

[← 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？

- ⑤ 零基础想转行做厨师，但不知道从哪里开始
- ⑤ 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。

# 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

### 盾牌图标 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、晋升和发展。

### 三 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

## 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

### i 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](mailto:info@jiaempower.com)

微信客服：嘉能新途

[联系我们](#)