



# CHEF ACADEMY

## *London*

专业西点和甜品课程

**840学时**

本独一无二的全职实践计划关注糕点、烘焙和甜品的所有方面。为我们的学员提供精品教学、先进设备和高质量的食材。本精品计划旨在满足学员的需求，学员希望在糕点和烘焙艺术方面打下广泛且彻底的基础，从维也纳甜面包到巧克力，以及两者之间的一切食品。您将在设备齐全的糕点实验室接受我们备受赞誉的糕点厨师的培训。

对于转行人士、专业人士和初学者而言，西点计划是理想课程，为实现成功事业所必需的知识 and 技能奠定坚实基础。必须要有决心、有专注的态度，以及完成课程的高度积极性。成功完成学业后，学员就做好了准备，在糕点行业中脱颖而出。

标准运营程序

## 出勤和准时

课程出席率相当重要，因为缺席意味着错过对课程总体内容至关重要的学习经验。缺席将影响在这一领域学员聚会、评估机会和展示能力的机会。因此，出席率应维持在最大限度。任何情况下，学员缺席都必须作出通知，电话与糕点实验室和学院联系。糕点实验室是精品酒店和餐厅最繁忙的供应商之一，因此准时必不可少。学员应在培训开始前15分钟到达换制服、洗手，并与首席糕点厨师在厨房参加晨会，安排一天的工作。

## 着装要求

任何时候学员都必须穿着完整干净和熨烫平整的制服，这是演示和实践课程的规定。学员有义务准备并爱护制服。

糕点实验室将为您提供：

- 厨师围裙（每日清洁）
- 发网（任何时候都要佩戴）

## 个人卫生和安全

个人卫生的高标准在任何时候都是必不可少的，这对您本人和他人来说都是十分理想的。任何时候都应维护安全和有保障的工作环境。因疏忽而违反这些规则是不允许的。

- 任何时候都必须剪短指甲并保持指甲清洁。
- 实践课上不允许使用香水或须后水（如有可能，请选择（无香料止汗剂））。
- 上课前、如厕后、抽烟休息后必须洗手，任何时候离开或再次进入厨房也需要洗手。
- 所有溢漏必须立即擦拭。
- 刀应该是干净、锋利，任何时候都要安全运用。
- 如果你被允许使用讲师或同学的个人厨房设备，一定要及时并完整归还。

## 设备和机械

所有厨房区域必须保持清洁。例如，在每次服务或上课之后，必须对桌子和工作台进行清洁和消毒。所有小餐具都必须亲自清洗并在对应区域内保存。每次下课后，应关闭并清洁炉灶、烤箱和校准仪。任何情况下，学员未经充分培训不应操作任何新设备或机械。学员将学习新的厨房设施和设备，如厨房辅助搅拌机、自动搅拌机、感应炉、对流和柜式烤炉、急冻冰箱和剪片机。

应经常监测冰箱温度，每天所有冰箱应在服务完成或课后进行彻底清洗。煮熟的和生的食物必须分开存放。所有食物均应放在干净的托盘或盒子/碗上，同时盖上盖子或保鲜膜并贴上标签。你走的时候厨房应当干干净净。

## 储藏品挑选

学员应当挑选和检查所有从商店领取的食品订单。所有储藏品必须在卫生的条件下以恰当的温度保存。应每天进行存货周转。

## 个人设备

手机不允许进入厨房或任何教学区域。学员必须拥有全套刀具。为使学员能够成功地参加实

践课, 最好有以下设备:

- 锯齿式边缘雕刻刀 (25cm)
- 调色刀 (23cm)
- 法国厨师刀 (20cm)
- 削皮刀 (10cm)
- 裱花袋 (非布)
- 一套星型喷嘴 (大、小)
- 一套扁喷嘴 (大、小)
- 糕点刷
- 小剪刀
- 塑料刮刀 (最好是两个)
- 钢笔/铅笔和小笔记本
- U盘 (最小2/3mb)
- 为配方规范的成品和运用进行拍照的小型数码相机

课程计划

课程时间: 840课时/6个月/24周 (每周35小时)

下列每个单元持续1个月

## **第1单元：基本食材准备**

- 奶油
  - 奶油西点（奶油冻）
  - 香提丽奶油
  - 生巧克力酱
- 各种口味的凝乳
- 慕斯奶油
- 坚果奶油
- 希布斯特奶油
- 黄油

## **第2单元：生面团及油酥面团**

- 面团类型
- 羊角面包面团
- 维也纳甜面包制作及塑形（油酥面团）
- 甜面团
- 酵母面团（奶油面包卷）
- 和有鸡蛋的松软面团

## **第3单元：蛋挞和小蛋糕**

- 咸甜小面点
  - 马卡龙
  - 玛德莲
  - 迷你手指泡芙
  - 迷你蛋挞
- 水果和柠檬挞
- 你的马卡龙、蛋挞和小蛋糕展示

## **第4单元：蛋糕、慕斯和巴伐露**

- 法式蛋糕
- 慕斯
- 蛋糕
- 巴伐露
- 组合技能
- 成本控制

- 海绵蛋糕和馅料
- 蛋糕装饰

### 第5单元：巧克力、糖果、装饰

- 巧克力糖果
- 松露
- 甜品
- 水果糖
- 棉花糖
- 果仁糖
- 焦糖
- 牛轧糖
- 巧克力和糖果装饰
- 焦糖泡芙塔