

中式面点师中级技能操作鉴定要素细目表

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	代码	名称	重要程度
A	水调面团类点心制作	35	A	水调面团制品制作	20	001	水调面团概念	
						002	水调面团制品和面制作	X
						003	水调面团制品制皮制作	X
						004	水调面团制品成型制作	X
						005	水调面团制品制熟制作	X
						006	水调面团制品点心成型的注意事项	X
			B	水调面团制品馅料制作	15	001	水调面团制品馅料原料加工	X
						002	水调面团制品馅料拌制	X
						003	水调面团制品馅料制作注意事项	X
B)	膨松面团类点心制作	35	A	膨松面团类制品制作	20	001	膨松面团概念	
						002	膨松面团类制和面制作	X
						003	膨松面团类制制皮制作	X
						004	膨松面团类制成型制作	X
						005	膨松面团类制制熟制作	X
						006	膨松面团类制点心成型的注意事项	X
			B(膨松面团类制品馅料制作	15	001	膨松面团类制馅料原料加工	X
						002	膨松面团类制馅料拌制	X
						003	膨松面团类制馅料制作注意事项	X
C	油酥面团类点心制作	20	A	油酥面团制品制作	10	001	油酥面团的的概念	
						002	油酥面团制品和面制作	X
						003	油酥面团制品	X
						004	油酥面团制品成型制作	X
						005	油酥面团制品制熟制作	X
						006	油酥面团制品点心成型的注意事项	X
			B	油酥面团制品馅料制作	10	001	油酥面团制品馅料原料加工	X
						002	油酥面团制品馅料拌制	X
						003	油酥面团制品馅料制作注意事项	X
B	米粉、澄粉面团类点心制作	10	A	米粉、澄粉面团制品制作	5	001	米粉、澄粉面团的概念	
						002	米粉、澄粉面团制品和面制作	X
						003	米粉、澄粉面团制品制皮制作	X
						004	米粉、澄粉面团制品成型制作	X
						005	米粉、澄粉面团制品制熟制作	X
						006	米粉、澄粉面团制品点心成型的注意事项	X
			B	米粉、澄粉面团制品馅料制作	5	001	米粉、澄粉面团制品馅料原料加工	X
						002	米粉、澄粉面团制品馅料拌制	X
						003	米粉、澄粉面团制品馅料制作注意事项	X