西點蛋糕師

職務定義

製作、研發各式蛋糕及西點食品

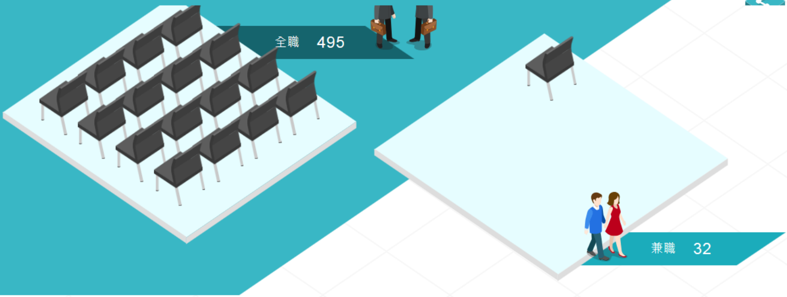
工作內容

1.製造蛋糕、麵包及其他西式點心
2.所需材料之檢視與選用
3.用各種方式，如添加奶油、水果等夾心，或使用糖霜裝飾蛋糕、麵包或西點之表面
4.香料或食品添加物之調配
5.支援現場工作、品質掌控及製作流程管理

相似職務

點心師傅、糕餅師傅、蛋糕師傅、西點烘培師傅、中式傳統糕餅師傅

意見反應



關鍵職能

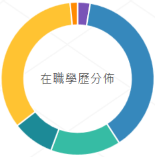
高度相關

- 食品的品質管理
- 烘焙原料的檢視與選用
- 烘焙食品的製作能力
- 烘焙食品的創新能力
- 烘烤時間掌握

中度相關

- 顧客接待與需求服務
- 產品介紹及解說銷售
- 熟悉食物性質與營養知識
- 烘培食品的作業流程管理
- 烘焙食品包裝

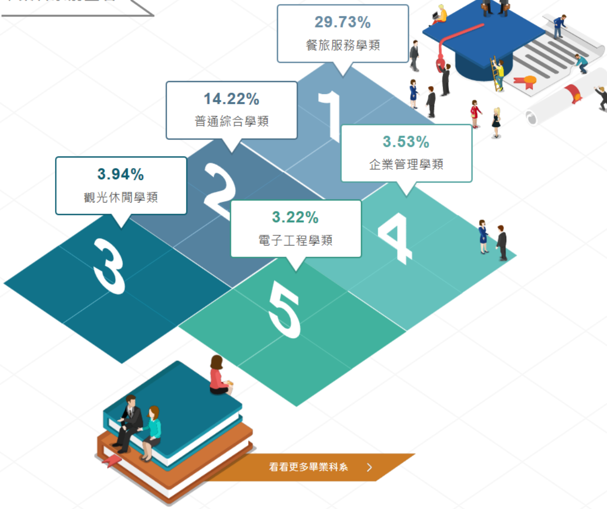
學歷分佈



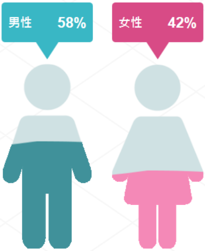
● 國中以下	2.67%
● 高中職	38.18%
● 專科	14.81%
● 公立大學	8.81%
● 私立大學	33.96%
● 研究所	1.57%

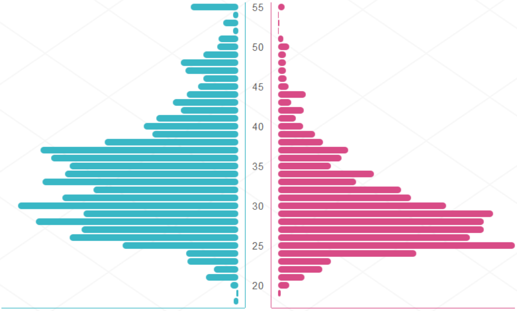
西點蛋糕師 有44.34%具備大學以上學歷

畢業科系前五名



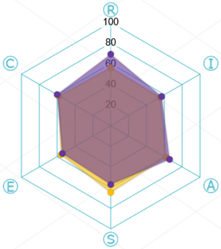
性別年齡





西點蛋糕師 年齡與性別分佈均勻

職涯類型



R - 實作型　I - 研究型　A - 藝術型　S - 社交型　E - 企業型　C - 常規型

⬢ 不分職務(全體)的六型分數　⬢ 該職務的六型分數

興趣類型

前往Holland興趣測驗瞭解 ›

實做型 Realistic　藝術型 Artistic　常規型 Conventional

西點蛋糕師在實做型的分數最高，這類型的人大多情緒穩定、有耐性，做事坦承直率，寧願行動不喜多言，也喜歡在講求實際、需要動手的環境中，從事明確的工作。他們對於機械和工具等事物較有興趣，生活上亦以實用為重，重視眼前的事勝過於對未來的想像，喜歡獨自做事。

九大職能類型

前往九大職能星測驗瞭解 ›

地球 Earth(傳統型)

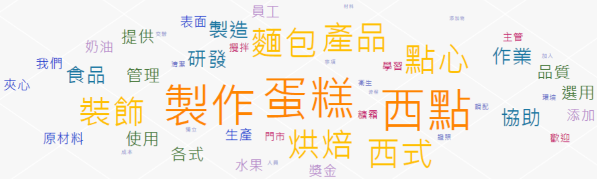
偏向清楚明確、規範、有序的任務性活動。

職務能力

各產業職能需求

不分行業

1. 手工製作蛋糕甜點等產品
2. 有麵包烘焙經驗者佳
3. 西式麵包製作、烘烤
4. 西點師傅、麵包師傅
5. 西點烘焙經驗，實際打蛋糕、慕斯、裝飾蛋糕等
6. 具丙級以上烘焙證照者佳
7. 具有烘焙丙級執照者佳
8. 具商品研發能力，備烘焙證照者佳
9. 具蛋糕及其他西式點心製作技巧及專長
10. 負責及協助點心房各項產品生產
11. 負責研發各式節慶的蛋糕或季節性菜單的更換，掌管所有烘焙坊人事調動與上級開會
12. 製作蛋糕.甜點製造蛋糕及其他西式點心
13. 熟悉西點烘培、整型、裝飾、攪拌各工作站
14. 熟悉烘烤，整型，裝飾，攪拌各工作站的流程與分配
15. 熟悉蛋糕與西點的製作與流程
16. 熟悉麵包烘培、整型、裝飾、攪拌各工作站
17. 學習了解各類麵包產品製作經驗
18. 麵包西點製作
19. 麵包製作、調理、整形、攪拌、烤箱等作業



專業證照

相關證照

前往證照中心 >

- 乙級烘焙食品技術士
- 丙級西餐烹調技術士
- 大陸特級廚師證照
- HACCP認證
- 丙級烘焙食品技術士
- 丙級飲料調製技術士

最有價值證照

乙級烘焙食品技術士

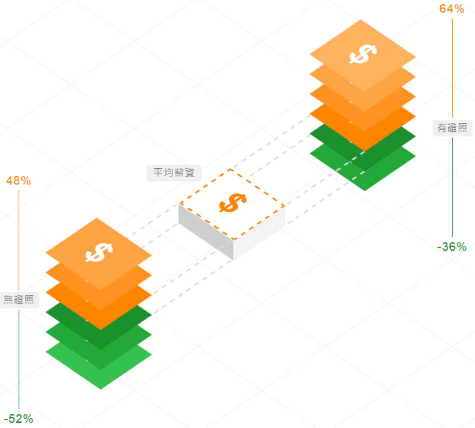
乙級烘焙食品技術士

有**乙級烘焙食品技術士**的人有 64.81% 薪資高於市場行情，較未擁有證照者的 48.56% 高，兩者平均月薪差異為 [redacted] 元。

有證照與無證照的平均薪資差異

NT$ [redacted]

登入會員即可查看



一 薪資行情

平均薪資

前往薪資公秤 >

NT$26,720
1年以下平均

NT$30,060
1~3年平均

NT$33,997
3~5年平均

NT$38,585
5~7年平均

NT$45,073
7~9年平均

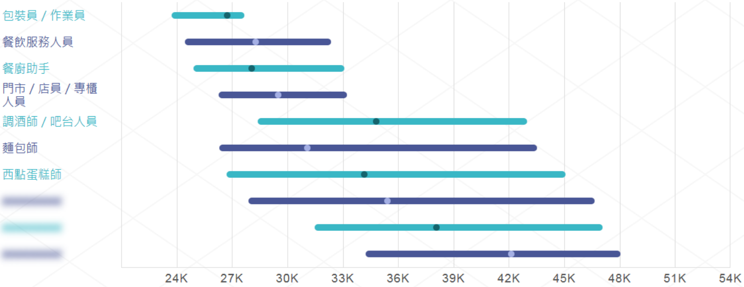
高中職(含以下) NT$25,143

專科 NT$26,079

大學	NT$26,858
研究所	NT$28,050
博士	就業市場樣本不足

相關職務薪資比較

更多相關職缺 >



登入會員即可查看薪資比較前3名

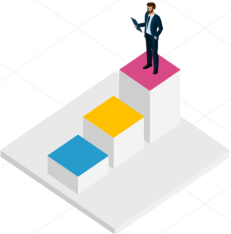
未來發展

下一份工作平均薪資提升

14.09%

跳下一份工作平均時間

18個月

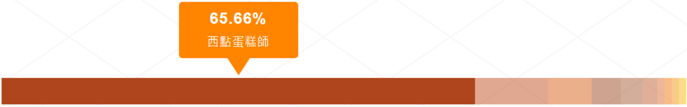


晉升為管理階級或為更高階的主管的人

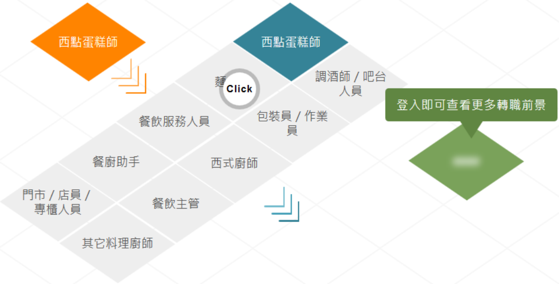
14.97%

轉職職務分析

西點蛋糕師求職者的下一份工作選擇職務比例



請選擇西點蛋糕師的下一份工作看未來發展前景


西點蛋糕師

西點蛋糕師

麵

Click

調酒師 / 吧台人員

登入即可查看更多轉職前景

餐飲服務人員

包裝員 / 作業員

餐廚助手

西式廚師

門市 / 店員 / 專櫃人員

餐飲主管

其它料理廚師

請選擇您的求職狀態

CERTIFICATE

< 我是社會新鮮人

我想要轉職 >

意見反應 ›

工作甘苦談

更多工作甘苦談 ›

甜點師傅何文熹：「工作不只是領薪水，融合興趣和願景才

　　在他看來，學徒要習得技藝，做「筆記」是非常重要的功課。師傅通常會把「配方」隨手抄在一張紙上，他會將此配方收好，回家後謄…

工作甘苦談 | 甜點師傅 | 餐飲烘焙 | 甜點師傅 | 職涯甘苦談

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：甜點師傅

超夢幻粉色捲捲冰

泰國炒冰兼具美味與美觀，漸層的冰色令人食指大動，成為旅泰觀光客必吃勝品，現在不用搭飛機、不用到當地問路，只要願意排隊，在台…

工作甘苦談 | 夜市小吃的老闆 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：夜市小吃的老闆

為甜點孟母三遷!

一間日式木造建築坐落在台中永明街的住宅區裡，招牌寫著大大的「佳」，讓人不得不行注目禮，它安詳的存在彷彿是為附近居民專門…

工作甘苦談 | 甜點師傅 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：甜點師傅

雲端上的甜點師傅

「愛想像法式手工甜點店 」是一位大男孩勇敢冒險創業的心血結晶。彰化師範大學資訊管理系畢業的賴仕翰，因為熱愛甜點，放棄成為科…

工作甘苦談 | 甜點主廚 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：甜點主廚

只想做甜點 紐廚棄名利開烘焙坊

紐西蘭點心主廚Robert Hope捨棄在大飯店晉升管理階層的機會，在台灣開設烘焙坊，因為他認為「廚師就應該穿廚師服在廚房，不是穿西…

工作甘苦談 | 甜點師傅 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：甜點師傅

法國華人：台男廚自薦　終成總統府糕餅師

台灣男子行倫邑在法國總統府的「御膳房」，經過一個半月的實習後，下月將正式成為法國總統府的「御用」糕點師，堪稱亞洲第一人。原…

工作甘苦談 | 糕餅師傅 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：糕餅師傅

熱門職缺

更多熱門職缺 ›

多麼胖烘培三手

面議　經驗不拘

學歷不拘

多麼餐飲有限公司

台南市東區

YF1 烘焙作業員 (總公

面議　經驗不拘　高職

阿默企業有限公司

新北市土城區

烘培蛋糕師/三手

面議　經驗不拘

學歷不拘

喬郁實業股份有限公司

台南市永康區

西點蛋糕甜品師

面議　經驗不拘

學歷不拘

Bear bar_新東唐餐飲店

台中市西屯區

甜點助手

面議　經驗不拘

學歷不拘

樂帕蒂創意國際多媒體有限公

台北市信義區

麵包西點加工人員

面議　經驗不拘

學歷不拘

PAN手感的店(武藏企業有限公

高雄市左營區

點貨作業員

面議　經驗不拘

學歷不拘

佳湘西點

台南市西港區

麵包二手、三手、學徒

面議　經驗不拘

學歷不拘

岩倉國際有限公司

苗栗縣頭份市

職涯大師

職務大辭典 薪資公秤 履歷健診 九大職能星 職能地圖

工作甘苦談 落點分析 自傳魔法師 職涯顧問 心靈講座

求職會員服務中心

週一 ~ 週五8:30 ~ 21:00，週六、週日、國定假日9:00 ~ 17:00
電話：(02)8787-1111轉8　傳真：(02)5550-1111
免付費申訴專線：0800-09-1111
E-mail：support@staff.1111.com.tw

下載履歷格式

求才會員服務中心

週一 ~ 週五8:30 ~ 21:00，週六、週日、國定假日9:00 ~ 17:00
苗栗以北-電話：(02)8787-1111　傳真：(02)8787-0578
中部地區-電話：(04)2203-1111　傳真：(04)2206-1111
南部地區-電話：(07)958-1111　傳真：(07)958-2222
E-mail：hr1111@staff.1111.com.tw

全球華人股份有限公司(1111人力銀行) 版權所有© 1111 Job Bank All Rights Reserved.