**烹饪实训基地项目情况说明**

**一、建设内容**

建设融中餐烹饪实训室、西餐烹饪实训室、面点实训室、刀工实训室、勺工实训室为一体的实训基地，该基地建筑面积约823. 6㎡，框架结构，楼高一层，层高3.8m，因该专业技能性强，且对实训场地有较高要求，详见平面布局图。

应铺设一条三相电源专线，功率须满足该实训基地所有实训室电器设备的同时使用。具体实训室的建设如下：

（一）中餐热菜实训室

长8.6米\* 宽26米 = 223.6平方米

要求：地面瓷砖铺设防滑耐磨地砖，四面墙体铺设墙砖；进水排水：铺设进水管和下水道，安装水槽，下水道管口须隔油隔渣。

（二）热菜演示室和面点演示室

长7米\* 宽20米 = 140平方米

建成阶梯教室，可容纳40人教学。

（三）中西面点实训室

长7.6米\* 宽20米 = 152平方米

（四）西餐烹调实训室

长8.4米\* 宽20米 = 168平方米

要求：地面瓷砖铺设防滑耐磨地砖，四面墙体铺设墙砖；进水排水：铺设进水管和下水道，安装水槽，下水道管口须隔油隔渣。

（五）西餐演示室和仓库

长7米\* 宽20米 = 140平方米

建成阶梯教室，可容纳40人教学。

**二、平面布局图**

**总图**

