



CHEF ACADEMY
London

高级专业厨师课程

550学时

发展培训（75学时）

- 开始课程之前需要完成在线HACCP培训。
- 行政发展培训师介绍专业厨房。
 - 厨房介绍
 - 消防安全
 - 健康和卫生
 - 厨房守则
 - 人工操作
- 厨房用具、器具和刀具
- 刀法
- 餐前准备和厨房区域
 - 清汤、酱汁和 汤的餐前准备
 - 肉类、禽肉、鱼类和贝类食物的餐前准备
 - 蔬菜和新鲜香草的餐前准备
- 味道（苦、酸、甜、鲜、咸）
- 开胃菜、主菜、配菜和甜点的区别（份量和时间等）
- 肉类、禽肉和野味
- 鱼类和贝类
- 酱汁及羹汤
- 意大利面和意大利调味饭
- 炖菜
- 清汤和调味汁
- 烹饪技术（烤焗、炙烤、烘烤、嫩煎、煎封、深度油炸、汽蒸、浸煮、文火炖煮和蒸煮）
- 摆盘技巧
- 面包和酵母食品
- 面包烘焙（甜酥面包，甜点和糖果）

高级训练

- 专业厨房介绍
- 食材和烹饪技术
- 高级烹饪技术
- 现代厨艺主题
- 分子美食介绍

- 烘焙和糕点高级技术
- 现代餐厅烹饪
- 现代餐厅服务
- 肉类、禽肉和野味
- 鱼类和贝类
- 酱汁和羹汤
- 摆盘技巧

现场培训（400学时）

- 清汤，酱汁和汤
- 意大利面
 - 新鲜意大利面和干意大利面
 - 生产
 - 储存和食谱
- 蔬菜
 - 蔬菜
 - 马铃薯
 - 谷物和豆类
- 肉类
 - 分类和清洗
 - 白肉和红肉
 - 储存和烹饪技术
 - 烧烤、炙烤和烘烤
 - 嫩煎、煎封和深度油炸
 - 汽蒸和浸煮
 - 文火炖煮和蒸煮
 - 其他烹饪技术（真空低温烹调法等）
 - 白肉和红肉的底汁和肉汤
 - 存储和食谱
- 鱼类
 - 种类和清洗
 - 白肉和红肉
 - 储存和烹饪技术
 - 烤焗、炙烤和烘烤
 - 嫩煎、煎封和深度油炸
 - 汽蒸和浸煮
 - 文火炖煮和蒸煮
 - 其他烹饪技术（真空低温烹调法等）
 - 白肉和红肉的底汁和肉汤
 - 储存和食谱
- 鱼类
 - 分类、清洗、白鱼和贝类、储存和烹饪技术
 - 嫩煎、煎封和深度油炸

- 汽蒸和浸煮
- 文火炖煮和蒸煮
- 鱼汤和贝类浓汤
- 储存和食谱
- 其他烹饪技术（真空低温烹调法等）
- 冷菜
 - 沙拉酱和沙拉
 - 冷盘和开胃小菜
 - 熟食冷肉和冷盘
- 烘烤和糕点
 - 烘烤餐前准备
 - 面包
 - 面团和面糊
 - 奶油冻、奶油和慕斯
 - 馅料、糖霜和甜点酱
 - 甜点装盘

管理培训

- 财务控制
- 标准级别
- 厨余处理
- 总利润
- 员工成本
- 菜单研发
- 买方能力
- 预算
- 业务预测
- 消费品控制
- 陶制餐具和器具控制
- 厨房维护
- 库存运转
- 库存控制
- 损益
 - 消防安全
 - 风险评估
 - 人工操作
 - 食品安全检查表和记录
 - 健康危害物控制法
 - 急救
 - 个人卫生
 - 危险设备培训和法律要求
 - 内部审计
- 员工控制

- 工作环境介绍
- 员工档案和记录
- 员工流动
- 值班表编制
- 员工发展计划
- 管理和激励团队
- 纪律程序
- 雇佣关系法律要求
- 管理会议
- 沟通的重要性
- 商业决策