

 国际厨师职业路径

清晰的 职业晋升路线图

了解国际厨师职级体系，找到您在路径中的位置，选择合适的认证课程，规划职业发展

[开始评估 →](#)[查看课程](#)

国际厨师职级体系

五个主要职级，清晰的晋升路径

1

Commis Chef

初级厨师

0-2年

2

Demi Chef

半厨师

2-3年

3

Chef de Partie

主管厨师

3-5年

4

Sous Chef

副主厨

5-8年

5

Head Chef

行政总厨

8年以上

核心技能	核心技能	核心技能	核心技能	核心技能
基础刀工	多种烹饪方法	专项技能精通	厨房运营	战略规划
食材处理	独立完成菜品	团队管理	人员管理	团队领导
简单烹饪	协助管理	菜单规划	成本控制	品牌建设
厨房卫生	成本意识	质量控制	创新菜品	商业运营
薪资范围	薪资范围	薪资范围	薪资范围	薪资范围
¥3,000 - ¥6,000	¥6,000 - ¥10,000	¥10,000 - ¥18,000	¥18,000 - ¥30,000	¥30,000+
推荐认证	推荐认证	推荐认证	推荐认证	推荐认证
基础课程 + Short Courses	Global Diploma	RPL 或 Advanced Diploma	Advanced Diploma + 管理课程	高级认证 + 专业发展
查看详情	查看详情	查看详情	查看详情	查看详情

职业发展路径

根据您的兴趣和目标，选择适合的发展方向

西餐路径

从法餐、意餐到现代欧洲菜系，掌握西方烹饪核心技术

[职级序列](#)

西点路径

从基础烘焙到高级甜点，成为专业西点师

[职级序列](#)

1 Pastry Cook

管理路径

从厨房管理到餐饮运营，发展管理和商业能力

[职级序列](#)

1 Supervisor

- 1 Commis
- 2 Demi
- 3 CDP
- 4 Sous
- 5 Head Chef

- 2 Demi Pastry
- 3 CDP Pastry
- 4 Sous Pastry
- 5 Head Pastry

- 2 Manager
- 3 Senior Manager
- 4 Director
- 5 Executive

◎ 能力要求

国际厨师核心能力模型

基于ICS官方能力框架，五大核心能力领域贯穿整个职业路径

烹饪技能

- 刀工技巧
- 烹饪方法
- 食材处理
- 摆盘艺术
- 菜品创新

卫生安全

- 食品安全
- 厨房卫生
- HACCP体系
- 过敏原管理
- 风险控制

菜单计划

- 菜单设计
- 成本核算
- 营养搭配
- 季节性菜单
- 特殊饮食

团队协作

- 沟通技巧
- 团队管理
- 培训指导
- 冲突解决
- 激励团队

厨房管理

- 运营管理
- 库存控制
- 供应链
- 质量管理
- 商业分析

通过ICS课程和RPL认证，全面提升这些核心能力，实现职业晋升

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](#)