

阜阳学厨师 阜阳当代厨师学校好

产品名称	阜阳学厨师 阜阳当代厨师学校好
公司名称	阜阳当代职业培训学校
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	阜阳市颍州中路六建楼
联系电话	0558-2254868 13855828439

产品详情

阜阳学厨师哪里好 阜阳当代厨师学校好 阜阳学厨师哪里好 阜阳当代厨师学校好 阜阳当代厨师烹饪学校荣获劳动部先进办学单位，在全国各类烹饪大赛中屡获大奖。实操场地做到每人一灶，每日必练，使每位学员感受到烹饪行业的博大精深。办学多年来学校一直本着求实创新的教学方针高起点办学、高标准教学培养了大批烹饪名师、新秀、曾带领学员参加过“满汉全席”擂台赛、“国际烹饪大赛”、“全国烹饪大赛”。随着国际烹饪的不断进步和发展，阜阳当代厨师学校将不断完善与时俱进，确保学校的专业户发展，为国家为社会培养更多更好的厨师专业技术人才。我们不断开拓，不断实践和探索，总结出当代独有的教学体系，使学生短期内掌握一门技能成为现实。经过我们多年的教学实践，培育了一批又一批厨师精英，分部在全国各地，在不断的实践中形成了自己的鲜明的特色；的按教学大纲和教学规律教学，采用正规教材，正式聘用优秀的专业教师，授课实习，严格考核要求，让学生在多次的实践中领悟方法，摸出规律，培养扎实的技能，坚持“培养一个，成材一个，安置一个”的办学理念，因此受到了社会各界人士的关注和好评。今天你慕名走进名校拜名师，明天你成长走出成名师。名校塑名师，名师育人！阜阳当代厨师学校是名厨的摇篮，致富的起点！通往成功的桥梁，你的理想将在这里实现！走进当代，明天的您将更加辉煌！招生对象：有志于烹饪事业，初中以上学历，身体健康的社会青年。培养目标：系统掌握餐饮管理及营养配餐知识，培养行政总厨、厨师长、毕业后能在宾馆、酒店、学校等企事业单位从事烹饪工作和餐饮服务与管理工作。

课程特色：纯技能专业课程，实训一对一，手把手教学，学习专业技能更全面。课程内容：烹饪技术刀工、刀法、原料刀工成型，烹调勺工技法，烹调原料的选着与实步交加工，组配工艺，火候，饮食营养与卫生，宴席设计，成本核算，精通中国八大菜系，经典名菜，明点制作，时间传授民族菜，官府菜，宫廷菜，药膳，创新菜，煲仔，火锅等，熟悉餐饮企业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能力的复合型人才。免费学习面点、拉面、特色小吃、定单式培养、毕业全部安排到酒店工作。烹饪原料学、烹饪工艺、膳食营养、成本核算。系统传授川、湘、粤传统名菜、特色菜、风味家常菜的制作技术、四川火锅、整鸡、整鱼脱骨、煲仔、大件菜、汽锅、石板类等菜肴制作、市场流行川、湘、粤菜及食品雕刻与拼盘制作技术。

地址：阜阳市颍州中路文峰宾馆北侧，电话：0558-2254868.网址：www.fyddxx.com 阜阳当代学校奉行严格管理，精心教学，热忱服务，确保质量的培训精神，对专业人员进行继续教育，对劳务工人开展职业岗位技能培训与鉴定，并取得了良好的社会和经济效益。