

中式面点高级技师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	菜点生产	40	A)	面点创新	20	001	食品加工中颜色的保护	X
						002	酥点的制作	X
						003	火腿月饼的制作	X
						004	面点造型的应用	X
						005	装饰点	X
						006	装饰点心的技法	X
						007	装饰点心的图案	X
						008	面点色彩的运用	X
						009	叶绿素的提取方法	X
						010	嗅觉的概念	X
		B	热菜制作	20	001	厨房某一菜点生产数量预测方法	X	
					002	生产程序控制的基本内容	X	
					003	面点厨房作业流程控制的内容	X	
					004	填写生产卡	X	
					005	了解 HACCP 的基本内容	X	
					006	熟悉编写标准菜谱的基本要求	X	
					007	编写标准菜谱	X	
					008	中华饮食文化	X	
					009	菜点基础知识	X	
					010	厨房菜点生产总量预测方法	X	
B	展台设计	20	A	主题设计	10	001	展台设计性质	X
						002	展台设计目标	X
						003	展台设计方案	X
						004	展台设计要素	X
						005	展台设计成本控制	X
		B	展台布置	10	001	展台设计结构	X	
					002	展台布置预算	X	
					003	展台结构		
					004	展台主题布置	X	
					005	展台色彩搭配	X	
C	厨房管理	40	A	厨房布局设计	20	001	厨房安全生产	X
						002	厨房安全用电	X
						003	厨房内部环境设计	X
						004	安全防护的基本措施	X
						005	电气设备的保护措施	X
						006	影响厨房设计布局的因素	X
						007	厨房生产区设计	X
						008	厨房环境布局类型	X
						009	厨房环境设计布局的含义	X
						010	厨房安全生产的基本要求	X

			B	人 员 组 织	10	001	实训组织方法	X
						002	组织课程类型和结构	X
						003	厨师培训技能要求	X
						004	指导面点师工作	X
						005	教学实施的方法	X
			C	产 品 质 量管理	10	001	根据营养需求，准确选择调料	X
						002	根据原料特性及营养需求，准确选择 烹调方法	X
						003	能设计营养菜点	X
						004	产品质量的天然色泽	X
						005	成品质量标准	X