附件1-1

**培训项目要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **培训项目名称** | 中式面点师 |
| **设立培训项目背景和目的等** | 中式面点是中国传统文化的一部分，担负着中华文化的传承与传播。社会餐饮行业对传统中式面点的岗位需求量大，市场广阔。残疾人因身体限制、教育水平不高等原因面临就业困难，通过技能培训提升其就业能力，有助于他们获得更多的就业机会，实现自立更生。培养残疾人成为专业的中式面点师，能够为他们提供稳定的职业方向。  通过专业的中式面点师培训，能实现实现残疾人的自身价值，提升个人技能，增强自信心。完成职业培训后，可以从事中式面点的工作，甚至自主创业。残疾人可以为当地经济发展贡献自己的力量，促进就业不仅可以提高个人生活水平，还能带动家庭和地区的经济发展。这就是本次开展中式面点师职业技能培训的初衷。 |
| **项目内容** | 主要培训内容：  （1）根据不同面点品种的要求，选用面粉、米粉和其它原料、辅料调料，按比例配料；  （2）根据面点风味、坯皮、季节、顾客口味等情况制作馅心；  （3）按照面点的不同要求，采用揉、捏、搓等手法调制面团；  （4）采用包、卷、捏、切、削、钳花等不同成型方法，将面点制成所需形状；  （5）采用蒸、煮、烤、烙、煎、炸等熟制方法制成面点。  培训具体内容分为制皮、制馅心、水调面团制作、生物膨松面团制作、油酥面团制作、米粉面团制作和澄粉面团制作等。  **培训预期成效：**  本职业培训共涉及两个等级：四级/中级工部分培训内容，通过系统的学习，能符合餐饮行业经营场所上岗、基础管理的技能要求，同时也能学习中式面点理论知识，为进一步的技能提升打下基础。  **就业方向与岗位：**  主要面向大中型连锁餐饮连锁企业、星级酒店的中式烹饪厨房的企业或独立餐饮产品生产制作的企业。  主要从事面点制作等中式面点岗位工作。 |
| **项目要求** | **1.培训项目**（含课时数、培训师资条件与要求等）：  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：“中式面点师”三级及以上职业技能等级证书  师资证书：具有教委或人社培训机构教师资格证书  **2.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中式面点师中级和高级技能操作的设施、设备。理论教室需配置计算机、投影仪等电教设备。  **3.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：《国家职业技能标准——中式面点师（2018版）》  考核证书：中式面点师（四级）职业技能等级证书 |