

烹饪（中西式面点）专业与岗位对接分析一览表

一、专业概述

烹饪（中西式面点）专业旨在培养具备扎实的面点制作理论基础和实际操作技能，能够熟练掌握中西式面点制作技艺，适应现代餐饮业发展需求的高素质技能型人才。通过系统学习，学生能够掌握面点制作的原料选择、工艺流程、质量控制、产品创新及食品安全管理等方面的知识和技能，具备在餐饮企业、烘焙工坊、食品加工厂等领域从事面点制作、产品研发、生产管理、质量控制等工作的能力。

二、主要就业岗位对接分析一览表

岗位名称	专业与岗位对接关键词分析	岗位需求量 (近一年)
中西式面点师	<ul style="list-style-type: none">❖ 面点制作：直接关联到岗位的核心工作内容，即制作各种中式和西式面点，如饺子、包子、面包、蛋糕等。❖ 烘焙技术：强调面点师需要掌握烘焙技能，包括面团搅拌、发酵、整形、烘烤等步骤，确保产品的质量和口感。❖ 食品安全：涉及严格遵守食品安全规范，确保产品的卫生和安全，以及食材的储存和保管方法。❖ 团队协作与管理：要求面点师具备团队合作精神，能够服从管理安排，部分岗位还需要具备管理能力，如调度人员安排、成本控制等。❖ 创新研发：强调面点师需要具备创新思维，能够研发新口味、新样式的面点产品，提升餐厅的点心品质。	1225



面包师	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 烘焙技术：涵盖面包、糕点等烘焙产品的制作技能，包括打面、整形、发酵、烘烤等全流程。 ❖ 产品研发：强调对烘焙产品的创新研发能力，包括新口味、新款式的设计与开发。 ❖ 食品安全：关注烘焙产品的卫生与安全，确保从原材料到成品的各个环节都符合食品安全标准。 ❖ 客户服务：对于包含销售的面包师岗位，需要具备良好的客户服务意识，包括产品介绍、销售技巧及售后服务等。 ❖ 团队协作：需要与其他成员紧密合作，共同完成生产任务和销售目标。 	563
烘焙师	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 烘焙技术：涵盖面团制作、发酵、烘烤等烘焙全流程的技术能力。 ❖ 产品研发：包括新产品开发、口味创新、配方调整等产品研发能力。 ❖ 食品安全：强调对食品原料、生产过程及成品的卫生管理和安全控制。 ❖ 团队合作：在烘焙团队中与其他成员协作，共同完成生产任务或客户服务。 ❖ 责任心强：对工作认真负责，能够按时按质完成生产任务，并具备自我提升和学习的动力。 	541





蛋糕师	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 蛋糕裱花：涵盖奶油、手绘、翻糖等多种装饰技法，美化蛋糕外观。 ❖ 烘焙技术：含材料准备、烘焙至成品的全过程，技能全面。 ❖ 创新能力：强调在设计与口味上的独特创新，以满足多元需求。 ❖ 责任心强：对工作质量有高要求，确保任务准时优质完成。 ❖ 团队合作：行业重视团队协作精神，共同推动项目成功。 	433
中式面点师	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 面点制作：直接关联到岗位的核心工作内容，即制作各种中式面点，如饺子、云吞、包子、馒头等。 ❖ 馅料调制：强调面点师需要掌握馅料制作和调味的技能，确保面点产品的口味和质量。 ❖ 卫生安全：涉及食品安全卫生法律法规的遵守，以及工作区域的卫生清洁，确保产品的卫生安全。 ❖ 团队协作与管理：要求面点师具备团队合作精神，能够服从管理安排，同时部分岗位还需要一定的团队管理能力。 ❖ 技能与经验：强调面点师需要熟练掌握面点制作技术和工艺流程，具备丰富的面点制作经验，以及不断学习和创新的能力。 	429





西式面点师	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 烘焙技术：涵盖西点制作的全过程，包括面团处理、烘焙、装饰等技能。 ❖ 产品研发：强调面点师需要具备研发新口味、新产品的能力，以保持产品的多样性和吸引力。 ❖ 食品安全：关注食品安全卫生规范，确保产品质量和安全，是面点师工作的重要部分。 ❖ 团队合作：要求面点师具备团队合作精神，能与同事和谐相处，共同解决问题。 ❖ 成本控制：面点师需要具备一定的成本控制意识，合理管理原材料和能耗，提高盈利能力。 	340
面包学徒	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 烘焙技术：涉及面包、可颂等烘焙产品的制作技术，包括打面、整形、烘烤等全过程。 ❖ 产品制作：强调根据配方和工序制作各类烘焙产品，包括欧式、法式、日式、丹麦等多种风格，以及特殊节日的非常规面包。 ❖ 卫生管理：关注个人及工作区域的清洁卫生，确保食品安全和工作环境整洁。 ❖ 学习能力：要求学徒具备快速学习和掌握烘焙技术的能力，以及持续学习和提升自我技能的意愿。 ❖ 团队合作：强调与师傅和其他团队成员的紧密合作，共同完成生产任务。 	170





裱花师	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 蛋糕裱花：直接关联到岗位的核心技能，包括奶油裱花、手绘、翻糖等蛋糕装饰技术。 ❖ 烘焙经验：强调应聘者需具备烘焙和裱花的实际工作经验，熟悉蛋糕制作流程。 ❖ 卫生习惯：岗位要求良好的卫生习惯，确保食品制作过程中的安全与质量。 ❖ 创意能力：对于蛋糕的装饰和制作，需要具备一定的创意能力和审美，能够设计出吸引人的蛋糕作品。 ❖ 团队合作：岗位通常要求应聘者能与团队成员紧密合作，共同完成工作任务，保持工作环境的整洁与和谐。 	98
烘焙学徒	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 烘焙技能：涵盖烘焙基础知识、产品制作流程及独立操作能力。 ❖ 学习能力：强调对新知识、新技术的快速掌握能力，以及持续学习的态度。 ❖ 产品知识：深入理解烘焙产品，涵盖原料、工艺、口感及市场趋势。 ❖ 团队合作：在团队中积极协作，与同事共同完成任务，维护良好的团队氛围。 ❖ 职业素养：包括良好的职业态度、诚实守信、责任心强等职业品质。 	93



蛋糕学徒	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 蛋糕制作：涉及蛋糕的整个制作流程，包括原料准备、烘焙、装饰等。 ❖ 责任心：强调对工作认真负责，能够按时按质完成任务。 ❖ 团队合作：在烘焙环境中，团队成员间的协作与配合至关重要。 ❖ 学习能力：主动学习和快速掌握新技能，以适应不断变化的工作需求。 ❖ 长期稳定性：岗位倾向于招聘能够长期稳定发展的员工，以确保培训投入的有效回报。 	59
------	---	----

三、其他就业岗位对接分析一览表

岗位名称	专业与岗位对接关键词分析	岗位需求量 (近一年)
裱花学徒	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 裱花学徒：岗位性质是针对裱花技术的学徒岗位。 ❖ 形状佳：需具备较好的手眼协调能力和审美能力，能够制作出形状美观的蛋糕装饰。 ❖ 能吃苦耐劳：涉及一定的体力劳动和长时间工作，具备吃苦耐劳的精神。 ❖ 有责任心：需对工作认真负责，确保蛋糕制作的质量和效率。 ❖ 专业技能：对专业技能有一定的要求，包括学习裱花技术和不断提升自己的技能水平。 	10



馅料师	<ul style="list-style-type: none">❖ 馅料制作：直接关联到岗位的核心工作内容，即制作月饼、面包等烘焙食品的馅料。❖ 生产管理与计划：强调制定和实施生产计划，以及管理生产过程，确保生产效率和产品质量。❖ 质量控制与安全：涉及严格执行公司质量管理体系，确保生产现场的质量安全管理和工序控制，保障产品质量。❖ 新品研发：馅料师需要具备研发新产品馅料和改良现有馅料口感的能力，这是岗位技能的重要组成部分。❖ 团队领导与培训：要求对车间员工进行指导、培训，并解决员工反馈的问题，显示出团队领导和人才培养的能力。	5
-----	---	---

（注：以上数据选取近1年2023年7月-2024年7月烹饪（中西式面点）专业的人才需求数据（地域：广东省/江门市）进行相关岗位序列名单、岗位需求量、岗位工作经验要求、岗位薪资水平、岗位学历要求、企业规模、企业性质，以及人才需求岗位企业列表等层面的多维度关联数据分析，输出的烹饪（中西式面点）专业与岗位对接分析一览表。）

