



INTENSIVE BAKERY AND PASTRY

ระยะเวลาเรียน

รวมตลอดหลักสูตรใช้เวลา 90 ชั่วโมง

คุณสมบัติของผู้เรียน

1. อ่านออกเขียนได้
2. อายุไม่ต่ำกว่า 15 ปี

จุดประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารอบ
2. เพื่อให้มีทักษะในการทำอาหารอบจำหน่ายได้
3. เพื่อให้ความสามารถปรับปรุงและดัดแปลงผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

อัตราเวลาเรียน

ตั้งแต่วันที่ 9.00 น. ถึงเวลา 16.00 น.

สอนสัปดาห์ละ 1 วัน วันละ 6 ชั่วโมง

แบ่งการสอนเป็นวันละ 1 รอบ รอบละ 6 ชั่วโมง

คิดเป็นสัปดาห์ละ 6 ชั่วโมง

รวมตลอดหลักสูตรใช้เวลาเรียน 15 สัปดาห์ หรือ 90 ชั่วโมง

อัตราค่าลงทะเบียน

72,000 บาท

หมายเหตุ*

ค่าลงทะเบียนรวมเอกสาร และ วัสดุประกอบการสอน หมวก และ ผ้ากันเปื้อน 2 ชุด



CULINEUR

School of Culinary Arts and Entrepreneurship

622 ชั้น 7 อาคารเอ็มโพเรียมทาวเวอร์ ถนนสุขุมวิท

แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110

Ins. 02 090 2808 | อีเมล: admission@culineur.net

www.culineur.net

วันที่	เวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
1	09.00 - 12.00 13.00 - 16.00	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำ เบเกอรี่ เพสทรี <ul style="list-style-type: none"> ศึกษาเครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา <ul style="list-style-type: none"> วัตถุดิบในการผลิตเบเกอรี่เพสทรี การ ชั่ง ตวง วัด และการเตรียม ศัพท์ที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ เพสทรี การสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานทั่วไป การป้องกันและระงับอัคคีภัย คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ทฤษฎี
2	09.00 - 16.00	คัพเค้ก และบิสกิต 1 <ul style="list-style-type: none"> ส่วนผสมของคัพเค้กและบิสกิตชนิดต่าง ๆ การควบคุมอุณหภูมิในการอบคัพเค้ก ข้อผิดพลาดในการทำคัพเค้กและวิธีแก้ไข สาธิตการทำคัพเค้กและบิสกิตแบบต่าง ๆ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: คัพเค้กเนย คัพเค้กข้าวโอ๊ตลูกเกด คัพเค้กไส้ลาวา ซอฟต์คัพเค้ก	ทฤษฎีและปฏิบัติ
3	09.00 - 16.00	คัพเค้ก และบิสกิต 2 <ul style="list-style-type: none"> สาธิตการทำคัพเค้กและบิสกิตแบบต่าง ๆ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: โรลเอ้าท์คัพเค้ก ชอร์ตเบรด บรานี่แครกเกอร์ ทวีลอัลมอนต์	ทฤษฎี และ ปฏิบัติ
4	09.00 - 16.00	คัพเค้ก และบิสกิต 3 <ul style="list-style-type: none"> สาธิตการทำคัพเค้กและบิสกิตแบบต่าง ๆ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: พัดจ์บรานี่ มีทอะบลอนด์ ฐูปี้พาย สโตน	ทฤษฎีและปฏิบัติ

วันที่	เวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
5	09.00 - 16.00	การจัดรายการอาหารเช้า <ul style="list-style-type: none"> • การทำอาหารเช้าประเภทกึ่งขนมอบ • สาธิตการทำอาหารเช้าประเภทกึ่งขนมอบ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ : แพนเค้กหน้าต่าง ๆ วาฟเฟิล มัฟฟินบลูเบอร์รี่ ینگลิชมัฟฟิน	ทฤษฎีและปฏิบัติ
6	09.00 - 16.00	การทำเค้ก 1 <ul style="list-style-type: none"> • เค้กชนิดต่าง ๆ และวิธีการผสม • การสมดุลสูตรในการทำเค้กที่มีไขมันผสมอยู่ • ข้อผิดพลาดและสาเหตุการทำเค้กไม่ได้ผลดี • การเก็บรักษาและการตกแต่งเพื่อจัดจำหน่าย • สาธิตทำเค้กในรูปแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ : บัตเตอร์เค้ก ฟรุ้ตเค้ก อพไซต์ดาวนเค้ก	ทฤษฎีและปฏิบัติ
7	09.00 - 16.00	การทำเค้ก 2 <ul style="list-style-type: none"> • สาธิตทำเค้กในรูปแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: สปองจ์เค้ก ชอคโกแลตหน้านิ่ม ชอคโกแลตตกแต่งพื้นฐาน เพ้นท์โรล	ทฤษฎีและปฏิบัติ
8	09.00 - 16.00	การทำเค้ก 3 <ul style="list-style-type: none"> • สาธิตทำเค้กในรูปแบบต่าง ๆ • สาธิตการแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: ชิฟฟอนเค้กชั้น บัตเตอร์ครีม ชิฟฟอนเค้กก้อนแต่งหน้า (รสใบเตย-มะพร้าวอ่อน)	ทฤษฎีและปฏิบัติ
9	09.00 - 16.00	การทำเค้ก 4 <ul style="list-style-type: none"> • สาธิตทำเค้กในรูปแบบต่าง ๆ • สาธิตการแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ : แครอกเค้กครีมชีส ระยะเวลาเค้ก บราวน์ี่ชีสเค้ก	ทฤษฎี และปฏิบัติ

วันที่	เวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
10	09.00 - 16.00	การทำทาร์ตและพาย 1 <ul style="list-style-type: none"> • ส่วนผสมของเปลือกพาย • ชนิดและวิธีทำเปลือกพาย • วิธีทำไส้พายต่าง ๆ • ข้อผิดพลาดในการทำทาร์ต/ พายและการแก้ไข • สาธิตการแต่งทาร์ต/ พายแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ : แป้งพายร่วนหวาน, ฟรุตทาร์ต ชูว์เพสกรี, แอปเปิ้ลทาร์ตการ์เลต	ทฤษฎีและปฏิบัติ
11	09.00 - 16.00	การทำทาร์ตและพาย 2 <ul style="list-style-type: none"> • สาธิตการทำทาร์ต/ พายแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ : แป้งพายร่วนเค็ม, พายแอปเปิ้ลครีมเบิ้ล, พายโกโก้ครีมชอสเห็ด	ทฤษฎีและปฏิบัติ
12	09.00 - 16.00	การทำขนมปัง 1 <ul style="list-style-type: none"> • คุณสมบัติของส่วนผสมยีสต์ • ส่วนผสม การคำนวณสูตรในการทำขนมปังและวิธีการผสม • การควบคุมอุณหภูมิในการอบ • สาธิตทำขนมปังในรูปแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: ขนมปังแซนด์วิชสองสี สังกยา (จัม) ขนมปังผิวแข็ง - ขนมปังฝรั่งเศส ฮาร์ดโรล	ทฤษฎีและปฏิบัติ
13	09.00 - 16.00	การทำขนมปัง 2 <ul style="list-style-type: none"> • สาธิตทำขนมปังในรูปแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: ขนมปังผิวนุ่ม - ขนมปังซอฟต์โรในรูปแบบต่าง ๆ ขนมปังหวาน - ขนมปังเบยสด-อัลมอนด์ ขนมปังไส้กรอก ขนมปังหมูหยองแฮมเบคอน	ทฤษฎี และปฏิบัติ

วันที่	เวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
14	09.00 - 16.00	การทำพิซซ่า <ul style="list-style-type: none"> • ส่วนผสมที่ใช้ในการทำพิซซ่าชนิดต่าง ๆ • การควบคุมอุณหภูมิในการอบ • สาธิตการทำแป้งพิซซ่า • ฝึกทำพิซซ่าชนิดต่าง ๆ • สาธิตทำพิซซ่าในรูปแบบต่าง ๆ • แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ รายการ: พิซซ่าหน้าต่าง ๆ พิซซ่าหน้าปิด (Calzone) พิซซ่าสตีก	ทฤษฎีและปฏิบัติ
15	09.00 - 12.00	การจัดการทางอาชีพ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ <ul style="list-style-type: none"> • กลยุทธ์การตลาดผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ • การคำนวณต้นทุนการผลิตเบเกอรี่และกำหนดราคาขาย การทำบัญชีรายรับ - รายจ่ายเบื้องต้น • กฎหมายแรงงาน 	ทฤษฎี
	13.00 - 16.00	ประเมินผลการเรียน	ทฤษฎี และ ปฏิบัติ

ศึกษาดูงานร้านเบเกอรี่ (นอกเวลา)

การประเมินผล

1. สัดส่วนระหว่างภาคทฤษฎี : ภาคปฏิบัติ เป็นร้อยละ 30 : 70
2. เกณฑ์การตัดสินร้อยละ 70
3. จำนวนชั่วโมงเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80