

中式烹调师二级/技师操作技能鉴定要素细目表								
职业：中式烹调师		级别：二级/技师		鉴定方式：操作技能				
考核范围						考 核 点		
一级		二级		三级		代码	名 称	重要程度
名称代码	考核比重	名称代码	考核比重	名称代码	考核比重			
相关技能要求	100.00	专业技能	65.00	厨房管理	10.00	001	厨房素质规范	X
				原料鉴别与加工	25.00	001	原料鉴别与加工	X
				菜肴制作与装饰	20.00	001	菜肴制作	X
						002	菜肴品质	X
						003	菜肴装饰	X
				综合能力	20.00	主题宴会	10.00	001
		菜单设计	10.00			002	菜点组合	X
		论文	15.00	论文与答辩	15.00	001	论文	X
						002	答辩	X