

星期五餐厅应用推广

西餐烹饪专业快乐星期五餐厅。是在西餐烹饪专业菜单式教学模式改革的前提下开展的一种改革尝试。它是将西餐烹饪专业现有的四大专业核心课程（西餐冷菜西餐面点西餐热菜和西餐基础厨房。）的教学内容，按照酒店实际工作的典型任务进行编排，编排成不同的菜单，然后以星期五餐厅为运营载体。我们把同时上课的一个班分为。西餐冷菜厨房西餐热菜厨房西餐面点厨房和酒店服务，四个岗位。老师们以星期五餐厅为载体，以源自酒店真实工作任务组成的菜单为依托，以来自学校内和校外的老师和来宾作为真实的顾客，为他们提供真实的服务，得到他们的真实的评价。学生分为四个小组，担任不同的岗位，每周轮换一次。通过这样的训练，学生，每一轮都可以体验到，在酒店完整的工作过程。通过这样的训练培养出来的学生，他能够，在企业里在酒店中胜任不同的工作岗位，提高了他们的专业技能，扩展了他们的知识面儿，使他们能够胜任，不同的工作，提高了他们的就业竞争力。





