

厨师职业的社会地位及作用——杭州厨师培训

产品名称	厨师职业的社会地位及作用——杭州厨师培训
公司名称	合肥军地饮食培训中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	合肥合肥市长江东路漕冲旁（合肥军地饮食培训中心）
联系电话	0551-4310716 13956929200

产品详情

杭州厨师培训 一、 厨师职业的社会地位及作用

在人类社会发展的不同阶段，由于社会经济、政治制度不同，特别是生产力发展水平不同，厨师所处的地位是不同的。文化水平

学习烹饪需要初中及以上学历或社会各界人士，有一定的文化水平，皆可报考相关的烹饪学校。 1、社会主义制度之前厨师的地位及其作用。

职业是社会历史发展的产物，准确的说是生产力发展的结果。历史上很长一段时间，厨师的社会地位极其低下，被称为是“下九流”的职业。统治阶级一方面说：“民以食为天”，追求“食不厌精”，一方面却又故做斯文，说什么“君子远庖厨”。被称为是古代美食家的袁枚，曾经为其家厨王小余写过一篇传记，开头第一话便是“小余者，肉食之贱者也。”古代的达官贵人、文人墨客笔下，记录了无数关于美食的文字，但却很少有关于厨师本身的文字记载。在旧时代，只有为生活所迫，为了糊口和生存才去干厨师。因此，旧时代从事厨师职业的人，大多是出身低微、文化水平低下的劳苦民众，根本谈不上什么社会地位，他们存在的主要作用，就是为统治阶级花天酒地的生活提供服务。他们付出艰辛的劳动，创造了辉煌的烹饪文化，却长期处在受欺压、被奴役的阶层。旧时代人们称厨师叫“火夫”、“厨子”、“厨役”等，从这些称谓中，可以想象得出厨师的地位是何等低下。

2、社会主义厨师的社会地位和作用

社会主义制度建立以后，劳动人民翻身作了主人，厨师职业，也和其它众多职业一样，得到了人民的尊重和重视，广大厨师的社会地位与旧社会相比，发生了翻天覆地的变化。今天的厨师中，有的当选为人民代表，有的成了宾馆、饭店的总经理或部门负责人，有的成为劳动模范，有的还走上了高等学府的讲坛。随着厨师社会地位的改变，厨师劳动的社会意义，也越来越被人们所理解、认识。（1）厨师是人类文明建设中不可缺少的一支重要力量。

人无不饮食，而饮食则离不开厨师的劳动。随着社会物质文明的进步，家务劳动的社会化是历史发展的不要趋势。随着紧张的、快节奏的社会生活的到来，以家庭烧煮为主的饮食方式，必然要被公共餐厅、食堂以及流动快餐为主的方式所取代。这样，厨师的劳动将替千百万人解决生活上的后顾之忧，而使得人们更多的精力投入工作、学习和娱乐生活中去，从而将大量的劳动力从忙于家庭烧煮的事务中解放出来。

（2）厨师是社会经济发展的促进者

厨师创造美食，满足社会消费的需要，从而增强人的体质，促进人的健康，保证人们有更多的精力、更强的体魄投入到社会建设事业中去。同时，在为消费者提供优质服务的社会效益中去，又为饭店获得经济效益。尤其是指出的是，厨师在政治、经济、文化、外交活动中的中介作用是不可忽视的。在现代社会，许多交际活动都离不开餐饮活动。因此，从这个意义上讲，厨师的劳动已成为引导消费者，推动经济建设的强大动力之一。

（3）厨师的职业荣誉——中国名厨