

肉夹馍专业培训排行榜 葱花鸡蛋饼制作过程

产品名称	肉夹馍专业培训排行榜 葱花鸡蛋饼制作过程
公司名称	济南食味天餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	公司名称:济南食味天餐饮管理有限公司 培训项目:早餐面点培训、西式糕点培训、烧烤 涮类培训、锡纸铁板烧烤培训 公司地址:山东省济南市槐荫区张庄路东方大酒店向北50米
公司地址	山东省济南市槐荫区匡山办事处老屯庄598号
联系电话	18560227752

产品详情

理论知识：菜品的核心配方，加工方式，物料选材，配方配比，使用的机器设备等，详细规范化了解，让每位学员了解项目的细节流程。掌握核心之后培训老师才会开始具体讲解相关的培训和操作流程，确保每位学员，都能在上手学习前了解所有细节和项目知识。不存在学不懂，学不会，这些问题发生。

老师讲解：学员了解完理论知识和核心步骤及配方之后，再由培训老师一一讲解操作实践中的重点和细节问题，主要围绕核心配方的梳理，科学配方配比让每位学员懂得项目里面所用主料和辅料调料等的作用和意义，所以上手老师手把手教学之前，全部的梳理和理解，更能学的扎实。

实践学习：实践学习的过程就是老师操作一遍，再手把手让每位学员实际操作，老师做一遍，再手把手教一遍，老师教学的时候边实际操作，边讲解理论知识的相关问题，包括细节问题，重点问题，后续开店遇到的问题、难题，怎么避免，怎么结合当地实际情况将学会的项目随机应变的操作，结合之后的实际等等。

巩固操作：这个情况就是结合以上老师教学的流程和知识的讲解，学员自身再实践，熟能生巧的过程。多加练习巩固手法，技巧，操作方式，重点的加强。老师现场的再指导，避免学员回去之后技术性问题的遗忘，食味天也保障让每位学员都学会学懂，熟练性的掌握项目的实际技术。

老师审核：这个问题就是学员即将结业，在离校之前老师会亲自考核学员学习的熟练程度，掌握效果，项目是否学会学好。确保每位学员都能学好，学会。学校也是对每个来校学员的负责态度。

结业证书：学校会根据学员学习的情况，在老师确保学员学会，以及学员自身确定离校时，为保障学员的利益，以及学校负责性的态度会给每个即将离校的学员颁发结业证书，包括学校商标使用牌，免费赠送给学员，确保每位学员回到地方经营店面都能正常开业。

后期追踪指导：学员离校在地方实际操作中，遇到技术性问题解决不了，可以随时来电咨询，技术老师，也可以二次回炉再次来校学习，包括技术老师后期定期的对学员电话沟通服务，主要针对学员实际经营中有没有遇到技术性，经营性的问题，难题等等。