

我们的愿景: 提供优质教育, 促进社会持续的增长和发展

我们的使命:我们致力于传授学生优秀技能,并与我们认可的合作伙伴携手,达致学生的志向和目标,提供他们光明的职业前景。

我们的文化: 服务为本, 引领改革

核心价值观:承诺将致力于学生的表现,提倡终身学习,诚信与道德,关爱环境与社区

课程详情

此课程的目标是培养学生在糕点领域的知识,并强调 实用技能以及让学生掌握糕点厨房环境的运营所需的 知识和理解

课程目标及预期成果完成课程后,学生将掌握

- 糕点及烘焙运作的基本技巧
- 了解糕点厨房的的环境和运作

课程时长/教导模式

全日制课程为期6个月,包括3个月的理论和在校实习以及3个月的带薪企业实习

- 理论讲座
- 实际练习
- 企业实习

强制性 3 个月的企业实习

*实习将根据学生的学业成绩,雇主面试后录取,并通过新加坡人力资源部的批准方可参与。不能顺利参与实习的学生将在学院导师的监督下完成课程项目以便可完成学业。

入学要求

- 最低年龄: 16岁(本地人), 18岁(外国人)
- 教育水平:中学教育,高中或同等学历
- 语言水平: 雅思 3.5 分或同等语文水平

学费

外国人: S\$7,364.81 本地人: S\$6,527.00 (* 学费已包含消费税)

申请所需文件

- i) 完整申请表格
- ii) 出生证明(需有父母姓名)
- iii) 学历证书
- iv) 存款证明
- v) 护照复印本
- vi) 4 张护照型近照

评估模式

- i)每个单元将以以下课程作业模式进行评估:
 - 课堂参与
 - 课程作业
 - 书面和/实践考试
- ii) 课程作业将由本院设题并批改
- iii) 3个月的企业实习将通过"企业实习"日志进行评估

考试

考试将在必要时进行书面与实践考试。书面考试包括多项 选择题。

考试日程

双月考: 2月、4月、6月、8月、10月和12月

毕业资格

学生必须以至少40%的成绩才能通过考试

成功通过所有必修课程并达到最低平均分50%者,可获取 毕业资格

学生若在某个单元不及格可申请重考(需收费):

- i) 重考(学院将给予额外温习)
- ii) 重新修读整个单元(包括考试及学院给予额 外温习)

证书

通过所有必修单元的学生将可获颁

• 制作糕点及烘培技巧证书

升学途径

• 学生可继续修读糕点制作及餐饮管理文凭

必修单元

个人发展及酒店英语

此单元通过理论和概念,个人经验和角色扮演,结合个人发展,如员工外观,学生服务态度,客户服务礼仪,个人面试技巧。学生将学习应用和使用酒店业中着重于听力,口语,阅读和写作技巧的常用酒店词汇,惯用语和缩写。

食品安全与卫生

此单元教导学生如何随时保持洁净与卫生,预防交叉感染。

厨房安全须知

在此单元中, 学生将学习如何在受伤时采取适当的行动来照顾他人。他们将能够进行安全隐患检查, 检查消防设备, 识别并妥善处理和储存危险物质。

餐饮和厨房运营简介

在此单元中,学生将学习餐厅和厨房各部门的角色与职责。

客户服务和体验

在此单元中,学生将学习各种问候及应对客户的方法,了解并完成客户需求,提供适当的服务并对客户的投诉进行改进。

企业实习

企业实习是一种短期工作经验,让学生有机会将他们所学的知识与技能在工作上付诸实践。学生能够在经验丰富的主管监督下获得宝贵的工作经验,从而提高学习体验。可应用的技能包括团队合作,分析技巧,及在校期间获得的知识和能力。

糕点制作单元

了解基本准备工作

此单元将教导学生在烹饪之前的准备工作,基本刀法及预备材料。

制作蛋糕及海绵蛋糕的准备工作及实际操作

在此单元,学生将学习如何使用传统方式制作蛋糕、海绵蛋糕及海绵蛋糕类产品。他们也会学习制作无添加水果蛋糕、和添入少量、中量及大量水果的蛋糕。此外,他们会学习测试及判断食材是否已煮熟。

冷热酱料的准备工作及实际操作

此单元将教导学生冷热酱的准备工作及实际操作,选择食材的技巧,测试及判断酱料是否已完成加工或煮熟。

制作经典法式糕点和甜点的准备工作及实际操作

在此单元, 学生将学习制作经典法式糕点和准备所需的各类食材。

制作面包的基本准备工作及实际操作

在此单元,学生将学习准备及制作基本款面包、手工面包及其他发酵类产品。

制作亚洲式糕点和甜点的准备工作及实际操作

在此单元,学生将学习各种亚洲式糕点和甜点,种类包括本地、中式、泰式及日式等。

地址:

行政办公室及管理学院 新加坡爱卡斯培训及教育学院

ICAS Training and Education College (ICASTEC) Pte Ltd

1, Sophia Road #07-06/07, Peace Centre, Singapore 228149

电话: 6535 4187 传真: 6535 9692 我们的网站: http://icastec.com.sg 电邮: enquiry@icastec.com

ICAS Training & Education College (ICASTEC)
Co. Reg No.: 200512999K
CPE Reg Period: 14 September 2017 to 13 September 2021

酒店管理学院 新加坡爱卡斯培训及教育学院 ICAS Training and Education College (ICASTEC) Pte Ltd



Cert No. : EDU-2-2112 Validity : 12/02/2018 - 11/02/2022