

中餐烹饪、西餐烹饪、酒店专业主题联合实训一览表

序号	时间	联合实训项目名称	涉及专业及课程
1	2013-2016 每年 9 月 1 日	感恩家长自助餐用餐服务	中餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 西餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 酒店专业： 餐饮服务、咖啡、茶艺
2	2013-2016 每年 9 月 10 日	感恩老师冷餐会用餐服务	中餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 西餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 酒店专业： 餐饮服务、咖啡、茶艺
3	2013-2016 每年 10-12 月	接待企业专家小、中型会议用餐服务	中餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 酒店专业： 餐饮服务、咖啡、茶艺
4	2013-2016 每年 3-4 月	接待外宾（法国合作项目）用餐服务	中餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 西餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 酒店专业： 餐饮服务、咖啡、茶艺
5	2013-2016 每年 9-10 月	接待外宾（芬兰合作项目）用餐服务	中餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 西餐烹饪专业： 热菜、冷菜、面点 酒店专业： 餐饮服务、咖啡、茶艺