

# 西式面点师（三级竞赛）

## 操作技能考核要素细目表

| 职业（工种）名称 |       |    |    | 西式面点师       | 等级 | 三级 |
|----------|-------|----|----|-------------|----|----|
| 序号       | 细目点代码 |    |    | 名称·内容       |    | 备注 |
|          | 项目    | 单元 | 细目 |             |    |    |
|          | 1     |    |    | 巧克力造型制作     |    |    |
|          | 1     | 1  |    | 巧克力调温       |    |    |
| 1        | 1     | 1  | 1  | 巧克力调温的运用    |    |    |
| 2        | 1     | 1  | 2  | 巧克力调温手法     |    |    |
| 3        | 1     | 1  | 3  | 巧克力调温的温度控制  |    |    |
|          | 1     | 2  |    | 巧克力制馅       |    |    |
| 4        | 1     | 2  | 1  | 巧克力调味       |    |    |
| 5        | 1     | 2  | 2  | 巧克力馅料调制     |    |    |
| 6        | 1     | 2  | 3  | 各种夹馅巧克力制作   |    |    |
|          | 1     | 3  |    | 巧克力成型       |    |    |
| 7        | 1     | 3  | 1  | 模具的选择       |    |    |
| 8        | 1     | 3  | 2  | 巧克力成型的形态控制  |    |    |
| 9        | 1     | 3  | 3  | 巧克力成型的光泽度控制 |    |    |
|          | 2     |    |    | 面包制作        |    |    |
|          | 2     | 1  |    | 面团调制        |    |    |
| 10       | 2     | 1  | 1  | 起酥面包面团原料配比  |    |    |
| 11       | 2     | 1  | 2  | 起酥面包面团调制    |    |    |
| 12       | 2     | 1  | 3  | 起酥面团包油      |    |    |
| 13       | 2     | 1  | 4  | 起酥面包面团折叠擀制  |    |    |
|          | 2     | 2  |    | 面团成型与醒发     |    |    |
| 14       | 2     | 2  | 1  | 起酥面包生胚成型    |    |    |
| 15       | 2     | 2  | 2  | 起酥面包醒发温度控制  |    |    |
| 16       | 2     | 2  | 3  | 起酥面包醒发湿度控制  |    |    |
| 17       | 2     | 2  | 4  | 起酥面包醒发时间控制  |    |    |

|    |   |   |   |             |      |
|----|---|---|---|-------------|------|
|    | 2 | 3 |   | 面包成熟        |      |
| 18 | 2 | 2 | 1 | 烤制起酥面包时温度控制 |      |
| 19 | 2 | 2 | 2 | 烤制起酥面包时湿度控制 |      |
| 20 | 2 | 2 | 3 | 烤制起酥面包时间设定  |      |
| 21 | 2 | 2 | 4 | 烤制起酥面包色泽控制  |      |
|    | 3 |   |   | 蛋糕制作        |      |
|    | 3 | 1 |   | 蛋糕覆面        |      |
| 22 | 3 | 1 | 1 | 制作淋面巧克力蛋糕   |      |
| 23 | 3 | 1 | 2 | 果胶淋面的使用     |      |
| 24 | 3 | 1 | 3 | 杏仁膏覆面蛋糕制作   |      |
|    | 3 | 2 |   | 蛋糕装饰        |      |
| 25 | 3 | 2 | 1 | 装饰物的选择      |      |
| 26 | 3 | 2 | 2 | 装饰物的处理      |      |
| 27 | 3 | 2 | 3 | 装饰物的卫生      |      |
|    | 4 |   |   | 甜品制作        |      |
|    | 4 | 1 |   | 慕斯调制        |      |
| 28 | 4 | 1 | 1 | 慕斯原料的选择     |      |
| 29 | 4 | 1 | 2 | 慕斯原料的配比     |      |
| 30 | 4 | 1 | 3 | 慕斯糊的调制      |      |
|    | 4 | 2 |   | 慕斯成型        |      |
| 31 | 4 | 2 | 1 | 模具的选择       |      |
| 32 | 4 | 2 | 2 | 用模具将慕斯糊成型   |      |
| 33 | 4 | 2 | 3 | 慕斯温度的控制     |      |
| 34 | 4 | 2 | 4 | 慕斯成品的脱模     |      |
|    | 4 | 3 |   | 慕斯装饰        |      |
| 35 | 4 | 3 | 1 | 装饰物的选择      |      |
| 36 | 4 | 3 | 2 | 装饰物的处理      |      |
| 37 | 4 | 3 | 3 | 装饰物的搭配方法    |      |
|    | 5 |   |   | 糖艺制作        | 二级内容 |
|    | 5 | 1 |   | 水果造型糖艺制作    | 二级内容 |
| 38 | 5 | 1 | 1 | 熬制糖浆        | 二级内容 |

|    |   |   |   |               |      |
|----|---|---|---|---------------|------|
| 39 | 5 | 1 | 2 | 吹制水果造型        | 二级内容 |
| 40 | 5 | 1 | 3 | 用喷绘为水果上色      | 二级内容 |
|    | 5 | 2 |   | 花卉造型糖艺制作      | 二级内容 |
| 41 | 5 | 2 | 1 | 熬制糖浆并调色       | 二级内容 |
| 42 | 5 | 2 | 2 | 用拉、捏的方法成型花卉造型 | 二级内容 |