



CHEF ACADEMY
London

酒店管理和高級食品科學課程

600個小時

發展培訓 (75小時)

- 在開始課程之前完成在線HACCP培訓。
- 行政發展培訓師介紹專業廚房。
 - 廚房介紹
 - 消防安全
 - 健康和安全
 - 廚房守則
 - 如何遵從手冊
- 廚房用具, 器具和刀具
- 切割技術
- 食材準備和廚房部門
 - 清湯, 醬汁和羹湯
 - 肉類, 家禽, 魚類和貝類的食物
 - 蔬菜和新鮮香草
- 味道 (苦, 酸, 甜, 鮮, 咸)
- 頭盤, 主菜, 配菜和甜點 (份量, 時間等) 的分別
- 肉類, 家禽和野味
- 魚類和貝類
- 醬汁及羹湯
- 意大利面和意大利調味飯
- 燉菜
- 清湯和調味汁
- 烹飪技術 (燒烤、烤焗、煎、炒、油炸、清蒸、小火、中火燉煮、沸煮、文火燜煮、燴及燉)
- 擺盤技巧
- 麵包和酵母產品
- 麵包烘焙 (甜酥麵包、甜點和糖果)

高級訓練

- 專業廚房介紹
- 成分和製作技術
- 先進的烹飪技術
- 烹飪藝術的當代主題
- 分子美食介紹
- 烘焙和糕點先進技術
- 現代餐廳烹飪
- 現代餐廳服務
- 肉類、家禽和野味
- 魚類和貝類
- 醬汁和湯

- 擺盤技巧

現場培訓（400小時）

- 清湯,醬汁和湯
- 意大利面
 - 新鮮意大利面和乾意大利面
 - 製造
 - 存儲和食譜
- 蔬菜
 - 蔬菜
 - 馬鈴薯
 - 穀物和豆類
- 肉
 - 分類和清潔
 - 白色和紅色肉類
 - 儲存和烹飪技術
 - 燒烤、烤焗、煎
 - 炒、煎炸和油炸
 - 蒸和浸泡烹飪
 - 文火燜煮、燴
 - 替代烹飪技術（真空低溫烹調法等）
 - 白肉和紅肉的底汁和肉湯
 - 存儲和食譜
- 魚
 - 分類, 清潔, 白魚和貝類, 儲存和烹飪技術
 - 炒, 煎炸和油炸
 - 蒸和浸泡烹飪
 - 燉和燉
 - 魚湯和貝類濃湯
 - 存儲和食譜
 - 替代烹飪技術（真空低溫烹調法等）
- 冷盤廚房
 - 沙拉醬和沙拉
 - 冷盤和開胃小菜
 - 熟食冷肉和冷盤
- 烘烤和 甜酥麵包
 - 烘烤準備
 - 麵包
 - 麵團和麵糊
 - 奶油凍、奶油和慕斯
 - 餡料、糖霜和甜點醬
 - 鍍金甜點

管理訓練

- 財務控制
- 標準級別
- 廚餘處理
- 總利潤
- 員工成本
- 菜單創作發展
- 買方能力
- 預算
- 業務預測
- 消耗品的控制
- 陶器和器具控制
- 廚房保養
- 庫存輪換
- 庫存操控
- 收益與損失
- 健康與安全
 - 消防安全
 - 風險評估
 - 手工處理
 - 食品安全檢查表和記錄
 - 控制危害健康的物質COSHH
 - 急救
 - 個人衛生
 - 危險設備培訓和法律要求
 - 內部審計
- 員工控制
 - 工作環境的介紹
 - 員工檔案和記錄
 - 員工流動率
 - 輪更編排
 - 員工發展計劃
 - 管理和激勵團隊
 - 紀律程序
 - 就職法律要求
 - 管理會議
 - 溝通的重要性
 - 商業決策