

# 2023年烘焙方案策划书(大全5篇)

当面临一个复杂的问题时，我们需要制定一个详细的方案来分析问题的根源，并提出解决方案。写方案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 烘焙方案策划书篇一

创业广场二楼餐厅

12月16日周五下午15:30——17:30活动目的：

家长可以陪同前往，一起享受烘焙的快乐做完创意蛋糕和黑芝麻饼干，时间约3小时左右。共分6组，每组4名学生，每组1个烤箱，一个烘焙师，至少一名义助家长，每组制作一个创意蛋糕，每个学生制作一盘黑芝麻饼干。活动流程：

1、工作人员和义助家长到二楼，准备设备和食材；帮忙做好准备工作；

4、全班合影留念；

5、整理餐厅，家长接孩子回家。附：制作步骤：

第一步：

第二步：

第三步：

第四步：

第五步：

费用：本次活动每名参加学生交纳材料费50元（所有材料由专业烘焙人员准备），场地租赁费10元，合计60元整。

## 烘焙方案策划书篇二

创业广场二楼餐厅

12月16日周五下午15：30——17：30

活动安排方案：家长可以陪同前往，一起享受烘焙的快乐做完创意蛋糕和黑芝麻饼干，时间约3小时左右。共分6组，每组4名学生，每组1个烤箱，一个烘焙师，至少一名义助家长，每组制作一个创意蛋糕，每个学生制作一盘黑芝麻饼干。

1、工作人员和义助家长到二楼，准备设备和食材；帮忙做好准备工作；

4、全班合影留念；

5、整理餐厅，家长接孩子回家。

费用：本次活动每名参加学生交纳材料费50元(所有材料由专业烘焙人员准备)，场地租赁费10元，合计60元整。

## 烘焙方案策划书篇三

在“六一国际儿童节”即将来临之际，为增进客户与孩子之间的沟通，增进客户与子女的情感，在六一给孩子留下一个美好的记忆，邵阳市中国光大银行于5月31日上午（星期六）举行客户携子女“六一”亲子diy烘培活动。

5月31日上午

烘焙手工坊（卓嵩一城14楼）。因人员较多，场地条件有限，分为两批进行。

第一批：共27人。时间安排：8：30——10：00

第二批：共27人。时间安排：10：00——11：30

活动人群为我行长期优质客户白名单前50名。

由于场地限制，每批次在听取老师讲解饼干烘焙方法、操作过程及饼干绘图注意事项后分成两组进行活动。第一组：家长和孩子进行diy饼干制作并烘焙。（以儿童动手为主，家长为辅）；第二组：家长和孩子合作，发挥想象，在已烤制的饼干上绘图，创造属于自己的饼干。结束后两组互相交换场地进行操作。

课时费：500元。

西点培训费：50元/项目/人。（以实际人数核算）

场地费：500元。（其他费用以实际支出为主）

- 1、请提前十分钟到场，注意交通安全。
- 2、请家长请照看好自己的孩子，切勿随意跑动、大声喧哗。
- 3、制作烘焙时，按照老师要求，注意操作安全。

## 烘焙方案策划书篇四

创业广场二楼餐厅

12月16日周五下午15:30——17：30活动目的：

家长可以陪同前往，一起享受烘焙的快乐做完创意蛋糕和黑芝麻饼干，时间约3小时左右。共分6组，每组4名学生，每组1个烤箱，一个烘焙师，至少一名义助家长，每组制作一个创意蛋糕，每个学生制作一盘黑芝麻饼干。活动流程：

1、工作人员和义助家长到二楼，准备设备和食材；帮忙做好准备工作；

4、全班合影留念；

5、整理餐厅，家长接孩子回家。附：制作步骤：

第一步：

第二步：

第三步：

第四步：

第五步：

费用：本次活动每名参加学生交纳材料费50元（所有材料由专业烘焙人员准备），场地租赁费10元，合计60元整。

## 烘焙方案策划书篇五

20xx年1月15日（周六）上午10：00

幸福之家幼儿园（体育公园内原萨哈小镇咖啡馆）

幸福之家幼儿园老师，自助园的宝宝和妈妈们

幼儿园老师带宝宝们一起游戏，妈妈们学烘焙并学习一些基

## 本烘焙知识

- 1、妈妈们学做千层酥皮和苹果酥；
- 2、妈妈们了解一些简单的烘焙知识；
- 3、促进妈妈们的相互了解；
- 4、给宝宝提供一起玩的环境；
- 5、让宝宝们和老师们都相互认识一下……

上台操作的妈妈每人收10块钱材料费（剩余费用进入巧手妈妈基金，领取工具时交钱），观摩免费，宝宝材料免费。

幼儿园准备的有：幼儿园准备的有：烤箱（1个），面粉（用来和面团给小朋友用），案板，不锈钢盆两个，电磁炉一个（带锅），即时贴（剪成小方块）

妈妈们自己准备的有：水果刀。

- 1、妈妈和宝宝们用最简单的方式最快的速度相互认识一下，老师可以带宝宝去玩了。
- 2、牛子妈简单介绍操作的流程。
- 3、牛子妈把黄油和面团发给大家。
- 4、牛子妈跟大家一起用面团把黄油包起来，并折一次，贴好标签，放到冰箱冷冻10分钟。
- 5、牛子妈给大家介绍一些简单的烘焙知识。
- 6、面团取回来，分给大家，擀长折叠，再放回冰箱冷冻10分钟。

- 7、妈妈们把苹果削皮，切小块，装在盆里。
- 8、重复6
- 9、牛子妈把小块的苹果炒成苹果馅。
- 10、取回面团，（如果可以，可以再折一次，然后）擀成方片，切出两到三块正方形。
- 11、妈妈们把两个正方形的的面皮做成苹果酥皮，四周刷上蛋液。
- 12、把炒好的苹果馅放到酥皮上，放烤箱烤15分钟。如果有三个烤箱可以一次烤30个，有两个烤箱一次只能烤15—20个。
- 13、大家把劳动成果处理掉就可以收拾结束了。