

中餐烹饪专业

中餐烹饪专业（前身旅游服务与管理专业）以“培养基础牢、上手快、后劲足，具有家国情怀、社会担当和职业操守，具有创新创业精神和能力的德智体美劳全面发展的应用型人才”为总体培养目标。专业立足两广地区，面向烹饪、食品、营养及相关领域的人才需求，培养具备良好职业道德与人文素养，掌握宽厚的烹饪、食品、营养方面的基本知识及技能，具有较强的创新创业意识、实践能力，能够从事厨房岗位，星级酒店服务岗位，餐饮连锁岗位，食品生产岗位，自主创业等，升学技能并重，为大学输送合格的食品科学类人才。专业核心课程：中式热菜制作、中西式面点制作、粤菜制作、冷拼与雕刻、烹饪营养与安全、成本核算、营养配餐等。

始建于2020年，经三年专业建设，现有面点实训室一间，中餐实训一间，雕刻冷拼室一间，饭店包厢2间，规划建设西餐实训室一间，多功能实训演示教室2间，现有教学设备价值60余万，设备基本满足所有专业课程上课实训需求。



教师荣誉及学生风采



教师团队：

现有专业课教师6名，其中烹饪行业大师2人，本科学历5人，持有高级职业技能等级证书及以上10本；



龙登星

桂林旅游学院烹饪营养与教育专业本科毕业，具有中烹技能与面点技能等级高级证书，学校中餐烹饪专业学科带头人。