

中式烹调师一级/高级技师实操知识考核要素细目表

职业：中式烹调师

级别：一级/高级技师

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	专业技能	65	营养配餐食谱编制	20	001	编写特殊人群的一周食谱	X
				宴席设计与制作	15	001	编制宴会菜点生产组织实施方案	X
				艺术冷拼	10	001	制作造型艺术拼盘及六围碟	X
				创新与展示造型菜肴制作	20	001	制作创新菜肴	X
						002	制作展示菜肴	X
		综合能力	20	厨房管理设计	15	001	合理设计厨房整体布局	X
				设计与培训	5	001	现场理论教学	X
		论文	15	论文与答辩	15	001	论文	X
						002	答辩	X