



贝鲁耶 巴黎
高等西点学校
甜点实操课

贝鲁耶高等西点学校 简介



校长
Jean-Michel Perruchon
MOF

MOF 是
Meilleur Ouvrier de France
“最佳手工业者奖”简称，
此奖项由法国总统颁发，
不仅是法国及欧洲手工艺
行业里的最高殊荣，更是对
获奖者高超技艺的认可。

法国贝鲁耶高等西点学校位于巴黎的市中心，自1989年成立以来，极受烘焙业界认可及推崇，因此发展迅速！每年吸引来自世界各地的学员前来进修，其中还包括了国内外知名集团的主厨、工作人员、以及其他学校毕业生。

校长 Jean-Michel Perruchon，还是MOF的获奖者，在业界地位崇高！由他代领的实力派明星导师团队，不仅教学经验丰富，并且熟悉当前西点的流行趋势，启发学员开放创新，以满足市场需求。我们提供三种教学模式：

❖（短期）进修课程

适合已有从业经验人士的短期课程，各种主题供学员选择进修，为期2至4天。

❖（长期）全能西点证书课程

性价比极高的密集课程。适合从业人士、创业人士、烘焙爱好者、初学者。务求学员在最短的时间内，获得最多元化及完整的烘焙知识和技术！在这12周内，每周会针对不同的主题学习，让学员体验法式西点全方位的制作技艺！课程结束后，校方会协助学员在巴黎其中一间西点店，安排为期2个月的实习工作。保证能让学员获益良多，学以致用！

❖ 客制化小组课程

5人起即可预约教室厨房。此课程模式可针对您的需求，量身定制课程主题内容。贝鲁耶学校非常荣幸一直以来得到许多各国烘焙企业机构和学校的信任，学员们毕业后均获得极高的效益，因此他们每年定期会派送学员前来学习新技巧。

“期待与您在贝鲁耶学校见面！”

Jean-Michel Perruchon
校长 敬上



导师团队

校内明星导师

校长 **Jean-Michel Perruchon**

Meilleur Ouvrier de France

Olivier Levanti

Franck Colombié

Alexandre Paisant

Dorian Zonca

Jana Lai



校外特邀大师

Ludovic Richard

Meilleur Ouvrier de France

Quentin Bailly

2013年 里昂 世界杯冠军

Guillaume M abilleau

Meilleur Ouvrier de France

Frédéric H awecker

Meilleur Ouvrier de France

Etienne Leroy

2017年 里昂 世界杯冠军

Y ann Brys

Meilleur Ouvrier de France

Sadaharu Aoki 青木 定治

西点大师

Christophe M orel

巧克力大师

Johann M artin

西点面包 拉糖大师

(短期) 进修课程

“今日的进修，造就您明日的成功！”

专业进修课程：依照每年季度学期，分别有 44 种 短期及长期各类主题实操甜点课程，供学员选择。
甜点课程主题有：复合式大蛋糕、一人份小蛋糕、挞类、花色法式小点心、巧克力相关课程、各类面包及维也纳酥皮相关课程，另外还有特邀校外MOF大师及世界杯冠军大师课程。依照不同的课程主题，为期 2 至 4 天。

每堂实操课将分为小组进行，每位学员都将参与制作：蛋糕体、奶油馅料、淋面、及组装完成部分。课程开始时校方会给学员一本课程制作配方。学习完毕后，会有作品展示时间供学员欣赏拍照、讨论、以及品尝。

本校配方均由导师团队和校长精心研发，制作的程序设计旨在让学员掌握各种技巧，发挥创意并且灵活运用，把最精简的配方，用最高的效率制作出最惊艳的作品！

申请及学期请看此官网页面：https://www.ecolebellouetconseil.com/dates_cours_annee.php?lang=fr

* 法语授课

* 学校课程配方均有英语/法语选择，特邀校外导师的配方除外。

课程内容	学费
西点课程 2 天	€ 930 欧元
西点/ 面包课程 3 天	€ 1395 欧元
工艺/ 面包课程 4 天	€ 1860 欧元
外汇厨艺/ 精致小吃点心 实操课程 3 天	€ 1500 欧元
贝鲁耶特色大师蛋糕 (英语授课) 4 天	€ 1860 欧元



(短期) 进修课程 申请流程

如何申请

- 1: 有关专业进修课程请上官网 «www.ecolebellouetconseil.com», 点选 «Cours Professionnels - Date» 页面。
- 2: 在线申请 «www.ecolebellouetconseil.com», 点选 «inscription» 页面。
- 3: 有关课程的报价单及课程表资料会以电子邮件发给已申请的学员们。
- 4: 请于课程开始**10天前完成付款**, 请上官网 «www.ecolebellouetconseil.com», 点选 «Boutique» 页面完成申请手续。

申请成功后校方会透过电子邮箱或邮寄方式发出《入学通知书》, 并通知上课时间及地点/地铁站名。

上课流程时间表

早上8:00 : 学员到校集合 > 8 : 30 : 开始上课 > 12 : 15 / 1 : 30 : 午餐时间 (包含午餐) > 下午5 : 00 : 课堂结束。

学员必须遵守安全卫生法规, 请穿戴校方发予的围裙及厨服, 并自行搭配止划厨房鞋。

每位学员在男/女更衣室里会有自己专属的带锁更衣柜。

如何取消申请

如欲取消申请, 请透过电子邮件发信通知。如开课一个月前取消申请, 学员必须支付€ 120欧元 (含税) 手续费。如开课2周前取消申请, 学员可以延迟开课时间, 恕无退款。

申请咨询, 请洽 : +33 (0)140 60 16 20 或电邮 : bellouet.conseil@orange.fr

前台开放时间 : 周一 至 周四 9:00-12:00 / 下午1:30-5:30 • 周五 9:00-12:00 / 下午1:30-4:00



(长期) 全能西点证书课程

性价比最高的就是我们的《全能西点证书课程》！内容覆盖完整的法式西点种类，由传统至现代，一共110多款单品。我们的导师团队们有丰富多国教学及营运经验，传递给学员最正统的法式西点技艺！课程全程实操，包含产品保存，原料及设备的管理与应用。

您是从业人士想学习法式西点/ 巧克力技术？您是创业者想踏入目前最火的西点行业？您想为您的个人/ 品牌/ 产品增添价值？您热爱西点艺术及法国欧洲饮食文化？

贝鲁耶学校的《全能西点证书课程》会是您最佳的投资选择！



学期 3 个月， 采 10 人小班制， 分别有小组制作和独立制作部份， 每位学员都能享有导师最贴身的辅导！

12周的严谨训练， 包括了11周的实操课程和 1周的个人实操评鉴， 确保学员们稳固基础， 毕业后能灵活运用， 发挥法式西点制作的精髓于技术！

学校是您最强大的平台， 供各国学员及专业人士做技术交流， 拓展人脉！

* 全程以英语/法语授课， 配方提供双语选择。

(长期) 全能西点证书课程

- ❖ 经典传统法式西点
- ❖ 精致常温蛋糕下午茶甜点系列
- ❖ 维也纳酥皮 甜面包 面团应用
- ❖ 法式挞派面团应用
- ❖ 花色法式小点心及马卡龙
- ❖ 西餐盘式甜点 冰激凌 雪酪
- ❖ 个人实操与评鉴
- ❖ 现代及传统 复合式大蛋糕
- ❖ 一人份小蛋糕
- ❖ 精致外汇咸食小吃
- ❖ 巧克力糖果 调温及装饰技巧
- ❖ 法式糖果及糖类延伸应用



+ 巴黎西点店实习 (自选)

法国西点业由古至今竞争激烈，实习机会一向难求。

在申请课程时，校方会咨询学员意愿，签署《实习同意书》。毕业后，校方会给想做实习的学员们提供《实习许可证》及《公司保险》，并协助学员们找到店家实习。

实习最长为 60 天，每位学员限一次实习机会，不是必要，学员可自行选择。



(长期) 全能西点课程 实用资讯

学期：3个月

学费：2020年季度 € 14400 欧元

费用包含：

- 每星期发出的课程主题配方
- 课程中使用的食材及完成品
- 专业厨师服 (3 件绣有校徽的厨服, 3 件围裙, 2 件长裤)

申请流程

- 1: 有关学校资讯，请上我们官方网站 « www.ecolebellouetconseil.com », 有关《全能西点课程》学期，请看 « Formation Longue Durée- Date » 页面。
- 2: 有关申请课程，请上我们官方网站 « www.ecolebellouetconseil.com », 点选 « inscription » 页面。
- 3: 有关预订课程名额，请上我们官方网站 « www.ecolebellouetconseil.com », 点选 « Boutique » 页面缴付 €3000 欧元订金，并将护照复印件发至学校电子邮箱。
- 4: 校方确定收到报名订金后，即会发出 «录取通知书» certificat d'inscription, 方便您申请签证使用。
- 5: 请务必在课程开始前，提供以下材料：
 - 证件照 - 个人简历 - 保险复印件
- 6: 总学费扣掉报名订金后剩余的学费，请您必须在学期开始前的 60 天内付清。



申请咨询, 请洽：+33 (0)140 60 16 20 或电邮：bellouet.conseil@orange.fr

前台开放时间：周一 至 周四 9:00-12:00 / 下午1:30-5:30 • 周五 9:00-12:00 / 下午1:30-4:00

客制化小组课程

5人起即可向学校预约《客制化小组课程》，依照您的需求及喜好，自选菜单，选修主题课程！

学校有3间教室厨房，配有最先进的设备，高品质的食材。每间可容纳5至14人，进行实操课程。

自选主题课程：现代化或经典甜点系列，花色法式小点心，一人份小蛋糕系列，马卡龙，维也纳酥皮系列，复合式大蛋糕，巧克力应用技巧，或特殊节庆甜点等，可因应您的需求来设计1至3天的小组课程！



依据小组预订的天数，可获得优惠价格。

小组课程由英语/法语授课，如需要可自行找翻译陪同。

“您的理想，是我们的目标！”



申请咨询, 请洽：+33(0)140 60 16 20 或电邮：bellouet.conseil@orange.fr

前台开放时间：周一 至 周四 9:00-12:00 / 下午1:30-5:30 • 周五 9:00-12:00 / 下午1:30-4:00



贝鲁耶 巴黎 高等西点美食学校

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 巴黎

电话 : 01 40 60 16 20

电子邮箱 : bellouet.conseil@orange.fr (欢迎英语或法语来信咨询)

官方网站: www.ecolebellouetconseil.com

周一至周五 8 : 00-12 : 00 / 下午 1 : 30-6 : 00 • 周五 8 : 00-12 : 00 / 1 : 30-5 : 00

前台咨询开放时间 : 周一至周五 9 : 00-12 : 00 / 下午 1 : 30-5 : 30 • 周五 9 : 00-12 : 00 / 下午 1 : 30-4 : 00