

中式烹调师（一级）

理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					中式烹调师	等级	一级
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			职业道德基本知识	5	
	0	1	1		职业与道德	2	
1	0	1	1	1	国家职业技能标准的含义		
2	0	1	1	2	国家职业技能标准的指导思想		
3	0	1	1	3	一级职业技能的要求		
4	0	1	1	4	竞争的含义		
5	0	1	1	5	企业提高竞争力的途径		
6	0	1	1	6	职业道德的作用		
	0	1	2		职业守则	3	
7	0	1	2	1	精益求精的含义		
8	0	1	2	2	追求完美的表现		
9	0	1	2	3	工匠精神的体现		
10	0	1	2	4	创新精神的体现		
11	0	1	2	5	积极进取的含义		
12	0	1	2	6	开拓创新的含义		
13	0	1	2	7	知识经济时代的特征		
14	0	1	2	8	钻研新技术的要求		
15	0	1	2	9	社会主义核心价值观的内容		
	0	2			基础知识	5	
	0	2	1		饮食营养知识	1	
16	0	2	1	1	中国居民膳食指南（2016）的内容		
17	0	2	1	2	中国居民膳食指南（2016）的应用		

18	0	2	1	3	兴新食尚的内容		
	0	2	2		食品安全知识	3	
19	0	2	2	1	物理存储法的内容		
20	0	2	2	2	化学存储法的内容		
21	0	2	2	3	成品运输安全的内容		
22	0	2	2	4	卫生安全管理概念		
23	0	2	2	5	从业人员卫生要求		
24	0	2	2	6	餐厅卫生的要求		
25	0	2	2	7	厨房卫生的要求		
26	0	2	2	8	用具卫生的要求		
27	0	2	2	9	原料卫生的要求		
	0	2	3		相关法律、法规知识	1	
28	0	2	3	1	GMP 的概述		
29	0	2	3	2	HACCP 的概述		
30	0	2	3	3	ISO 9000 标准的内容		
	1				菜肴制作与装饰	35	
	1	1			创新菜的制作与开发	19	
	1	1	0		运用新设备新技术创新的方法	15	
31	1	1	0	1	新设备对创新思路的影响		
32	1	1	0	2	新技术对创新思路的影响		
33	1	1	0	3	运用新设备创新的方法		
34	1	1	0	4	破壁机的使用创新方法		
35	1	1	0	5	技术驱动的创新内容		
36	1	1	0	6	液氮的特性		
37	1	1	0	7	低温慢煮技术的知识		
38	1	1	0	8	万能蒸烤箱的知识		
39	1	1	0	9	原料入味的具体方法		
40	1	1	0	10	物理因素刺激口腔的感受		

41	1	1	0	11	水分保持剂对烹饪产品的作用		
42	1	1	0	12	熟蟹黄调味创新知识		
43	1	1	0	13	鱼香味的配料知识		
44	1	1	0	14	冷菜调味料的合理放置原则		
45	1	1	0	15	分子烹饪的目标知识		
46	1	1	0	16	球化技术的制作工具设备知识		
47	1	1	0	17	胶囊球化技术知识		
48	1	1	0	18	冷拼意境美审美意识的特点		
49	1	1	0	19	菜肴意境的创作知识		
50	1	1	0	20	意境菜创作中的常用手法		
51	1	1	0	21	创新菜的美学知识		
52	1	1	0	22	烹饪图案变化的内容		
53	1	1	0	23	烹饪图案变化的案例分析		
54	1	1	0	24	色彩感觉的内容		
55	1	1	0	25	色彩感觉通过视觉的知识		
56	1	1	0	26	色彩感觉的具体实例		
57	1	1	0	27	烹饪美学的知识		
58	1	1	0	28	中央厨房的知识		
59	1	1	0	29	中央厨房的设备设施知识		
60	1	1	0	30	未来餐饮市场的变化知识		
	1	1	1		菜肴创新的概念	2	
61	1	1	1	1	菜肴创新的特点		
62	1	1	1	2	菜肴创意基本原理		
63	1	1	1	3	菜肴创意基本方法		
64	1	1	1	4	创意菜肴的制作思路		
65	1	1	1	5	菜肴创意创作构思方法		
66	1	1	1	6	菜肴创意造型		
67	1	1	1	7	牛肉的特征风味		

68	1	1	1	8	猪肉的特征风味		
69	1	1	1	9	鸡肉的特征风味		
70	1	1	1	10	水产的特征风味		
71	1	1	1	11	菜肴创新的要求		
72	1	1	1	12	前期的调研方法		
	1	1	2		菜肴创新的方法与途径	2	
73	1	1	2	1	运用新技术创新的方法		
74	1	1	2	2	运用新原料创新的方法		
75	1	1	2	3	运用新调料创新的方法		
76	1	1	2	4	运用新调料创新的思路		
77	1	1	2	5	烹饪艺术造型		
78	1	1	2	6	烹饪艺术菜点设计		
79	1	1	2	7	复古创新的方法		
80	1	1	2	8	经典升级的方法		
81	1	1	2	9	装盘创新的方法		
82	1	1	2	10	菜肴试做的内容		
	1	2			主题展台设计	16	
	1	2	0		主题展台的设计和装饰知识	10	
83	1	2	0	1	菜点与烹调技术的发展与挑战内容		
84	1	2	0	2	主题展台的辅助色调搭配知识		
85	1	2	0	3	主题展台灯光设计的要点		
86	1	2	0	4	重点灯光照明角度的选择知识		
87	1	2	0	5	主题展台灯光的设计目标		
88	1	2	0	6	主题展台背景音乐的知识		
89	1	2	0	7	环境音效的设计知识		
90	1	2	0	8	主题寓意知识		
91	1	2	0	9	摆件装饰的要点		
92	1	2	0	10	主题展台文艺元素的知识		

93	1	2	0	11	主题展台的装饰知识		
94	1	2	0	12	主题展台陈列与布局策略		
95	1	2	0	13	点缀式装饰的元素知识		
96	1	2	0	14	装饰的创新工艺知识		
97	1	2	0	15	展台菜品保鲜的内容		
98	1	2	0	16	单一作品美化装饰的内容		
99	1	2	0	17	组合作品的美化装饰知识		
100	1	2	0	18	温度控制的内容		
101	1	2	0	19	展示菜品的朝向知识		
102	1	2	0	20	温度敏感型菜品的知识		
	1	2	1		主题性展台的特点及作用	3	
103	1	2	1	1	主题展台的特点		
104	1	2	1	2	主题展台的作用		
105	1	2	1	3	主题展台布局的类型		
106	1	2	1	4	主题展台布局的要求		
107	1	2	1	5	主题雕刻的原料		
108	1	2	1	6	主题雕刻构思方法		
109	1	2	1	7	主题雕刻的刀法		
110	1	2	1	8	主题雕刻的类型		
111	1	2	1	9	主题雕刻的保管		
112	1	2	1	10	电气安全		
113	1	2	1	11	防火安全		
114	1	2	1	12	展品安全		
115	1	2	1	13	人员安全		
	1	2	2		展示展台的造型及装饰方法	3	
116	1	2	2	1	平面式展台形式		
117	1	2	2	2	立体式展台形式		
118	1	2	2	3	整体形象上添加组装		

119	1	2	2	4	单雕与整雕相互组装		
120	1	2	2	5	纯整雕形体的组合		
121	1	2	2	6	面塑作品装饰要求		
122	1	2	2	7	糖艺作品装饰要求		
123	1	2	2	8	果蔬作品装饰要求		
124	1	2	2	9	泡沫雕刻作品装饰要求		
125	1	2	2	10	正方形布局的要求		
126	1	2	2	11	立体式展台形式		
127	1	2	2	12	全围式装饰		
128	1	2	2	13	半围式装饰		
129	1	2	2	14	对称式装饰		
130	1	2	2	15	台面的美化装饰		
	2				厨房管理	35	
	2	1			厨房整体布局	10	
	2	1	0		厨房整体布局的基础知识	5	
131	2	1	0	1	厨房布局的概念		
132	2	1	0	2	影响厨房布局的因素		
133	2	1	0	3	中厨房布局的要领		
134	2	1	0	4	厨房作业区的布局知识		
135	2	1	0	5	厨房位置的确定方法		
136	2	1	0	6	厨房面积的确定方法		
137	2	1	0	7	厨房面积的确定要求		
138	2	1	0	8	厨房组织结构设置的知识		
139	2	1	0	9	厨房管理的内容		
140	2	1	0	10	中餐厨房加工作业区的职能		
	2	1	1		中餐厨房类型	2	
141	2	1	1	1	厨房整体布局的要求		
142	2	1	1	2	厨房面积的确定方法		

143	2	1	1	3	厨房内部环境布置的要求		
144	2	1	1	4	原料加工区域要求		
145	2	1	1	5	菜点生产区域要求		
146	2	1	1	6	洗碗间布局的要求		
	2	1	2		中餐厨房布局知识	3	
147	2	1	2	1	L形布局		
148	2	1	2	2	平行形布局		
149	2	1	2	3	初加工区布局		
150	2	1	2	4	储藏区布局		
151	2	1	2	5	冷菜区布局		
152	2	1	2	6	切配区布局		
153	2	1	2	7	烹饪区布局		
154	2	1	2	8	面点区布局		
155	2	1	2	9	烘焙区布局		
	2	2			人员组织	15	
	2	2	0		人员组织的基础知识	5	
156	2	2	0	1	垂直指挥的内容		
157	2	2	0	2	责权对等的内容		
158	2	2	0	3	分工协作的内容		
159	2	2	0	4	职能相称的内容		
160	2	2	0	5	管理适当的内容		
161	2	2	0	6	精干效率的原则		
162	2	2	0	7	员工评估的方法		
163	2	2	0	8	员工评估的具体工作步骤		
164	2	2	0	9	厨房员工进行评估时的常见问题		
165	2	2	0	10	厨房工作的评估点		
	2	2	1		厨房组织结构设置要求	3	
166	2	2	1	1	大型厨房组织结构		

167	2	2	1	2	中型厨房组织结构		
168	2	2	1	3	小型厨房组织结构		
169	2	2	1	4	切配区组织职能		
170	2	2	1	5	炉灶区组织职能		
171	2	2	1	6	冷菜区组织职能		
172	2	2	1	7	西餐烹调房组织职能		
173	2	2	1	8	冻房组织职能		
174	2	2	1	9	饼房咖啡厅组织职能		
	2	2	2		厨房人员配备及管理方法	4	
175	2	2	2	1	按比例确定人数方法		
176	2	2	2	2	按岗位确定人数方法		
177	2	2	2	3	厨师长的岗位职责		
178	2	2	2	4	切配领班的岗位职责		
179	2	2	2	5	炉灶领班的岗位职责		
180	2	2	2	6	冷菜领班的岗位职责		
181	2	2	2	7	打荷领班的岗位职责		
182	2	2	2	8	面点领班的岗位职责		
183	2	2	2	9	厨房员工的岗位职责		
184	2	2	2	10	冷菜员工的岗位职责		
185	2	2	2	11	打荷员工的岗位职责		
186	2	2	2	12	面点员工的岗位职责		
	2	2	3		厨房各岗位的管理职责	3	
187	2	2	3	1	厨房工作制度内容		
188	2	2	3	2	厨房卫生制度内容		
189	2	2	3	3	厨房设备工具制度内容		
190	2	2	3	4	厨房交接班制度内容		
191	2	2	3	5	厨房例会制度内容		
192	2	2	3	6	厨房防火安全制度内容		

193	2	2	3	7	硬性选择法的评估点		
194	2	2	3	8	正指标法的内容		
195	2	2	3	9	工作岗位说明书内容		
	2	3			菜肴质量管理分工	10	
	2	3	0		菜肴质量管理分工的基础知识	5	
196	2	3	0	1	标准化内容中制作工艺标准		
197	2	3	0	2	体验评价的内容		
198	2	3	0	3	人员考核评定的内容		
199	2	3	0	4	原料加工切配的内容		
200	2	3	0	5	炉灶烹饪人员的岗位职责		
201	2	3	0	6	厨师长岗位的内容		
202	2	3	0	7	日常工作中对员工的观察点		
203	2	3	0	8	验收干货记录的内容		
204	2	3	0	9	冷藏库货架管理方法		
205	2	3	0	10	冷冻库货架管理方法		
	2	3	1		影响菜肴质量的因素	4	
206	2	3	1	1	菜肴质量标准		
207	2	3	1	2	菜肴外在感官质量标准		
208	2	3	1	3	菜肴内在质量标准		
209	2	3	1	4	菜肴质量管理		
210	2	3	1	5	菜肴出品流程设计		
211	2	3	1	6	菜肴出品服务方式		
212	2	3	1	7	菜肴出品服务过程		
213	2	3	1	8	菜肴出品差错原因		
214	2	3	1	9	菜肴出品差错解决方法		
215	2	3	1	10	菜肴出品服务控制		
216	2	3	1	11	菜肴烹饪装盘标准内容		
	2	3	2		菜肴质量管理方法	1	

217	2	3	2	1	经营前冷菜烹调运行操作流程		
218	2	3	2	2	经营中的冷菜烹调运行操作流程		
219	2	3	2	3	烹调环节运行管理内容		
220	2	3	2	4	烹调环节运行管理要求		
	3				培训指导	20	
	3	1			培训	10	
	3	1	1		培训讲义的编写方法和要求	5	
221	3	1	1	1	编写的必要性		
222	3	1	1	2	针对实用性原则		
223	3	1	1	3	系统科学性原则		
224	3	1	1	4	创新新颖性原则		
225	3	1	1	5	反映最新成果性原则		
226	3	1	1	6	理论形讲义		
227	3	1	1	7	技能型讲义		
228	3	1	1	8	针对形讲义		
229	3	1	1	9	其他形讲义		
230	3	1	1	10	讲义题目和内容		
231	3	1	1	11	讲义的重点难点		
232	3	1	1	12	讲解的方法		
233	3	1	1	13	要深入调研		
234	3	1	1	14	文字要规范		
235	3	1	1	15	要以新取胜		
	3	1	2		多媒体课件制作和使用的方法	5	
236	3	1	2	1	多媒体课件概述		
237	3	1	2	2	多媒体教材的定位		
238	3	1	2	3	文字素材的准备		
239	3	1	2	4	图像素材的准备		
240	3	1	2	5	声音素材的准备		

241	3	1	2	6	动画素材的准备		
242	3	1	2	7	制作平台的选择		
243	3	1	2	8	课件的制作		
244	3	1	2	9	课件在理论知识模块的应用		
245	3	1	2	10	课件在重难点解析模块的应用		
246	3	1	2	11	课件在“你问我答”模块的应用		
247	3	1	2	12	课件结构设计		
248	3	1	2	13	页面布局设计		
249	3	1	2	14	课件测试与优化		
250	3	1	2	15	课堂教学中的使用		
	3	2			指导	10	
	3	2	1		中式烹调技能指导方法	4	
251	3	2	1	1	指导方法的类型		
252	3	2	1	2	指导方法选择的方法		
253	3	2	1	3	理论讲解的内容		
254	3	2	1	4	示范操作的内容		
255	3	2	1	5	实践指导的内容		
256	3	2	1	6	入门引导步骤		
257	3	2	1	7	基础技能教学步骤		
258	3	2	1	8	烹饪技法教学步骤		
259	3	2	1	9	调味技能教学步骤		
260	3	2	1	10	菜品制作综合指导步骤		
261	3	2	1	11	饮食文化与创新菜品教学		
262	3	2	1	12	高级技巧与特殊食材教学		
	3	2	2		制定中式烹调技能竞赛规程的基本原则	3	
263	3	2	2	1	难易度适当原则		
264	3	2	2	2	工种适配原则		
265	3	2	2	3	规程公正原则		

266	3	2	2	4	实用性原则		
267	3	2	2	5	专业参与度原则		
268	3	2	2	6	勤俭安全原则		
269	3	2	2	7	注重细节的要求		
270	3	2	2	8	注重选手特长的要求		
271	3	2	2	9	注重作品品质要求		
	3	2	3		中式烹调技能竞赛规程的结构内容	3	
272	3	2	3	1	竞赛项目及内容		
273	3	2	3	2	竞赛主题及裁判		
274	3	2	3	3	竞赛场地及设施		
275	3	2	3	4	竞赛规则		
276	3	2	3	5	竞赛注意事项		
277	3	2	3	6	成绩评定		
278	3	2	3	7	申诉与仲裁		
279	3	2	3	8	赛场预案		
280	3	2	3	9	赛事安全		

中式烹调师（一级）

操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				中式烹调师	等级	一级
序号	细目点代码			名称·内容		备注
	项目	单元	细目			
	1			菜肴制作与装饰		
	1	1		创新菜的制作与开发		
1	1	1	1	运用国内外的新技法创制新菜肴		
2	1	1	2	运用国内外的新设备创制新菜肴		
3	1	1	3	运用国内外的新原料创制新菜肴		
4	1	1	4	运用国内外的新调料创制新菜肴		
	1	2		主题展台设计		
5	1	2	1	设计主题性展台		
6	1	2	2	美化展台		
7	1	2	3	装饰展台		
	2			厨房管理		
	2	1		厨房整体布局		
8	2	1	1	分析影响厨房布局的因素		
9	2	1	2	设计中餐厨房布局		
	2	2		人员组织		
10	2	2	1	分配厨房各岗位人员		
11	2	2	2	制定各岗位职责		
12	2	2	3	制定各岗位管理办法		
	2	3		菜肴质量管理分工		
13	2	3	1	制定菜肴质量评价标准		
14	2	3	2	执行解决质量问题的方案		
15	2	3	3	对菜肴质量进行针对性控制		
	3			培训指导		

	3	1		培训	
16	3	1	1	编写培训讲义	
17	3	1	2	对二级/技师及以下级别中式烹调师进行专业、专门培训	
18	3	1	3	制作并运用多媒体课件进行业务培训	
	3	2		指导	
19	3	2	1	对二级/技师及以下中式烹调师进行技能指导	
20	3	2	2	设计中式烹调师技能竞赛方案	
21	3	2	3	指导中式烹调师技能竞赛	

中式烹调师（一级）

综合评审要素细目表

职业（工种）名称			中式烹调师	等级	一级
序号	评审点代码		名称·内容		备注
	单元	细目			
	1		申报材料综合评审		
1	1	1	背景材料评价		
2	1	2	工作技术小结内容评价		
3	1	3	工作技术小结撰写格式评价		
	2		个人技术答辩		
4	2	1	工作业绩答辩		
5	2	2	技术能力答辩技能技术点		
6	2	3	技术能力答辩技能技术点		
7	2	4	技术能力答辩技能技术点		
8	2	5	技术能力答辩技能技术点		
9	2	6	技术能力答辩技能技术点		