

厨师技师培训学厨艺

产品名称	厨师技师培训学厨艺
公司名称	深圳市罗湖区东南技能培训中心
价格	面议
规格参数	品牌:东南厨师学校 型号:厨师培训
公司地址	深圳市罗湖区宝安北路2051号国际商品交易大厦六层
联系电话	0755-82268685

产品详情

深圳厨师技师培训学厨艺到东南国际烹饪学校

东南厨师学校一贯本着“对学生负责，对家长负责，对社会负责”的宗旨，着力于培养学生的学习能力、职业能力和可持续发展能力，鼓励学生争取多种证书，这几年学生双证获得率达到98.4%以上，在就业市场中表现出很强的竞争力。学校每年选派师生赴德国、瑞士、澳大利亚、日本等地交流学习。

深圳厨师技师培训学厨艺到东南国际烹饪学校 东南厨师学校专业34年的厨师学校。东南国际烹饪学校《川湘菜大专预科班》详细介绍：1、学制1年，专业证书、赠送中级职业资格证书2、课程设置参照国家职业资格职称初级、中级、高级的技能标准，课程设置参照国家职业资格职称初级中级和高级师的技能标准学习川湘菜基本功和基本技法；3、川湘菜烹调原料的各种加工和使用方法，各种刀工、刀法和成型方法，相关的烹调技法。4、各种味型的调制和酱汁、芡汁的使用，掌握和调控火候，熟悉日常川湘菜和家常菜制作。5、学习传统川湘菜和创新菜、季节时令菜，菜品的装饰和点缀工艺，冷拼、盘饰和拼盘工艺技术。6、部分粤菜和中式面点制作。7、技能课实操品种116个。其中：回锅肉等川湘菜品种72个，粤菜、中式面点品种各22个。8、公共课学习食品卫生和公共营养卫生课程，成本核算和市场营销课程，部门管理和餐饮酒店管理课程，以及中专（高中）的强化课程。

东南国际烹饪学校根据当前餐饮业对人才的需求，以技能培训为主，注重培养学员综合素质及动手能力，加强实物演练，使参加培训学员在学好专业理论知识的同时，真正能够精通八大菜系经典菜品的制作技法及各种不同档次的宴席设计和制法，并具备高级酒店管理能力，成为餐饮业急需的复合型实用人才。

深圳厨师技师培训学厨艺到东南国际烹饪学校 厨师职业技能培训就到东南厨师学校。欢迎前来报名与咨询。东南深圳校区电话：0755-25191696；全国免费招生热线：4006-892-893；QQ：759276292；地址：深圳市罗湖区人民北路城景中心大厦3091号3楼；网址：<http://www.szcook.com.cn/>