

中式烹调师二级/技师操作技能鉴定要素结构表

职业：中式烹调师 级别：二级/技师 鉴定方式：操作技能 页码：

鉴定范围							鉴定点			
一级			二级							
代码	名称	鉴定比重	代码	名称	鉴定比重	考核方式	代码	名称	重要程度	试题数量
A (08:01:00)	专业技能	65	A (03:01:00)	厨房管理	10	实操	001	厨房素质规范	Y	1
			B (02:01:00)	原料鉴别与加工	25		001	原料鉴别与加工	X	1
			C (03:01:00)	菜肴制作与装饰	30		001	菜肴制作	X	1
							002	菜肴品质	X	1
							003	菜肴装饰	X	1
B (02:01:00)	综合能力	20	A (01:01:00)	主题宴会	10	笔试	001	宴会设计	Y	1
			B (01:01:00)	菜单设计	10		001	菜点组合	X	1
C (01:01:00)	培训指导	15	A (02:01:00)	论文与答辩	15	笔试	001	论文撰写	X	1
							002	答辩	X	1

填表人：
填表日期： 年 月 日

审表人：
审表日期： 年 月 日