

新濠專才培訓計劃-廚藝

序	項目	需考證	提供培訓單位	時數	課程內容(參考)
1	初級中式烹調師 考證課程	☒	工聯飲食服務 廚藝培訓中心	160	1. 烹調技術概論 2. 火候知識 3. 調味知識 4. 烹調原料知識 5. 烹製前預製 6. 刀的種類及刀工技術 7. 鮮活原料及乾貨漲發初步加工 8. 烹製方法 9. 廚房工作崗位職責及成本核算 10. 實作訓練 11. 職業技能等級認定
2	職業素養實務基礎 認證課程	☒	工聯職業技能 培訓中心	24	1. 就業力-職業核心競爭力 2. 形象力-禮儀塑造魅力 3. 溝通力-信息傳遞的關鍵 4. 疏導力-建立正向情緒 5. 合作力-共贏的團隊合作 6. 執行力-學會自我管理 7. 解難力-從思考到決策方法 8. 創新力-應對數字化的挑戰 9. 課堂總結、考核演練、學員分享
合共				184	--