

中式烹调师一级/高级技师操作技能鉴定要素结构表

职业：中式烹调师 级别：一级/高级技师 鉴定方式：操作技能 页码：

鉴定范围一级			鉴定范围二级				鉴定点			
代码	名称	鉴定比重	代码	名称	鉴定比重	选考方式	代码	名称	重要程度	试题量
A	专业技能	65%	A	营养配餐食谱编制	20%	笔试	001	编写特殊人群的一周食谱	X	1
			B	宴席设计与制作	15%	笔试	001	编制宴会菜点生产组织实施方案。	X	1
			C	艺术冷拼	10%	实操	001	制作造型艺术拼盘及六围碟	X	1
			D	创新与展示造型菜肴制作	20%	实操	001	制作创新菜肴	X	1
							002	制作展示菜肴	X	1
B	综合能力	20%	A	厨房管理设计	15%	笔试	001	合理设计厨房整体布局	X	1
			B	设计与培训	5%	笔试	001	现场理论教学	X	1
C	论文	15%	A	论文与答辩	15%	笔试	001	论文	X	1
							002	答辩	X	

填表人：
填表日期： 年 月 日

审表人：
审表日期： 年 月 日