# ****附件1****

**深汕特别合作区2021年退役军人西式面点工艺培训班**

**课程表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **节次** | **星期一** | **星期二** | **星期三** | **星期四** | **星期五** |
| 第一节  08:30-09:30 | 学员报到  办理入住  开班仪式 | 泡芙 | 雪媚娘 | 重油蛋糕 | 广式月饼 |
| 第二节  09:30-10:00 |
| 第三节  10:10-11:30 |
| 第五节  14:00-14:45 | 理论教学 | 虎皮蛋糕 | 裱花蛋糕 | 奶油曲奇 | 菠萝包 |
| 第六节  14:55-15:40 |
| 第七节  15:50-16:35 |
| 第八节  16:45-17:30 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **节次** | **星期一** | **星期二** | **星期三** | **星期四** | **星期五** |
| 第一节  08:30-09:30 | 牛角包 | 肉松面包 | 杯子蛋糕 | 牛油吐司 | 学员考核与厨艺交流 |
| 第二节  09:30-10:00 |
| 第三节  10:10-11:30 |
| 第五节  14:00-14:45 | 冰皮月饼 | 榴莲酥 | 蛋卷 | 酥皮蛋挞 | 培训总结与表彰 |
| 第六节  14:55-15:40 |
| 第七节  15:50-16:35 |
| 第八节  16:45-17:30 |