

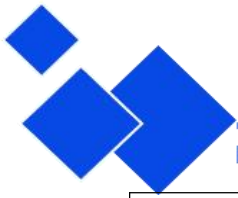
烹饪（中西式面点）专业岗位人才薪资水平分布表

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、专业岗位人才薪资水平分布表

岗位薪资水平	烹饪（中西式面点）专业岗位需求量（近一年）
1-2K	8
1-3K	8
1-5K	30
2-3K	23
2-4K	41
2-5K	83
2-7K	8
3-4K	453
3-5K	355
3-6K	321
3-7K	88
3-8K	30
4-4.5K	50
4-5K	275



4-6K	340
4-7K	121
4-8K	93
4-9K	75
4.5-5.5K	10
5-10K	20
5-6K	435
5-7K	348
5-8K	57
5-8 千	50
5.5-6.5K	35
6-6.5K	20
6-7K	200
6-8K	158
6-9K	30
7-8K	58
7-9K	5
7-10K	25
7-12K	45
8-9K	3
8-10K	25
8-11K	20
10-15K	20

（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）专业岗位人才薪资水平分布表。）

