



---

**意芙诗卓越品质**  
意大利烘焙艺术：传统与创新



## 意芙诗校区

位于著名的皮奥贝西-托里尼斯城堡内

意芙诗 一所受到意大利卓越品质认证的学校

意芙诗是最著名的意大利高级烹饪和糕点烹饪国际学院。拥有由共和国秘书处颁发的意大利卓越奖的认证，以及受到皮埃蒙特大区和IRSEF的认证。意芙诗还被ASACERT选中，代表培训学校与ITA0039项目共同认证世界上的正宗意大利美食。

意芙诗的实验操作室是功能和优雅结合的最佳典范，它们采用了最先进的技术建造而成，并且精心挑选和配备了意大利制造的家具和设备。





意英诗的课程为同学们打造了有效和全面周到的工作和学习环境，同学们可以在一个舒适且充满热情的环境中接受专业的厨师培训，这段人性化的经历和经验将给每个学生都留下深刻的印象。

---

# 你的未来掌握在自己手中

## 未来的最佳大厨来自意芙诗

意芙诗为未来培养真正的专业人士：提供符合劳动市场需要的培训计划，并根据当前的需求不断更新方案。

同学们不仅能接受到专业烹饪技术的培训，而且还接受产品和管理方面的培训，以培养真正的全能型餐饮专业人员，帮助同学更加有效的进入餐饮行业。

有数据证明，超过 90%的学生在完成意芙诗的课程后的5个月内被雇用，而且著名的国际餐饮公司对意芙诗学生的需求不断增加，能有效的在培训和工作之间建立联系，直接受益到学生。





# 我们的教室

位于意大利中世纪最负盛名的建筑之一，拥有900多平方米的实验室和教室，距离都灵仅有几分钟的路程，被《孤独星球》宣布为2019年世界最美地区的皮埃蒙特。

## 操作教室

16个独立工作站，设施配备齐全，以便在导师的指导下独立完成工作和创建自己的食谱

## 会议厅

拥有最先进的技术工具和设备用于展示烹饪教学，组织会议活动

## 白色艺术工作坊

拥有实验室和制作餐饮产品的先进设备。薄面皮制作机、揉面机等以及大型不锈钢和大理石建造的操作空间，让学生们有足够的空间根据糕点老师提出的要求进行准备工作。

## 中央厨房

17世纪的木制天花板与最先进的设备完美结合，营造出了一一种独特的氛围，是每个厨师的梦想厨房。

## 感官教室

由意芙诗的专家独家设计和建造，配备了16个独立的工作站，每个工位都配备了独立的柜台和抽屉，并配有品酒杯。

## 互动式餐厅

配备了与厨房的无线通讯系统，使客人可以直接与厨师沟通，在餐饮领域绝对是一个新事物。餐厅中的巨型屏幕也能够让人参观菜肴制作的每个阶段。

## 图书室

位于一楼具有历史气息的图书馆藏有数千册关于美食和其他方面的书籍。

## 住宿

可以在学院附近选择住宿，也可以住在都灵的市区，不同的选择都会带给大家最大的舒适度，以满足所有学生的需求。i











# 意大利烘焙艺术：传统与创新

5周 课堂和实验室

在意芙诗的烘焙艺术课程中，你将通过从基础的理论知识学习到实践操作来掌握意大利传统和创新的烘焙美食。在实践学习中将通过和面和发面技术去了解意大利和其他国家的面包制作，此外还能学习到具有流行趋势的早点和咸点的制作。此外，还会特别学习替代谷物的使用和针对不耐受症的烘焙产品的制作，让烘焙美食能够照顾到不同需求的客户。

烘焙艺术还包括了很多高技术的实践知识，需要同学们了解物理化学和一些特殊技巧，并对其反复练习和实验，以此来更好的理解和管理揉面、发面和烘焙，任何环节都是缺一不可的。

但是同学们不必担心课程的难度和问题，意芙诗的教学老师都是食品技术方面的专家，能在课堂上不断为你们讲解如何调整 and 解决烘焙过程遇到的困难和问题。

烘焙艺术课程还会与精选的意大利食品公司和烘焙领域的专业人士进行密切合作，从原材料开始为同学们的学习保驾护航。

班级人数：最多16人

语言要求：无需掌握意大利语，中文实时翻译授课

1

## 课程周期

5周 课堂和实验室

2

## 课时

200小时- 为期5周（每周40小时）。  
全日制课程在9.00至17.30之间进行。  
由于每周教学计划的不同，到达学校和放学的时间可能会有变化。

3

## 课程计划

工作场所的安全须知以及职业健康和卫生方面的知识  
工作坊的组织：空间、机器、设备  
面包制作中的原材料：特点和用途  
基本面包和面团的生产技术和实操制作及其加工  
发酵方式，掌握不同预面团的制作  
甜品味点心：制作基本糕点面团和各种面包产品  
咸味点心：制作自助餐台的熟食产品，  
披萨和佛卡西饼，面包条。  
现代早餐糕点产品--牛角包  
天然酵母和大型发面制品--帕内托内和潘多罗  
面包店的工作组织：食品储存和如何使用冷库  
开办企业：管理、生产和计算食品成本

4

## 目标

学习烘焙艺术的所有诀窍：不同类型的面团、发酵和烘烤。  
了解原材料，知道如何选择和使用最先进的设备  
掌握与生产、补充性糕点和咸味产品有关的技能  
知道如何在面包房和面包车间内独立和自主地操作设备  
从组织和企业的角度，深化对每一项活动的管理

5

## 证书

出席证书  
意大利传统面包制作专家

6

## 课程受众

帮助所有想学习或从事现代面包师行业的人，获得技术技能和实践能力，了解车间和企业的组织和管理。  
该课程接收零基础的学员。





## 意芙诗培训模式

意芙诗在高级培训领域工作多年，以及有了一套创新且成熟的模式，以增加学生的学习自主性为主，有效和有意识地为今后的工作做出充分的准备。

在第一阶段，课程在教室的示范课和个人工作站的实践课之间交替进行，这样学生可以通过观察厨师导师的工作，学习他们的技术和准备方法，然后他们可以在老师的指导下自己练习完成同样的准备工作。

在获得更多的技能学习后，学生就可以开始在个人工作站上独立工作，一步一步复制厨师导师教授的知识要点。

接下来学生将进入培训阶段的第三步，会获得更多的自主权，在学院内的专业厨房即中央厨房，按照厨房队伍在真正工作中的状态下去完成所有的烹饪。

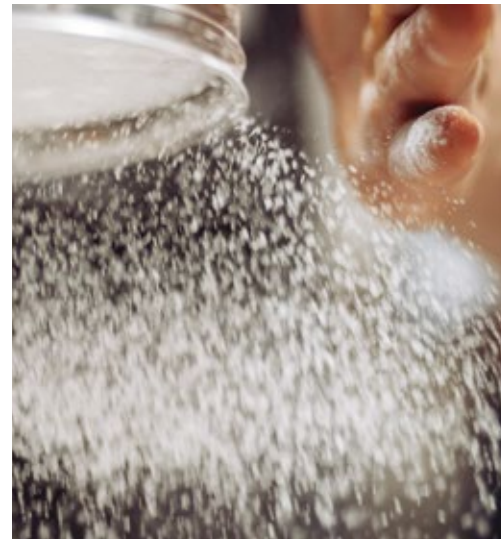
最后学生将接受跟服务相关的培训，获得与时间管理、组织有效的团队合作和多方面管理的技能，并与烹饪技能进行很好的结合，以便于为工作进行更充分的准备和尽早地建立工作意识。











## 意芙诗的教学团队

意芙诗的教师队伍是一支由拥有高水平的厨师组成的，首先他们是在国际舞台上都拥有长期经验的专业人士，但是他们的主要特点是以培训为天职。

为了给学生提供高水平的有效培训，意芙诗着重挑选了致力于培训的厨师讲师，因为不是每一位优秀的厨师，都能很好地把自己的技能传授给别人。

学校内部地讲师与学校特意挑选的校外从业专家也形成了特定的搭配，来为学生们讲解不同的课程主题，让学生通过和不同的知名专家进行学习来不断地拓宽文化背景。





## 注册费包括

课程：参加所有的线下实践活动、理论课、教学示范、教学练习；教学讲义和食谱书

证书：意大利传统面包制作专业证书

翻译：课堂中文翻译

签证材料：如有需要学校会协助准备学习签证申请

服装：两件专业夹克，两件意芙诗品牌围裙

服务：上课期间的午餐和咖啡吧

机场接机：团体从都灵卡塞莱机场往返接送。如果在米兰抵达，每人收取100.00欧元的附加费用。

住宿：学习期间36晚的住宿，距离学校步行5分钟的家庭式酒店（双人/三人房），以及学习和培训期间的食物（不包括周末）

## 费用不包括

课程期间的晚餐

以及以上未提及的内容





## 课外活动

你在意芙诗的经历也可以带给你发现皮埃蒙特和周边地区之美的机会

La Reggia di Venaria [www.lavenaria.it](http://www.lavenaria.it)

Palazzina di Caccia di Stupinigi [www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi](http://www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi)

Museo Egizio [www.museoegizio.it](http://www.museoegizio.it)

Museo Nazionale del Cinema [www.museocimena.it](http://www.museocimena.it)

Museo dell'Automobile [www.museoauto.it](http://www.museoauto.it)

Palazzo Reale di Torino [www.ilpalazzorealeditorino.it](http://www.ilpalazzorealeditorino.it)

GAM – Galleria d'Arte Moderna [www.gamtorino.it](http://www.gamtorino.it)

Mole Antonelliana [www.moleantonellianatorino.it](http://www.moleantonellianatorino.it)

Borgo e Rocca Medievali di Torino [www.borgomedievaletorino.it](http://www.borgomedievaletorino.it)

Juventus Museum / Juventus Stadium [www.juventus.com](http://www.juventus.com)

Museo del Caffè Lavazza [www.museo.lavazza.com](http://www.museo.lavazza.com)

Shopping in Via Roma – Torino [www.torinoturismo.org](http://www.torinoturismo.org)

Torino Outlet Village [www.torinooutletvillage.com](http://www.torinooutletvillage.com)

Bioparco Zoom [www.zoomtorino.it](http://www.zoomtorino.it)

Quadrilatero Romano – La Movidia di Torino [www.torinoturino.org](http://www.torinoturino.org)

La neve e le Montagne Olimpiche [www.turismovialattea.it](http://www.turismovialattea.it)

Le Langhe e le città del vino [www.cittadelvino.com](http://www.cittadelvino.com)

Il Lago Maggiore, Stresa e le Isole Borromee [www.stresa.com](http://www.stresa.com)

Parco Nazionale delle Cinque Terre [www.cinqueterre.it/](http://www.cinqueterre.it/)

Alba – Terra del Tartufo [www.cittadeltartufo.com](http://www.cittadeltartufo.com)

La Valle d'Aosta [www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)

Visita Milano – Piazza del Duomo, Castello Sforzesco e le vie dello shopping [www.turismo.milano.it](http://www.turismo.milano.it)

Il mare della Riviera Ligure [www.rivieraligure.it](http://www.rivieraligure.it)





La Reggia di Venaria



Mole antonelliana - Torino



Palazzina di caccia - Stupinigi



Parco Nazionale delle Cinque Terre - La Spezia



Le Langhe del Barolo - Patrimonio Unesco









ENTE ACCREDITATO PRESSO



[www.ifse.it](http://www.ifse.it)