

西式面点师证书 申请需要的资料 一办就成不费心

产品名称	西式面点师证书 申请需要的资料 一办就成不费心
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务范围:全国 办理资料:企业简介 服务保障:证书全国可查
公司地址	广东省深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	19867388811

产品详情

西式面点师具体要学习内容如下：

- 1、常用工具的用途和保养
- 2、配备原辅料的一般方法与要求
- 3、常见甜汁的种类、调制方法、注意事项和质量标准
- 4、调制克司得酱的工艺方法、注意事项和质量标准
- 5、辅助原料知识
- 6、调制面包面团的一般用料、工艺方法、原理和注意事项
- 7、调制硬质面包的工艺方法和注意事项
- 8、调制泡芙、油脂蛋糕、木司的一般用料、工艺方法、原理和注意事项
- 9、面包、泡芙、油脂蛋糕、饼干成熟的注意事项和质量标准、木司制品冷冻的注意事项
- 10、沾、撒、挤、拼摆等一般装饰法的基本内容和注意事项
- 11、裱花蛋糕的工艺方法和注意事项
- 12、色彩基础知识

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。（1）从地区上来看，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，在西方餐饮业是具有十分重要的地位，（2）从当代社会来看，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。

广东昊霖企业管理有限公司主营认证项目范围有：

- 1、企业信用等级评价认证评级方式
- 2、ISO56002创新管理体系认证证书申报详细解读
- 3、创新管理体系认证标准 证书适用企业
- 4、项目质量管理评价管理体系认证证书办理详情解读
- 5、项目质量管理评价体系认证标准 GBT19016-2005标准证书
- 6、安全风险管理体系认证办理 常规加分项证书
- 7、安全风险管理体系认证流程 GBT24356-2009标准证书
- 8、安全风险管理体系认证周期 GBT27921-2011证书申报
- 9、七星售后服务完善度评价认证证书 评级准则
- 10、售后服务完善度评价认证程序 证书等级划分
- 11、生鲜农产品供应商星级评价认证评级方式
- 12、生鲜农产品供应商星级评价认证证书 常规招标加分认证
- 13、生鲜农产品配送服务认证等级划分 证书样本
- 14、生鲜农产品配送服务认证证书 常规招标加分认证
- 15、生鲜农产品配送服务认证办理 证书评级准则
- 16、居家养老服务认证程序 证书样本
- 17、居家养老服务认证证书评级方式
- 18、居家养老服务认证5A证书 SBT10944-2012标准
- 19、居家养老服务认证5A证书申报 常规招标加分项
- 20、初级生鲜食品配送服务认证评级准则

西式面点师职业前景行业优势：1.工作环境优越，一般都是在大型连锁店或者星级酒店。2.福利待遇好。相比普通行业，工作年限越长待遇越高，当然这个也跟个人技术成正比。3.个人发展机遇好。一般在这个行业有成熟的技术水平，后期都会开设自己的工作室。西式点心品种多，造型深亮兼具营养丰富，是下午茶和欢乐生活中一道靓丽的美食风景近年来，随着我国人民生活水平的提高和餐饮市场的快速发展，西式面点的市场需求量越来越大。这也给西式面点师这一职业带来了良好的发展空间。西式面点师行业前景一片大好，薪资高，未来的发展空间可观，环境也不错，就业的范围也都还好，随着社会的发展，未来还是需要很多的西式面点师的人才行业。

西式面点师证书有什么用呢？1、西式面点师证书可以作为我们西式面点制作能力的一种见证，在面试的时候可以让更多面包店更加认可我们的能力。2、有了西式面点师证书可以让顾客更加地信任，吸引更多地顾

客光顾。3、有西式面点师证书可以成为们开西式面点店铺的证明；4、已经是西式面点师的朋友，在考取西式面点师证书之后可以在本行业内提高自己的薪资水平。

西式面点师的日常工作内容：1、根据面点制作的原材料，制作相应的西式面点；2、对西式面点的制作过程了如指掌，明白市场的需求；3、运用各种面点烘焙技术，使面点成熟；4、运用各种裱花技术、蛋糕涂抹技术对蛋糕进行制作；5、对制作蛋糕所需要的原材料进行准备；6、对市场上的西式面点流行趋势和客户的喜好进行调查。

西式面点师需要掌握西式面点的原料知识、西式面点常用设备及工具的使用与保养、西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、常用装饰品等，以及菜单的筹划、西点厨房设备布局与工艺流程等相关知识、以及饮食营养卫生的基本知识。