

蛋糕面包烘焙培训学校蛋糕裱花培训学校深圳蛋糕培训

产品名称	蛋糕面包烘焙培训学校蛋糕裱花培训学校深圳蛋糕培训
公司名称	深圳市创富小吃培训总部
价格	5180.00/份
规格参数	蛋糕培训学校:西点培训学校
公司地址	深圳市宝安区石岩镇松白路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走500米）
联系电话	0755-88826311 13715065233

产品详情

蛋糕面包烘焙培训学校/蛋糕裱花培训学校/深圳专业蛋糕培训，电话；13715065233 刘小姐

一、学习对象：

面向对蛋糕有浓厚兴趣但没有基础的初学者，从蛋糕裱花制作的基础知识到能完全独立制作各款蛋糕。教学内容包括：基础的设备、电器配置，裱花间器具的配置、生产车间器具配置，材料的基本配备，各操作间的卫生要求，成本核算，店面的选址、店面的装修、灯光及产品陈列，人员的配备及管理。饼店的软件硬件配置的理论知识。

二、学习时间：

随到随学，循环授课，早上9点到下午5点半，学期为45天，签订正式合同，按合同课程、品种技术理论实操学会为止。从原料认识到成品出炉全套实操，为每个学员配备一套学习工具，搭配配方，实操学习为主，反复练习，保证教学质量。

学费：原价6800元，现优惠价5180元（包含技术转让费、学习资料费、反复练习的材料费，中途不增收任何费用）

三、学习内容：

生日蛋糕类 1.鲜奶打发培训，生日蛋糕抹胚培训，花卉蛋糕培训，花边蛋糕培训，
2.卡通12生肖培训，巧克力配件培训，慕斯蛋糕培训，欧式水果蛋糕培训3.
慕斯蛋糕培训，巧克力配件培训，仿真花卉蛋糕培训
西点面包配料培训，面包和面培训，面包成型培训，面包发酵培训，面包烘烤培训
2.蛋糕配料培训，蛋糕搅拌培训，蛋糕成型培训，蛋糕烘烤培训
3.饼干配料培训，饼干搓面培训，饼干成型培训，饼干烘烤培训 4.葡式蛋塔培训。

四、传授品种：

(1) 蛋糕系列：

戚风蛋糕 香枕蛋糕 虎皮蛋糕 黄金切蛋糕 肉松蛋糕 瑞士卷 蜂巢蛋糕 红枣蛋糕
哈雷蛋糕 提子蛋糕 绿茶蛋糕 巧克力蛋糕 千层蛋糕 黑钻蛋糕 迷你蛋糕 白衣天使蛋糕
瓦娜蛋糕 纯巧克力蛋糕 豆腐蛋糕 多种芝士蛋糕

(2) 花式面包：

肉松面包 肠仔面包 火腿面包 菠萝面包 香芋面包 红豆面包 豆沙面包 芝士条 培根肉松 培根火腿
沙拉面包 墨西哥面包 双色面包 火腿芝士 辫子肉松 汉堡胚 椰汁面包 酥椰蓉包 提子面包 奶黄面包
椰奶面包 巧克力面包 三明治 毛毛虫 奶黄牛角包 德式午茶面包（各式餐包）

(3) 方包、吐司系列：

咸方包 原味方包 提子方包 红豆方包 香芋方包 杂粮面包 红豆吐司 豆沙吐司 肉松吐司 椰汁吐司
提子吐司 椰蓉吐司

各式西饼系列：

牛油曲奇 老婆饼 核桃酥 芝麻饼 花生饼 椰子饼 蛋黄批 瓜子薄饼

美式锅巴 香芋酥 加州西饼 泡芙 糯米糍 绿茶糯米糍

五、教学方式：

科学合理的教学计划、强化实操能力锻炼的教学模式、高品质原料实操教学，所有课程都是由专业的老师一对一示范、讲解、手把手指导操作要领，由学员亲手操作，学习全程由专职老师观察跟进，详细讲解每个教学环节的重点和难点，教学内容和理论结合大量实操，要求学员按照教学要求掌握所学内容，经独立操作合格后方可进入下一阶段内容的学习。

六、免费开店管理指导：

所有课程包括开店经营管理课程，免费传授，由老师对您经营店面的选址，评估，开店装饰，设计方面，经营的产品定位，价格，原料配搭，仓库，存货，预制作方法，保存，保鲜方法，店面的制作流程，对客人的介绍，包装，浆料供应的全套经营管理方法全面课程免费提供，并管理员工，收银，计数等方面由十几年资深经营经验老师免费传授。老师一对一，手把手全程实操教学。提供原料采购和机器采购的详细地址和电话号码。

七、住宿饮食：

学校统一安排食宿，外地学员可以选择入住学校宿舍的，10元/天，已经包含了水电费等杂费，都是按最低成本价收取，吃饮可以在这里订餐，也可自己另行安排，如果学员在这边有住处，也可以选择自行安排。