

特色小吃就业班

产品名称	特色小吃就业班
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

深圳特色小吃就业班培训烹饪学校选东南厨师学校

东南厨师学校坚持以德育人,依法治校,始终贯彻“成才先成人”的教育理念,注重引导学生良好的行为习惯和文明礼仪的养成,并以此带动学生职业素养的形成。学校曾多次荣获市中学生日常行为规范示范校和市、区德育先进集体,成为中等职业教育德育工作实验基地。

深圳特色小吃就业班培训烹饪学校选东南厨师学校 东南厨师学校专业34年的厨师学校。一、粤菜精英主厨班:学制1年,专业证书、赠送中级职业资格证书、中英文国际专业中级证书。1、课程设置参照国家职业资格职称初级、中级、高级和技师的技能标准,学习粤菜基本功和基本技法。2、粤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,各种味型的调制和酱汁、芡汁的使用。3、学习掌握和调控火候,熟悉日常粤菜和家常菜制作。4、学习传统粤菜和创新菜、季节时令菜,菜品的装饰和点缀,冷拼、盘饰和拼盘工艺技术。5、学习时尚粤菜、经典名菜、工艺特色菜、滋补美容靓汤和功能药膳,食品雕刻技术、潮式卤水和广式烧腊技术、粤式煲仔饭和部分川湘菜、中式面点制作。6、技能课实操品种148个,其中:大良煎虾饼等粤菜品种108个,食品雕刻、川湘菜、煲仔饭、中式面点有代表性的经典品种各10个。7、专业课学习品种80个,合计228个品种。8、理论课: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。

开课时间:随到随学,随时报名,随时开课,常年招生。(费用请面议)。就业保障:学生毕业经过考核合格后,推荐到星级宾馆、酒店就业;通过设在全国庞大的就业网络,免费、负责的为学员推荐就业。

深圳特色小吃就业班培训烹饪学校选东南厨师学校 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.dncook.cn>