No.	SCHEDULE FOR TRAINING	40hrs/ week	1st Class	2nd Class	3rd Class	4th Class	5th Class	6th Class	7th Class	8th Class
1st Week	Các nhóm nguyên liệu chính./*Main materials of making bread*	4	7-Oct-19	25-Nov-19	10-Feb-20	6-Apr-20	1-Jun-20	20-Jul-20	14-Sep-20	2-Nov-20
	Thực hành đánh giá cảm quan nguyên liệu chính/ *Practical sensory evaluation*	2								
	Lý thuyết các loại bột cái/ *Theories of pre-ferments*	2								
	Quy trình làm bánh mì và các nguyên tắc thực hiện./*Process to making bread and principle to practical*	4	8-Oct-19	26-Nov-19	11-Feb-20	7-Apr-20	2-Jun-20	21-Jul-20	15-Sep-20	3-Nov-20
	Thực hành các kỹ thuật cơ bản tạo hình bánh mì/ *Practical basic techniques to shape bread with the dough have not yeast*	2								
	Kiểm soát nhiệt độ bột nhào và độ dai/ *Control desire dough temperature and toughness*	2								
	Tính giá thành sản phẩm cơ bản/ *Calculate basic product costs*	2	9-Oct-19	27-Nov-19	12-Feb-20	8-Apr-20	3-Jun-20	22-Jul-20	16-Sep-20	4-Nov-20
	Lý thuyết: phân tích công thức % thợ bánh theo nhóm bánh mì trắng/ *Analyze the baker percent recipe with white bread group.*	2								
	Thực hành các kỹ thuật cơ bản tạo hình bánh mì/ *Practical basic techniques to shape bread with the dough have not yeast*	3								
	Giới thiệu thiết bị, dụng cụ cơ bản làm bánh mì./ *Introduce basic tools and equipments to making bread*	1								

	Thực hành dòng bánh mì mềm (*Soft bread): soft bun, white sandwich,…. Practical soft bread product lines: soft bun, white sandwich*	4	10-Oct-19	28-Nov-19	13-Feb-20	9-Apr-20	4-Jun-20	23-Jul-20	17-Sep-20	5-Nov-20
	An toàn lao động và vệ sinh thực phẩm trong bakery/ *Safety and hygien in bakery*	4								
	Thực hành dòng bánh mì mềm (*Soft bread): soft bun, white sandwich,…. Practical soft bread product lines: soft bun, white sandwich*	4	11-Oct-19	29-Nov-19	14-Feb-20	10-Apr-20	5-Jun-20	24-Jul-20	18-Sep-20	6-Nov-20
	Thực hành dòng bánh mì da giòn *(Hard bread): Baguette, Viet Namese bread,…/Practical hard bread product lines: Baguette, Viet Namese bread*	4								
		40								
	HACCP trong làm bánh./ *HACCP in bakery and making bread*	4	14-Oct-19	2-Dec-19	17-Feb-20	13-Apr-20	8-Jun-20	27-Jul-20	21-Sep-20	9-Nov-20
	Quy trình làm bánh mì và các nguyên tắc thực hiện./*Process to making bread and principle to practical*	2								
	Lý thuyết các loại bột cái/ *Theories of pre-ferments*	2								
	Thực hành bánh mì với bột cái/ *Making bread with Pre-ferments* (*Poolish, Biga, Pâte Fermenteé)*	2	15-Oct-19	3-Dec-19	18-Feb-20	14-Apr-20	9-Jun-20	28-Jul-20	22-Sep-20	10-Nov-20
	Thực hành các kỹ thuật cơ bản tạo hình bánh mì/ *Practical basic techniques to shape bread with the dough have not yeast*	2								
	Thực hành dòng bánh mì da giòn *(Hard bread): Baguette, Viet Namese bread,…/Practical hard bread product lines: Baguette, Viet Namese bread*	4								

2nd Week	Kiểm soát nhiệt độ bột nhào và độ dai/ *Control desire dough temperature and toughness*	2	16-Oct-19	4-Dec-19	19-Feb-20	15-Apr-20	10-Jun-20	29-Jul-20	23-Sep-20	11-Nov-20
	Thực hành các kỹ thuật cơ bản tạo hình bánh mì/ *Practical basic techniques to shape bread with the dough have not yeast*	2								
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	2								
	Thực hành dòng bánh mì mềm (*Soft bread): soft bun, white sandwich,…. Practical soft bread product lines: soft bun, white sandwich*	2								
	Thực hành dòng bánh mì da giòn *(Hard bread): Baguette, Viet Namese bread,…/Practical hard bread product lines: Baguette, Viet Namese bread*	4	17-Oct-19	5-Dec-19	20-Feb-20	16-Apr-20	11-Jun-20	30-Jul-20	24-Sep-20	12-Nov-20
	Quy trình làm bánh mì và các nguyên tắc thực hiện./*Process to making bread and principle to practical*	2								
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	2								
	Thực hành dòng bánh mì mềm (*Soft bread): soft bun, white sandwich,…. Practical soft bread product lines: soft bun, white sandwich*	2	18-Oct-19	6-Dec-19	21-Feb-20	17-Apr-20	12-Jun-20	31-Jul-20	25-Sep-20	13-Nov-20
	Thực hành bánh mì với bột cái/ *Making bread with Pre-ferments* (*Poolish, Biga, Pâte Fermenteé)*	2								
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	4								
		40								
	Kiểm soát nhiệt độ bột nhào và độ dai/ *Control desire dough temperature and toughness*	2								

3rd Week	Lý thuyết: phân tích công thức % thợ bánh theo nhóm bánh mì trắng/ *Analyze the baker percent recipe with white bread group.*	2	21-Oct-19	9-Dec-19	24-Feb-20	20-Apr-20	15-Jun-20	3-Aug-20	28-Sep-20	16-Nov-20
	Lý thuyết xử lý quả hạt và trái cây khô	2								
	Thực hành các kỹ thuật cơ bản tạo hình bánh mì/ *Practical basic techniques to shape bread with the dough have not yeast*	2								
	Thực hành bánh mì ngũ cốc *Multi-grains bread/ Making some type of Multi-grains bread.*	4	22-Oct-19	10-Dec-19	25-Feb-20	21-Apr-20	16-Jun-20	4-Aug-20	29-Sep-20	17-Nov-20
	Thực hành dòng bánh mì da giòn *(Hard bread): Baguette, Viet Namese bread,…/Practical hard bread product lines: Baguette, Viet Namese bread*	4								
	Thực hành bánh mì trái cây khô/ *Making some type of dry fruit bread*	2	23-Oct-19	11-Dec-19	26-Feb-20	22-Apr-20	17-Jun-20	5-Aug-20	30-Sep-20	18-Nov-20
	Chuẩn bị các loại nhân ngọt và nhân mặn/ *Preparing type of sweet and savory feeling*	2								
	Thực hành bánh mì có nhân ngọt/ *Making some type of sweet filling bread*	4								
	Thực hành bánh mì trái cây khô/ *Making some type of dry fruit bread*	2	24-Oct-19	12-Dec-19	27-Feb-20	23-Apr-20	18-Jun-20	6-Aug-20	1-Oct-20	19-Nov-20
	Thực hành một số loại đặc biệt/ *Making some type of*: *Ciabatta, Brioche, Panettone, Fougasse, Bagel, Swiss Zopf, Challah…*	2								
	Lý thuyết các nhóm batter cake, sugar dough, laminated dough/ *Theory of batter cake, shortcust pastry, laminated dough*	2								

	Thực hành một số loại đặc biệt/ *Making some type of*: *Ciabatta, Brioche, Panettone, Fougasse, Bagel, Swiss Zopf, Challah…*	2								
	Thực hành bánh mì có nhân mặn/ *Making some type of savory filling bread*	4	25-Oct-19	13-Dec-19	28-Feb-20	24-Apr-20	19-Jun-20	7-Aug-20	2-Oct-20	20-Nov-20
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	4								
		40								
	Thực hành bánh mì với bột cái/ *Making bread with Pre-ferments*(*Poolish, Biga, Pâte Fermenteé)*	4								
	Kiểm soát nhiệt độ bột nhào và độ dai/ *Control desire dough temperature and toughness*	2	28-Oct-19	16-Dec-19	2-Mar-20	4-May-20	22-Jun-20	10-Aug-20		
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	2							5-Oct-20	23-Nov-20
	Thực hành bánh mì ngũ cốc *Multi-grains bread/ Making some type of Multi-grains bread.*	2								
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	2								
	Thực hành bánh mì trái cây khô/ *Making some type of dry fruit bread*	2	29-Oct-19	17-Dec-19	3-Mar-20	5-May-20	23-Jun-20	11-Aug-20	6-Oct-20	24-Nov-20
	Lý thuyết các nhóm batter cake, sugar dough, laminated dough/ *Theory of batter cake, shortcust pastry, laminated dough*	2								
eek	Thực hành một số loại đặc biệt/ *Making some type of*: *Ciabatta, Brioche, Panettone, Fougasse, Bagel, Swiss Zopf, Challah…*	2								

4th W	Thực hành bánh mì kết hợp với shortcust pastry/ *Making soft bread combine with shortcust pastry*	4	30-Oct-19	18-Dec-19	4-Mar-20	6-May-20	24-Jun-20	12-Aug-20	7-Oct-20	25-Nov-20
	Thực hành một số loại đặc biệt/ *Making some type of*: *Ciabatta, Brioche, Panettone, Fougasse, Bagel, Swiss Zopf, Challah…*	2								
	Thực hành bánh mì kết hợp với Danish dough *Making soft bread combine with Danish dough*	2	31-Oct-19	19-Dec-19	5-Mar-20	7-May-20	25-Jun-20	13-Aug-20	8-Oct-20	26-Nov-20
	Thực hành bánh mì kết hợp với bột nhão/ Making *soft bread combine with batter (cake, sponge cake)*	4								
	Thực hành bánh mì kết hợp với Danish dough *Making soft bread combine with Danish dough*	2								
	Thực hành bánh mì kết hợp với shortcust pastry/ *Making soft bread combine with shortcust pastry*	4	1-Nov-19	20-Dec-19	6-Mar-20	8-May-20	26-Jun-20	14-Aug-20	9-Oct-20	27-Nov-20
	Thực hành bánh mì kết hợp với bột nhão/ Making *soft bread combine with batter (cake, sponge cake)*	4								
		40								
	Kiểm soát nhiệt độ bột nhào và độ dai/ *Control desire dough temperature and toughness*	2	4-Nov-19	23-Dec-19	9-Mar-20	11-May-20	29-Jun-20	17-Aug-20	12-Oct-20	30-Nov-20
	Thực hành các kỹ thuật cơ bản tạo hình bánh mì/ *Practical basic techniques to shape bread with the dough have not yeast*	2								
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	2								

5th Week	Thực hành dòng bánh mì da giòn *(Hard bread): Baguette, Viet Namese bread,…/Practical hard bread product lines: Baguette, Viet Namese bread*	2								
	Thực hành bánh mì ngũ cốc *Multi-grains bread/ Making some type of Multi-grains bread.*	2	5-Nov-19	30-Dec-19	10-Mar-20	12-May-20	30-Jun-20	18-Aug-20	13-Oct-20	1-Dec-20
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	2								
	Thực hành bánh mì kết hợp với shortcust pastry/ *Making soft bread combine with shortcust pastry*	4								
	Thực hành dòng bánh mì da giòn *(Hard bread): Baguette, Viet Namese bread,…/Practical hard bread product lines: Baguette, Viet Namese bread*	2	6-Nov-19	31-Dec-19	11-Mar-20	13-May-20	1-Jul-20	19-Aug-20	14-Oct-20	2-Dec-20
	Thực hành một số loại đặc biệt/ *Making some type of*: *Ciabatta, Brioche, Panettone, Fougasse, Bagel, Swiss Zopf, Challah…*	2								
	Thực hành sản phẩm bánh khô/ *Dry bakery products:* Grisini, rusk, croutons, garlic bread.	4								
	Thực hành một số loại đặc biệt/ *Making some type of*: *Ciabatta, Brioche, Panettone, Fougasse, Bagel, Swiss Zopf, Challah…*	2	7-Nov-19	2-Jan-20	12-Mar-20	14-May-20	2-Jul-20	20-Aug-20	15-Oct-20	3-Dec-20
	Thực hành bánh mì trái cây khô/ *Making some type of dry fruit bread*	2								
	Thực hành bánh mì kết hợp với Danish dough *Making soft bread combine with Danish dough*	4								

	Thực hành bánh mì kết hợp với bột nhão/ Making *soft bread combine with batter (cake, sponge cake)*	4	8-Nov-19	3-Jan-20	13-Mar-20	15-May-20	3-Jul-20	21-Aug-20	16-Oct-20	4-Dec-20
	Thực hành bánh mì kết hợp với Danish dough *Making soft bread combine with Danish dough*	4								
		40								
6th week	Thực hành dòng bánh mì da giòn *(Hard bread): Baguette, Viet Namese bread,…/Practical hard bread product lines: Baguette, Viet Namese bread*	4	11-Nov-19	6-Jan-19	16-Mar-20	18-May-20	6-Jul-20	24-Aug-20	19-Oct-20	7-Dec-20
	Thực hành bánh mì chua (Sourdough bread)/ *Practical sourdough bread group*	4								
	Thực hành bánh mì ngũ cốc *Multi-grains bread/ Making some type of Multi-grains bread.*	2	12-Nov-19	7-Jan-19	17-Mar-20	19-May-20	7-Jul-20	25-Aug-20	20-Oct-20	8-Dec-20
	Thực hành bánh mì trái cây khô/ *Making some type of dry fruit bread*	2								
	Thực hành bánh mì kết hợp với Danish dough *Making soft bread combine with Danish dough*	4								
	Thực hành một số loại đặc biệt/ *Making some type of*: *Ciabatta, Brioche, Panettone, Fougasse, Bagel, Swiss Zopf, Challah…*	2	13-Nov-19	8-Jan-19	18-Mar-20	20-May-20	8-Jul-20	26-Aug-20	21-Oct-20	9-Dec-20
	Thực hành sản phẩm bánh khô/ *Dry bakery products:* Grisini, rusk, croutons, garlic bread.	2								
	Thực hành bánh mì kết hợp với Danish dough *Making soft bread combine with Danish dough*	4								
	Practical test	8	14-Nov-19	9-Jan-19	19-Mar-20	21-May-20	9-Jul-20	27-Aug-20	22-Oct-20	10-Dec-20

	Oral test	4	15-Nov-19	10-Jan-19	20-Mar-20	22-May-20	10-Jul-20	28-Aug-20	23-Oct-20	11-Dec-20
	Deep cleaning & sanitation	4								
	Professional class for craft bakers: Module 1- Asian bread		18-Nov-19							
			22-Nov-19							
	Professional class for craft bakers: Module 2 - European bread			13-Jan-20						
				17-Jan-20						
	Professional class for craft bakers: Module 3 - Frozen dough				23-Mar-20					
					27-Mar-20					
	Professional class for craft bakers: Module 4 - Sourdough					25-May-20				
						29-May-20				
	Professional class for craft bakers: Module 5 - Laminated dough						13-Jul-20			
							17-Jul-20			
	Professional class for craft bakers: Module 6 - Steam bread - Eric							7-Sep-20		
								11-Sep-20		
	Professional class for craft bakers: Module 7 - Baking economic - Chris								26-Oct-20	
									30-Oct-20	
	Professional class for craft bakers: Module 8 - Japanese bread - Jlb									14-Dec-20
										18-Dec-20