



# CHEF ACADEMY

## *London*

酒店管理和高级食品科学课程

600个小时

## 发展培训（75小时）

- 在开始课程之前完成在线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
  - 如何遵从手册
- 厨房用具，器具和刀具
- 切割技术
- 食材准备和厨房部门
  - 清汤，酱汁和羹汤
  - 肉类，家禽，鱼类和贝类的食物
  - 蔬菜和新鲜香草
- 味道（苦，酸，甜，鲜，咸）
- 头盘，主菜，配菜和甜点（份量，时间等）的分别
- 肉类，家禽和野味
- 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（烧烤，烤焗，煎，炒，油炸，清蒸，小火，中火炖煮，沸煮，文火焖煮，烩及炖）
- 摆盘技巧
- 面包和酵母产品
- 面包烘焙（甜酥面包，甜点和糖果）

## 高级训练

- 专业厨房介绍
- 成分和制作技术
- 先进的烹饪技术
- 烹饪艺术的当代主题
- 分子美食介绍
- 烘焙和糕点先进技术
- 现代餐厅烹饪
- 现代餐厅服务
- 肉类，家禽和野味
- 鱼类和贝类
- 酱汁和汤

- 摆盘技巧

## 现场培训（400小时）

- 清汤，酱汁和汤
- 意大利面
  - 新鲜意大利面和干意大利面
  - 制造
  - 存储和食谱
- 蔬菜
  - 蔬菜
  - 马铃薯
  - 谷物和豆类
- 肉
  - 分类和清洁
  - 白色和红色肉类
  - 储存和烹饪技术
  - 烧烤，烤焗，煎
  - 炒，煎炸和油炸
  - 蒸和泡泡烹饪
  - 文火焖煮，烩
  - 替代烹饪技术（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
  - 分类，清洁，白鱼和贝类，储存和烹饪技术
  - 炒，煎炸和油炸
  - 蒸和泡泡烹饪
  - 炖和炖
  - 鱼汤和贝类浓汤
  - 存储和食谱
  - 替代烹饪技术（真空低温烹调法等）
- 冷盘厨房
  - 沙拉酱和沙拉
  - 冷盘和开胃小菜
  - 熟食冷肉和冷盘
- 烘烤和甜酥面包
  - 烘烤准备
  - 面包
  - 面团和面糊
  - 奶油冻，奶油和慕斯
  - 馅料，糖霜和甜点酱
  - 镀金甜点

## 管理训练

- 财务控制
- 标准级别
- 厨余处理
- 总利润
- 员工成本
- 菜单创作发展
- 买方能力
- 预算
- 业务预测
- 消耗品的控制
- 陶器和器具控制
- 厨房保养
- 库存轮换
- 库存操控
- 收益与损失
- 健康与安全
  - 消防安全
  - 风险评估
  - 手工处理
  - 食品安全检查表和记录
  - 控制危害健康的物质COSHH
  - 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
  - 工作环境的介绍
  - 员工档案和记录
  - 员工流动率
  - 轮更编排
  - 员工发展计划
  - 管理和激励团队
  - 纪律程序
  - 就职法律要求
  - 管理会议
  - 沟通的重要性
  - 商业决策