附件1-1

**培训项目要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **培训项目名称** | 西点制作 |
| **设立培训项目背景和目的等** | 西式面点起源于欧美地区，是西方饮食文化的代表，它用料讲究、风味独特、造型艺术、品种丰富，在西餐饮食中起着举足轻重的作用。西式点心品种多，造型漂亮兼具营养丰富，是下午茶和欢乐生活中一道靓丽的美食风景。  随着西方餐饮文化在中国的普及，越来越多的人开始尝试西式糕点、面包等食品，从而对制作这些食品的技术和工艺产生了需求。同时，随着经济发展和城市化进程加快，人们对高品质餐饮的需求也越来越高，西式面点师作为一种高技能职业应运而生。  西式面点师的就业方向主要是在西式面点、糕点、餐饮等相关行业。目前，西式面点在国内市场上的消费趋势逐渐上升，市场需求量也在逐年增长，因此西式面点师的就业前景相对较好。此外，随着人们对美食的追求和对生活品质的提高，西式面点行业也呈现出多元化、个性化、特色化的趋势，需要有更多的专业技能和创新能力。因此，具备丰富经验和技术的西式面点师将更加受到市场青睐。 |
| **项目内容** | **主要培训内容：**  （1）制作面团和面点：西式面点师需要按照配方制作面团，并将其切割成不同形状的面点。  （2）烘焙面点：他们需要使用各种烘焙工具和设备，如烤箱、面包机、搅拌器等，将面点烘焙出来。  （3）设计和装饰面点：西式面点师需要为面点设计各种形状、颜色和装饰，例如在蛋糕上涂上奶油、制作花朵等等。  （4）保持清洁：面点制作需要一定的卫生条件，因此西式面点师需要保持工作场所的清洁和卫生。  （5）管理存货：面点制作需要各种材料和原料，西式面点师需要管理存货并确保有足够的材料进行生产。  （6）质量控制：西式面点师需要对制作出来的面点进行质量控制，确保口感和外观都符合要求。  **培训预期成效：**  本职业培训共涉及三个等级：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工部份品种的培训内容，通过系统的学习，产品更能符合中央工厂生产、门店生产的技能要求，同时也能学习西点理论知识，为进一步的技能提升打下基础。  **就业方向与岗位：**  主要面向大中型餐饮企业、星级饭店的餐饮部门、厨房，及各类企事业单位的餐饮服务等部门，或独立烘焙、西点生产企业。  主要从事西式糕点生产、面包制作、餐厅菜单设计、西点研发、蛋糕设计等工作。 |
| **项目要求** | **培训项目**（含课时数、培训师资条件与要求等）：  培训课时：本培训项目共设置 80课时  师资需具备：  学历要求：大专及以上  技能证书：“西式面点师”三级及以上职业资格证书  师资证书：具有教委或人社培训机构教师资格证书  **培训过程管理**（考勤记录、手语翻译等沟通协调、培训资料、后勤管理、满意度调查等）：  本课程需要完整的考勤记录，校方告知学员对考勤的实时记录。在整个培训过程中，需要帮助学员解决各种困难，完成80课时的培训计划。  本培训项目需要配备班主任，并根据学员残疾情况配备手语翻译，沟通协调教与学整个培训阶段学员的各种问题。做好后勤保障和管理服务，配置适合残疾人使用的厕所，根据需求安排好残疾学员用餐的安全性和住宿的便利性。  办班工作中需要教师和班主任给予学员更多地耐心、细心和爱心，了解他们的各项需求，并及时予以帮助和解决。校方需要及时做好各项服务工作以及做好学员满意度调查测评等相关工作。  培训教材可采用《西式面点师》培训教材或自编教材。  培训教室分为技能操作教室和理论教学教室，技能操作教室需要配置符合西式面点师初级、中级和高级技能操作品种的设施、设备。理论教室需配置计算机、投影仪等电教设备。  **培训考核要求**（考核形式，获得考核证书类型等）：  考核形式：技能操作考核+理论考试  考核标准：《西式面点师》国家职业技能标准  考核证书：《西式面点师》职业资格证书或培训合格证书 |