

GZB

国家职业技能标准

职业编码：4-09-02-01

中式烹调师

(2018年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

中国劳动社会保障出版社出版发行
(北京市惠新东街1号 邮政编码: 100029)

厂印刷装订 新华书店经销

880毫米×1230毫米 32开本 0.875印张 21千字
2019年5月第1版 2019年5月第1次印刷
统一书号: 155167·125
定价: 10.00元

读者服务部电话: (010) 64929211/84209101/64921644
营销中心电话: (010) 64962347
出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 81211666
我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和使用的盗版图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者奖励。
举报电话: (010) 64954652

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《中式烹调师国家职业技能标准（2018年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2015年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对中式烹调师从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。本次修订内容主要有以下变化：

- 修改了职业定义。
- 删除了培训要求。
- 修改了鉴定要求。
- 修改了基本要求，增加了职业守则内容。
- 根据实际情况对工作要求进行了调整以及增删。

三、本《标准》起草单位及主要起草人有：北京市外事学校邓伯庚、常州旅游商贸高等职业技术学校王东、顺德职业技术学院高蓝洋、桂林旅游学院李俊成、哈尔滨商业大学王鹏宇。

四、本《标准》审定单位及审定人有：中国烹饪协会边疆、全国餐饮职业教育教学指导委员会杨铭铎、中国烹饪协会餐饮教育委员会陈健、无锡市大国厨味食品有限公司张大千、北京素友之家有限公司陈志田、味党大师研究院余梅胜、北京乾基永泰投资有限公司郝臻朝、常州旅游商贸高等职业技术学校王劲、哈尔滨商业大学

职业编码：4-03-02-01

旅游烹饪学院郑昌江、四川旅游学院周世中、北京贰拾柒餐饮管理有限公司何永清。

五、本《标准》在制定过程中，得到中国烹饪协会赵界的大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2018年12月26日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等26个国家职业技能标准的通知》（人社厅发〔2018〕145号）公布。

中式烹调师

国家职业技能标准

(2018年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

中式烹调师

1.2 职业编码

4-03-02-01

1.3 职业定义

运用刀法与烹调技法，对原材料进行加工，制作中式菜肴的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内、常温。

1.6 职业能力特征

具有一定的学习和计算能力；具有一定的空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；无色盲，无嗅觉障碍和味觉障碍。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

1.8 职业技能鉴定要求

1.8.1 申报条件

具备以下条件者，可申报五级/初级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业^①工作1年（含）以上。
- (2) 本职业或相关职业学徒期满。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作6年（含）以上。

(3) 取得技工学校本专业或相关专业^②毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作5年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

(3) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上。

① 相关职业：中式面点师、西式烹调师、西式面点师，下同。

② 相关专业：中餐烹饪、西餐烹饪、烹调工艺与营养（烹饪工艺与营养）、烹饪与营养教育，下同。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上。

具备以下条件者，可申报一级/高级技师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

1.8.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上者为合格。

1.8.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于1:15，且每个考场不少于2名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比为1:10，且考评人员为3人（含）以上单数；综合评审委员为3人（含）以上单数。

1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于90 min；技能考核时间为：五级/初级

职业编码：4-03-02-01

工不少于 90 min，四级/中级工不少于 120 min，三级/高级工不少于 150 min，二级/技师和一级/高级技师不少于 180 min；综合评审时间不少于 30 min。

1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机机房进行；技能考核在具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

2. 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 忠于职守，爱岗敬业。
- (2) 讲究质量，注重信誉。
- (3) 遵纪守法，讲究公德。
- (4) 尊师爱徒，团结协作。
- (5) 精益求精，追求极致。
- (6) 积极进取，开拓创新。

2.2 基础知识

2.2.1 烹饪原料基本知识

- (1) 原料的分类。
- (2) 原料的特性。
- (3) 原料的选择。
- (4) 原料的保管。

2.2.2 饮食营养知识

- (1) 人体需要的营养素和热能。
- (2) 各类烹饪原料的营养特点。
- (3) 营养素在烹饪中的变化。
- (4) 平衡膳食与科学配餐。
- (5) 《中国居民膳食指南（2016）》的应用。

2.2.3 食品安全知识

- (1) 食品污染及其控制、预防措施。
- (2) 食品的腐败变质及其控制、预防措施。
- (3) 食物中毒及其控制、预防措施。
- (4) 烹饪原料的安全。
- (5) 烹饪过程的安全。
- (6) 烹饪成品的安全。

2.2.4 餐饮业成本核算知识

- (1) 餐饮业的成本概念。
- (2) 出料率的基本知识。
- (3) 净料成本的计算。
- (4) 调味品成本的计算。
- (5) 成品成本的计算。

2.2.5 安全生产知识

- (1) 厨房设备安全操作知识。
- (2) 用电、用气安全知识。
- (3) 防火防爆安全知识。
- (4) 机械设备与手动工具的安全使用知识。

2.2.6 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (3) 《食品生产许可管理办法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。
- (5) 《餐饮服务食品安全操作规范》相关知识。

3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 原料初加工	1.1 鲜活原料初加工	1.1.1 能对果蔬类原料进行品质鉴别、选择及清洗整理等加工 1.1.2 能对家禽类原料进行宰杀、褪毛、开膛取内脏及清洗整理等加工 1.1.3 能对鱼类原料进行宰杀、清洗整理等加工	1.1.1 果蔬类原料初加工技术要求 1.1.2 家禽类原料初加工技术要求 1.1.3 鱼类原料初加工技术要求
	1.2 干货及加工性原料初加工	1.2.1 能对豆制品、火腿等加工制品类原料进行清洗加工 1.2.2 能对食用菌类、干菜类等常见的干制植物性原料进行水发加工	1.2.1 加工制品类原料的品质鉴定及清洗技术要求 1.2.2 水发加工的概念及种类 1.2.3 食用菌类、干菜类等常见的干制植物性原料的品质鉴定及水发技术要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 原料分档与切配	2.1 原料分割取料	<p>2.1.1 能根据鸡、鸭等家禽类原料的部位特点进行分割、取料</p> <p>2.1.2 能根据鱼类的部位特点进行分割、取料</p>	<p>2.1.1 鸡、鸭等家禽类原料分割取料的要求</p> <p>2.1.2 鸡、鸭等家禽类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识</p> <p>2.1.3 鱼类各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识</p>
	2.2 原料切割成形	<p>2.2.1 能将植物性原料切割成片、丝、丁、条、块、段等形状</p> <p>2.2.2 能将动物性原料切割成片、丁、条、块、段等形状</p>	<p>2.2.1 刀具的种类、使用及保养方法</p> <p>2.2.2 直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法</p> <p>2.2.3 片、丝、丁、条、块、段等形状的切割规格及技术要求</p>
	2.3 菜肴组配	<p>2.3.1 能根据菜肴规格配制主、配料数量</p> <p>2.3.2 能根据菜肴品种选用餐具</p>	<p>2.3.1 菜肴组配的概念和形式</p> <p>2.3.2 配菜要求和基本方法</p> <p>2.3.3 餐具选用的原则与标准</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 原料预制加工	3.1 挂糊、上浆	<p>3.1.1 能对原料进行直接拍粉处理</p> <p>3.1.2 能对原料进行拖蛋液拍粉处理</p>	<p>3.1.1 淀粉的种类、特性及使用方法</p> <p>3.1.2 拍粉的种类及技术要求</p>
	3.2 调味处理	<p>3.2.1 能对动物性、植物性原料进行腌制处理</p> <p>3.2.2 能调制咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型</p>	<p>3.2.1 调味的目的与作用</p> <p>3.2.2 调味的程序、方法和时机</p> <p>3.2.3 腌制的方法与技术要求</p> <p>3.2.4 味型的概念及种类</p> <p>3.2.5 咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型的调制方法及技术要求</p>
	3.3 预熟处理	<p>3.3.1 能对原料进行冷水锅预熟处理</p> <p>3.3.2 能对原料进行热水锅预熟处理</p>	<p>3.3.1 加热设备的功能和特点</p> <p>3.3.2 加热的目的和作用</p> <p>3.3.3 水锅预熟处理的方法与技术要求</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 菜肴制作	4.1 热菜烹制	4.1.1 能运用煮、余、烧的烹调方法制作常见菜肴 4.1.2 能运用炸、炒的烹调方法制作常见菜肴 4.1.3 能运用蒸的烹调方法制作常见菜肴	4.1.1 翻勺（或翻锅）的种类及技术要求 4.1.2 烹调方法的分类与特征 4.1.3 热菜调味的基本方法 4.1.4 炸、炒、烧、煮、蒸、余的概念及技术要求 4.1.5 水导热、油导热、汽导热的概念
	4.2 冷菜制作	4.2.1 能运用炆、拌、腌等常见烹调方法制作冷制冷食菜肴 4.2.2 能进行单一主料冷菜的拼摆及成形	4.2.1 炆、拌、腌等常见冷制冷食菜肴加工要求 4.2.2 炆、拌、腌等常见冷制冷食菜肴制作方法 4.2.3 单一主料冷菜装盘的方法及技术要求

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 原料初加工	1.1 鲜活原料初加工	<p>1.1.1 能对动物性鲜活原料进行品质鉴别</p> <p>1.1.2 能对家畜类的头、蹄、尾部及内脏原料进行清洗整理等加工</p> <p>1.1.3 能对水产品原料进行宰杀、清洗整理等加工</p>	<p>1.1.1 动物性鲜活原料品质鉴别的方法</p> <p>1.1.2 家畜类原料清理加工方法及技术要求</p> <p>1.1.3 水产品原料初加工方法及技术要求</p>
	1.2 干货原料初加工	<p>1.2.1 能对干货原料进行品质鉴别</p> <p>1.2.2 能对蹄筋、肉皮等干货原料进行涨发加工</p>	<p>1.2.1 干货原料品质鉴别的方法</p> <p>1.2.2 干货原料的属性分类</p> <p>1.2.3 油发加工的概念及原理</p> <p>1.2.4 动物性干制原料的油发方法及技术要求</p>
2. 原料分档与切配	2.1 原料分割取料	<p>2.1.1 能根据猪、牛、羊等家畜类原料的部位特点进行分割、取料</p> <p>2.1.2 能根据鱼类原料的品种及部位特点进行分割、取料</p>	<p>2.1.1 猪、牛、羊等家畜类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识</p> <p>2.1.2 不同品种鱼类的品质特点、肌肉和骨骼分布知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 原料分档与切配	2.2 原料切割成形	<p>2.2.1 能根据菜肴要求将动物性原料切割成麦穗花刀等形状</p> <p>2.2.2 能根据菜肴要求将植物性原料切割成兰花花刀等形状</p>	<p>2.2.1 制刀的技术要求及方法</p> <p>2.2.2 花刀的分类及成形方法</p>
	2.3 菜肴组配	<p>2.3.1 能根据原料的质地、色彩、形态要求进行主、配料的搭配组合</p> <p>2.3.2 能运用排、扣、复、贴等手法组配花色菜肴</p>	<p>2.3.1 菜肴组配的造型方法</p> <p>2.3.2 原料质地、色彩、形态的组配要求</p> <p>2.3.3 排、扣、复、贴的概念及相关菜肴的组配方法</p>
3. 原料预制加工	3.1 挂糊、上浆	<p>3.1.1 能调制水粉浆、全蛋浆等</p> <p>3.1.2 能根据原料要求选择合适的浆液对原料进行上浆处理</p> <p>3.1.3 能调制全蛋糊、蛋清糊、蛋黄糊等</p> <p>3.1.4 能根据原料要求选择合适的糊对原料进行挂糊处理</p>	<p>3.1.1 调浆、制糊的方法及技术要求</p> <p>3.1.2 挂糊、上浆的作用</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 原料预制加工	3.2 调味、调色处理	3.2.1 能调制酸甜味、麻辣味等味型 3.2.2 能运用调料对原料进行调色处理	3.2.1 酸甜味、麻辣味等味型的调配方法和技术要求 3.2.2 调料调色的方法
	3.3 预熟处理	3.3.1 能对原料进行走油、走红预熟处理 3.3.2 能制作基础汤	3.3.1 烹制工艺中的热传递方式种类 3.3.2 预熟处理的方法及要求 3.3.3 汤的种类 3.3.4 基础汤的用料及技术要求
4. 菜肴制作	4.1 热菜烹制	4.1.1 能运用水导热中炖、焖的烹调方法制作菜肴 4.1.2 能运用油导热中煨、爆、煎的烹调方法制作菜肴 4.1.3 能运用汽导热中蒸的烹调方法制作菜肴	4.1.1 火候的概念及传热介质的导热特征 4.1.2 炖、焖、煨、爆、煎的概念及技术要求 4.1.3 勾芡的目的、方法及技术要求
	4.2 冷菜制作	4.2.1 能运用酱、卤等烹调方法制作热制冷菜肴 4.2.2 能进行什锦拼盘的拼摆及成形	4.2.1 热制冷菜肴的制作要求和方法 4.2.2 什锦拼盘拼摆要求

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 原料初加工	1.1 鲜活原料初加工	1.1.1 能对贝类、爬行类、软体类原料进行清洗整理等加工 1.1.2 能对虾蟹类原料进行清洗整理等加工	1.1.1 贝类、爬行类、软体类原料的品质鉴定、加工方法及技术要求 1.1.2 虾蟹类原料的品质鉴定、加工方法及技术要求
	1.2 干货原料初加工	1.2.1 能对干制鱿鱼、墨鱼等干货原料进行碱发加工 1.2.2 能对干制鱼肚等干货原料进行涨发加工	1.2.1 碱发的概念及原理 1.2.2 动物性干货原料的碱发方法及技术要求 1.2.3 鱼肚的涨发方法与技术要求
2. 原料分档与切配	2.1 原料分割	2.1.1 能对整鸡、整鸭、整鱼等原料进行整料脱骨处理 2.1.2 能对中式火腿进行分档	2.1.1 整料脱骨的方法及技术要求 2.1.2 中式火腿的分档方法
	2.2 茸泥原料切割加工	2.2.1 能将鸡、鱼、虾等动物性原料制成茸 2.2.2 能将豆腐、山药等植物性原料制成泥	2.2.1 茸、泥制作的常用方法 2.2.2 茸、泥的制作要领
	2.3 菜肴组配	2.3.1 能运用包、卷、扎、叠等手法组配花色菜肴 2.3.2 能运用腌、穿、塑等手法组配花色菜肴	2.3.1 包、卷、扎、叠等手法的概念与技术要求 2.3.2 腌、穿、塑等手法的概念与技术要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 原料预制加工	3.1 制汤	3.1.1 能制作毛汤、清汤 3.1.2 能制作奶汤、浓汤	3.1.1 各类汤的概念及制作原理 3.1.2 制汤的注意事项
	3.2 制冻	3.2.1 能制作琼脂类菜肴 3.2.2 能制作鱼胶、皮冻类菜肴	3.2.1 冻胶的基本概念及种类 3.2.2 冻胶的制作要领
	3.3 制茸胶	3.3.1 能制作鱼、虾类茸胶菜品 3.3.2 能制作鸡类茸胶菜品	3.3.1 茸胶制品的特点及种类 3.3.2 制作茸胶制品的技术要求
4. 菜肴制作	4.1 热菜烹制	4.1.1 能运用水导热中拔丝、蜜汁、扒、熘、炖、贴、塌、糟的烹调方法制作菜肴 4.1.2 能运用辐射、电磁导热中烤、焗的烹调方法制作菜肴 4.1.3 能组配宴会热菜	4.1.1 宴会热菜的构成及组配原则 4.1.2 拔丝、蜜汁、扒、熘、炖、贴、塌、糟、烤、焗等烹调方法的技术要求
	4.2 冷菜制作与食品雕刻	4.2.1 能运用挂霜、琉璃、糟等烹调方法制作冷菜 4.2.2 能完成象形冷菜拼摆 4.2.3 能运用适当的原料进行常见花鸟鱼虫的雕刻 4.2.4 能组配宴会冷菜	4.2.1 挂霜、琉璃、糟等烹调方法的技术要求 4.2.2 花色冷菜的拼摆原则及要求 4.2.3 食品雕刻使用的原料及雕刻种类 4.2.4 宴会冷菜的构成及组配原则

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 原料鉴别与初加工	1.1 特色干制原料鉴别	1.1.1 能鉴别鲍鱼的品质 1.1.2 能鉴别海参的品质 1.1.3 能鉴别其他特色干制原料的品质	1.1.1 特色干制原料的种类及特征 1.1.2 特色干制原料的品质鉴别方法
	1.2 特色干制原料初加工	1.2.1 会涨发鲍鱼 1.2.2 会涨发海参 1.2.3 会涨发其他特色干制原料	1.2.1 特色干制原料的涨发方法 1.2.2 特色干制原料涨发的技术要求
2. 菜单设计	2.1 零点菜单设计	2.1.1 能根据企业定位、经营特点和综合资源设计零点菜单 2.1.2 能根据零点特点，对冷菜、热菜及面点等进行组合设计	2.1.1 零点及零点菜单的概念 2.1.2 零点菜单的结构及作用 2.1.3 零点菜单设计的原则及方法
	2.2 宴会菜单设计	2.2.1 能根据不同主题设计宴会菜单 2.2.2 能根据宴会规格对冷菜、热菜、面点等进行合理搭配 2.2.3 能根据季节、风俗习惯、服务对象设计整套宴会菜点	2.2.1 宴会的概念、类型及发展 2.2.2 宴会菜单的结构及作用 2.2.3 宴会菜单设计的原则和方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 菜肴制作与装饰	3.1 热菜烹制	3.1.1 善于运用各种烹饪原料、方法制作本地菜肴 3.1.2 会烹制其他相关菜系的特色菜肴	3.1.1 全面掌握本地菜系或本地菜肴的形成特点 3.1.2 了解中国传统四大菜系的风味特色
	3.2 位上冷菜拼摆	3.2.1 能根据宴席的要求进行位上冷菜的拼摆 3.2.2 能根据不同季节的变化进行位上冷菜的拼摆	3.2.1 位上冷菜拼摆的特点及分类形式 3.2.2 位上冷菜拼摆的基本方法
	3.3 餐盘装饰	3.3.1 能根据菜肴、餐盘特点选用装饰原料 3.3.2 能运用各种装饰原料美化餐盘 3.3.3 能根据冷拼的图形进行菜肴美化	3.3.1 餐盘装饰的概念、特点及运用原则 3.3.2 餐盘装饰的构图方法
4. 厨房管理	4.1 成本管理	4.1.1 能提出厨房产品成本控制措施 4.1.2 能填写厨房成本核算报表 4.1.3 能编制控制成本的方案	4.1.1 厨房产品成本构成要素 4.1.2 厨房生产流程中的成本控制方法 4.1.3 成本报表与控制方法
	4.2 厨房生产管理	4.2.1 能对厨房生产各阶段的运转制定管理细则 4.2.2 能制定出标准食谱 4.2.3 能根据厨房生产各阶段的要求控制厨房出品秩序	4.2.1 厨房生产各阶段的管理要求 4.2.2 标准食谱的制定方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 培训指导	5.1 培训	5.1.1 能根据培训计划和教材内容撰写培训教案 5.1.2 能对三级/高级及以下级别中式烹调师进行培训	5.1.1 培训计划的编制方法 5.1.2 培训教案的编写要求
	5.2 指导	5.2.1 能对三级/高级及以下级别中式烹调师进行刀工及原料初加工的技术指导 5.2.2 能对三级/高级及以下级别中式烹调师进行烹调技法、调味等技术指导	5.2.1 刀工及原料初加工的指导方法 5.2.2 烹调技法、调味的指导方法
6. 宴会主理	6.1 宴会的组织	6.1.1 能根据宴会菜肴制作需要编制实施方案 6.1.2 能组织实施宴会菜肴制作实施方案	6.1.1 宴会菜肴制作的特点及生产过程 6.1.2 宴会菜肴制作实施方案的编制方法
	6.2 宴会服务的协调	6.2.1 能根据宴会任务需要协助制定服务方案 6.2.2 能根据宴会任务需要了解服务技能	6.2.1 宴会服务的特点及作用 6.2.2 协调宴会服务方案的实施方法

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 菜肴制作与装饰	1.1 创新菜的制作与开发	1.1.1 能运用国内外的新技术、新设备创新菜肴 1.1.2 能运用国内外的新原料、新调料创新菜肴	1.1.1 菜肴创新的概念 1.1.2 菜肴创新的方法和途径
	1.2 主题性展台设计	1.2.1 能设计主题性展台 1.2.2 能美化、装饰展台	1.2.1 主题性展台的特点及作用 1.2.2 展示展台的造型及装饰方法
2. 厨房管理	2.1 厨房整体布局	2.1.1 能分析影响厨房布局的因素 2.1.2 能设计中餐厨房布局	2.1.1 中餐厨房类型 2.1.2 中餐厨房布局知识
	2.2 人员组织	2.2.1 能分配厨房各岗位人员 2.2.2 能制定各岗位职责及管理辦法	2.2.1 厨房组织结构设置要求 2.2.2 厨房人员配备及管理方法 2.2.3 厨房各岗位的岗位职责
	2.3 菜肴质量管理分工	2.3.1 能制定菜肴质量评价标准并执行解决质量问题的方案 2.3.2 能对菜肴质量进行针对性控制	2.3.1 影响菜肴质量的因素 2.3.2 菜肴质量管理方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 培训指导	3.1 培训	3.1.1 能编写培训讲义 3.1.2 能对二级/技师及以下级别中式烹调师进行专业、专门培训 3.1.3 能制作并运用多媒体课件进行业务培训	3.1.1 培训讲义的编写方法和要求 3.1.2 多媒体课件制作和使用的方法
	3.2 指导	3.2.1 能对二级/技师及以下级别中式烹调师进行技能指导 3.2.2 能设计并指导中式烹调技能竞赛	3.2.1 中式烹调技能指导方法 3.2.2 制定中式烹调技能竞赛规程的基本原则 3.2.3 中式烹调技能竞赛规程的结构内容

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本要求	职业道德		5	5	5	5	5
	基础知识		15	10	5	5	5
相关知识要求	原料初加工		20	15	10	—	—
	原料分档与切配		20	15	15	—	—
	原料预制加工		20	25	30	—	—
	菜肴制作		20	30	35	—	—
	原料鉴别与初加工		—	—	—	15	—
	菜单设计		—	—	—	15	—
	宴会主理		—	—	—	15	—
	菜肴制作与装饰		—	—	—	15	35
	厨房管理		—	—	—	20	35
	培训指导		—	—	—	10	20
合计			100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级				
		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能 要求	原料初加工	25	20	10	—	—
	原料分档与切配	25	20	20	—	—
	原料预制加工	20	25	30	—	—
	菜肴制作	30	35	40	—	—
	原料鉴别与初加工	—	—	—	20	—
	菜单设计	—	—	—	15	—
	宴会主理	—	—	—	20	—
	菜肴制作与装饰	—	—	—	20	45
	厨房管理	—	—	—	15	35
	培训指导	—	—	—	10	20
合计		100	100	100	100	100