第一图书网, tushu007.com

<<西式面点师>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师>>

13位ISBN编号：9787504598714

10位ISBN编号：7504598712

出版时间：2012-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业技能鉴定中心组织　编写

页数：180

字数：191000

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

内容概要

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。
为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X培训鉴定模式。
1+X中的1代表国家职业标准，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准进行的提升，包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。
上海市1+X的培训鉴定模式，得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。
上海市职业技能鉴定中心编写的《西式面点师》是该手册之一。

第一图书网, tushu007.com

<<西式面点师>>

书籍目录

西式面点师职业简介
第1部分 西式面点师（五级）鉴定方案
第2部分 鉴定要素细目表
第3部分 理论知识复习题
 西式面点师基础知识
 混酥类糕点制作
 面包制作
 蛋糕制作
 果冻制作
第4部分 操作技能复习题
 混酥类糕点制作
 蛋糕制作与装饰
 面包制作
 果冻制作
第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案
第6部分 操作技能考核模拟试卷

第一图书网, tushu007.com

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