

西式面点师（四级）

理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					西式面点师	等级	四级
序号	细目点代码				名称·内容	分数系数	备注
	章	节	目	点			
	0				基本要求	10	
	0	1			职业道德	3	
	0	1	1		职业道德的含义和基本要素	3	
1	0	1	1	1	职业道德的含义		
2	0	1	1	2	职业道德的调节对象		
3	0	1	1	3	职业道德的体现		
4	0	1	1	4	职业道德的基本要素		
5	0	1	1	5	职业理想的含义		
6	0	1	1	6	职业理想的基础		
7	0	1	1	7	职业态度的含义		
8	0	1	1	8	职业态度的体现		
9	0	1	1	9	职业义务的含义		
10	0	1	1	10	职业义务的范畴		
11	0	1	1	11	职业纪律的含义		
12	0	1	1	12	职业纪律的必要条件		
13	0	1	1	13	职业良心的含义		
14	0	1	1	14	职业良心的表现形式		
15	0	1	1	15	职业荣誉的含义、荣辱		
16	0	1	1	16	职业作风的含义、作用		
17	0	1	1	17	职业道德的行业性、有限性		
18	0	1	1	18	职业道德表现形式的多样性、强制性、稳定性		
19	0	1	1	19	职业道德的奖罚		

	0	2			基础知识	7	
	0	2	1		西式面点的概念、发展和特点	1	
20	0	2	1	1	西式面点的定义		
21	0	2	1	2	西式面点在西餐中的地位		
22	0	2	1	3	西式面点的特点		
23	0	2	1	4	西式面点的发源地		
	0	2	2		西式面点分类	0.5	
24	0	2	2	1	西式面点按加工工艺分类		
	0	2	3		食品添加剂	0.5	
25	0	2	3	1	乳化剂的主要用途		
	0	2	4		常用设备、工具	2	
26	0	2	4	1	烤箱的种类		
27	0	2	4	2	烤箱的工作原理		
28	0	2	4	3	烤箱的使用知识		
29	0	2	4	4	微波炉的使用知识		
30	0	2	4	5	油炸炉的使用知识		
31	0	2	4	6	压面机的工作原理		
32	0	2	4	7	切片机的定义		
33	0	2	4	8	发酵箱的工作原理		
34	0	2	4	9	常用刀具的种类		
35	0	2	4	10	常用刀具的使用知识		
	0	2	5		食品营养	1	
36	0	2	5	1	营养的定义		
37	0	2	5	2	糖类的生理功能		
38	0	2	5	3	蛋白质的生理功能		
	0	2	6		常用英文词汇	1	
39	0	2	6	1	常用原料及产品的英语词汇		
40	0	2	6	2	常用工具及设备的英语词汇		

	0	2	7		食品安全法	1	
41	0	2	7	1	食品安全法基本要求		
42	0	2	7	2	食品卫生基本要求		
	1				清酥类点心制作	14	
	1	1			面团调制	6	
	1	1	1		清酥类点心的种类和特点	1	
43	1	1	1	1	清酥面团的定义		
44	1	1	1	2	清酥类点心的特点		
	1	1	2		清酥类面团原料的种类和特性	3	
45	1	1	2	1	清酥类面团原料的种类		
46	1	1	2	2	清酥类面团原料的特性		
47	1	1	2	3	清酥面团的主要原料		
48	1	1	2	4	清酥面团的原料配比		
49	1	1	2	5	面粉在清酥面团中的作用		
50	1	1	2	6	油脂在清酥面团中的作用		
51	1	1	2	7	盐在清酥面团中的作用		
52	1	1	2	8	搅拌机的种类		
53	1	1	2	9	搅拌机的工作原理		
	1	1	3		冷水面团调制的方法和注意事项	2	
54	1	1	3	1	冷水面团的调制工艺		
55	1	1	3	2	冷水面团的注意事项		
56	1	1	3	3	油脂面团的调制工艺		
57	1	1	3	4	油脂整形的方法		
58	1	1	3	5	设备、器具的卫生要求		
59	1	1	3	6	食品操作场所的卫生要求		
60	1	1	3	7	食品容器清洁的卫生要求		
	1	2			生坯成型	5	
	1	2	1		清酥类面团的起酥原理	3	

61	1	2	1	1	清酥类面团的起酥原理		
62	1	2	1	2	影响清酥面团起酥的因素		
63	1	2	1	3	水面包油面的工艺方法		
64	1	2	1	4	水面包油面的注意事项		
65	1	2	1	5	油面包水面的工艺方法		
66	1	2	1	6	清酥面坯擀制的基本方法		
67	1	2	1	7	面粉的选用对清酥起酥的影响		
68	1	2	1	8	清酥面坯调制的工艺种类		
	1	2	2		清酥类面团的成型方法和注意事项	2	
69	1	2	2	1	清酥类面团的成型方法		
70	1	2	2	2	清酥类面团的注意事项		
71	1	2	2	3	压面机的工作原理		
72	1	2	2	4	清酥面团成型温度的控制要求		
73	1	2	2	5	清酥面团成型时间的控制要求		
74	1	2	2	6	清酥面团成型工具的要求		
	1	3			点心成熟	3	
	1	3	1		清酥类点心的成熟原理	2	
75	1	3	1	1	清酥类点心成熟的一般方法		
76	1	3	1	2	清酥类点心烘烤成熟的温度要求		
77	1	3	1	3	清酥类点心烘烤成熟的时间控制		
78	1	3	1	4	清酥类点心烘烤成熟的判断方法		
	1	3	2		清酥类点心的成熟的注意事项	1	
79	1	3	2	1	清酥类点心烘烤的注意事项		
80	1	3	2	2	清酥类点心的质量标准		
	2				面包制作	14	
	2	1			面团调制	6	
	2	1	1		硬质、脆皮面包的特点和原料要求	3	
81	2	1	1	1	硬质面包的定义		

82	2	1	1	2	硬质面包的特点		
83	2	1	1	3	硬质面包的原料要求		
84	2	1	1	4	硬质面包的主要原料		
85	2	1	1	5	面团改良剂的含义		
86	2	1	1	6	面团改良剂的用途		
87	2	1	1	7	制作硬质面包的面粉要求		
88	2	1	1	8	制作硬质面包的酵母要求		
89	2	1	1	9	硬质面包配料过程中的注意事项		
90	2	1	1	10	脆皮面包的定义		
91	2	1	1	11	脆皮面包的特点		
92	2	1	1	12	脆皮面包的原料要求		
93	2	1	1	13	制作脆皮面包的主要原料		
	2	1	2		硬质、脆皮面包面团搅拌的方法	1	
94	2	1	2	1	硬质面包面团搅拌的方法		
95	2	1	2	2	硬质面包面团搅拌工具及设备		
96	2	1	2	3	脆皮面包面团搅拌的方法		
97	2	1	2	4	脆皮面包面团搅拌工具及设备		
	2	1	3		二次发酵法的操作方法和注意事项	2	
98	2	1	3	1	二次发酵法的含义		
99	2	1	3	2	二次发酵法的操作方法		
100	2	1	3	3	二次发酵法的工艺流程		
101	2	1	3	4	二次发酵法的注意事项		
102	2	1	3	5	二次发酵法的优点		
103	2	1	3	6	面团搅拌的目的		
104	2	1	3	7	面团搅拌的原材料投入方法		
105	2	1	3	8	面团搅拌的注意要点		
106	2	1	3	9	面团搅拌的温度控制		
	2	2			面团成型与醒发	5	

	2	2	1		硬质、脆皮面包生坯成型的手法	3	
107	2	2	1	1	硬质面包生坯的分割手法		
108	2	2	1	2	脆皮面包生坯的分割手法		
109	2	2	1	3	硬质面包生坯揉圆的手法		
110	2	2	1	4	脆皮面包生坯揉圆的手法		
111	2	2	1	5	硬质面包生坯揉圆的目的		
112	2	2	1	6	脆皮面包生坯揉圆的目的		
113	2	2	1	7	硬质面包生坯的成型方法		
114	2	2	1	8	脆皮面包生坯的成型方法		
115	2	2	1	9	硬质面包生坯成型的注意事项		
116	2	2	1	10	脆皮面包生坯成型的注意事项		
117	2	2	1	11	面包成型机的种类		
118	2	2	1	12	常用模具的种类		
119	2	2	1	13	常用模具的使用知识		
120	2	2	1	14	成型工具的使用知识		
	2	2	2		硬质、脆皮面包醒发的注意事项	2	
121	2	2	2	1	硬质面包生坯中间醒发的目的		
122	2	2	2	2	脆皮面包生坯中间醒发的目的		
123	2	2	2	3	硬质面包的中间醒发要求		
124	2	2	2	4	脆皮面包的中间醒发要求		
125	2	2	2	5	硬质、脆皮面包最后醒发的条件和要求		
126	2	2	2	6	硬质、脆皮面包醒发的影响因素		
127	2	2	2	7	硬质、脆皮面包最后醒发的判断		
	2	3			面包成熟	3	
	2	3	1		硬质、脆皮面包的成熟原理	2	
128	2	3	1	1	影响硬质面包成熟的因素		
129	2	3	1	2	硬质面包烘烤温度的要求		
130	2	3	1	3	硬质面包烘烤湿度的要求		

131	2	3	1	4	硬质面包烘烤时间的要求		
	2	3	2		硬质、脆皮面包成熟的方法和注意事项	1	
132	2	3	2	1	硬质面包成熟的鉴定		
133	2	3	2	2	硬质面包成熟的注意事项		
134	2	3	2	3	脆皮面包烧烤初期的特殊工艺		
135	2	3	2	4	脆皮面包醒发后剖刀的要求		
	3				蛋糕制作	14	
	3	1			蛋糕坯制作	5	
136	3	1	1		分蛋法搅拌的方法和注意事项	4	
137	3	1	1	1	戚风蛋糕的定义		
138	3	1	1	2	戚风蛋糕的主要原料		
139	3	1	1	3	食品添加剂的种类与用途		
140	3	1	1	4	食品膨松剂的种类与用途		
141	3	1	1	5	食用色素的分类		
142	3	1	1	6	人工合成色素的使用范围和标准		
143	3	1	1	7	戚风蛋糕的工艺方法		
144	3	1	1	8	分蛋搅拌法温度的要求		
145	3	1	1	9	分蛋搅拌法的时间要求		
146	3	1	1	10	分蛋搅拌法的调制原理		
147	3	1	1	11	蛋白打发过程中油脂的影响		
148	3	1	1	12	分蛋法搅拌的注意事项		
149	3	1	1	13	戚风蛋糕烘烤中模具的处理		
150	3	1	1	14	戚风蛋糕烘烤中温度的影响		
151	3	1	1	15	戚风蛋糕烘烤中时间的影响		
152	3	1	1	16	戚风蛋糕制作中的注意事项		
	3	1	2		卷筒蛋糕的卷制方法与注意事项	1	
153	3	1	2	1	蛋糕双手卷的基本手法		
154	3	1	2	2	蛋糕双手卷的注意事项		

	3	2			裱花蛋糕抹面	5	
	3	2	1		动物奶油、植脂奶油的打发方法和操作要领	3	
155	3	2	1	1	奶油的分类		
156	3	2	1	2	奶油的品质检验方法		
157	3	2	1	3	动物奶油和人造奶油的主要成分		
158	3	2	1	4	动物奶油和人造奶油的区别		
159	3	2	1	5	奶油膏的调制		
160	3	2	1	6	植物奶油打发的工艺方法		
161	3	2	1	7	植物奶油打发的注意事项		
162	3	2	1	8	动物奶油打发的工艺方法		
163	3	2	1	9	动物奶油打发的注意事项		
	3	2	2		蛋糕夹层、抹面的方法和注意事项	2	
164	3	2	2	1	蛋糕夹层的基本原料		
165	3	2	2	2	蛋糕抹面的基本原料		
166	3	2	2	3	蛋糕夹层的工具		
167	3	2	2	4	蛋糕抹面的工具		
168	3	2	2	5	蛋糕分层的工艺方法		
169	3	2	2	6	蛋糕分层的注意事项		
170	3	2	2	7	装饰蛋糕抹面的工艺方法		
171	3	2	2	8	装饰蛋糕抹面的注意事项		
	3	3			蛋糕裱花	4	
	3	3	1		蛋糕裱花的裱挤手法	1	
172	3	3	1	1	裱挤工具		
173	3	3	1	2	裱挤的原料		
174	3	3	1	3	裱挤的手法种类		
175	3	3	1	4	裱花袋裱挤的注意事项		
176	3	3	1	5	纸卷挤法的注意事项		
	3	3	2		美学色彩的基础知识	2	

177	3	3	2	1	食品原料色彩的基本内容		
178	3	3	2	2	色彩的种类		
179	3	3	2	3	色彩的属性		
180	3	3	2	4	色彩的特性		
181	3	3	2	5	食品中色彩的形成		
182	3	3	2	6	互补色搭配		
183	3	3	2	7	对比色搭配		
184	3	3	2	8	类似色搭配		
185	3	3	2	9	同类色搭配		
	3	3	3		蛋糕裱花的构思、布局知识	1	
186	3	3	3	1	蛋糕造型的构思		
187	3	3	3	2	蛋糕造型的布局		
188	3	3	3	3	蛋糕装饰的基本要求		
189	3	3	3	4	装饰特定内容的蛋糕要求		
190	3	3	3	5	蛋糕装饰的注意事项		
	4				泡芙制作	11	
	4	1			面糊调制	3	
	4	1	1		泡芙的种类和特点	1	
191	4	1	1	1	泡芙的定义		
192	4	1	1	2	泡芙的分类		
193	4	1	1	3	泡芙的特性		
	4	1	2		泡芙的配料知识	1	
194	4	1	2	1	泡芙的基本原料		
195	4	1	2	2	泡芙面糊制作使用的油脂特点		
196	4	1	2	3	泡芙面糊制作使用的面粉特点		
197	4	1	2	4	泡芙面糊制作使用的水的作用		
198	4	1	2	5	泡芙面糊制作使用的鸡蛋特点		
	4	1	3		泡芙面糊调制的方法和注意事项	1	

199	4	1	3	1	泡芙面糊调制的方法		
200	4	1	3	2	泡芙面糊烫制的工艺流程		
201	4	1	3	3	蛋液加入对面糊的温度要求		
202	4	1	3	4	面糊稠度对泡芙的影响		
203	4	1	3	5	检验泡芙面糊稠度的方法		
204	4	1	3	6	泡芙面糊烫制的注意事项		
	4	2			生坯成型	1	
	4	2	1		泡芙成型的方法和注意事项	1	
205	4	2	1	1	泡芙成型的工具		
206	4	2	1	2	泡芙成型前烤盘的准备		
207	4	2	1	3	泡芙成型形状、大小的要求		
208	4	2	1	4	泡芙成型的注意事项		
	4	3			生坯成熟	4	
	4	3	1		泡芙成熟的方法和注意事项	4	
209	4	3	1	1	泡芙成熟的方法		
210	4	3	1	2	泡芙烘烤成熟的温度设置要求		
212	4	3	1	3	泡芙烘烤成熟的时间标准		
212	4	3	1	4	泡芙烘烤成熟的质量标准		
213	4	3	1	5	泡芙油炸成熟的温度设置要求		
214	4	3	1	6	泡芙油炸成熟的时间设置要求		
215	4	3	1	7	泡芙油炸成熟的质量标准		
216	4	3	1	8	泡芙成熟的注意事项		
	4	4			泡芙装饰	3	
	4	4	1		泡芙装饰的方法和注意事项	3	
217	4	4	1	1	泡芙夹馅的工艺方法		
218	4	4	1	2	泡芙夹馅的注意事项		
219	4	4	1	3	灌制淡奶油馅料的方法		
220	4	4	1	4	挤制淡奶油馅料的方法		

221	4	4	1	5	泡芙表面装饰的工艺方法		
222	4	4	1	6	泡芙表面装饰的注意事项		
	5				甜品制作	7	
	5	1			乳冻调制	4	
	5	1	1		乳冻的特点	1	
223	5	1	1	1	乳冻的含义		
224	5	1	1	2	乳冻的一般用料		
225	5	1	1	3	乳冻调制的器具要求		
	5	1	2		乳冻调制的方法和注意事项	3	
226	5	1	2	1	乳冻调制的工艺方法		
227	5	1	2	2	乳冻调制的注意事项		
228	5	1	2	3	明胶的使用要求		
229	5	1	2	4	明胶使用的注意事项		
230	5	1	2	5	增稠剂的主要用途		
231	5	1	2	6	香精的主要用途		
232	5	1	2	7	巧克力的种类		
233	5	1	2	8	牛奶的使用要求		
234	5	1	2	9	牛奶的营养		
235	5	1	2	10	牛奶的品质检验		
236	5	1	2	11	酸奶的营养		
237	5	1	2	12	奶酪的营养		
238	5	1	2	13	稀奶油的使用要求		
239	5	1	2	14	稀奶油打发的时间要求		
	5	2			乳冻成型	2	
	5	2	1		乳冻成型的方法和注意事项	2	
240	5	2	1	1	乳冻成型的设备要求		
241	5	2	1	2	乳冻模具的要求		
242	5	2	1	3	乳冻成型入模的要求		

243	5	2	1	4	乳冻凝固中冷却时间与原料使用量的关系		
244	5	2	1	5	乳冻凝固中冷却时间与制品大小的关系		
245	5	2	1	6	乳冻凝固中的注意事项		
	5	3			乳冻装饰	1	
	5	3	1		乳冻装饰的方法和注意事项	1	
246	5	3	1	1	乳冻装饰的要求		
247	5	3	1	2	乳冻装饰的材料分类		
248	5	3	1	3	乳冻装饰的材料要求		
249	5	3	1	4	乳冻装饰的注意事项		
250	5	3	1	5	乳冻制品的质量标准		
	6				甜品制作	10	三级内容
	6	1			慕斯调制	3	三级内容
	6	1	1		慕斯的特点	2	三级内容
251	6	1	1	1	甜品的特点及制作要求		三级内容
252	6	1	1	2	甜品制作的主要原料		三级内容
253	6	1	1	3	制作甜品的乳酪		三级内容
254	6	1	1	4	甜品的种类		三级内容
255	6	1	1	5	冷冻成型甜品的品种		三级内容
256	6	1	1	6	甜品装盘的要求		三级内容
257	6	1	1	7	宴会及冷餐会上布置甜品的要求		三级内容
258	6	1	1	8	酒会、正餐后甜品装盘的要求		三级内容
259	6	1	1	9	冷食或热食甜品的成型		三级内容
260	6	1	1	10	冷冻制品鱼胶片的用量		三级内容
261	6	1	1	11	慕斯的特性		三级内容
262	6	1	1	12	慕斯的品种		三级内容
263	6	1	1	13	慕斯与慕斯蛋糕		三级内容
264	6	1	1	14	慕斯的常用原料		三级内容
	6	1	2		慕斯糊制作的方法和注意事项	1	三级内容

265	6	1	2	1	慕斯糊调制流程		三级内容
266	6	1	2	2	慕斯糊原料配比原则		三级内容
267	6	1	2	3	慕斯糊中明胶的用量		三级内容
268	6	1	2	4	慕斯糊的调制温度		三级内容
269	6	1	2	5	慕斯糊的搅拌		三级内容
270	6	1	2	6	慕斯糊调制的注意事项		三级内容
	6	2			慕斯成型	3	三级内容
	6	2	1		慕斯成型的方法和注意事项	3	三级内容
271	6	2	1	1	慕斯糊成型的方法		三级内容
272	6	2	1	2	容器成型法的概念		三级内容
273	6	2	1	3	模具成型法的概念		三级内容
274	5	2	1	4	模具的种类		三级内容
275	6	2	1	5	慕斯定型的冷冻要求		三级内容
276	6	2	1	6	多口味慕斯的成型方法		三级内容
277	6	2	1	7	模具使用的注意事项		三级内容
278	6	2	1	8	脱模的注意事项		三级内容
279	6	2	1	9	脱模后软化的补救方法		三级内容
280	6	2	1	10	慕斯糊定型的操作步骤		三级内容
281	6	2	1	11	温度对慕斯糊定型的影响		三级内容
282	6	2	1	12	慕斯定型的注意事项		三级内容
	6	3			慕斯装饰	4	三级内容
	6	3	1		巧克力装饰慕斯的方法和注意事项	1	三级内容
283	6	3	1	1	巧克力装饰慕斯的原料		三级内容
284	6	3	1	2	巧克力装饰慕斯的操作步骤		三级内容
285	6	3	1	3	巧克力装饰慕斯的注意事项		三级内容
	6	3	2		水果装饰慕斯的方法和注意事项	1	三级内容
286	6	3	2	1	水果的选用		三级内容
287	6	3	2	2	水果装饰的方法		三级内容

288	6	3	2	3	水果腐败变质的原因		三级内容
289	6	3	2	4	水果保管的温度和湿度		三级内容
290	6	3	2	5	水果的操作卫生		三级内容
291	6	3	2	6	罐装食品的储存		三级内容
292	6	3	2	7	水果装饰注意事项		三级内容
	6	3	3		色彩、形态搭配的基本知识	2	三级内容
293	6	3	3	1	色彩搭配的基本知识		三级内容
294	6	3	3	2	色彩的一般现象		三级内容
295	6	3	3	3	常见的色彩种类		三级内容
296	6	3	3	4	三原色		三级内容
297	6	3	3	5	间色		三级内容
298	6	3	3	6	复色		三级内容
299	6	3	3	7	同类色		三级内容
300	6	3	3	8	调合色		三级内容
301	6	3	3	9	色彩的三要素		三级内容
302	6	3	3	10	色相		三级内容
303	6	3	3	11	色度		三级内容
304	6	3	3	12	色性		三级内容
305	6	3	3	13	食品原料的色彩		三级内容
306	6	3	3	14	食品原料的固有色		三级内容
307	6	3	3	15	食品原料的加工色		三级内容
308	6	3	3	16	食品原料的复合色		三级内容
309	6	3	3	17	美拉德反应的控制		三级内容
310	6	3	3	18	艺术装饰造型的装饰用料		三级内容
	7				蛋糕制作	20	三级内容
	7	1			蛋糕覆面	12	三级内容
	7	1	1		淋面的方法和注意事项	8	三级内容
311	7	1	1	1	制作巧克力淋面酱的原料		三级内容

312	7	1	1	2	巧克力淋面酱的特点		三级内容
313	7	1	1	3	制作巧克力淋面酱的过程		三级内容
314	7	1	1	4	制作巧克力淋面酱的注意事项		三级内容
315	7	1	1	5	淋面的种类		三级内容
316	7	1	1	6	调制淋面酱的原料		三级内容
317	7	1	1	7	淋面巧克力的种类		三级内容
318	7	1	1	8	果胶淋面的种类		三级内容
319	7	1	1	9	调制淋面酱的原料		三级内容
320	7	1	1	10	调制淋面酱的过程		三级内容
321	7	1	1	11	熬制淋面酱的原料		三级内容
322	7	1	1	12	熬制淋面酱的过程		三级内容
323	7	1	1	13	巧克力淋面步骤		三级内容
324	7	1	1	14	果胶的概念用途		三级内容
325	7	1	1	15	果胶淋面的注意事项		三级内容
326	7	1	1	16	果胶淋面的操作步骤		三级内容
	7	1	2		覆面的方法和注意事项	4	三级内容
327	7	1	2	1	蛋糕的覆面的概念		三级内容
328	7	1	2	2	覆面的作用		三级内容
329	7	1	2	3	常用的蛋糕覆面糖团		三级内容
330	7	1	2	4	杏仁膏覆面的方法		三级内容
331	7	1	2	5	杏仁膏覆面的注意事项		三级内容
332	7	1	2	6	常用的杏仁膏覆面工具		三级内容
333	7	1	2	7	杏仁膏覆面的原料		三级内容
334	7	1	2	8	杏仁膏覆面的操作步骤		三级内容
	7	2			蛋糕装饰	8	三级内容
	7	2	1		水果蛋糕装饰的方法和注意事项	8	三级内容
335	7	2	1	1	食品装饰美学知识		三级内容
336	7	2	1	2	食品装饰美学的特点		三级内容

337	7	2	1	3	外观造型及装饰制作的特点		三级内容
338	7	2	1	4	食品的审美感受		三级内容
339	7	2	1	5	食品美学食用性的原则		三级内容
340	7	2	1	6	食品美感的构成		三级内容
341	7	2	1	7	主题的概念		三级内容
342	7	2	1	8	食品美感的主题		三级内容
343	7	2	1	9	围绕主题的食品造型的特点		三级内容
345	7	2	1	10	装饰材料的首选		三级内容
346	7	2	1	11	利用装饰原料的质感		三级内容
347	7	2	1	12	食品制作原料在食品美感中的作用		三级内容
348	7	2	1	13	构图设计的结构平衡		三级内容
349	7	2	1	14	构图元素的主、宾之分		三级内容
350	7	2	1	15	构思基础上的布局设计		三级内容
351	7	2	1	16	食品造型艺术的原则		三级内容

西式面点师（四级）

操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				西式面点师	等级	四级
序号	细目点代码			名称·内容	备注	
	项目	单元	细目			
	1			清酥类点心制作		
	1	1		清酥制品		
1	1	1	1	正确选择原材料		
2	1	1	2	操作过程安全卫生		
3	1	1	3	清酥面坯制作过程正确		
4	1	1	4	正确选用工模具		
5	1	1	5	使用合适的加工工艺		
6	1	1	6	合理调节清酥的烤箱温度和烘烤时间		
	2			面包制作		
	2	1		硬质面包制作		
7	2	1	1	正确选择原材料		
8	2	1	2	操作过程安全卫生		
9	2	1	3	硬质面包的调制、醒发		
10	2	1	4	使用合适的成型手法		
11	2	1	5	合理调节硬质面包的烤箱温度和烘烤时间		
	2	2		脆皮面包制作		
12	2	2	1	正确选择原材料		
13	2	2	2	操作过程安全卫生		
14	2	2	3	脆皮面包的调制、醒发		
15	2	2	4	使用合适的成型手法		
16	2	2	5	合理调节脆皮面包烤箱温度和烘烤时间		
	3			蛋糕制作		
	3	1		分蛋法卷筒蛋糕制作与装饰		

17	3	1	1	正确选择原材料	
18	3	1	2	操作过程安全卫生	
19	3	1	3	戚风蛋糕面糊制作过程正确	
20	3	1	4	蛋糕面糊成型	
21	3	1	5	合理调节戚风蛋糕的烤箱温度和烘烤时间	
22	3	1	6	蛋糕坯卷制卷筒蛋糕	
	3	2		裱花蛋糕制作与装饰	
23	3	2	1	蛋糕坯分层	
24	3	2	2	打发动物奶油和植脂奶油	
25	3	2	3	奶油夹层、抹面、裱花	
	4			泡芙制作	
	4	1		泡芙制作与装饰	
26	4	1	1	正确选择原材料	
27	4	1	2	操作过程安全卫生	
28	4	1	3	泡芙面糊调制正确	
29	4	1	4	正确选用工模具成型	
30	4	1	5	使用合适的加工工艺	
31	4	1	6	合理调节泡芙的烤箱温度和烘烤时间	
	5			甜品制作	
	5	1		乳冻制作	
32	5	1	1	操作过程安全卫生	
33	5	1	2	正确调制乳冻液	
34	5	1	3	正确选用制冷设备定型	
35	5	1	4	脱模完整装饰美观	
	5	2		慕斯调制	三级内容
36	5	2	1	慕斯原料的选择	三级内容
37	5	2	2	慕斯原料的配比	三级内容
38	5	2	3	慕斯糊的调制	三级内容
	5	3		慕斯成型	三级内容

39	5	3	1	模具的选择	三级内容
40	5	3	2	用模具将慕斯糊成型	三级内容
41	5	3	3	慕斯温度的控制	三级内容
42	5	3	4	慕斯成品的脱模	三级内容
	5	4		慕斯装饰	三级内容
43	5	4	1	装饰物的选择	三级内容
44	5	4	2	装饰物的处理	三级内容
45	5	4	3	装饰物的搭配方法	三级内容