



CHEF ACADEMY

London

專業糕點和糖果課程

840 小時

這個獨特、全日制的實踐計劃課程專注於糕點、烘焙以及糖果的各個層面。它提供密集式的指導，專業的設備和高品質食材給予我們學生。這個密集的課程旨在滿足學生們獲得在糕點和烘焙的基本藝術，包括甜酥式麵包到巧克力等等，全面而深入的基礎。您將在設備齊全的糕點實驗室接受我們備受好評的糕點廚師的培訓。

對於有志於轉換職業人仕，專業人士和初學者來說，法式糕點課程是為實現一個成功的職業而設的知識和技能基礎的理想課程選擇。學生們必需要有實踐的動力，專注的態度和堅強的決心完成本課程。當完成課程後，學生會為在糕點行業中發展作好準備。

標準作業程序

出席率和準時

學生們的課程出席率是相當重要的，因為缺席意味著整體課程的學習體驗內容將被遺漏。缺席會影響證據收集，評估和能力證明的機會。因此，請保持高的出席率。在任何情況下通如需要缺席課堂，學生們必須來電通知糕點課室及學院。糕點課室是精品酒店和餐館最繁忙的供應商之一，因此準時是必須要的。學生們應該在課堂開始前15分鐘到達更換製服，清潔雙手和參加在廚房的早晨會議，與主廚糕點師組織當天的程序。

服裝規範

學生必須穿著完整、乾淨、已熨的，為示範和實際課堂而設的製服。學生們負責提供和保養他們的製服。

糕點課室將為您提供：

- 廚師圍裙（每天清潔）
- 髮網（時常戴備）

個人衛生和安全

高標準的個人衛生對您和他人能安心工作非常重要的關鍵。全程保持安全及可靠的工作環境，不容疏忽遵守以下規則。

- 指甲必須保持短長度和乾淨。
- 在課堂中不許使用香水或鬚後潤膚露（如果可以，請選擇無香味止汗劑）
- 在課堂開始前，使用洗手間後和抽煙後，以及每次進出廚房必須洗手。
- 所有溢出物必須立即清理。
- 遇到有危險或有故障的設備必須立即報告。
- 不應在廚房裡跑步。
- 刀具應保持清潔和鋒利，以及時常安全處理。
- 如果您被允許使用講師或同學的個人廚房用具，請務必及時歸還，並保持良好狀態。

設備和機器

廚房所有區域必須保持清潔。例如，每次使用工作台後，必須進行清潔消毒。所有小餐具必須親自清潔並好好保存在廚房內。每次課堂結束後，應關閉並清潔爐頭和焗爐。學生在任何情況下都不得操作任何新設備或未經過充分訓練更用的機器。學生將學習新廚房的設施和設備，如 Kitchen Aid 及 Robotcoupe 攪拌機，感應燃燒器，對流和甲板烤箱，冷凍冷卻器和切碎機。應經常監測冰箱溫度，每天應清潔所有冰箱服務或會議後的內部和外部。熟食和生食必須分開存放。所有食物應放在乾淨的托盤或盒子/碗上，蓋上蓋子或保鮮膜標記。請一直保持清潔。

食材貨倉

學生應收集並檢查從商店取來的所有食品訂單。所有商店必須保持衛生條件和正確的溫度。庫存周轉需每天進行。

個人裝備

廚房或任何教室區域不允許使用流動電話。

學生必須擁有一套完整刀具。

為了使學生能夠成功地參加實踐課程，建議您學習以下設備：

- 鋸齒邊雕刻刀（25cm）

- 圓頭無刃刀（23厘米）
- 法國廚師刀（20厘米）
- 削皮刀（10cm）
- 蔬菜削皮機
- 管道袋（不是布）
- 一組星形噴嘴（大和小）
- 一套普通噴嘴（大和小）
- 糕點刷
- 小剪刀
- 塑料刮刀（最好是兩個）
- 鋼筆/鉛筆和小筆記本
- USB棒（最小2 / 3mb）
- 小型數碼相機，可拍攝創作照片並用於食譜規格

課程計劃

課程時間：840小時/ 6個月/ 24週（每週35小時）如下所示的每個單元將持續1

個月。

第1單元：基本Mise en Place

- 面霜
 - 奶油糕點（奶油）
 - 尚蒂伊霜
 - 打發的甘納許
- 各種口味的凝乳
- Cream Mouseline
- 杏仁膏
- 希布斯特奶油
- 奶油

第2單元：麵團和早餐糕點

- 糕點類型
- 羊角麵包麵團
- 製作和塑造Viennoiserie（早餐糕點）
- 甜糕點麵團
- 酵母麵團（奶油蛋捲）
- 生產
- 海綿
- 法式泡芙

第3單元：餡餅和小蛋糕

- Petit Fours
 - 蛋白杏仁餅乾
 - 瑪德琳蛋糕
 - 迷你泡芙
 - 迷你撻
- 泡芙
- 水果和檸檬餡餅
- 蛋白杏仁餅乾
- 瑪德蓮蛋糕
- 介紹蛋白杏仁餅乾，蛋撻和小蛋糕

第4單元：生產，蛋糕，慕斯和巴伐利亞蛋糕

- 法國蛋糕
- 慕斯
- 蛋糕
- 巴伐利亞蛋糕
- 組裝技術
- 成本控制

- 海綿蛋糕和餡料
- 蛋糕裝飾

第5單元：巧克力，糖，裝飾和慶祝蛋糕

- 巧克力糖果
- 松露
- 糖果
- Pate de Fruit
- 棉花糖
- 果仁糖
- 焦糖
- 牛軋糖
- 棒棒糖
- 包裝糖果
- 巧克力和糖裝飾
- 英國和美國慶典蛋糕
- Croque en Bouche