

新技能 / 真实训
高素养 / 好前程



南京烹饪技工学校
NANJING CUISINE TECHNICAL SCHOOL

南京市招生代码: 8009

2026年 招生简章

ADMISSIONS BROCHURE

来校路线

乘坐地铁3号线（林场方向）到泰冯路站下车

从泰冯路站2号口出，步行150米到达泰冯路总站公交站台

乘坐583路公交至社会福利院站下车，步行200米即可



(官方微信公众号)



(移动端官网)



省重点技工学校

西点西餐高端人才指定培训基地

中国淮扬菜高端人才指定培训基地

学校网址: <http://m.njprjgxx.com/> 招生热线: 025-58187766

学校地址: 江苏省南京市江北新区点将台路52号

明德尚能 · 知行合一



明德尚能 知行合一

学校简介 SCHOOL PROFILE

南京烹饪技工学校坐落于江苏省南京市江北新区，是由江苏省人力资源和社会保障厅批准成立的全日制民办技工学校。学校属国民教育序列，列入计划招生，隶属中国东方教育集团，是集团化办学。自2007年创办以来，紧密结合区域经济发展需要设置专业，开设烹饪（中式烹调）、烹饪（中西式面点）、烹饪（西式烹调）三个专业。2014年被评为江苏省重点技工学校。

学校占地面积61950平方米，建筑面积19375平方米，建有国内一流水准的切配、热菜、冷拼、雕刻、面点、西餐、理实一体化等实训教室，多媒体教室、机房、多功能大厅、运动场、餐厅、超市、浴室、一应俱全。

实行学制教育与社会培训并举、学校教育与企业培养相结合的办学模式，以文化建设、创新创业教育、现代化专业群建设、绿色智慧校园建设等方面形成特色。学校本着对学生负责，对企业负责的态度，大力拓展、积极开发优质合作企业，建立较为完善的校企合作管理制度，为企业和学生搭建良好的校企合作平台、提高学生职业素质和技能，实现优质人才输送，赢得良好的社会口碑。

学校始终坚持社会主义办学方向，贯彻落实立德树人根本任务，不断夯实办学基础，稳步提升办学质量，取得了较好的办学成绩。百余名师生在各类技能竞赛中获奖。

学校将不断增加办学投入，进一步提升教育质量和办学水平，积极打造特色鲜明的技工学校。

学校荣誉 SCHOOL HONORS

南京烹饪技工学校秉承“兴教报国”的办学宗旨，多年来办学成果赢得了社会各界的广泛赞誉和认可。先后被评为“省重点技工学校”、“西点西餐高端人才指定培训基地”、“中国淮扬菜高端人才指定培训基地”、“全国先进办学单位”、“中国社会组织评级 4A 级”等办学单位荣誉称号。近两年，学校荣获了第六届江苏技能状元大赛南京市选拔赛“优秀组织奖”和第六届江苏技能状元大赛“高技能人才摇篮奖”，同时学校还注重名师工作室的建设，成立了吴俊龙中餐烹饪名师工作室和罗敏时尚烘焙名师工作室，不仅为学校教学提供了强有力的支持，也为培养更多优秀技能人才提供了广阔的舞台。



教师荣誉 TEACHER HONORS

第六届江苏技能状元大赛中，指导老师罗敏、范洪浪荣获“优秀指导教师”称号；第九届江苏省焙烤职业技能竞赛中，我校教职工组获得银牌和铜牌；陈霞老师荣获南京市人力资源和社会保障局“优秀教师”称号；陶清老师荣获南京市人力资源和社会保障部“优秀教育工作者”称号；罗敏老师、王子翔老师被授予“江苏省技术能手”；张杰、许德强等多位老师荣获南京市五一创新能手称号；多位老师获评江苏省“十佳匠厨”称号等。



学生荣誉 STUDENT HONORS

第九届江苏省焙烤职业技能竞赛中，学生组获得三金、一银、两铜的佳绩；第六届江苏技能状元大赛中，学生翟松慧与吴佳胜分别斩获烘焙项目学生组二、三等奖，黎品均斩获中式烹调项目学生组三等奖；夏景润被评为江苏省最美职校生以及南京市“三好学生”；季涛等三名同学获得教育部和人社部颁发的国家奖学金等。



学校环境 SCHOOL ENVIRONMENT



实操教学 TRAINING CLASS



社团活动 CLUB ACTIVITIES

学校注重学生养成教育，促进学生综合素质提升，积极创建学生“第二课堂”。我校现有舞蹈社、绘画社、雕刻社、面塑社、裱花社、钢琴社、篮球社、果酱画社等多个学生社团，每年定期组织开展如美食品鉴会、文艺晚会、趣味运动会、传统节日等丰富多彩的校园活动，让学生在技能学习之余放松身心、发展特长、强健体魄、促进学生的全面发展，注重学生综合素质的培养。



校园活动 CAMPUS STYLE

>>>> 多彩文娱



月度学子生日会



校园篮球赛



节日晚会



校园美食节

>>>> 素质教育



职业技能大赛



校园小红帽·敬老院送温暖



户外拓展



校园消防演练

>>>> 行业交流



杰出学子团分享会



好利来区域品控总监王艳利来校授课



意大利名厨 VITTORIO 西点教学



苏菜技艺非遗传承人周军大师来校授课

技能证书 CERTIFICATE

毕业可拿双证（南京烹饪技工学校毕业证书及技能证书）。



师资介绍 TEACHER INTRODUCTION

专业课程教学均由实践经验丰富、教学能力强的专业教师担任。



吴俊龙·中烹老师

中国烹饪名师、淮扬菜名师、江苏省餐饮协会理事、中式烹调师（高级技师）、新东方烹饪教育副主授。
自 96 年从事烹饪教育至今，带领学生参加全国各类比赛，荣获“热菜金奖”；具有丰富的教学与管理经验，多次被单位评为“先进工作者”荣誉称号。



张建龙·中烹老师

中式烹调师（高级）、新东方烹饪教育高级讲师。
曾获江苏第四届状元大赛优秀教练员称号；获第二届“华山论剑”烹饪大赛个人银奖；获首届中国名人名宴大赛二等奖等。



江荣福·中烹老师

中式烹调师（技师）、新东方烹饪教育高级讲师。
曾获江苏省餐饮行业职业技能竞赛金奖；江苏省餐饮行业协会授予十佳厨师；第二届大运河文化旅游博览会运河美食文化展厨艺技能竞赛·食品雕刻组金奖。



何国华·中烹老师

中国烹饪协会会员、中国烹饪名师、江苏省餐饮行业名师、中式烹调师（高级技师）、新东方烹饪教育高级讲师。
江苏省第四届美食杯烹饪比赛中荣获热菜金奖；江苏省第四届美食杯烹饪比赛中荣获冷盘金奖；第三届全国烹饪技术大赛个人赛热菜比赛中荣获金奖。



罗敏·西点老师

中式面点师（高级技师），西式面点师（技师），国家公共营养师，国家职业技能鉴定考评员，江苏省餐饮行业协会注册省级评委、PME 翻糖国际认证师、新东方烹饪教育主授。
江苏省餐饮行业职业技能竞赛金奖。



陈霞·西点老师

西式面点师（技师）、中式面点师（高级）、中国烘焙协会会员、PME 翻糖国际认证师、新东方烹饪教育主授。
江苏省餐饮行业职业技能竞赛金奖；荣获全国乡村振兴职业技能大赛西式面点师项目职工组优胜奖。



郑芳芳·西点老师

西式面点师（技师），中式面点师（高级），国家公共营养师，江苏省餐饮行业协会注册省级评委、新东方烹饪教育主授。
在第六届江苏技能状元大赛南京市选拔赛中，担任学生组烘焙项目裁判员；江苏省餐饮行业职业技能竞赛金奖。



蔡嘉鹏·西餐老师

世界技能大赛江苏省选拔赛评委、新东方烹饪教育高级讲师。
第一届全国职业技能大赛暨第五届江苏技能状元大赛南京市选拔赛中担任西式烹调项目裁判员；世界技能大赛江苏省选拔赛评委；担任江苏残疾人技能大赛西餐组主裁判。

工学一体 校企合作

学校合作企业近 400 家，并与一线企业进一步深化校企合作，拓展“工学一体化”培养模式，将企业岗位职责融入专业课程中，实现学生“入校即入企、所学即所用、课堂即岗位”。毕业生合格后被推荐至星级酒店、大型社会餐饮、大型烘焙连锁企业等优质企业就业，就业率达 98% 以上。

——部分合作企业——

南京酵墅餐饮管理有限公司	安仕达酒店	杭州发现风情餐饮管理有限公司	苏州江南首席湖滨一号餐饮
马伍旺餐饮管理(南京)有限公司	南京香山湖餐饮管理有限公司	杭州山葵家餐饮管理有限公司	南京市人民大会堂管理处
南京壹盏灯餐饮管理有限公司	江苏沪溪河食品科技有限公司	江苏小厨娘餐饮管理有限公司	南京华泰万丽酒店
上海沃歌斯餐饮有限公司	南京探鱼餐饮管理有限公司	马鞍山荣悦台餐饮	南京联都餐饮(南京大牌档)
南京陈庄餐饮管理有限公司	浙伍爷企业管理(杭州)有限公司	南京依泽瑞丝食品有限公司	南京金悦轩餐饮有限公司
上海九翊餐饮管理有限公司	江苏迎银制果贸易有限公司	上海江边城外餐饮有限公司	南京金都餐饮服务有限公司
南京海鲨湾餐饮管理有限公司	南京小香港食品有限公司	同庆楼餐饮股份有限公司	西藏绿茶餐饮管理有限公司
南京百纳实业有限公司	南京丹枫雨露餐饮管理有限公司	南京艾丝碧西餐饮管理有限公司	常州小句号餐饮管理有限公司
南京青谷酒店管理有限公司	南京鼎正酒店有限公司	豆库(扬州)餐饮管理有限公司	南京江宴楼餐饮管理有限公司
南京火木林餐饮管理有限公司	南京食怪宇宙信息科技有限公司	南京绿地洲际酒店	金陵新城饭店(南京凯莱思)
南京市秦淮区宝来得餐饮中心	南京西西米食品	南京水秀苑大酒店有限责任公司	深圳鲜语运营管理有限公司
江苏好记大酒店有限公司	长兴太湖龙之梦虹峰酒店	上海淳麦品牌管理有限公司	苏州好糕兴餐饮服务有限公司
南京乐和餐饮管理有限公司	北京四季香餐饮管理有限公司	常州希尔顿酒店	和夏(南京)餐饮管理有限公司
南京四方酒店, 傲途格精选	南京轻悦餐饮管理有限公司	南京市市级机关物业管理中心	南京南府餐饮管理有限公司
南京金界酒店	南京凯宾斯基酒店	无锡希尔顿逸林酒店	香格里拉大酒店(南京)有限公司
南京红杏餐饮有限公司	锦江南京饭店	南京古南都投资发展集团有限公司	重庆九锅一堂餐饮管理有限公司



乐和餐饮



小厨娘淮扬菜



老阿爸 - 江浙土菜



海鲨湾



朗昇希尔顿酒店



好利来



巴黎贝甜



BCO豆库

专业介绍 PROFESSIONAL INTRODUCTION

烹饪(中式烹调)专业

学 制：三年 · 专业代码：0501-4

◎ 专业介绍

(一) 知识结构

按人社部要求开全公共基础课；了解中式烹饪发展现状和趋势，熟练掌握烹饪专业知识和基本技能。

(二) 能力结构

了解八大菜系，掌握基本刀工与勺工工艺；能够熟练掌握四大菜系的制作工艺及冷菜制作工艺；能够运用专业基础知识分析、解决烹饪行业经营中的实际问题；具有初步的餐饮企业经营方面的组织、管理能力；具有较强信息处理和解决实际问题的能力。

(三) 素质结构

德、智、体、美、劳全面发展，乐观向上，团结友爱、身心健康，适应现代社会烹饪行业的需要；爱岗敬业，知识面宽，专业过硬，勇于创新等，能够更好胜任本专业工作。

◎ 培养目标

培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握中式烹饪专业对应职业岗位必备的知识与技能，能从事烹饪原料初加工、切配、常见菜肴制作、中式面点制作和一般宴席的制作等工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任中式餐饮服务和一线管理工作的高素质劳动者和技术技能人才。



烹饪(中西式面点)专业

学 制：三年 · 专业代码：0503-4

◎ 专业介绍

(一) 知识结构

按人社部要求开全公共基础课；了解中西式面点发展现状和趋势，熟练掌握中西式面点中原料、专业技术知识和基本技能、中西式面点基本功及常见中西点制品工艺流程等知识。

(二) 能力结构

熟练掌握中西式面点专业中生产工艺流程与要求，掌握中西点基本功、常温蛋糕、面包、糖艺甜点、经典中式面点等各项专业技能，并不断强化与提升；以中西式面点职业活动为导向、职业技能为核心，能够运用专业基础知识分析、解决烹饪行业中中西式面点模块经营中的实际问题；具有初步的餐饮企业经营方面的组织、管理能力；具有较强信息处理和解决实际问题的能力。

(三) 素质结构

德、智、体、美、劳全面发展，乐观向上，团结友爱、身心健康，适应现代社会烹饪行业的需要；爱岗敬业，知识面宽，专业过硬，勇于创新等，能够更好胜任本专业工作。

◎ 培养目标

培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握餐饮企业厨房中西式面点专业对应职业岗位必备的知识与技能，能从事中西式面点原料加工和面点制作等工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任中西面点餐饮服务和一线管理工作的高素质劳动者和技术技能人才。



烹饪（西式烹调）专业

学 制：三年 · 专业代码：0502-4

◎ 专业介绍

（一）知识结构

按人社部要求开全公共基础课；了解西式烹饪发展现状和趋势，熟练掌握西式烹饪基本知识、烹饪西式原料初加工、切配、常见菜肴制作等基本知识。

（二）能力结构

熟练掌握基本刀工与削橄榄工艺；西餐，意餐，日韩料理及东南亚菜制作工艺；能够运用专业基础知识分析、解决烹饪行业经营中的实际问题；具有初步的餐饮企业经营方面的组织、管理能力；具有较强信息处理和解决实际问题的能力。

（三）素质结构

德、智、体、美、劳全面发展，乐观向上，团结友爱、身心健康，适应现代社会烹饪行业的需要；爱岗敬业，知识面宽，专业过硬，勇于创新等，能够更好地胜任本专业工作。

◎ 培养目标

培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握西式烹饪专业对应就业岗位必备的知识与技能，烹饪原材料初加工、西式菜肴制作、日韩料理、西餐、东南亚餐的制作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任西餐饮食服务和一线管理工作的高素质劳动者和技术技能人才。



招生计划

专业名称	专业代码	招生对象	招生计划	学 制
烹饪 (中式烹调)	0501-4	初中毕业生	150人	3年
烹饪 (西式烹调)	0502-4	初中毕业生	30人	3年
烹饪 (中西式面点)	0503-4	初中毕业生	120人	3年

注：国家免学费资助 2200 元 / 年。

证书颁发与声明

技工院校实施高中阶段职业教育毕业时由人社部门颁发《江苏省技工院校毕业证书》及对应的技能等级证书。

技工院校无举办任何形式的大专、本科学历的办学资质。



中技毕业后就业或升学的告知与声明

我校是实施高中阶段职业教育的普通技工学校，只负责三年制中技段的培养，学校无任何举办与颁发大专学历的资质，学生中技毕业后可以选择实习就业也可以选择继续升学。

一、中技毕业后选择就业的学生学校会按照学生所学专业对口推荐实习就业，确保实习就业工资不低于当地平均水平，督促用人单位与学生签订正式的劳动合同。

二、中技毕业后选择升学的学生，根据教育部门当年升学相关政策，可以选择参加国家举行的中职升高职选拔考试，按照成绩和填报志愿录取到对应的高职院校就读，学生正式被高职院校录取进入大专段学习后，学生的教育培养、学费收取与就业推荐均由大专院校负责，与我校没有任何关系。