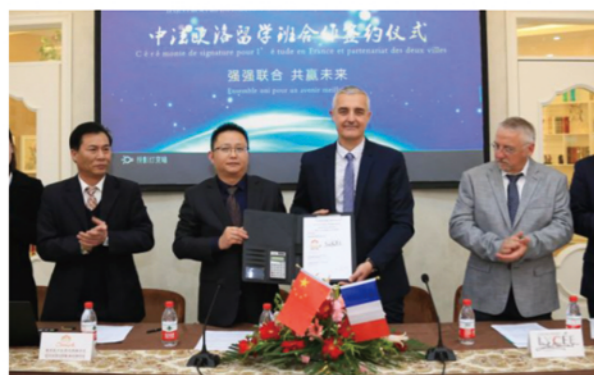


06

产品研究院

Product research institute

为打造专属精品教学产品，提升专业核心竞争力，欧米奇西点烘焙学校成立了产品研究院。



①每年全球考察，走访国际烘焙名校



②学习、交流、切磋技艺



③吸纳名校教学方式与流行新品



④回国后进行新品研发
(每个配方至少经过**36次**修改)



⑤将新品配方分发到各院校



⑥校区进行配方测试 (至少**5次**以上)



⑦邀请业内大师复核配方 (至少**3次**以上)



⑧测试完成后再运用到课堂中

07

师资风采

Harbin Omick Teachers

“师者，传道授业解惑也。”
遇到一位好老师，能让你少走很多弯路。



Andy 外籍西点讲师

·三十一年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长欧式面包、欧美蛋糕和甜点。
·中国面包师协会会员。



Loic 外籍西点讲师

·十年以上烘焙甜点行业从业经验
·法国国家认证烘焙师，
·法国国家认证高级巧克力师。



Mykola 外籍西餐讲师

·十年以上西式餐饮行业从业经验
·大型宴会策划运营。
·乌克兰我是主厨杯金奖，
·法国西餐创意大赛最佳创意金奖。



Vincent 外籍西点讲师

·二十年以上烘焙甜点行业从业经验
·2004年，Fleuralies 甜点公共奖，
·2009年，Serbotel 甜品竞赛三等奖，
·2007年，Serbotel 甜品品尝特别奖。



李静波 西点讲师

·二十年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长西式烘焙、法式甜品等事宜。
·2021年全国培烤职业技能竞赛裱花装饰蛋糕组一等奖。



田苗 西点讲师

·十三年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长韩式裱花、大型甜品台、韩式浮雕制作，
·2021年全国培烤职业技能竞赛裱花装饰蛋糕组一等奖。



田璐 西点讲师

·十二年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长网红产品、法式甜品制作。



闫海波 西点讲师

·二十年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长巧克力装饰品、各式裱花技术及产品的研发制作。



宋晟熹 西点讲师

·十三年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长翻糖蛋糕、法式甜点、奶油裱花、
·韩式裱花、巧克力制作与研发。



韩冷 西点讲师

·十五年以上烘焙甜点行业从业经验
·法式西点、欧包、产品研发、饼房
·管理与运营等。



闫德福 西点讲师

·二十年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长西式烘焙、欧包等技术及产品研发
·2011年全国烘焙技能大赛冠军，2013年
·全国技术能手称号，国家高级技师。



朱悦 西点讲师

·十八年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长西点蛋糕烘焙及芝士类的研发与技术更新，
·高级西式面点师，二级技师职称，2021年全国培
·烤职业技能竞赛月饼组一等奖。



于龙 西点讲师

·十一年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长各类烘焙产品的制作与研发，
·2021年全国培烤职业技能竞赛
·面包组一等奖。



徐剑 西点讲师

·十五年以上烘焙甜点行业从业经验
·擅长西式烘焙、各类法式甜点技术
·及产品研发。



张泽 咖啡讲师

·十年以上西式餐饮行业从业经验
·擅长咖啡的研磨与萃取，精品手冲咖啡，
·精品咖啡质量分级品鉴师。



张兴 调酒讲师

·十年以上调酒行业从业经验
·擅长花式调酒，精通英式调酒及创新
·研发鸡尾酒，中国CFBC花式调酒发展委
·员会成员。



08 授课模式

Teaching mode



精品小班教学
量身打造个性化课程



名师手把手教学
百分之百实操授课



科学的专业设置
规范性的以考促教



分组学习
创新情景教学模式



无传统课业负担
告别黑板纸质试卷



烘焙工作室格调
进口西点后厨配备

09

在校考评流程

Assessment process in school

哈尔滨欧米奇采用严格的小班考核模式：

一方面，注重学员实际操作能力测评，考核学员对专业设备的熟练度及专业知识的掌握程度；

另一方面，严格把控学员作品品质。只有理论+实践双重合格，方可颁发毕业证并推荐就业。



考前会议



抽签确定考试品种



紧张备考



考试进行中

①

②

③

④

⑧

⑦

⑥

⑤

颁发毕业证



重复练习，预约补考



公布成绩



评委打分





10

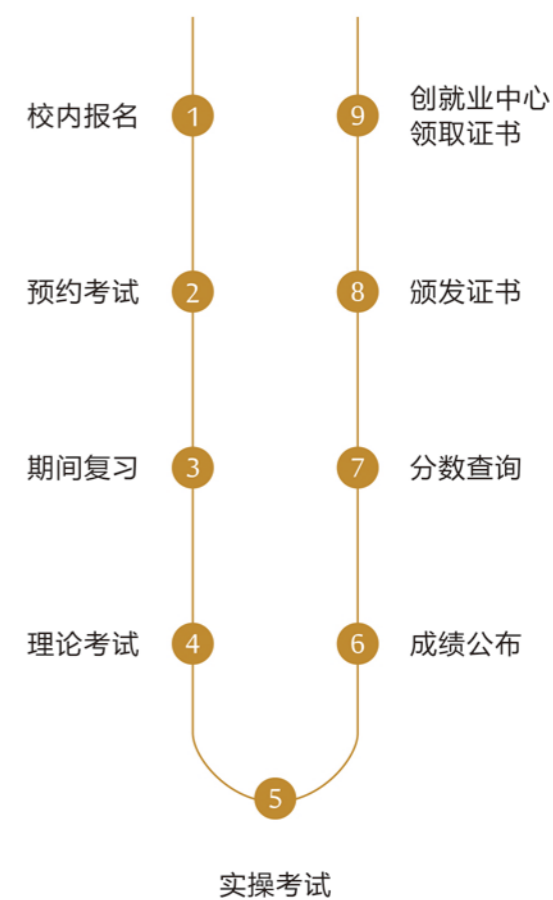
证书考评流程

Certificate evaluation process

哈尔滨欧米奇西点烘焙学校支持考取技能等级证书，学员可直接在本校报名，由考证部门统一安排，更方便、快捷、省心！

职业资格证书获取流程

PROFESSIONAL QUALIFICATION CERTIFICATE ACQUISITION PROCESS





11 学历教育

“技能+学历”，就业更吃香，学员在校接受专业化技能教育的同时，还可考取大专学历证书，**国家承认·社会认可·高含金量·学信网终身可查！**

六重就业保障

Six major employment guarantees



一、体系化就业网络覆盖全国

欧米奇先后在上海、苏州、北京、广州、深圳、沈阳等全国主要大中城市设立多个创就业指导中心，创就业导师贴心服务，就业网络覆盖全国。



二、创就业专家团队

由海外归国教师、行业高技能人才、职业经理人组成，致力于为全体学员提供创就业政策咨询、企业经营运作等方面的指导，为推动学员成功就业创业，提供强有力的人才保障和经验分享。



三、开设创就业营销课

欧米奇创就业营销课（增值服务），聘请行业大咖为学员专业培训指导，从市场分析、选址评估、设备及原材料采购、店面收益等全方位服务学员，切实解决学员疑惑，助力学员快速成长。



四、企业宣讲会

欧米奇西点烘焙学校每年举办几十场企业宣讲会，名企走进校园，让学员近距离深入了解企业，双向互选。欧米奇为每位就业学员量身打造职业规划，为将来就业与创业奠定坚实基础。



五、企业参观学习

为加强校企合作，加深学员对企业工作环境的了解，学院定期组织学员参观企业，全面了解行业现状、不同企业生产及运营模式、各岗位工作职责、提前规划职业发展。



六、回访就业学员

定期对就业学员进行回访，沟通了解学员工作情况和生活状态，并对有职场困惑的学员给予指导，帮助他们更好地融入企业，发挥自身的优势。

13

八大创业帮扶

Eight entrepreneurship assistance



创业意识培训

培训学生切实可行的创业思维 and 知识培养，把握创业机会的能力。



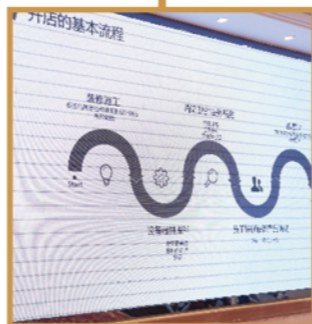
创业模拟实训

给学生提供创业性实践，让学生全程运营。培养学生的社会、经营市场能力。



资金规划

学校将协助申请办理贷款，解决创业初期资金缺乏、贷款困难等问题。



经营支持

对于学子在经营中的各种困难，学校将在一定范围内给予解决。



资源支持

毕业生创业后，学校会结合自身优势，为他们介绍相应的客户资源，解决相应问题。



技术支持

在学生创业经营期间遇到的多类问题，学校会派技术支持专家进行帮助。



开业支持

毕业生创业开业时，学校将为他们提供一系列的开业支持。



人员支持

毕业生毕业后，达到学校用人单位标准后，学校将在毕业生推荐上优先考虑。

14

终身免费会员制

Free membership for life

自主开发在线学习APP

欧米奇历时两年倾心打造，为广大毕业学员提供在线学习的APP平台——欧米奇在线，汇集海量优质视频，覆盖8类主流课程，专业名师在线教学，与你共建百万人的西点学习圈。

