

中华烘焙大师陈文山等企业人员指导烘焙专业学生

食品智能加工技术专业在人才培养上高度重视校企共育，充分利用企业师资，对学生在技能大赛指导、创新创业能力提升等方面开展指导。广州皇威食品有限公司、仁源集团、东莞露莎兰食品有限公司、广州绿叶居食品有限公司等多家公司董事长、技术总监受邀莅临食品专业指导学生。

01.中华烘焙大师陈文山总监对“SWEET”烘焙坊技术负责人黄沛华开展西点创意大赛指导



02.陈文山总监与“SWEET”烘焙坊成员开展技术交流



03.陈文山总监开展“梦想起飞 栗子达人”讲座

长250厘米 高120厘米



04.陈文山总监一行指导学院首届创意西点技能大赛新闻稿

快速导航: 学院网站 招生网站 就业网站 教务站 食品食品工程项目 2019年4月26日 星期四

茂名职业技术学院 MAOMING POLYTECHNIC **化学工程系**

网站首页 化工概况 专业设置 师资队伍 校企合作
教学管理 党建建设 自主招生 校友信息 学院网站

位置: 系部新闻

“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛总决赛圆满闭幕

作者: 陈文山 编辑: 陈文山 浏览量: 34 更新时间: 2019-05-31 08:17:31.0

3月30日,历时一个月的“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛总决赛在化工楼308食品加工实训室隆重举行。学院人事处副处长高智、化学工程系主任董利、广州皇威食品有限公司技术总监陈文山、人事经理林新格、技术主管蔡家斌、标花主管廖彦霖及其他化学工程系相关教师在现场担任评委。

此次比赛自3月6日开始即得到同学们的积极响应,到3月16号截止共收到50多份报名表,根据创意和可操作性,选出10名同学进入复赛,最终6名同学进入决赛。

董利主任为大赛做开场致辞,“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛总决赛正式开始,选手们有条不紊地操作起来,用实际行动证明“出得厅堂,下得厨房,上得赛场”。比赛历时两个小时,评委们认真打分,对作品进行点评、指导,最后由来自17级食品加工技术专业的同学凭借作品“花卉·中国心”获得本次大赛冠军及最佳创意奖。赛后,皇威食品有限公司技术总监陈文山为大赛总结点评,指出各参赛选手作品存在的普遍问题,鼓励同学们充分利用各种资源提高自己的技能。

“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛既展示了同学们的烘焙技能,也激发同学们的创意灵感,对提高同学们的动手与实践能力具有重要意义。

广州皇威食品有限公司是集生产、研发、连锁经营于一体的大型食品企业。主要生产和销售蛋糕、面包、中西点心、中秋月饼等。公司凭着“求实、开拓、创新”的经营理念,在珠江三角洲打造了烘焙业“雪贝尔”知名品牌,产品连续多次进驻广交会,是唯一指定进场供货服务外客的企业,深受国际友人的青睐。



05.仁源集团董事长唐林志一行指导“SWEET”烘焙坊创新创业团队





06.东莞露莎兰食品有限公司吴加林一行指导“SWEET”烘焙坊创新创业团队及“SWEET”烘焙坊创新创业团队成员前往东莞职业技术学院露莎兰实习场地学习交流



07. “SWEET”烘焙坊创新创业团队成员前往广州绿叶居食品有限公司学习交流



08.学生获奖证书

