

## 职业技能等级认定评价项目评价方案

## 中式烹调师（一级）

## 一、评价方式

中式烹调师（一级）的考核方式分为理论知识考试、操作技能考核、综合评审 3 项考核内容。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，综合评审采用口试方式。理论知识考试、操作技能考核、综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格，不及格者可按规定分别补考。

## 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	220	20	0.5 分/题	20
单选题			440	80	0.5 分/题	70
多选题			220	10	1 分/题	10
简答题			80	8	5 分/题	40
合计		—	960	118	—	100

## 三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		中式烹调师			等级	一级			
职业代码		4-03-02-01							
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	菜肴制作与装饰	1	创新菜的制作与开发	操作	必考	210	35	5	1
		2	主题展台设计	操作	必考		10	5	1
2	厨房管理	1	厨房整体布局	笔试	必考	210	15	5	1
		2	人员组织	笔试	必考		10	5	1

		3	菜肴质量管理分工	笔试	必考		10	5	1
3	培训指导	1	培训	笔试	抽 1		20	5	1
		2	指导	笔试				5	
合 计						420	100	35	6
备注	1、 各菜肴操作可同时操作，无出菜顺序要求，故考试时间合并计算。 2、 笔试采用整卷制实施，故考试时间合并计算。								

## 四、综合评审方案

综合评审要求表

职业（工种）名称	中式烹调师		等级	一级	
职业代码	4-03-02-01				
项目名称	单元编号	单元内容	考核方式	考核时间 (min)	配分
综合评审	1	申报材料综合评审	评审		40
	2	工作技术小结答辩	口试	30	60
合计					100
备注					

## 五、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
菜肴制作与装饰	1-20	设备	操作台	常规	20	
		设备	炉灶	常规	20	
		设备	蒸箱	常规	1	
		设备	烤箱	常规	1	
		设备	锅/盖	常规	20	
		设备	手勺	常规	20	
		设备	漏勺	常规	20	
		设备	油缸	常规	20	

		设备	调料盒	6 格/套	10	
		设备	生砧板	常规	20	
		设备	熟砧板	常规	20	
		设备	圆盘	6 寸	40	
		设备	圆盘	8 寸	100	
		设备	圆盘	10 寸	60	
		设备	圆盘	14 寸	40	
		设备	腰盘	14	40	
		设备	鲍鱼盘	9 寸	40	
		设备	汤碗	8 寸	40	
		设备	不锈钢配菜盘	8 寸	80	
		设备	不锈钢方盘	60cm*40cm	20	
厨房管理	1-20	设备	课桌、椅子	常规	20	
培训指导	1-20	设备	课桌、椅子	常规	20	
工作技术小结答辩	1-2	设备	课桌、椅子	常规	2	

## 六、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，其中菜肴制作与装饰模块考试前 5 天计算机系统按照组卷策略随机组卷并公布；其它模块在考试当天开考前 60 分钟计算机系统按照组卷策略随机组卷进行考试。

### 3. 综合评审考核组卷

根据综合评审考核方案，设定组卷策略，考试前 30 分钟，提交申报材料供综合评审，工作技术小结答辩按照组卷策略随机组卷并公布。

## 七、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
创新菜的制作与开发	1	20	1-20	A、B、C	1.1.1-1.1.7
主题展台设计	1			A、B、C	1.2.1-1.2.8
厨房整体布局	1			A、B、C	2.1.1-2.1.7
人员组织	1			A、B、C	2.2.1-2.2.3
菜肴质量管理分工	1			A、B、C	2.3.1-2.3.3
培训指导	1			A、B、C	3.1.1-3.2.4
（合计）	6	20	1-20	3	

## 八、操作技能考核分组安排表

分 组 安 排 表

时段 \ 项目/单元	菜肴制作与装饰	厨房管理	培训指导
210 分钟	1-20		
10 分钟		工位流转	
210 分钟		1-20	
说明	1、每场 420 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。		