

GZB

国家职业技能标准

职业编码：4-09-09-09

西式烹调师

(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: 155167·115
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《西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，对西式烹调从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，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。

三、本《标准》起草单位有：上海市职业技能鉴定中心。主要起草人有：薛计勇、赖声强、冷耀斌、郑麟、李双琦、王晶晶等。

四、本《标准》主要审定单位有：人力资源社会保障部职业技能鉴定中心、上海市职业技能鉴定中心。审定人员有：侯德成、陈刚、朱颖海、周亮、全权、侯根全、钱继龙、徐迅等。

五、本《标准》在制定过程中，得到了上海市职业技能鉴定中心、中华职业学校、上海餐饮烹饪行业协会、上海金茂君悦大酒店、上海东郊宾馆、上海和平饭店、上海光大会展中心大酒店、上海银星皇冠假日酒店、上海圣诺亚皇冠假日酒店、云南昆明饭店、上海旅游高等专科学校、哈尔滨商业大学、浙江旅游职业学院、上海徐汇职业高级中学等单位的指导和大力支持，在此一并感谢。

职业编码：4-03-02-03

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。

西式烹调师 国家职业技能标准 (2018年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

西式烹调师

1.2 职业编码

4-03-02-03

1.3 职业定义

运用俄、法等西式加工切配技巧和烹调方法，进行烹调原料、辅料、调味加工，制作西式风味菜肴的人员。

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

具有一定学习和计算能力；具有一定空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；具有一定审美能力。

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

具备以下条件之一者，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^②或相关专业^③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：西式面点师、中式烹调师，下同。

② 本专业：西餐烹饪，下同。

③ 相关专业：烹饪，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，通常采用审阅申报材料、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不低于1:5，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60 min；技能考核时间：五级/初级工

职业编码：4-03-02-03

不少于 90 min，四级/中级工不少于120 min，三级/高级工不少于 180 min，二级/技师和一级/高级技师不少于 240 min；综合评审时间不少于 20 min。

1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准考场进行；技能考核在具有相应的西式炉灶设备及必要的工作台、冷藏设备、上下水系统、进排风系统等辅助设备的场所进行。

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) 尊师爱徒，团结协作。
- (4) 积极进取，开拓创新。
- (5) 坚持匠心，精益求精。

2.2 基础知识

2.2.1 西式烹调概述

- (1) 西餐的概念与发展。
- (2) 西餐主要菜式的风味特点。

2.2.2 烹调原料知识

- (1) 肉制品的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (2) 水产类原料的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (3) 蔬果类原料的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (4) 乳品与蛋品的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (5) 调味品的分类、品质鉴定、保鲜与存储。

2.2.3 西式烹调工艺方法

- (1) 原料初步加工的常用方法。
- (2) 汤菜制作的常用方法。
- (3) 冷菜制作的常用方法。

(4) 热菜制作的常用方法。

2.2.4 营养和卫生知识

- (1) 饮食卫生要求。
- (2) 个人卫生要求。
- (3) 人体所需的营养素。
- (4) 烹调原料的营养特点。

2.2.5 安全生产知识

- (1) 安全用电。
- (2) 防火防爆。
- (3) 烹调设备与器具安全使用。
- (4) 应急处理。

2.2.6 西式烹调常用英语

- (1) 厨房常用语。
- (2) 西餐常用词汇。

2.2.7 相关法律、法规

- (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) 其他卫生安全管理制度。

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. 原料加工	1.1 植物性原料加工	1.1.1 能清洗、切割蔬菜 1.1.2 能将蔬菜切配成型	1.1.1 原料初步加工知识 1.1.2 配菜知识
	1.2 动物性原料加工	1.2.1 能宰杀、清洗鲜活鱼类 1.2.2 能切割猪排、鸡排、鱼排等原料	1.2.1 原料解冻知识 1.2.2 原料保存知识 1.2.3 猪排、鸡排、鱼排等切割知识
2. 冷菜烹调	2.1 冷菜调味汁制作	2.1.1 能制作蛋黄酱 2.1.2 能制作油醋汁 2.1.3 能制作蔬果莎莎汁	2.1.1 调味汁原料知识 2.1.2 调味汁制作方法 2.1.3 调味汁保存方法
	2.2 色拉制作	2.2.1 能制作生菜色拉 2.2.2 能制作水果色拉 2.2.3 能制作土豆色拉	2.2.1 蔬菜、水果色拉原料知识 2.2.2 蔬菜、水果色拉制作方法 2.2.3 蔬菜、水果色拉装盘和保存方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 冷菜烹调	2.3 三明治制作	2.3.1 能制作热三明治 2.3.2 能制作冷三明治	2.3.1 面包分类知识 2.3.2 三明治原料知识 2.3.3 三明治制作方法
3. 热菜烹调	3.1 基础汤制作	3.1.1 能制作牛骨汤 3.1.2 能制作鸡骨汤 3.1.3 能制作鱼骨汤	3.1.1 基础汤原料知识 3.1.2 基础汤制作方法 3.1.3 基础汤保存方法
	3.2 少司制作	3.2.1 能制作布朗少司 3.2.2 能制作基础奶油少司 3.2.3 能制作番茄少司	3.2.1 布朗少司原料知识和制作方法 3.2.2 基础奶油少司原料知识和制作方法 3.2.3 番茄少司原料知识和制作方法 3.2.4 少司保存方法
	3.3 热菜加工	3.3.1 能用炸的烹调方法制作猪排、鸡排、鱼排等菜肴 3.3.2 能用煎的烹调方法制作汉堡包、热狗等菜肴 3.3.3 能用烤的烹调方法制作鸡翅、鸡腿等菜肴 3.3.4 能用炒的烹调方法制作蔬菜类、淀粉类配菜菜肴 3.3.5 能用煮的烹调方法制作蛋类菜肴	3.3.1 炸、煎、烤、炒、煮的基础知识 3.3.2 菜肴制作操作要领 3.3.3 菜肴配菜和装饰方法

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. 原料加工	1.1 动物性原料粗加工	1.1.1 能剔鱼柳及分档取料 1.1.2 能对禽类分档取料 1.1.3 能对虾类、贝壳类、软体类等进行粗加工	1.1.1 切配知识 1.1.2 禽类分档知识 1.1.3 海鲜原料制作方法
	1.2 动物性原料精加工	1.2.1 能将羊排切割成型 1.2.2 能将牛排切割成型 1.2.3 能将鱼柳切割成型 1.2.4 能加工肉类卷	1.2.1 牛排、羊排分割操作要领 1.2.2 禽类加工方法 1.2.3 肉类卷加工技术和方法
2. 冷菜烹调	2.1 冷菜调味汁制作	2.1.1 能制作蛋黄酱的衍生调味汁 2.1.2 能制作葱椒汁 2.1.3 能制作法国汁	2.1.1 冷菜调味汁的调味原理 2.1.2 调味汁制作用料比例及工艺要求
	2.2 色拉制作	2.2.1 能制作鸡肉类色拉 2.2.2 能制作海鲜类色拉 2.2.3 能用两种以上冷切肉制作冷肉拼盘 2.2.4 能制作胶冻类冷菜	2.2.1 色拉配料知识 2.2.2 胶冻类冷菜制作工艺
	2.3 冷汤制作	2.3.1 能制作蔬菜冷汤 2.3.2 能制作奶制品冷汤	2.3.1 冷汤配料知识 2.3.2 冷汤制作工艺

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 热菜烹调	3.1 汤类制作	3.1.1 能制作奶油蔬菜汤 3.1.2 能制作奶油海鲜汤 3.1.3 能制作牛肉浓汤 3.1.4 能制作蔬菜汤	3.1.1 汤的调味原理 3.1.2 浓汤类汤制作工艺 3.1.3 海鲜汤制作工艺 3.1.4 蔬菜汤制作工艺
	3.2 少司制作	3.2.1 能用布朗少司制作鸡肉、牛肉、羊肉少司 3.2.2 能用奶油少司制作鱼类、贝壳类少司	3.2.1 鸡肉、牛肉、羊肉少司的原料特点和制作方法 3.2.2 鱼类、贝壳类少司的原料特点和制作方法
	3.3 热菜制作	3.3.1 能用煮、炒的烹调方法制作意大利面、意大利饺子、意大利饭 3.3.2 能用焗、烤的烹调方法制作意大利披萨、西班牙海鲜饭 3.3.3 能用蒸、烤的烹调方法制作海鲜类菜肴 3.3.4 能用煎、烤的烹调方法制作牛排、羊排、猪排、鱼柳等菜肴	3.3.1 煮的烹调工艺 3.3.2 炒的烹调工艺 3.3.3 焗的烹调工艺 3.3.4 蒸的烹调工艺 3.3.5 煎的烹调工艺 3.3.6 烤的烹调工艺 3.3.7 香料调味品知识

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. 原料加工	1.1 原料腌渍	1.1.1 能腌渍鸡、鸭等禽类原料 1.1.2 能腌渍牛肉、羊肉等畜类原料	1.1.1 原料腌渍原理 1.1.2 原料腌渍要求
	1.2 原料成型	1.2.1 能对禽类进行烧烤前的捆扎成型 1.2.2 能对畜类进行烧烤前的捆扎成型	1.2.1 原料捆扎技巧 1.2.2 原料捆扎造型
2. 冷菜烹调	2.1 冷菜调味汁制作	2.1.1 能用奶酪制作调味汁 2.1.2 能用新鲜香料制作调味汁 2.1.3 能用芥末酱、芥末粉制作调味汁	2.1.1 奶酪制作调味汁的制作工艺 2.1.2 新鲜香料制作调味汁的制作工艺 2.1.3 芥末酱、芥末粉制作调味汁的制作工艺
	2.2 冷菜加工与拼摆	2.2.1 能用烟熏方法制作三文鱼 2.2.2 能用两种以上海鲜制作海鲜拼盘 2.2.3 能制作海鲜塔林 2.2.4 能制作禽类派 2.2.5 能制作鹅肝酱	2.2.1 塔林制作工艺 2.2.2 派制作工艺 2.2.3 鹅肝酱制作工艺

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 热菜烹调	3.1 汤类制作	3.1.1 能制作蔬菜茸汤 3.1.2 能制作豆类茸汤 3.1.3 能制作鸡肉、牛肉清汤	3.1.1 蔬菜茸汤制作工艺 3.1.2 豆类茸汤制作工艺 3.1.3 鸡肉、牛肉清汤制作工艺
	3.2 少司制作	3.2.1 能制作芝士少司 3.2.2 能制作芥末少司 3.2.3 能制作蔬果少司 3.2.4 能制作黄油少司	3.2.1 芝士少司制作工艺 3.2.2 芥末少司制作工艺 3.2.3 蔬果少司制作工艺 3.2.4 黄油少司制作工艺
	3.3 热菜制作	3.3.1 能用烤的烹调方法制作火鸡、整鹅、乳猪、羊腿、牛排等现场切割菜肴 3.3.2 能用煎的烹调方法制作鹅肝、鸭肝菜肴 3.3.3 能用焖的烹调方法制作禽类菜肴 3.3.4 能用扒的烹调方法制作牛排、羊排、猪排、鱼柳等菜肴 3.3.5 能用焗的烹调方法制作海鲜类菜肴 3.3.6 能用蒸的烹调方法制作贝壳类菜肴 3.3.7 能用混合烹调方法制作石斑鱼、龙虾、蜗牛等菜肴	3.3.1 热菜制作温度知识 3.3.2 焖的烹调工艺 3.3.3 扒的烹调工艺

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. 原料加工	1.1 原料加工	1.1.1 能对禽类进行整体脱骨 1.1.2 能加工海鲜卷	1.1.1 禽类脱骨加工知识 1.1.2 海鲜卷加工知识
	1.2 原料腌渍	1.2.1 能腌渍风味禽类产品 1.2.2 能腌渍烟熏海鲜产品	1.2.1 禽类腌渍加工知识 1.2.2 海鲜烟熏加工知识
2. 冷菜烹调	2.1 冷菜调味汁制作	2.1.1 能制作海鲜调味汁 2.1.2 能制作水果调味汁 2.1.3 能用坚果制作调味汁 2.1.4 能用日本调味料制作调味汁	2.1.1 海鲜调味汁制作工艺 2.1.2 水果调味汁制作工艺 2.1.3 坚果制作调味汁的制作工艺 2.1.4 日本调味料制作调味汁的制作工艺
	2.2 冷菜加工	2.2.1 能用肉类、海鲜、水果制作色拉 2.2.2 能制作日式刺身拼盘 2.2.3 能制作镜面水果 2.2.4 能制作果雕装饰	2.2.1 日式刺身制作工艺 2.2.2 镜面水果制作工艺 2.2.3 果雕装饰制作工艺

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 热菜烹调	3.1 汤类制作	3.1.1 能制作鹿肉、野味清汤 3.1.2 能制作菌菇类茸汤 3.1.3 能用分子料理胶囊技术制作奶油蔬菜汤	3.1.1 野味产品相关知识 3.1.2 菌菇相关知识 3.1.3 分子料理胶囊技术相关知识
	3.2 少司制作	3.2.1 能用黑菌制作少司 3.2.2 能用松茸制作少司 3.2.3 能用酒制作少司 3.2.4 能用分子料理泡沫技术制作少司	3.2.1 黑菌相关知识 3.2.2 松茸相关知识 3.2.3 酒相关知识 3.2.4 分子料理泡沫技术相关知识
	3.3 热菜加工	3.3.1 能用烤的烹调方法制作填馅整鸡、填馅火鸡、填馅乳猪等 3.3.2 能用烤的烹调方法制作酥皮包裹的肉类和鱼类菜肴 3.3.3 能用油浸的烹调方法制作禽类菜肴 3.3.4 能用焅的烹调方法制作野味类菜肴 3.3.5 能用隔水烤的方法制作蔬菜慕斯、海鲜慕斯、禽类慕斯等菜肴 3.3.6 能用低温慢煮的烹调方法制作牛肉、羊肉、海鲜等菜肴	3.3.1 填馅技术相关知识 3.3.2 烤制酥皮类菜肴制作工艺 3.3.3 油浸菜肴制作工艺 3.3.4 焅的烹调工艺 3.3.5 低温慢煮的烹调工艺

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 热菜烹调	3.4 甜品制作	3.4.1 能制作水果派 3.4.2 能制作蛋挞 3.4.3 能制作布丁	3.4.1 水果派制作工艺与要求 3.4.2 蛋挞制作工艺与要求 3.4.3 布丁制作工艺与要求
4. 菜单设计	4.1 套餐菜单设计	4.1.1 能按原料价格及营养平衡编制西式三道套餐菜单 4.1.2 能按原料价格及营养平衡编制西式五道套餐菜单	4.1.1 套餐成本核算知识 4.1.2 套餐营养平衡知识 4.1.3 菜单设计知识
	4.2 季节菜单设计	4.2.1 能按不同季节编制时令菜单 4.2.2 能按不同季节编制美食节菜单	4.2.1 时令食材烹调要点 4.2.2 美食节菜单设计知识
	4.3 点菜菜单设计	4.3.1 能按毛利率要求设计点餐菜单 4.3.2 能按毛利率要求设计酒会菜单	4.3.1 成本核算毛利率控制知识 4.3.2 酒会菜单成本核算方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 指导与创新	5.1 培训指导	5.1.1 能对三级/高级工及以下级别员工进行技术指导 5.1.2 能对三级/高级工及以下级别员工的岗位操作技能进行分析和总结 5.1.3 能对三级/高级工及以下级别员工进行厨房英语培训	5.1.1 五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工理论知识和技能培训的内容与要求 5.1.2 西餐厨房英语教学内容和教学方法
	5.2 工艺创新	5.2.1 能对传统菜肴进行改良创新 5.2.2 能用新原料、新设备进行菜肴开发 5.2.3 能将当地食材有机融合到传统菜肴中	5.2.1 国际西餐发展最新动态 5.2.2 创新思维与创新理论相关知识 5.2.3 西餐制作新材料和新工艺知识

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. 经典菜肴制作与创新	1.1 经典菜肴制作	1.1.1 能制作欧美经典菜肴 1.1.2 能制作亚洲经典菜肴 1.1.3 能解决制作菜肴过程中的技术难题	1.1.1 欧美经典菜肴工艺特点 1.1.2 亚洲经典菜肴工艺特点
	1.2 菜肴创新	1.2.1 能对自己擅长的菜系进行分析 1.2.2 能对自己擅长的菜系进行创新	1.2.1 西餐发展史 1.2.2 西方饮食文化
2. 宴会设计与菜单制定	2.1 宴会与酒会的摆台设计与装饰	2.1.1 能设计制作黄油雕 2.1.2 能设计制作冰雕 2.1.3 能选择合适的器皿呈现菜肴 2.1.4 能对酒会摆台进行设计与装饰 2.1.5 能对宴会摆台进行设计与装饰	2.1.1 黄油雕制作工艺和要求 2.1.2 冰雕制作工艺和要求 2.1.3 酒会、宴会摆台设计要求 2.1.4 蔬果雕制作工艺和要求
	2.2 菜单制定	2.2.1 能制定主题餐厅菜单 2.2.2 能制定宴会菜单 2.2.3 能制定美食节菜单 2.2.4 能编制、书写英语菜单	2.2.1 主题餐厅菜单制定知识及格式 2.2.2 宴会菜单制定知识及格式 2.2.3 美食节菜单制定知识及格式

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 厨房管理	3.1 人员配备	3.1.1 能制定厨房的组织结构及人员的岗位职责 3.1.2 能按经营要求对厨房人员进行调配	3.1.1 厨房管理知识 3.1.2 餐厅经营和服务知识
	3.2 宴会安排	3.2.1 能安排西式套餐、自助餐等形式的宴会 3.2.2 能按宴会要求设计布置展台	3.2.1 宴会运营知识 3.2.2 宴会展台布置知识
	3.3 成本控制与食品管理	3.3.1 能控制食品成本 3.3.2 能根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定在食品加工环节中控制食品卫生和安全 3.3.3 能运用 HACCP 进行危险管控	3.3.1 餐饮成本控制核算知识 3.3.2 食品安全卫生知识 3.3.3 HACCP 知识
	3.4 厨房布局	3.4.1 能根据餐厅面积合理布局厨房 3.4.2 能根据餐厅经营要求对厨房设备设施进行配置	3.4.1 厨房布局知识 3.4.2 厨房设备相关知识
4. 指导与创新	4.1 培训	4.1.1 能编制本专业培训计划 4.1.2 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导 4.1.3 能对二级/技师及以下级别人员进行厨房英语听说培训	4.1.1 培训计划编制要求 4.1.2 培训技巧

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 指导与创新	4.2 技术研究	4.2.1 能对西式烹调行业的工艺难题进行研究 4.2.2 能撰写本专业技术研究总结	4.2.1 西餐菜肴制作的质量分析与缺陷纠正方法 4.2.2 烹调的基础理化知识 4.2.3 技术研究总结撰写要求与方法

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		20	10	—	—	—
相关知识要求	原料加工		20	20	20	10	—
	冷菜烹调		25	30	35	20	—
	热菜烹调		30	35	40	25	—
	菜单设计		—	—	—	20	—
	经典菜肴制作与创新		—	—	—	—	25
	宴会设计与菜单制定		—	—	—	—	20
	厨房管理		—	—	—	—	25
	指导与创新		—	—	—	20	25
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	原料加工	25	25	20	10	—
	冷菜烹调	35	35	30	20	—
	热菜烹调	40	40	50	30	—
	菜单设计	—	—	—	25	—
	经典菜肴制作与创新	—	—	—	—	25
	宴会设计与菜单制定	—	—	—	—	25
	厨房管理	—	—	—	—	25
	指导与创新	—	—	—	15	25
合计		100	100	100	100	100