

# 唐山面点师几级证可以办理人才证

产品名称	唐山面点师几级证可以办理人才证
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

考证的同学经过自己的努力能够拿到证书，肯定是因为自己本身的兴趣外，还花费了大量的金钱和时间；才能成为一名合格的中式面点师。既然考到了中式面试师证，那究竟应该找什么样的工作和在哪里工作呢？

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。

面点师是一种职业称呼，可分为中式和西式两大类。西式面点师，又称西点师，是指运用不同的操作技术、成熟技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成西式风味面食、点心的人员。

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；

按照面点的不同要求，采用揉、抻、搓等手法调制面团；

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；

按成型的手法来分，可分为揉、搓、擀、卷、包、捏、夹、剪、抻、切、削、拨、叠、摊、按、印、钳、滚、嵌等；

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；

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；

按色调来分，可分为淡素型(如白色类包饺、水晶类冻糕等)和有色型(如苏式船点、四喜饺等)；