร้าวอ่อน ■ เค้กสับปะรดอัปเดตาวน ■ เค้กมะม่วงน้ำดอกไม้ม	Young Coconut Cake Pineapple Upside down Barracuda Mango Cake
19.	Japanese Cake I	เบเกอรี่ & เพสทรี นานาชาติ	■ คัทสึโहरาร์สน้ำผึ้ง ■ เค้กชาเขียวถั่วแดง ■ โอซาก้า ชีสเค้ก	Honey Kasutera Japanese Green Tea & Red beans Chiffon Cake Japanese Osaka Cheese Cake
20.	Japanese Cake II	เบเกอรี่ & เพสทรี นานาชาติ	■ มัทฉะ ที โอเปรา ■ ฮอกไกโด เครปเค้ก ■ เจแปนีส สตรอเบอร์รี่ ชอร์ตเค้ก	Matcha Tea Opéra Hokkaido Crepe Cake Japanese Strawberry Shortcake
21.	Dessert for Café & Coffeeshop	ศิลปะ & ธุรกิจ (Art & Business)	■ ฮันนีโทสต์ชาเขียว ■ คาราเมลคัสตาร์ด พุดดิ้ง ■ ช็อคโกแลตลาวา ■ เครปซูเซท ■ คลาสสิก แพนนูกี้ ■ บานอฟฟี แวร์รีน	Matcha Honey Toast Caramel Custard Hot Fudge Chocolate Lava Crêpe Suzette Classic Panookie Verrine de Banoffee
22.	Dessert for Café & Coffeeshop: Pancake & Waffle Series	ศิลปะ & ธุรกิจ (Art & Business)	■ อเมริกัน วัฟเฟิล ■ เบลเยียม วัฟเฟิล ■ คลาสสิก แพนเค้ก ■ แพนเค้ก ซูเฟล	American waffle Belgium waffle Classic Pancake Soufflé pancake