

烹饪（中西式面点）专业岗位人才经验要求分布表

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、专业岗位人才经验要求分布表

岗位工作经验要求	烹饪（中西式面点）专业岗位需求量（近一年）
在校/应届	5
经验不限	1443
1 年以内	210
1 年及以上	50
1-3 年	1309
2-3 年	10
3-4 年	35
4 年及以上	55
3-5 年	732
5-10 年	82
10 年以上	35

（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）专业岗位人才经验要求分布表。）