陕西桃李旅游烹饪技术学校
退役军人培训招生简介

一、 学校基本情况：

（一）基本情况简介：

陕西桃李旅游烹饪技术学校是国家大型专业餐饮公司开办、陕西省人力资源和社会保障厅批准成立的一所旅游烹饪类专业技术院校，陕西省民政厅指定的退伍军人烹饪技能培训单位，陕西省烹饪专业名牌院校，中国餐饮业著名品牌院校，中国十大特色院校。

学校位于莲湖区桃园西路 2 号，校园开阔、交通便利，设备设施齐全。学校拥有世界御厨杨贯一等烹饪大师、专家教授、国家级评委及国际国内金奖获得者百余人任教。

学校师生连获三届全国烹饪大赛团体金奖，连夺三届陕西省职工大赛冠军和西安市技术比赛七个第一，夺得金银牌 500 余枚，被誉为国内烹饪比赛的“夺金大户”!

学校设有学生餐厅和公寓。餐厅菜品多样，营养丰富，丰俭随意。公寓冬有暖气、夏有空调，配有淋浴间、洗衣房，提供 24 小时热水。

学校注重学生“知识、技能、素质”的培养，历届毕业生均以基本功扎实、技术精湛、创新意识强被用工单位争相聘用，实现了供不应求的惊人安置！万余名历届毕业生遍及国内外，许多

学生已成为各大餐饮公司、宾馆、酒店的高级管理人才，成为餐饮行业的佼佼者！

（二）学校地址：西安市莲湖区桃园西路 2 号

（三）食宿情况：学校为退役士兵提供食宿，24 小时热水，暖气空调，全自动洗衣房。

二、退役士兵职业教育和技能培训开展专业介绍：

1、专业：烹饪（中式烹调）

学　　制：两年或一年

招生人数：100 人

培养目标：培养从事常用烹调原料加工和常见中式基础菜肴制作的初、中级技能人才。

课程内容：主要学习烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、烹调技术、面点制作技术、饮食营养卫生、饮食业成本核算、语文、计算机应用基础等课程和中餐热菜、凉菜、面点、雕刻、糖艺等菜品 280 个。

授课方式：网课+面授

培训取证：由陕西省人力资源和社会保障厅颁发技工学校毕业证书或结业证书，经职业评价机构认定合格发放初级或中级职业资格证书，有大专、本科学历提升意向的学员，学校优先给予学历提升机会。

就业方向：毕业胜任星级酒店、宾馆、餐饮饭店技术岗位，统一推荐安置工作，退役军人优先。

2、专业：烹饪（中西点工艺）

学　　制：两年或一年

招生人数：50 人

培养目标：培养从事常用中、西式面点原料加工和常见中、西式面点制作的初、中级技能人才。

课程内容：主要学习面点原料学、中式面点工艺、西式面点工艺学、面点生化基础、食品营养与卫生、饮食业成本核算、面点器具与设备等课程和中点、西点、烘焙、饮品、巧克力、面塑等菜品 260 个。

授课方式：网课+面授

培训取证：由陕西省人力资源和社会保障厅颁发技工学校毕业证书或结业证书，经职业评价机构认定合格发放初级或中级职业资格证书，有大专、本科学历提升意向的学员，学校优先给予学历提升机会。

就业方向：毕业胜任星级酒店、西饼房、餐饮饭店技术岗位，统一推荐工作，退役军人优先。

3、专业：烹饪（西式烹调）

学　　制：两年或一年

招生人数：50 人

培养目标：培养从事常用西餐原料加工和常见西式烹饪制作的初、中级技能人才。

课程内容：主要学习西餐原料学、冷菜工艺学、西式面点工

艺学、食品营养与卫生、饮食业成本核算、西餐器具与设备等课程和西式热菜、冷菜、糕点、巧克力、饮品等菜品 260 个。

授课方式：网课+面授

培训取证：由陕西省人力资源和社会保障厅颁发技工学校毕业证书或结业证书，经职业评价机构认定合格发放初级或中级职业资格证书，有大专、本科学历提升意向的学员，学校优先给予学历提升机会。

就业方向：毕业胜任星级酒店、西饼房、餐饮饭店技术岗位，统一推荐工作，退役军人优先。

三、联系方式

1、地址：西安市莲湖区桃园西路 2 号

2、网址：www.taolicooking.com

3、电话：15802927149

4、联系人：许老师