

<<西式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<西式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504555205

10位ISBN编号：7504555207

出版时间：2006-8

出版时间：中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司 中国劳动社会保障出版社 (2006-08出版)

作者：中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司 编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<西式烹调师>>

### 内容概要

《西式烹调师》是分等级进行编写的，每个等级的培训计划中包括培训目标、教学要求和教学计划安排，培训大纲中包括课程任务和说明、课时分配、理论知识部分教学要求及内容和操作技能部分教学要求及内容。

## <<西式烹调师>>

### 书籍目录

初级西式烹调师培训计划初级西式烹调师培训大纲中级西式烹调师培训计划中级西式烹调师培训大纲  
高级西式烹调师培训计划高级西式烹调师培训大纲西式烹调师技师培训计划西式烹调师技师培训大纲  
西式烹调师高级技师培训计划西式烹调师高级技师培训大纲

## &lt;&lt;西式烹调师&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：初级西式烹调师培训计划西式烹调师1.职业代码：4-03-02-01。

2.职业定义：运用俄、法式等西式传统或现代的加工切配技巧和烹调方法，对食品原辅料进行加工，烹制成具有西式风味菜肴的人员。

初级西式烹调师培训计划1.培训目标1.1 总体目标培养具备以下条件的人员：掌握西式烹调基础知识及简单专业英语知识，能运用西式烹调基本技法，独立完成原料初步加工、菜肴制作准备及一般汤菜、热菜、冷菜、早餐和快餐制作等常规工作。

1.2 理论知识培训目标依据《西式烹调师国家职业标准》中对初级西式烹调师的理论知识要求，通过培训，使培训对象掌握西式烹调师的烹饪基础知识，包括职业道德基本知识、食品卫生知识、食品营养知识、成本核算知识、安全生产知识；同时要掌握西式烹调师的基本专业知识，包括西式烹调概况，常用专业英语知识，常用设备与工具知识，原料知识，原料初步加工、菜肴制作准备及一般汤菜、热菜、冷菜、早餐和快餐制作相关知识。

1.3 操作技能培训目标依据《西式烹调师国家职业标准》中对初级西式烹调师的操作技能要求，通过培训，使培训对象掌握烹调基本技法，原料初步加工，菜肴制作准备，一般汤菜、热菜、冷菜、早餐和快餐制作等基本技能，达到独立上岗操作的水平。

## <<西式烹调师>>

### 编辑推荐

《西式烹调师》：职业培训计划 培训大纲

<<西式烹调师>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>