一级实操知识考核要素结构表

考核范围							考　核　点			试题数量
一级		二级		三级						
名称代码	考核比重	名称代码	考核比重	名称代码	考核比重	选考方式	代码	名　称	重要程度	
		菜点生产	40	面点创新	20%	实操	001	创新面点制作	X	1
工作要求	100			热菜制作	20%	实操	001	热菜制作	X	1
		展台设计	20	主题设计	10%	实操	001	主题设计	X	1
				展台布置	10%	实操	001	展台布置	X	1
		厨房管理	40	厨房布局设计	20%	笔试	001	厨房布局设计	X	1
				人员组织	20	笔试	001	人员组织	X	1