

中式面点技师技能操作鉴定要素细目表

一级鉴定范围		二级鉴定范围		三级鉴定范围		鉴定点	
代码名称	比重	代码名称	比重	代码名称	比重	名称	重要程度
技能要求	100	风味面点制作	50	原料的选择与利用	20	根据面点品种特点选择原料	Y
						根据地方特色选择原料	Y
						根据原料的特型选择原料	X
						合理利用原材料	X
				面点的制作	30	荷花酥的制作	X
						肉松酥饼的制作	X
						鲜花饼的制作	X
						龙卷酥的制作	X
						生煎包的制作	X
						蛋黄酥的制作	Y
						面塑的制作	Y
						制作本地区传统风味面点	Z
		菜单的设计与创新	50	菜单设计	25	制作其他风味流派的特色面点	Z
						根据服务对象的特点及要求选择面点	X
						根据季节特点选择面点品种	Y
						根据宴会主题和规格搭配面点品种	Z
面点创新	25	结合当地的饮食习惯设计制作面点	Y				
		结合原料特性设计制作面点	Y				
		结合服务对象设计制作面点	Y				
		结合宴会主题设计制作面点	Y				