

武汉哪个学校学厨师好文昌厨师培训信誉度高

产品名称	武汉哪个学校学厨师好文昌厨师培训信誉度高
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

当前，随着人们物质生活的不断提高，越来越多的人开始享受生活，吃，曾经作为人类生存的第一要素。而对于今天来说，吃，并不仅仅是为了填饱肚子，而是升华到享受阶层上来了。这一需求，给世界餐饮行业带来了巨大商机。据我国饮食文化网统计的资料显示，近年来，我国的餐饮业发展的需求。这一数字预测着厨师职业作为永远的朝阳产业，将是二十一世纪就业的热门职业。当前的餐饮业急需大批高素质、专业技能强的厨师队伍来充实，这给厨师的就业带来了莫大的空间！全国免费热线：4000-345 - 234

武汉文昌高级厨师学校长年招收大厨专业学员。文昌职校办学十七年来，为餐饮企业成功培育人才数万。办学早，教学经验丰富，教师技术全面精湛，对学生有耐心，负责任。诚信办学，口碑好。对学员实行包就业，辅助开店创业。在文昌学完大厨师技能，一技在手，开店就业不愁

一、 烹饪大厨与饮食管理 一年 和两年制

招生对象：热爱烹饪工作，能吃苦耐劳，敬业爱岗的各界人士；不分年龄大小和文化高低，不限地区，想学烹饪一技之长者均报名学习

培养目标

与武汉知名酒店的工作模式接轨,培养顶尖专业性的厨师,为武汉餐饮企业输送大批实用性紧缺人才

通过组织教学，使学生掌握烹饪基础知识，了解各种烹饪原料的性质、产地、鉴别保管及初步加工，熟练掌握各种烹调技法，了解专业理论知识，精通八大菜系名菜名点制作，熟悉餐饮企管理和宴会设计知识，逐步把学生培养成既有专业知识，又具备精湛厨艺和酒店管理的复合型人才。

教学内容

理论：分阶段系统讲授中国烹饪概论、烹饪基础知识、烹饪原料加工工艺、烹饪技术、烹饪营养与卫生、成本核算及餐饮管理等知识。

实 操：

- 1、入厨基本功：由实操教师演示20多种刀法、30多种花刀、10余种颠勺及装盘技术。
- 2、热菜部分：以川菜、粤菜、鲁菜、苏菜、湘菜、京菜及鄂菜和新派迷宗菜为主，全面传授新派八大菜系及宴席设计制作技巧，每天4-6道菜边讲边作，通俗易懂。
- 3、食品雕刻：传授大型泡沫雕，展台设计，系统传授各种花鸟、鱼虫、龙凤、人物、瓜雕等30余种。
- 4、艺术拼盘：主要传授象形围碟、艺术拼盘、水果拼盘20多个品种，如孔雀开屏、南海风光、蝶恋花、雄鹰展翅等20余种。
- 5、特色卤菜：调味调色知识，配方的比例，烹饪工艺美术，熟食店的经营与管理，各式卤料配方
- 6、综合训练：综合训练期，学员每天亲自动手，名师系统指导实操所学的红案热菜、食品雕刻艺术拼盘及卤水与烧腊制作技法。

教学特点

易学：只需初中文化，从基础开始，由浅入深，由易到难，循序渐进，轻松易学；

采用独创的五步教学法，即理论知识讲解-大师实操演示-学生观摩品尝-学生亲手实习-老师点评总结；

师 资：由专职教师系统讲授专业知识，聘请名师、大师亲临我校表演名菜绝活；

质 量：10%理论+10%示范+50%实操+10%职业素质训练+20%努力=100%成功；

管 理：半军事化、人性化管理，学生学习生活安心，家长放心；

就 业：合格毕业生全部推荐就业，轻松无忧，真正实现学有所用，成为一名真正的大厨！

毕业待遇

学习期满，考核合格者颁发全国通用的《中华人民共和国职业资格证书》(中、高级)厨师证，就业及出国公证有效。学校根据学生综合成绩分配到武汉知名酒店实习就业，月工资1800-3500元之间

大厨学制: 一年，校内学六月，校外酒店带薪实习实习六月

长训班：学制两年，在校内边理论边实习一年，校外带薪实习一年

二、厨师速成班 三个月

招生对象

有烹饪基础或学习时间短，想尽快在烹饪方面有所发展的

培养目标

通过组织教学，使学生掌握烹饪基础知识，了解各种烹饪原料的性质、产地、鉴别保管及初步加工，熟练掌握各种烹调技法，了解专业理论知识，精通八大菜系名菜名点制作，熟悉餐饮企管理和宴会设计知识，逐步把学生培养成既有专业知识，又具备精湛厨艺和酒店管理的复合型人才。

教学内容

理论：分阶段系统讲授烹饪基础知识、烹饪原料加工工艺、烹饪技术、烹饪营养与卫生、成本核算及餐饮管理等知识。

实操：

- 1、入厨基本功：由实操教师演示20多种刀法、30多种花刀、10余种颠勺及装盘技术。
- 2、热菜部分：以川菜、粤菜、鲁菜、苏菜、湘菜、京菜及鄂菜和新派迷宗菜为主，全面传授新派八大菜系及宴席设计制作技巧，每天4-6道菜边讲边作，通俗易懂。
- 3、食品雕刻：传授大型泡沫雕，展台设计，系统传授各种花鸟、鱼虫、龙凤、人物、瓜雕等30余种。
- 4、艺术拼盘：主要传授象形围碟、艺术拼盘、水果拼盘20多个品种，如孔雀开屏、南海风光、蝶恋花、雄鹰展翅等20余种。
- 5、综合训练：系统训练实操所学的红案热菜及食雕制作技法。

学 制: 三个月

三、中式面点师（白案或武汉早点小吃培训）全科班

培养目标

根据国家中式面点技能标准组织教学，讲授面点原料、制作工艺、点心的创新等专业知识；传授炸、煮、煎、烤、蒸等各类中式面点技法，传授小笼汤包、兰州拉面、热干面、三鲜豆皮、水饺、煎包、放心馍、油条、手工面等各类新潮点心及地方风味小吃制作技巧。

学 制:一个半月

四、特色卤菜班

想学卤菜技术吗？请到武汉文昌厨师学校来培训。其独特的配方和制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富,香气扑鼻。全面掌握过硬的卤菜技术，开店成本低，收益高。文昌职校将永久性免费提供技术升级和服务，全力帮助您创业成功，发家致富。到文昌学好卤菜制作技术是您从无业到有业，从失业到创业的最择之选

授课方式：老师一对一授课，随到随学，包教包会,学会为止。

学习时间：一般5天到一周，学会为止

学 费：1500元，实习材料费300元,共计1800元

学习内容：

讲述卤菜的发展史、红卤、白卤、川卤、酱卤等知识；荤素卤品加工的全程工艺

香辛料的作用及分类、选料与加工；高汤、卤汤的配方与制作；火候把握，卤汤调色调味；红卤白卤、五香味、酱香味、麻辣味、川味等各种口味的调制方法；畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理和卤制的时间；卤汤、卤品加工的注意事项及保管与存放和二次变鲜方法；卤菜店投资预算与经营管理方法；卤菜器具、设备的配制使用和采购

五、特色烧烤班

学习内容

- 1、传授烧烤原材料的选择，初步加工。烧烤设备和器具的认识与使用维护。
- 2、培训无烟烧烤技术，肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。烧烤风味粉和风味酱制作技术。烧烤各种调料的识别及采购信息；
- 3、烧烤店面选址及经营管理技巧。
- 4、讲解品种：

新疆风味烤肉、烤猪肉串、羊肉串、烤香肠、烤脆骨、烤排骨、烤鸡爪、烤鸡翅、烤鸡腿、烤鸡心、烤鱼、烤虾、烤板筋、烤馒头、烤香菇、烤韭菜等几十个品种

授课方式：老师一对一授课，随到随学，包教包会,学会为止。

学习时间：一周（学会为止）

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

乘车路线：

- 1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交车在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校
- 2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到
- 3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。

