

大师之道 精益求精

哈尔滨欧米奇西点烘焙学校
HARBIN OMICK WESTERN CATERING COLLEGE
欧米奇西点烘焙(哈尔滨)研究院
OMICK PASTRY AND COUSINE (HARBIN) RESEARCH INSTITUTE

母公司中国东方教育
港股上市 股票代码:00667.HK



2026 HARBIN OMICK ADMISSION BROCHURE 哈尔滨欧米奇招生简章



扫一扫 了解详情

地址: 哈尔滨市道里区崂山路208号

电话: 0451-51519666

网址: <http://www.hebomick.cn/>

ONLY MODIFICATION IS CHEF'S KEY



【西点】



【咖啡】



【调酒】

校长寄语

“

选择源于信任，首先感谢您选择哈尔滨欧米奇！

亲爱的同学们，新的梦想已经启程。我们相信，美丽的欧米奇校园一定会因你们

而更加精彩，你们的青春足迹也一定将为欧米奇所铭记！

希望你们成为敢于追梦的勇者、勤于行动的强者、善于决断的能者、成于思考的

智者。在哈尔滨欧米奇这个大家庭里，始终有“春播”的希望、“夏耕”的热情、

“秋收”的丰厚、“冬藏”的宁静，开垦好自己的未来，谱写一曲最美的青春四

季歌！希望你们潜心学习，成就更好的自己。”



目录 / contents

01 / 品牌实力	P1-P2
02 / 设备/原材料展示	P3-P8
03 / 专业课程介绍	P9-P14
04 / 烘焙基本功介绍	P15-P20
05 / 作品展示	P21-P32
06 / 产品研究院	P33-P34
07 / 师资风采	P35-P36
08 / 授课模式	P37-P38
09 / 在校考评流程	P39-P40
10 / 证书考评流程	P41-P42
11 / 学历教育	P43-P44
12 / 就业帮扶	P45-P46
13 / 创业帮扶	P47-P48
14 / 终身免费会员制	P49-P50
15 / 探访海外名校	P51-P58
16 / 退役军人技能实训基地	P59-P60
17 / 分享办学经验	P61-P62
18 / 学员入学流程	P63-P64
19 / 学员穿戴标准	P65-P66
20 / 校企合作	P67-P68



01
品牌实力
Brand strength

央视推荐品牌

2020年1月24日，中国东方教育旗下高端西式餐饮教育品牌欧米奇西点西餐教育上榜央视，成为CCTV-1、CCTV-6联合推荐品牌！



行业首家上市品牌

中国最大的职业技能教育提供商中国东方教育控股有限公司（股票代码：00667.HK），2019年6月12日在港交所成功上市，成为港股教育板块中最大的职业技能培训企业。

作为中国东方教育旗下六大品牌之一，欧米奇西点西餐教育以“大师之道，精益求精”的西点精神作为自身信仰，立志创办中国最大的西点培训学校，培养更多的优秀西点大师，成就国际一流的西点西餐人才培养机构。





02

设备/原材料展示

Equipment/raw material display

工欲善其事，必先利其器！教学品质与国际接轨的第一步，就是教学设备的国际化标准。欧米奇配置了国际先进的教学设备，以工作环境为蓝本，让教学更具现代化。

西点教室

采用瑞士进口国际
一线品牌高比
(KOLB)



咖啡教室

设备均采用
意大利品牌
诺瓦咖啡机

SANREMO
COFFEE MACHINES



教学原材料

学校上课使用的原材料80%都是外国进口品牌，其他原料也是择优选择。



新西兰-安佳黄油



可可百利可可脂



法国-王后全麦粉



法国-燕子酵母



德国-艾素糖蓝车奶油



新西兰-奶粉



爱尔兰-百利胶片



新西兰-安佳奶油



法国-安德鲁果酱



美国-好时巧克力酱



法国-开心果酱



荷兰-嘉利宝巧克力



澳洲-mg马苏里拉奶酪



新西兰-碧琪糖粉



欧洲-进口牛奶



印度尼西亚-干椰丝

调酒教室

酒水是按照酒吧
最高标准配备





大厨之道 烘焙大师





技能+学历

西点烘焙大师班

Western pastry baking master class



技能+学历

西点烘焙全能班

All-round western pastry baking class



◆课程概况

- 课程时长:** 约2年
- 授课天数:** 2400个学时
- 学习产品:** 约720款及技能
- 授课方式:** 10%演示+30%指导+50%实操+10%考评提升
- 适宜人群:** 适合年满17周岁,热爱西式餐饮,想要掌握一门高薪技能并提升学历的初高中生或职高在读有转学意向的学员报名。
- 上课时间:** 夏令时: 9:00am-11:30am 13:30pm-16:30pm
冬令时: 9:00am-11:30am 13:00pm-16:00pm



◆课程概况

- 课程时长:** 约1年
- 授课天数:** 1080个学时
- 学习产品:** 约310款
- 授课方式:** 100%实操
- 适宜人群:** 适合年满17周岁,热爱西式餐饮,想要掌握一门高薪技能并提升学历的初高中生或职高在读有转学意向的学员报名。
- 上课时间:** 夏令时: 9:00am-11:30am 13:30pm-16:30pm
冬令时: 9:00am-11:30am 13:00pm-16:00pm

◆学习内容 (约720款及技能)



烘焙甜点
约583款



甜品台设计课



摄影速成



素质教育



艺术教育



就业教育



课程占比

◆学习内容 (约310款)



慕斯甜品
约102款



常温蛋糕
约44款



饼干
约24款



韩裱、奶裱
约66款



月饼
约5款



面包
约98款



翻糖
约19款



创业营销课
2节



课程占比

◆课程介绍

1 详细类别

烘焙甜点: 常温蛋糕类、饼干曲奇类、面包类、慕斯类、蛋糕甜品类、挞派类、韩裱类、奶油裱花类、冰淇淋类、翻糖姜饼类、伴手礼类、巧克力糖果类
摄影速成: 布景、构图、光线控制、景深控制等
甜品台设计: 主题甜品台设计、规划及制作
素质教育: 烘焙英语、职业素养、法制安全教育、校园“主人翁”践行等
艺术教育: 甜品拍摄布景技巧及手机摄影技术学习、产品分类包装与储存技巧
就业教育: 就业实训、岗前实习、创业营销课、校园招聘会等。

2 培养目标

以培养有技能+会研发+懂管理+拿高薪”的全能尖端人才为目标,学员通过学习,可具备以下能力:
 ★ 熟知西式餐饮文化、礼仪,了解西式餐饮行业概况及市场分析; ★ 精通西点实操技能,并可独立研发创新产品;
 ★ 能够胜任西式餐饮行业相关管理、实操岗位; ★ 具备参加行业大型赛事竞技能力,实战能力。

3 独家亮点

① 课程囊括西点、展台、摄影、素质教育、艺术教育、就业教育六大核心教育板块; ② 就业保障,入学签订就业协议,毕业=就业; ③ 在校期间,深入学习西点专业,毕业选择岗位更加广阔,西式餐饮岗位,学员都能胜任; ④ 外教实操小班化教学模式; ⑤ 综合素质教育课程,帮助学员全面发展; ⑥ 可考取三证,学历证+毕业证+技能证书。








◆课程介绍

1 详细类别

面包类: 软质、欧式、法式、披萨、丹麦等 | **饼干、挞派、泡芙类:** 杏仁曲奇、意大利饼干、蔓越莓饼干、罗马盾牌、趣多多、百里香饼干、巧克力挞、水果塔、坚果挞、法式栗子挞、修女泡芙、天鹅泡芙、闪电泡芙等 | **常温蛋糕类:** 日式轻芝士、英式磅蛋糕、布朗尼、费南雪、沙架蛋糕、巧克力熔岩蛋糕等 | **法式甜品类:** 法式烤布蕾、黑森林慕斯、蒙布朗、树莓慕斯、芒果慕斯、星空淋面等 | **抹胚与奶油裱花类:** 辫子边、波浪边、贝壳边、U形花边、S形花边、水果蛋糕、芭比娃娃蛋糕、心形整体蛋糕等 | **韩式裱花类:** 康乃馨、小雏菊、山茶花、菊花、绣球花、五瓣花、韩式裱花整体蛋糕等 | **翻糖类:** 百合、牡丹、翻糖饼干、翻糖整体蛋糕等 | **月饼类:** 冰皮月饼、广式月饼、苏式月饼等 | **巧克力类:** 生巧、星空巧克力、黑松露巧克力、金莎巧克力等

2 培养目标

培养西点行业高薪就业+晋升稳定的实战型人才。通过大量实训,使学员牢固掌握经典产品及当季流行产品的制作。毕业后,学员不仅基本功扎实,且懂得原材料采购、盘点、存储技巧与其他必备门店经营知识。完成学业后,具有较高操作技能,可进入星级酒店及高端门店工作,具有一定的管理能力。

3 独家亮点

① 支持在校考取技能+学历证书 ② 2万余家合作单位,毕业=就业 ③ 全部以储备干部身份入职,晋升稳定 ④ 无理论课拖延时间,一年毕业 ⑤ 无烧脑文化课,学起来更轻松 ⑥ 24人精品小班学校模式,学得更扎实










热门好班
咖啡饮品班
Coffee drink class



热门好班
精品调酒班
Fine wine mixing class

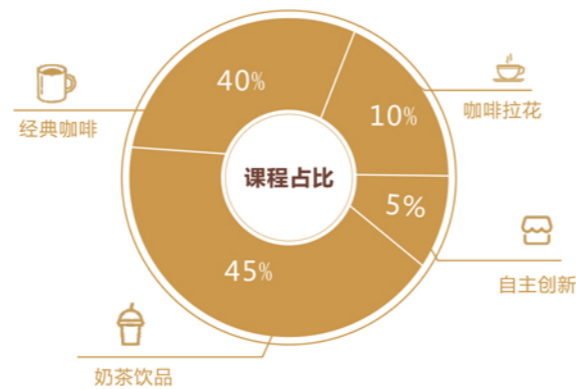


◆课程概况

- 课程时长:** 约2个月(不含周末及法定节假日)
- 授课天数:** 240个学时
- 学习产品:** 约50款
- 授课方式:** 10%演示+30%指导+50%实操+10%考评提升
- 适宜人群:** 18~60周岁, 热爱咖啡饮品行业, 想通过系统性学习, 从事专业对口工作或想要开店的0基础学员。
- 上课时间:** 夏令时: 9:00am-11:30am 13:30pm-16:30pm
冬令时: 9:00am-11:30am 13:00pm-16:00pm

◆学习内容 (约50款)

咖啡入门 咖啡机实操 约6款	咖啡拉花 约8款	精品咖啡 约7款
意式咖啡 约12款	季节性饮品 约18款	冰饮 约10款



精品咖啡质量分级品鉴师1对1指导

1 培养目标

权威数据显示, 目前国内市场以奶茶、咖啡、新式茶饮三足鼎立, 消费规模呈逐年上升趋势, 此时无论是就业还是创业, 都是非常好的选择。欧米奇培养咖啡+饮品兼修的行业稀缺人才。

2 合作单位

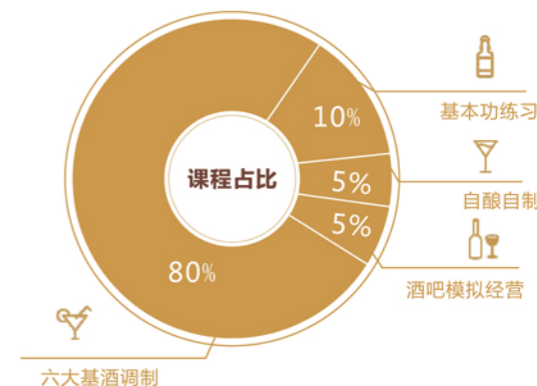


◆课程概况

- 课程时长:** 2个月(不含周末及法定节假日)
- 授课天数:** 240个学时
- 学习产品:** 约124款
- 授课方式:** 10%演示+30%指导+50%实操+10%考评提升
- 适宜人群:** 18~60周岁, 热爱调酒行业, 想通过系统性学习, 从事专业对口工作或想要开店的0基础学员。
- 上课时间:** 夏令时: 9:00am-11:30am 13:30pm-16:30pm
冬令时: 9:00am-11:30am 13:00pm-16:00pm

◆学习内容 (约124款)

金酒类 约15款	伏特加类 约20款	朗姆酒类 约15款
特基拉类 约15款	白兰地类 约12款	威士忌类 约15款
自酿自制类 约15款	果汁 约22款	酒吧模拟经营



1 政策扶持

中央印发的《酒吧行业发展“十三五”规划》, 明确要求到2020年酒吧行业将增加30%, 各地方也均出台了相关政策, 加大对酒行业及从业人员的扶持。调酒师是新兴的高薪职业, 欧米奇专业调酒培训, 模拟酒吧、酒廊真实上课环境, 让学子身临其境, 学以致用, 轻松应对工作。

2 成功学子

袁泉 拾柒酒吧·盐城	李跃 南风·常州	Kimmy 禾畔酒坊·无锡	楚钧博 178club·泰州	孟瑶 尧楠夏日里·连云港	齐小龙 Stars Cocktail Bar·无锡
----------------------	--------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------	-------------------------------------



大师之道 精益求精

班级管理看板
CLASS MANAGEMENT KANBAN BOARD

01 02 03 04 05 06
07 08 09 10 11 12
13 14 15 16 17 18
19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30



04

烘焙基本功

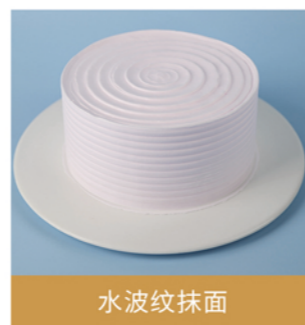
Basic Baking Skills



抹面



直胚抹面



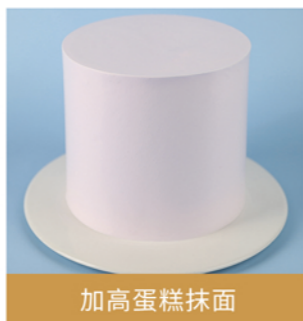
水波纹抹面



圆锥形抹面



方形抹面



加高蛋糕抹面



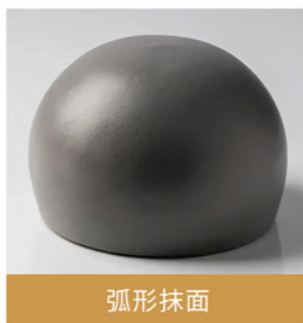
晕色抹面



圆柱形抹面



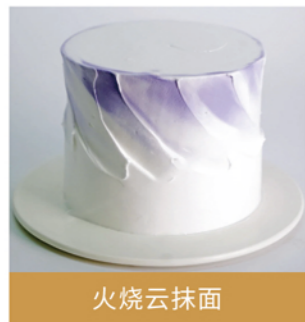
心形抹面



弧形抹面



球形抹面



火烧云抹面



分层抹面



不规则抹面



叠层抹面



花边



饺子中号裱花嘴



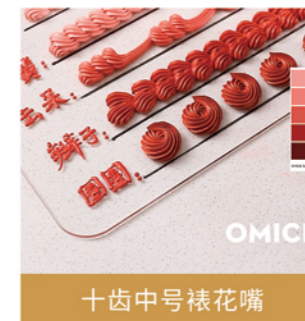
十八齿中号裱花嘴



樱花中号裱花嘴



九齿中号裱花嘴



十齿中号裱花嘴



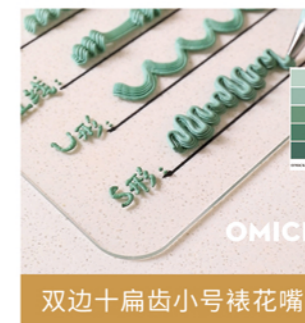
八齿旋转中号裱花嘴



半圆中号裱花嘴



直角中小号裱花嘴



双边十扁齿小号裱花嘴



圆形中小号裱花嘴



组合练习



组合练习



组合练习



组合练习



韩式裱花



芍药花苞 花嘴123夹扁



无尽夏 花嘴102+2



郁金香 花嘴123+2



小雏菊 花嘴101+13



五瓣花 花嘴102+2



草莓草 花嘴102+349+2



玫瑰花 花嘴124k



山茶花 花嘴120



毛茛 花嘴104



向日葵 花嘴104+24



绣球 花嘴101+2



奥斯汀 花嘴124k



牡丹 花嘴123+42+5



康乃馨 花嘴104+349



慕斯夹心系列



椰香凤梨



香芋紫薯



蓝莓燕麦



巧克力



柠檬芝士



覆盆子



树莓慕斯口味



荔枝慕斯口味



抹茶生巧慕斯口味



生椰拿铁慕斯口味



芒果慕斯口味



水蜜桃慕斯口味



红茶巧克力慕斯口味



蓝莓燕麦慕斯口味



面包基础



拿起面团在手中或案子上成球状搓

搓圆



面中加入馅料成饺子状捏成圆形

包圆



面包基础



在面包表面划出直线切口，切口大小取决于面包尺寸和个人需求。通常用于法棍等长条形面包上。

花纹-斜切



在面包顶部划出两条垂直方向的切口，通常用于圆形、椭圆形等造型的面包。

花纹-十字切



用4指拍打成边上薄中间厚的形状

拍



把面折叠从中间往边上捏使其粘上

捏



拿起面的一边用力在桌面上甩

甩



用3指压使其中间薄四边厚

压



利用弯曲的面包刀在面团上从中心点开始逆时针切割出螺旋形状的纹路。通常用于长棍面包。

花纹-螺旋切



纵向先划一刀，在一侧划出叶子状纹路，花纹之间的距离保持一致。通常用于长棍面包。

花纹-叶子切



在花式欧包上，割纹不一定只有一种切割法，可以由多种切割法组合而成。

花纹-其他类



也可以是刻制的面团造型等，烘焙时根据自己喜欢的喜好刻制出创新的纹路。

花纹-其他类



把面擀成皮用压的方式挤着卷上

挤



把面擀成皮状

擀



把面擀成皮的形状重复折叠

叠



把面折叠并轻轻使劲拉起折叠

拉



不同油脂开酥区别



实验材料



水油皮



油酥



把面擀成皮状轻轻卷起

卷



把面拉成长条形状

搓



以旋转并卷面形式卷起

转

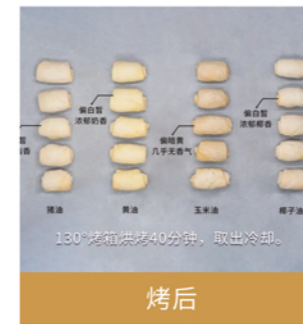


把面搓圆并切出分割面

切



烤前



烤后



酥皮状态



酥皮状态

05 作品展示

Display of Works



奶油蛋糕



双层水果蛋糕



双层水果蛋糕



奶油蛋糕



二次元蛋糕



二次元蛋糕



双层复古蛋糕



双层复古蛋糕



复古蛋糕



复古蛋糕



简约水果蛋糕



简约水果蛋糕



简约巧克力蛋糕



简约水果蛋糕



水果蛋糕



水果蛋糕



水果蛋糕



水果蛋糕



女士生日蛋糕



女士生日蛋糕



男士生日蛋糕



男士生日蛋糕



简约ins蛋糕



简约ins蛋糕



ins鲜花蛋糕



ins鲜花蛋糕



裸蛋糕



裸蛋糕



异形蛋糕



异形蛋糕



翻糖花卉

翻糖花卉



翻糖人偶

翻糖人偶



翻糖花卉

翻糖花卉

翻糖花卉

翻糖花卉



翻糖人偶

翻糖人偶

翻糖人偶

翻糖人偶



翻糖花卉蛋糕

翻糖花卉蛋糕

翻糖花卉蛋糕

翻糖花卉蛋糕



翻糖卡通蛋糕

翻糖卡通蛋糕

翻糖卡通蛋糕

翻糖卡通蛋糕



翻糖花卉蛋糕

翻糖花卉蛋糕

翻糖花卉蛋糕

翻糖花卉蛋糕



翻糖人偶蛋糕

翻糖人偶蛋糕

翻糖人偶蛋糕

翻糖人偶蛋糕



甜面包



肉松面包



椰蓉面包



软欧包



芋泥肉松软欧包



花朵巧克力软欧



菠萝包



罗宋面包



培根芝士面包



热狗芝士面包



抹茶红豆麻薯



奥利奥甜心



南瓜福袋



咸蛋黄芋泥



椰蓉面包



热狗面包



雪山乳酪包



红豆面包



摩卡咖啡



伯爵红茶



玫瑰火龙果



葡萄软欧



日式大鼓面包



日式奶油面包



冲绳红糖



毛毛虫面包



巧克力奶酪软欧



蝶豆花软欧



榴莲软欧



蔓越莓软欧



硬欧包



全麦面包狂人



鹰嘴豆肉桂干酪



丹麦面包



丹麦面包



丹麦面包



黑枸杞水果硬欧



咖啡硬欧



奇亚籽全麦米面包



乡村硬欧包



丹麦面包



丹麦面包



丹麦面包



丹麦面包



法棍



咖啡硬欧



墨鱼肠硬欧



低卡全麦硬欧



丹麦面包



丹麦面包



丹麦面包



丹麦面包



果干硬欧



黑麦无花果面包



万圣节南瓜欧包



艺术欧包



丹麦面包



丹麦面包



丹麦面包



丹麦面包



慕斯甜品



芒果慕斯



迷失梦龙



慕斯甜品



葡萄慕斯



柠檬酸奶慕斯



红丝绒慕斯



焦糖可可



香草草莓慕斯



哈密瓜塔



蓝莓乳酪慕斯



水果酸奶慕斯



蜜瓜酸奶慕斯



抹茶乳酪慕斯



巧克力蘑菇慕斯



可可伯爵慕斯



椰子凤梨慕斯



柠檬慕斯



红丝绒草莓慕斯



蜜桃慕斯蛋糕



巧克力乳酪慕斯



海盐慕斯



魔方慕斯



焦糖慕斯



柚子慕斯



香草慕斯



喷砂慕斯



蜜瓜慕斯蛋糕



青柠夹心慕斯



星空淋面慕斯



网红甜品



啵啵杯



可颂三明治



提拉米苏



冰淇淋盒子



奶酪小方



千层罐子



雪媚娘



雪花酥



毛巾卷



抹茶盒子蛋糕



酥皮泡芙



班戟



马卡龙



甜甜圈

