

[← 返回课程列表](#)

26周入门专业厨房，获得国际认可的专业厨师资格



国际权威

Worldchefs认证



全球认可

跨国通用资质



职业突破

薪资提升30%



专家指导

1对1支持

26周完成 + 70小时商业厨房实习

8个核心模块

国际认证

适合人群

这门课是为你准备的吗？

- ✔ 零基础想转行做厨师，但不知道从哪里开始
- ✔ 餐饮爱好者想把兴趣变职业，需要系统学习厨艺基础

你的困境

是不是遇到了这些问题？

零基础不敢进后厨，怕跟不上节奏被淘汰

→ **26周从零到入门，学完能独立上岗，边工作边学不耽误收入**

🕒 在后厨打杂很久，想转正成为正式厨师，但缺专业训练

🕒 想出国做厨师，需要一个国际认可的入门级文凭

自学了一些，但不系统，面试时说不清自己的能力水平

→ **ICS国际文凭+70小时实习，简历上有证有经验，面试不慌**

想找个靠谱的厨艺学校，但国内学费太贵、周期太长

→ **学费合理，线上学习+实操作业，不用辞职也能拿证**

如果以上有一条说中了你，这门课就是为你量身打造的职业提升方案



课程简介

零基础入门国际专业厨艺,系统学习烹饪基本功与核心技法,为职业发展打下坚实基础。

您是否想转行进入餐饮行业却担心没有基础？您是否已经在厨房工作却没有系统学习过专业技能？本课程专为零基础或自学者设计，仅需26周即可掌握专业厨师必备技能，从食品安全到刀工技术，从基础烹饪到冷热菜制作，全方位打造您的职业能力。完成课程后配合70小时商业厨房实习，让您真正具备见习厨师(Trainee Chef/Commis Chef)的职业竞争力。

学习采用灵活的在线学习 + 每周导师辅导会议形式，支持边工作边学习。您将在自己的厨房完成实操练习并提交视频作业，由具有丰富行业经验的厨师导师提供一对一专业评估和指导。课程获得Worldchefs质量认可，毕业可继续升读国际厨艺文凭(Global Diploma)等更高级课程。本项目为ICS国际职业认证，非NZQA学分体系。

ICS 国际文凭 · 多方认可

完成本课程可获得

ICS 颁发的国际文凭 · 获得国际行业组织认可 · 全球通用



ICS 国际文凭

完成课程后，您将获得由 **International Culinary Studio (ICS)** 正式颁发的国际文凭。这是您学习成果的官方证明，包含完整的课程内容记录和成绩评定。

- ✔ City & Guilds 数字徽章 - 课程自带
 - ✔ CPD 持续专业发展学分 - 课程自带
 - ✔ ACFEF 审核认可 - 部分课程自带
 - Worldchefs 认证 - 满足条件可申请
 - ✔ 全球50+国家行业认可
 - ✔ 终身有效
- ✔ 课程费用已包含，完成即可获得

国际行业组织认可

ICS 颁发的文凭获得以下国际组织的认可和背书



世界厨师协会认可



美国厨师协会认可



英国职业资格认可



持续专业发展学分

✓ 课程自带认证

- **City & Guilds 数字徽章** - 完成课程自动获得
- **CPD 持续专业发展学分** - 完成课程自动获得
- **ACFEF 审核认可** - 完成课程自动获得

☆ 可申请认证

- **Worldchefs 国际厨师协会认证** (需满足实习等额外条件)
- **ICS 提供申请指导和材料准备支持**

🌐 全球50+国家认可

这些认证在全球餐饮行业广泛认可，为您的国际职业发展开启大门

🛡️ 数字徽章可验证

每张证书配备唯一数字徽章，雇主可在线即时验证真实性，防伪可靠

🕒 终身有效认证

所获文凭和认证终身有效，持续为您的职业发展提供支持



重要说明：关于认证性质

ICS 颁发的是**国际行业认证资格**（由 Worldchefs、ACF、City & Guilds、CPD 等国际组织认可），**不涉及新西兰政府学历（NZQA）认证**。这些国际认证在全球餐饮行业具有广泛认可度，适用于求职、晋升和职业发展。

完整课程体系

课程涵盖内容

系统化的课程体系，从基础理论到实操技能，全方位培养国际标准的专业厨师



餐饮食品安全

掌握食品卫生与安全法规基础



基础厨房技能

学习刀工、食材处理等厨房基础操作



核心烹饪技法

掌握基础烹饪方法与技巧



食材认知

了解常见食材的特性与处理方法



基础菜品制作

制作常见菜品与基础料理



工作场所安全

学习厨房安全规范与操作标准



完整课程内容

8个系统模块 · 物超所值的学习体验

模块1：餐饮与酒店业概览

餐饮行业架构
职业发展路径
厨房岗位职责
行业标准与规范

模块2：餐饮食品安全

食品卫生法规
HACCP基础
安全操作规范
交叉污染预防

模块3：工作场所安全

厨房安全管理
设备安全操作
应急处理流程
事故预防

模块4：基础厨房操作流程

刀工技能训练
食材预处理
高效工作流程
厨房清洁组织

模块5：冷盘制作

冷菜技术
沙拉制作
冷开胃菜
摆盘与呈现

模块6：营养学基础

营养学原理
膳食平衡
特殊饮食需求
健康烹饪

模块7：核心烹饪技法

煮、蒸、焯技术
煎、炸、炒技术
烤、炖、焖技术
调味与风味控制

模块8：实操考核与行业实习

视频实操考核
70小时商业厨房实习
电子作品集制作
职业发展规划



课程价值

- ✓ 高清理论讲解视频 + 分步骤实操演示
- ✓ 可下载的PDF学习资料和配方卡
- ✓ 专业导师一对一的作业批改与反馈

↗ 完成全部模块后，您将具备独立设计菜单、管理专业厨房、控制成本的综合能力，真正达到国际标准的专业厨师水平

入学要求

零基础友好课程 · 无需专业背景 · 只要您对西式烹饪充满热情



年满17周岁，对西式烹饪有浓厚兴趣与学习动力



课程为英文授课（嘉能新途提供全程中文咨询与学习支持服务，包括报名指导、学习规划建议、翻译工具使用指导等）



拥有电脑/平板设备及稳定网络，可进行在线学习



具备基本厨房设备（炉灶、烤箱、常用厨具），可完成实操练习



CN 中文服务支持

虽然 ICS 课程平台为英文授课，但**嘉能新途为中国学员提供全程中文服务**，包括：

- **报名前咨询**：课程选择、学习规划、费用说明等全程中文沟通
- **学习工具支持**：推荐并指导使用翻译软件辅助理解课程内容
- **学校沟通协助**：如需与 ICS 沟通，嘉能新途可协助翻译和对接
- **持续学习支持**：学习过程中遇到问题，可随时联系嘉能新途获得中文指导

🕒 学习时间建议

虽然本课程对新手友好，但我们建议学员投入充足的时间进行实操练习。平均每周需投入 8-12小时 的学习和实践，包括观看视频、阅读资料、完成作业和反复练习，以确保扎实掌握每项技能。

有经验？快速获取同等文凭

如果您已经有 **5 年以上商业厨房工作经验**，可以考虑通过 **RPL（经验认证）** 途径，**无需重新学习本课程，直接评估您的经验换取相同的 ICS 文凭。**

✓ 节省时间

无需 6-24 个月学习，数月内完成评估

✓ 费用更低

仅需评估费和考试费

✓ 相同文凭

与本课程获得的文凭完全等效

✓ 直接认证

评估现有技能，无需重复学习

了解 RPL 详情 →

免费预评估资格


💰 课程价值


投资您的职业未来


一次投资，终身受益。获得国际权威认证，开启全球职业发展机会

NZD

含全部认证费用 · 无隐藏费用

 4张国际权威认证证书


 完整课程体系 · 终身访问

 专业导师1对1指导

 数字徽章可验证

 全球50+国家认可

 **立即报名开启职业新篇章**

安全支付 · 官方认证  安全支付 · 官方认证 · 7天无理由退款



重要说明：关于认证范围

本课程颁发的是**国际行业认证资格**（由Worldchefs、ACF、City & Guilds、CPD等国际组织认可），**不涉及新西兰政府学历（NZQA）认证**。这些国际认证在全球餐饮行业具有广泛认可度，适用于求职、晋升和职业发展。

浏览更多国际认证课程

← 返回课程列表

嘉能新途

ICS国际烹饪学校官方合作伙伴，帮助中国厨师获得国际认可的西方烹饪资质，实现职业突破

快速链接

- 首页
- 课程体系
- RPL认证
- 职业路径
- 关于ICS
- 常见问题

联系我们

- ✉ info@jiaempower.com
- ☎ 微信客服：嘉能新途

联系我们