

# 西餐餐饮技能学校学西餐

产品名称	西餐餐饮技能学校学西餐
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

深圳西餐餐饮技能学校学西餐到东南国际烹饪学校

学厨师就到东南国际烹饪学校，创于1983，共在粤、闽两省开设有多所烹饪类厨艺专业学校。课程丰富，名师指导；低收费，随到随学。现在报名，更多优惠，欢迎来电咨询与报名！

深圳西餐餐饮技能学校学西餐到东南国际烹饪学校 东南厨师学校专业34年的厨师学校。中西点1+2大专1>学制（1+2）年，专业证书、赠送中级职业资格证书、大专文凭 2>课程设置参照国家职业资格职称初级、中级、高级、技师和高级技师的技能标准，学习中式面点的基本功和基本技法，3>中西式面点原料的各种加工和使用方法，各种刀工、刀法和成型方法，各种皮类、馅类的制作方法，煎蒸炸焗各种加温成熟方法，掌握和调控火候，熟悉各种发酵疏松原理及技术，日常点心和茶市点心制作。4>学习传统广式点心、南北面点小食和创新点心，季节时令点心，点心装盘拼边工艺技术，学习时尚粤点、经典流行点心，糖水肠粉和各式主食，月饼等节日点心，筵席点心的制作，面塑工艺和部分粤菜，西式面点制作。5>技能课实操品种146。6>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，餐饮酒店英语课程，职业道德和公关礼仪课程，以及大专文凭考试课程。

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。

。

深圳西餐餐饮技能学校学西餐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/>