

麵包師

職務定義

利用各種麵粉與輔助配料按照比例進行調配加工，以製作烘焙各種麵包

工作內容

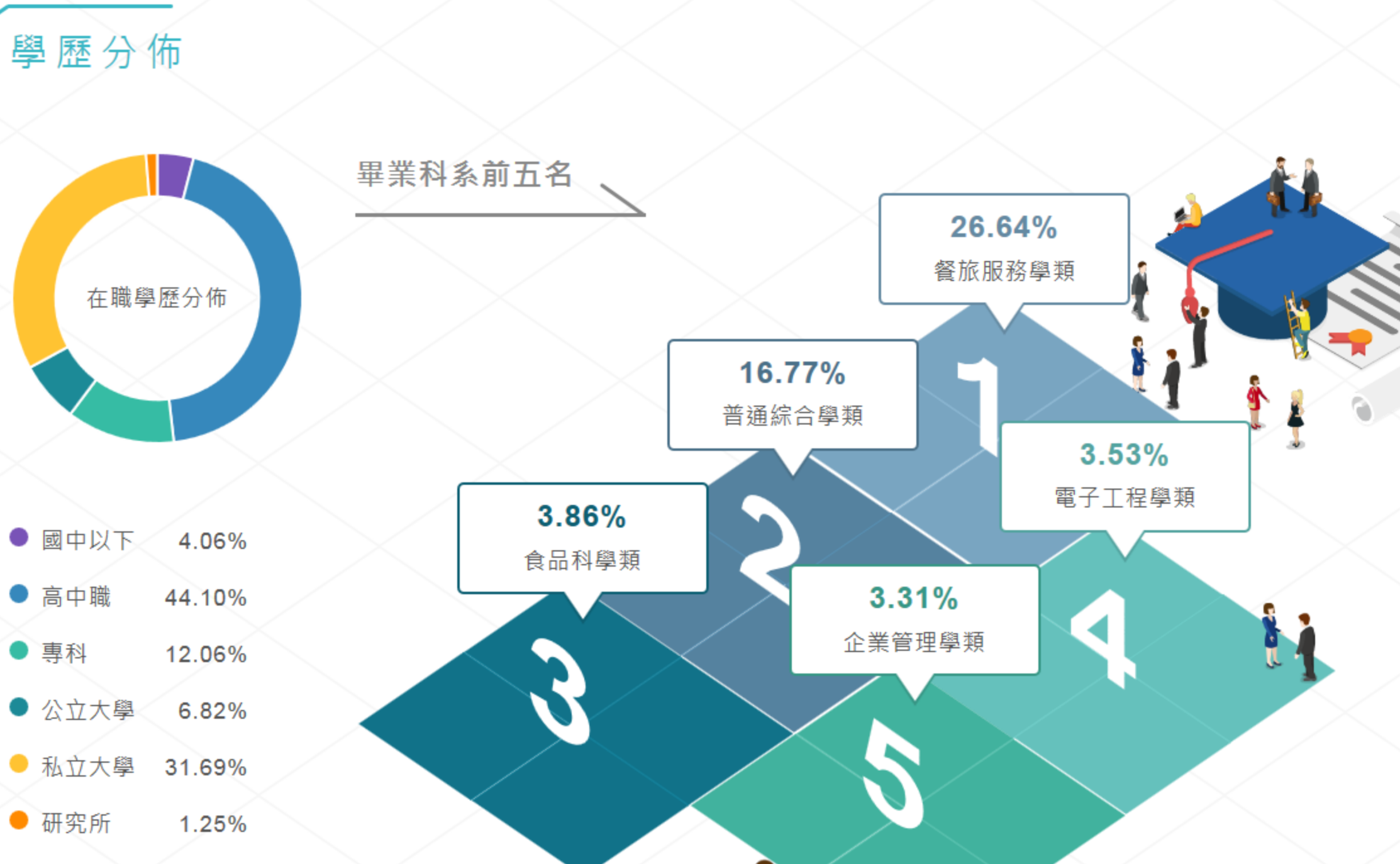
- 1.計算各種原料配方之用量及設定適當攪拌溫度
- 2.稱量原料以機械混合或攪拌成糰(糰)
- 3.發酵、壓延、分割、整形、包餡、烤焙
- 4.控制發酵箱溫度、濕度、檢查發酵程度
- 5.調整麵糰分割機及麵糰重量與操作速度
- 6.調整麵糰發酵控制設備之溫度、濕度與時間
- 7.控制烤爐、蒸籠、油炸槽之溫度狀態
- 8.麵包店的環境服務

相似職務

麵包烘焙師、麵包製造師、一般穀類烘焙食品製造師、包子饅頭師父、麵包三廚、麵包二廚



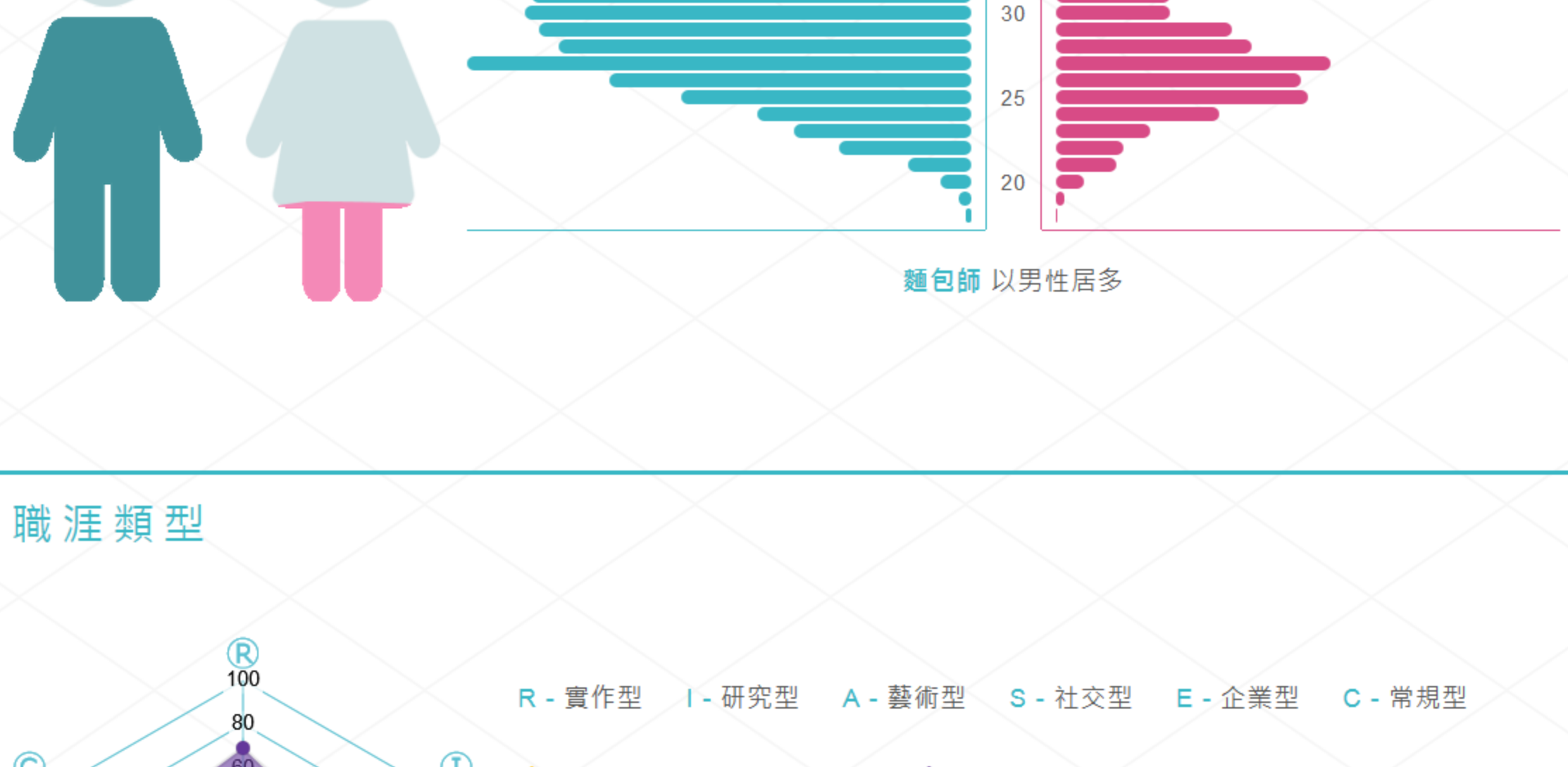
關鍵職能



學歷分佈



性別年齡



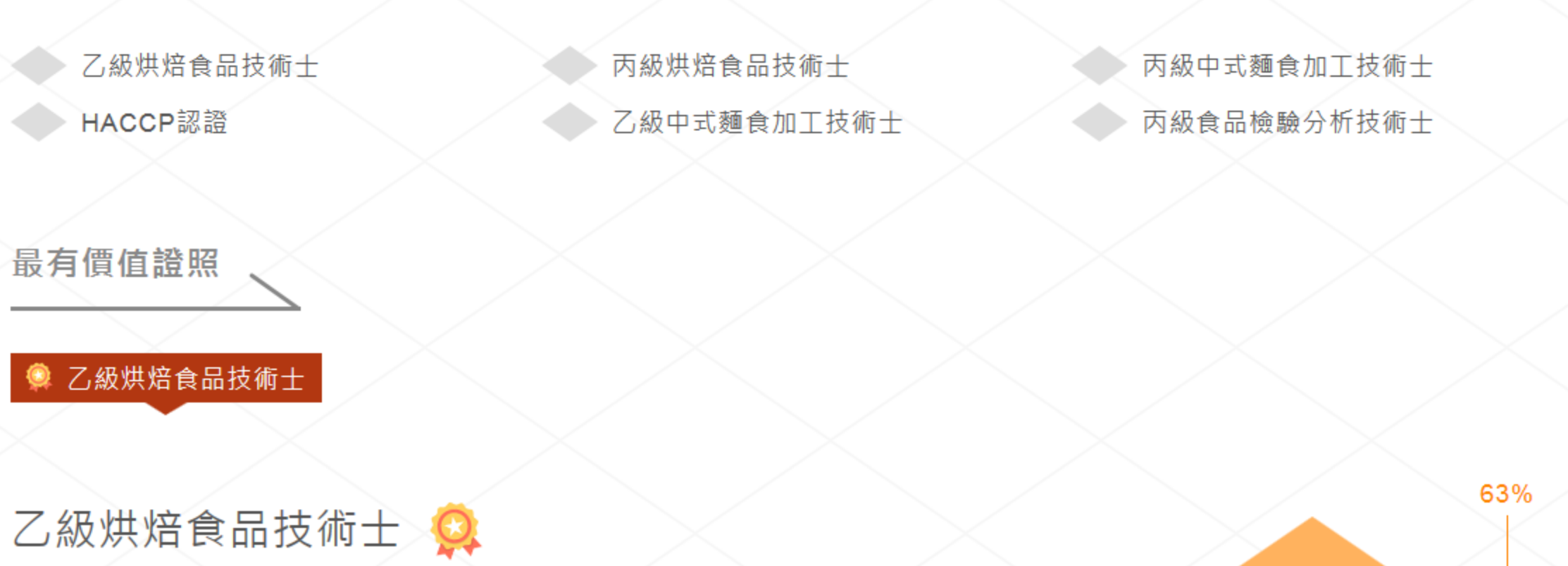
職業類型



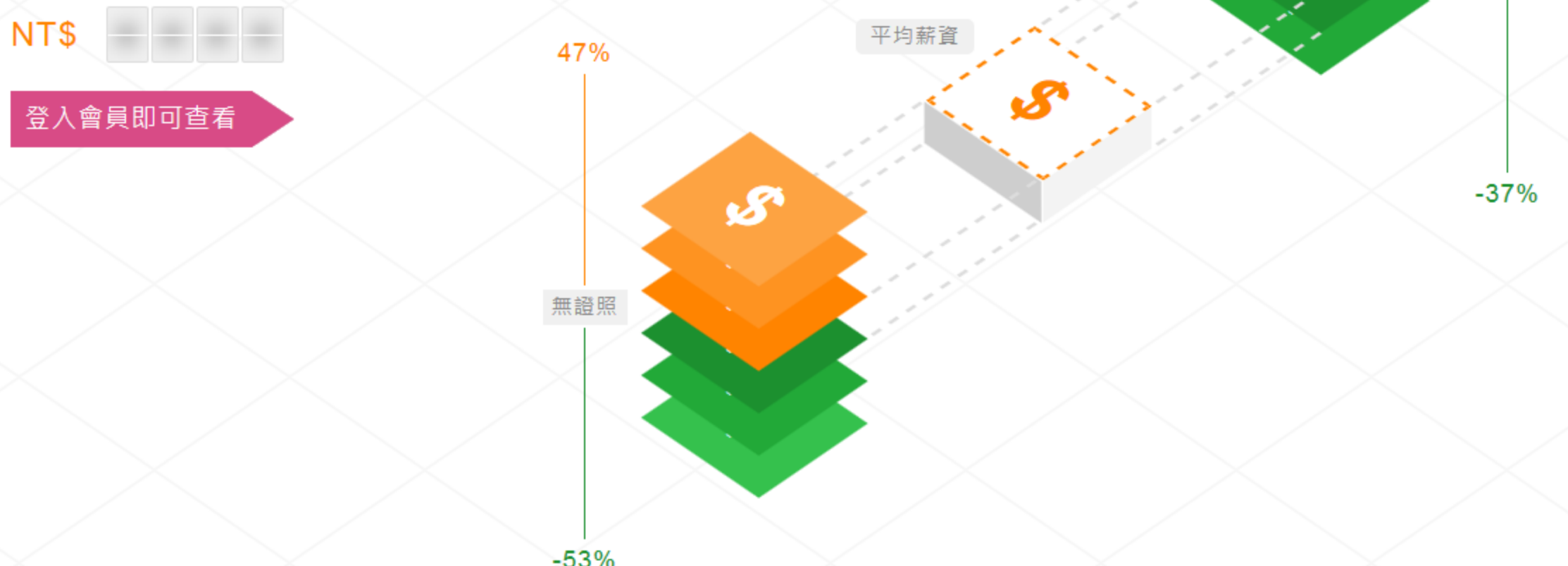
職務能力



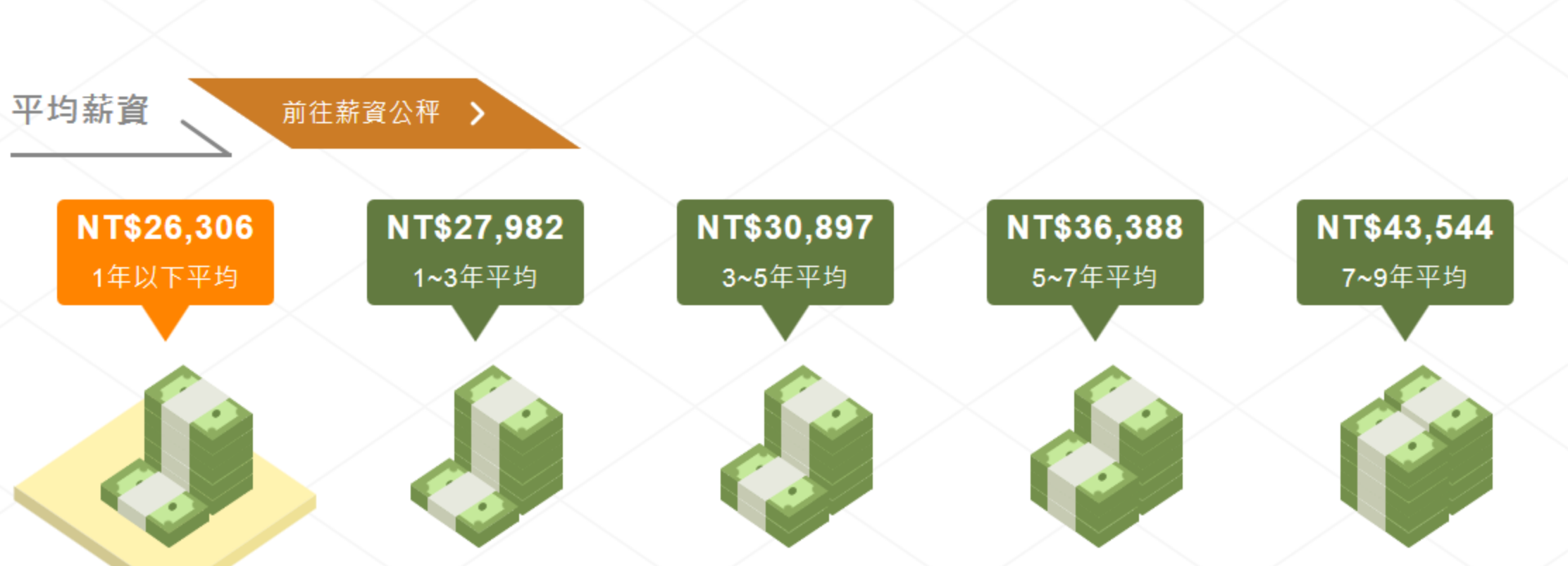
專業證照



相關證照



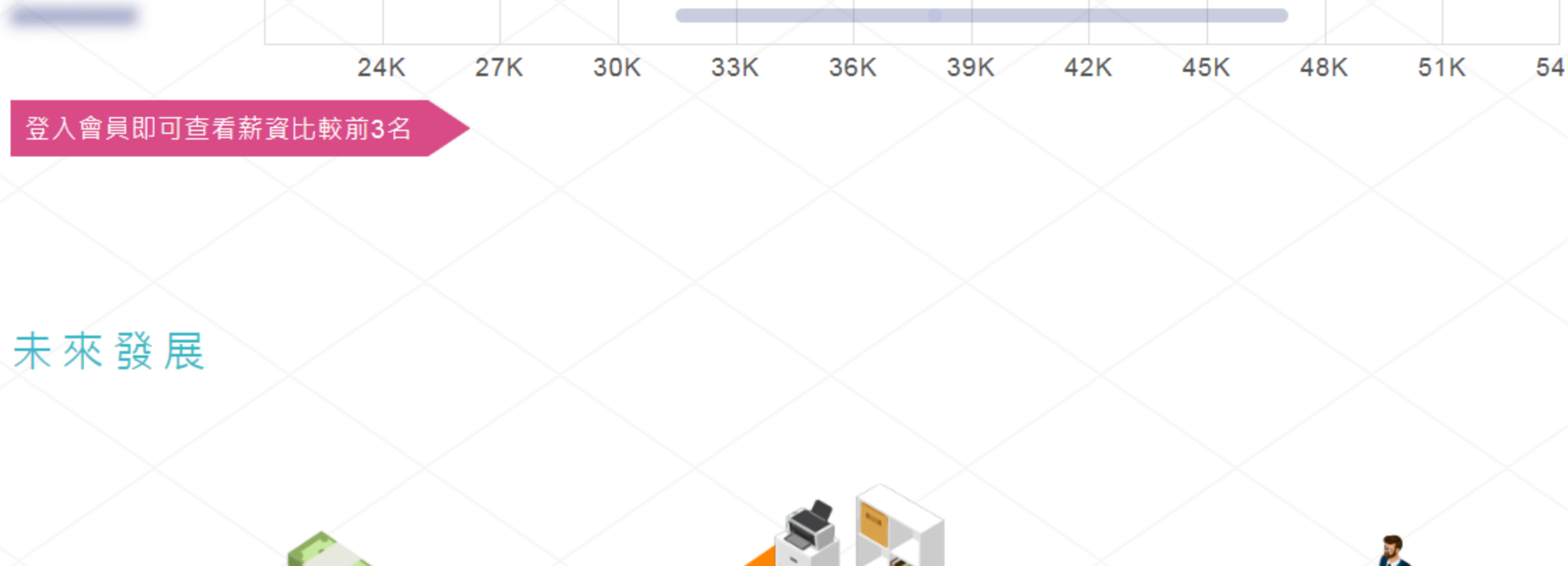
最有價值證照



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士



乙級烘焙食品技術士

