
제빵기능사

资格分类：面包技师

◎ 概要

为了培养具备熟练的面包制作技能，并有能力执行面包制作相关业务的专业人才，制定相关资格制度。

◎ 职务内容

填写各种面包制作中所需材料的配料表并进行材料计量，利用各种面包专用机器和工具，通过搅拌、发酵、整形、烘烤等程序制作出各种面包产品。

◎ 实施机关网站

<http://www.q-net.or.kr>

◎ 实施机关名称

韩国技术资格鉴定院

◎ 前途及发展前景

- 可进入面包类、西点类专门制作单位，点心类、蛋糕类等西点专门生产工厂，面包类和西点类生产公司，主要以手工方式生产销售面包和西点的小规模面包店或西点店，旅游行业的大企业面包西点制作部门，企事业单位及政府单位的食堂，或者长期旅行的海外游船，还可到海外就业。虽然目前所取得的资格证对就业起不到决定性的作用，但是在各西点店将会得到相应的资格奖金，评职称时也能得到优惠。
- 该行业对专业化的要求正在逐渐提高，因此对于希望从事西点面包制作行业的人来说是必不可少的资格项目。

◎ 资格分类鉴定情况

资格分类	年度	笔试			操作技能		
		应试	合格	合格率(%)	应试	合格	合格率(%)
面包技师	2021	55,758	26,213	47%	33,246	16,446	49.5%
面包技师	2020	39,306	18,467	47%	22,004	10,204	46.4%
面包技师	2019	42,267	14,581	34.5%	24,555	10,754	43.8%
面包技师	2018	37,164	11,656	31.4%	24,957	10,305	41.3%
面包技师	2017	43,191	12,584	29.1%	27,307	10,542	38.6%
面包技师	2016	40,910	12,685	31%	25,287	10,160	40.2%
面包技师	2015	41,492	12,794	30.8%	24,165	9,930	41.1%
面包技师	2014	40,434	11,291	27.9%	22,899	9,888	43.2%
面包技师	2013	47,427	12,885	27.2%	24,981	11,195	44.8%
面包技师	2012	42,055	11,280	26.8%	21,633	10,066	46.5%
面包技师	2011	38,492	14,262	37.1%	25,695	12,192	47.4%
面包技师	2010	39,196	17,883	45.6%	27,361	12,967	47.4%
面包技师	2009	33,828	16,294	48.2%	22,203	11,238	50.6%
面包技师	2008	25,503	10,954	43%	16,197	8,305	51.3%
面包技师	2007	26,446	12,568	47.5%	17,159	9,130	53.2%
面包技师	2006	25,498	12,525	49.1%	17,311	9,306	53.8%
面包技师	2005	23,578	11,225	47.6%	14,639	8,073	55.1%
面包技师	2004	20,222	8,851	43.8%	12,291	7,234	58.9%
面包技师	2003	18,916	8,748	46.2%	11,978	6,825	57%
面包技师	2002	20,976	8,279	39.5%	11,440	6,938	60.6%
面包技师	2001	24,362	10,896	44.7%	14,686	8,353	56.9%
面包技师	1982.2000	100,223	49,832	49.7%	64,702	35,980	55.6%
小 计		771,486	300,540	39%	473,450	229,585	48.5%