

职业技能等级认定评价项目竞赛方案

西式面点师（四级）

一、评价方式

西式面点师（四级）的竞赛方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。竞赛成绩实行百分制，按理论知识成绩占30%、操作技能成绩占70%计算确定，成绩达60分及以上者为合格。竞赛不设补考。

二、理论知识考试方案（考试时间90分钟）

题型	题库参数	考试方式	题库量	考试题量	分值	配分
判断题		闭卷机考	349	60	0.5分/题	30
单选题			947	140	0.5分/题	70
合计			1296	200		100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		西式面点师			等级	四级				
职业代码		4-03-02-04								
序号	项目名称	单元编号	单元内容	考核方式	选考方法	考核时间（分钟）	配分	题库题量	考核题量	
1	清酥类糕点制作	1	清酥制品	操作	必考	300	20	10	1	
2	面包制作	1	硬质面包制作	操作	抽1		10	7	1	
		2	脆皮面包制作	操作				3		
3	蛋糕制作	1	分蛋法卷筒蛋糕制作与装饰	操作	必考		10	5	1	
		2	裱花蛋糕制作与装饰	操作	必考			10	5	1
4	泡芙制作	1	泡芙制作与装饰	操作	必考		10	5	1	
5	甜品制作	1	乳冻制作	操作	必考		10	5	1	
		2	慕斯制作	操作	必考		30	5	1	
合计							300	100	45	7
备注	所有模块考核交叉进行，出品无先后次序									

四、评价场所设备

评价考核安排表

考核内容 (单元)	考位安排	设施 类型	设施 名称	设施 型号	设施 数量	备注
清酥制品	1-20	烘烤设备	烤箱、烤盘	Kob	20套	每台烤箱2门
硬质面包制作	1-20	烘烤设备 醒发设备 搅拌设备	烤箱、烤盘 醒发箱 搅拌机	Kob	20套	每台烤箱2门
脆皮面包制作	1-20	烘烤设备 醒发设备 搅拌设备	烤箱、烤盘 醒发箱 搅拌机	Kob	20套	每台烤箱2门
分蛋法卷筒蛋糕制作与装饰	1-20	烘烤设备 搅拌设备 用具	烤箱、烤盘 搅拌机 粉筛	Kob	20套	每台烤箱2门
裱花蛋糕制作与装饰	1-20	搅拌设备 制作设备	搅拌机 蛋糕转盘	Kob	20套	每台烤箱2门
泡芙制作与装饰	1-20	烘烤设备 加热设备	烤箱、烤盘 卡式炉、平底锅	Kob	20套	每台烤箱2门
乳冻制作	1-20	冷餐设备 加热设备 搅拌设备	冰箱 卡式炉、平底锅 搅拌机	Kob	20套	冰箱公用
慕斯制作	1-20	冷餐设备 烘烤设备 搅拌设备 加热设备 用具	冰箱 烤箱、烤盘 搅拌机 卡式炉、平底锅 不锈钢碗、瓷盘	Kob	20套 各2个	冰箱公用 每台烤箱2门

五、组卷方案

1. 理论知识考试组卷

根据理论知识考试试题库配分原则和理论知识考试方案，设定组卷策略，考试时计算机系统按照组卷策略为每个考生随机组一套试题。

2. 操作技能考核组卷

根据操作技能考核方案，设定组卷策略，考试前3个工作日计算机系统按照组卷策略为每个考生随机组一套操作技能考核试卷。

六、操作技能考核人员配置表

试题、考位、考评人员配置表

项目/单元	题量	考位数	考位号	考评员	考位与试题对应关系
清酥类糕点制作	1	20	1-20	A、B、C、D、	按测量分、评价分评价

面包制作	1	20	1-20	E	按测量分、评价分评价
蛋糕制作	2	20	1-20		按测量分、评价分评价
泡芙制作	1	20	1-20		按测量分、评价分评价
乳冻制作	1	20	1-20		按测量分、评价分评价
慕斯制作	1	20	1-20		按测量分、评价分评价
（合计）	7	20	1-20	5	如涉及评价分的需 3 名考评员评分后取平均分

七、操作技能考核分组安排表

分 组 安 排 表

时段 \ 项目/单元	清酥类糕点制作	面包制作	蛋糕制作	泡芙制作	甜品制作
300 分钟	不轮转	不轮转	不轮转	不轮转	不轮转
	1-20				
300 分钟	不轮转	不轮转	不轮转	不轮转	不轮转
	21-40				
300 分钟	不轮转	不轮转	不轮转	不轮转	不轮转
	41-60				
说明	1、 每场 300 分钟，可根据考生数量按需安排场次 2、 所有场次当天完成考评阅卷				