

四级西式面点师职业资格证书报考流程

产品名称	四级西式面点师职业资格证书报考流程
公司名称	深圳市联江企业管理咨询
价格	100.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1111室
联系电话	13430716816 13430716816

产品详情

近年来，随着我国人民生活水平的提高和餐饮市场的发展，市场对西式糕点的需求量越来越大。这也为西点师这个职业带来了很好的发展空间。西式面点师指的是从业人员运用不同的工具、工艺、食物成熟方法对食材的主料、辅料进行加工和深加工，从而制作成西式口味的点心、面包类产品的职业。从地点上来看，西式面点师可以追溯到西方欧美地区，也可以说是西方饮食文化的代表，西式面点主要特点为造型优雅、风味独特、品种多样，在西方餐饮是具有十分重要的地位，在当代社会，西式点心种类多样、造型独特，既具有营养价值，也是亲朋好友聚餐的备选方案之一。西式糕点师证书是对从事某种职业所必需的知识、技能和能力的基本要求，反映了劳动者运用特定知识、技能和技能满足职业劳动需要的能力。职业资格与职业劳动的具体要求紧密结合，更直接、更准确地反映特定职业的实际工作标准和操作规范，以及从事该职业的劳动者所达到的实际工作能力水平。

西点师分为初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、技师（国家职业资格一级）五个等级。

西式面点师职业资格证书的申请流程如下：

初级西式糕点厨师：

1. 经过本的初级正规培训，达到规定的标准学时数，并取得毕业（结业）证书。
2. 连续在本试用期工作2年以上。
3. 职业学徒期满。

中级西式糕点厨师：

1. 取得本职业初级*证书后，连续从事本职业工作3年以上，经本职业正规培训达到规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

2. 取得本职业初级*证书后，已在本职业工作5年以上。

3. 取得经劳动保障行政部门批准的、以培养中级技能为目标的中等职业学校职业毕业证书。

高等西式糕点厨师：

1. 取得本职业中级*证书后，连续从事本职业工作4年以上，经本职业正规培训达到规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

2. 取得本中级*证书后，在本工作已超过7年。

3. 取得本职业中级*证书的大专及以上毕业生，连续从事本职业工作2年以上。

4.

取得经劳动和社会保障行政机关批准的以培养技能为目标的技工学校或高等职业学校职业毕业证书。