

<<西式面点师>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师>>

13位ISBN编号：9787504555182

10位ISBN编号：7504555185

出版时间：2006-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司

页数：60

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>

<<西式面点师>>

内容概要

??为进一步贯彻《民办教育促进法》，更好地规范职业培训机构的办学行为，提高职业培训质量，劳动和社会保障部组织有关专家编制了《西式面点师职业培训计划培训大纲》(以下简称《培训计划培训大纲》)。

??本《培训计划培训大纲》从经济发展对从业人员的要求出发，依据国家职业标准，结合职业培训特点，对职业培训目标、课时分配、教学内容等都作了明确规定。

??本《培训计划培训大纲》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。

??本《培训计划培训大纲》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的，参加编审的主要人员为王美萍、许荣华、王希坤、李克。

??本《培训计划培训大纲》由中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定。

<<西式面点师>>

书籍目录

初级西式面点师培训大纲
中级西式面点师培训计划
中级西式面点师培训大纲
高级西式面点师培训计划
高级西式面点师培训大纲
西式面点师技师培训计划
西式面点师技师培训大纲
西式面点师高级技师培训计划
西式面点师高级技师培训大纲

<<西式面点师>>

章节摘录

中级西式面点师培训计划1.培训目标1.1总体目标培养具备以下条件的人员：掌握西式面点相关基础知识，能够熟练运用基本技能独立完成西式面点日常加工工作，在特定情况下能够运用专业技能完成较为复杂的工作，能够与他人进行合作。

1.2理论知识培训目标依据《西式面点师国家职业标准》中对中级西式面点师的理论知识要求，通过培训，使培训对象掌握职业道德基本知识，饮食卫生、饮食营养、饮食成本核算、安全生产、西式面点师常用英文词汇等基础知识，辅助原料知识、以及操作前准备、成品制作和成品装饰等相关知识。

1.3操作技能培训目标依据《西式面点师国家职业标准》中对中级西式面点师的操作技能要求，通过培训，使培训对象掌握操作前准备，甜汁、馅料制作。

.....

<<西式面点师>>

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>