

山西西式面点师考高级证

产品名称	山西西式面点师考高级证
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	280.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

甚至于如何装饰能更加取悦人心、饮食卫生与化学原理、成本核算等，都是一门值得钻研的学问。只有经过系统的学习，你才能进阶为一个专业的中式面点师。

面点课程以及面点师证书相关课程介绍：

【项目名称】：面点师、面点课程、面点师证书

【培训费用】：详细报价以及资料点击咨询获取(在线客服咨询)

【课程班型】：白天班、周六日班节假日不休息

【班级班制】：自由安排;实践一对一

【时间安排】：3-8天小班授课，随到随学、自由安排时间(我们不限制学员的学习时间，直到学会为止.)

【面点课程】：馒头、花卷、发糕、糖三角、豆沙包、大饼、馅饼、千层饼、手抓饼、葱油饼、鸡蛋饼、卷饼、土豆饼、手擀面等。

如果选择到大酒店，无论选择烘焙师还是面点师，得首先考虑两个因素：一是薪资待遇;二是未来的职业发展规划。名以食为天，但是在现在的社会更多的则是看“钱途”。

中式面点师的简介可以说是运用我们的传统以及现代的技术进行制作的方式方法，对面点的原材料以及

辅材料进行加工制作，制作成具有特色风味的各种面食小吃等等作品;

你现在为证书付出的努力，将来都会获得更高的薪资。所以考虑个人职业发展的话，好还是考取中式面点师证书。

在我们国人可以说中式面点师可以说也是一个不很不错的行业职业的，但是得要有一个好的技术，还有就是拥有职业的等级证书才可以的;这个就需要我们慢慢的经验的积累，以及进行职业等级的考取相符合的等级证书并且现在许多的城市当中把职业等级证书当中一些高级的等级人才纳为了定居的一个政策了;

想当中式面点师就需要进行培训并且经考核合格可获得中式面点师国家职业资格证书才能到相应岗位工作。中式面点师主要在中外大中型酒店、宾馆及其它餐饮企业从事面点技术及管理、研究和培训工作;也可从事大、中专、及职业有关教学工作。

都说我们的生活是离餐饮行业离不开的;人们对于餐饮行业有很大的依赖的;所以说现在开餐饮行业创业或者从事餐饮面点工作的朋友们非常多的;还有一些是因为兴趣爱好，想把餐饮、中式面点师作为一门职业，在学习的前提下就是想了解面点师都需要学习那些呢?今天北京品味轩餐饮公司程老师小编就给您详细的讲解介绍一下;

近年来,随着我国人民生活水平的提高和餐饮市场的快速发展,面点的市场需求量越来越大!来学面点，前途一片大好!

对于从事面点师工作的话一般都要学习那些内容呢?对于面点师工作的话一般我们所需要掌握的技能有：能正确的萱萼和保管原材料知识以及减少原材料的浪费等;并且根据所做的品种搭配适合的馅料等等;制作面胚等等根据制品的色、香、味、质选择不同的制作方法等等;

按造型品类分量来分，可分为整型(如“苏州艺术糕团”)、散型(大葱油饼改刀散装)、单个型、组合型(如“百花争艳”“鸳鸯戏水”)等。