



# WORKSHOP

## “*Alacarte* trong chế biến bánh Âu”

- ✿ Tạo cơ hội giao lưu bạn yêu ẩm thực, yêu những góc nhìn mới của ẩm thực 2022
- ✿ Giao lưu – chia sẻ - định hướng giữa đầu bếp và đầu bếp trẻ.
- ✿ Chia sẻ các công thức hấp dẫn về Ứng dụng mút trái cây trong chế biến bánh Âu
- ✿ Thêm lựa chọn để Menu bánh thêm phần phong phú với cách trang trí theo xu hướng *Alacarte*.

### ● ĐỊA ĐIỂM & THỜI GIAN

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TP HỒ CHÍ MINH

✿ Địa chỉ: 28/8A Chế Lan Viên, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú

✿ Thời gian: Từ 14h – 16h30 ngày 31 tháng 8 năm 2022

### ● ĐỐI TƯỢNG ĐĂNG KÝ

- Đầu bếp bánh: Số lượng 20 đầu bếp
- Sinh viên HUFV: Số lượng 20 sinh viên đang học ngành chế biến

### ● DEMO HƯỚNG DẪN DỰ KIẾN

- Pear, Apple & Cinamond Cake
- Red Grapfruit & Yuzu Cake
- Berry & Hibiscus Cake

### ● ĐẦU BẾP HƯỚNG DẪN

- Chef Nguyễn Lâm Khang – Phó chủ nhiệm Câu lạc bộ Bếp Bánh – Hội đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn
- Chef Phạm Thị Thiên Hương – Phó chủ nhiệm Câu lạc bộ Bếp Bánh – Hội đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn



## ● CÔNG TÁC CHUẨN BỊ

### Bên Hội Đầu Bếp

- Nhân sự tham dự gồm 20 đầu bếp bánh
- Nguyên liệu và dụng cụ cơ bản
- Tài liệu- giáo trình và công thức
- Thư cảm ơn và Hoa

### Trường Đại Học Công Nghệ Thực Phẩm thành phố Hồ Chí Minh

- Nhân sự tham dự gồm đại biểu và 20 sinh viên
- Cơ sở vật chất cho 40 khách mời – 1 bàn đại biểu – 1 bàn trưng bày sản phẩm – 1 bàn trưng bày TeaBread
- Âm thanh – Ánh sáng
- Bàn Demo cho Chef gồm: 1 tủ lạnh, 1 lò nướng, 1 máy đánh trứng cầm tay, thau, thố... và các thiết bị cơ bản
- Đĩa trưng bày bánh và đĩa cho khách dùng thử sản phẩm

## ● THỜI GIAN DỰ KIẾN

STT	THỜI GIAN	NỘI DUNG
1	13h30 – 14h	Check in khách mời
2	14h – 14h15	Khai mạc chương trình Giới thiệu đại biểu
3	14h15- 14h45	Demo món số 1
4	14h45 – 15h30	Demo món số 2
5	15h30 – 16h15	Demo món số 3
6	16h15 – 16h30	Câu chuyện về Alacarte trong chế biến và trang trí bánh Âu Phát biểu của chuyên gia
7	16h30 – 16h45	Kết thúc chương trình

