

第 7 部分

操作技能考核模拟试卷

注 意 事 项

1. 考生根据操作技能考核通知单中所列的试题做好考核准备；
2. 请考生仔细阅读试题单中具体考核内容和要求，并按要求完成操作或进行笔答或口答，若有笔答请考生在答题卷上完成。
3. 操作技能考核时要遵守考场纪律，服从考场管理人员指挥，以保证考核安全顺利进行。

注：操作技能考核试题评分表及答案是考评员对考生考核过程及考核结果的评分记录表，也是评分依据。

中式烹调师（一级）操作技能考核通知单

姓名：

准考证号：

考核日期：

考核时间：操作共 210min。

试题 1

试题名称：创新制作东坡肉、东安子鸡、烧臭鳊鱼、虾籽大乌参。

配分：35 分。

试题 2

试题名称：庆丰收主题展台设计制作。

配分：10 分。

试题 3

试题名称：设计总面积 1400 平方米餐饮店厨房的布局图。

配分：15 分。

试题 4

试题名称：设定中型酒店各岗位工作人员安排。

配分：10 分。

试题 5

试题名称：请简述菜肴发生质量问题时所采取的解决方案。

配分：10 分。

试题 6

试题名称：编写一份中式烹调师高档干货烹饪原料海参涨发的培训讲义。

配分：20 分。

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.1

试题名称：创新制作东坡肉、东安子鸡、烧臭鳊鱼、虾籽大乌参

考核时间：210 min

1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：五花肉、臭鳊鱼、虾籽、水发大乌参，辅料自配。
- (4) 场地提供基础调味品。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 运用烹调方法创新制作菜肴：东坡肉、东安子鸡、腌制鳊鱼、虾籽大乌参。
- (2) 数量要求：东坡肉 3 块（400 克）、东安子鸡（300 克）、烧臭鳊鱼（600 克）、虾籽大乌参（700 克）。

3. 技能要求

- (1) 能选择原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能烹制创新菜肴。
- (5) 能创意装盘操作。

4. 质量指标

- (1) 原料选用新鲜。
- (2) 菜肴数量和规格符合要求。
- (3) 色泽：正常符合本色。
- (4) 形态：大小一致，粗细均匀。
- (5) 口味：咸淡适宜。

(6) 香味：原料本身香味。

(7) 质感：适中。

(8) 装盘：美观有创意。

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：创新制作东坡肉、东安子鸡、烧臭鳊鱼、虾籽大乌参

考核时间：210min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	食材原料新鲜	是/否		
M2	3	菜肴数量符合±25克	是/否		
合计配分	5	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
		东坡肉				
J1	1	色泽：表皮应呈现均匀的酱红色或枣红色，光泽透亮，避免出现发黑、过焦或颜色暗淡的情况				
J2	1	形态：大小一致（5cm见方），肥瘦层次分明，不松散、不塌陷，保持完整的块状				
J3	2	口味：咸中带甜（1分），酱香与酒香融合（1分）				
J4	1	口感：肥而不腻、质感酥烂，口有韧性但不硬				
J5	1	芡汁：稠浓均匀，如同琥珀般晶莹				

		东安子鸡				
J6	1	色泽：鸡肉经炒制后呈浅棕色或米白色，搭配鲜红的泡椒（或红辣椒）、翠绿的葱段（或青椒）				
J7	1	形态：大小均匀的条块状（约 5cm×1cm），粗细一致，无碎渣				
J8	2	口味：鸡肉本身的鲜味需被激发，而非完全被调料覆盖（1分），呈现“酸鲜辣香”的复合滋味（1分）				
J9	1	口感：入口无柴感，软嫩多汁，带有轻微的弹性				
J10	1	装盆：堆状美观，芡汁需紧裹鸡肉				
		烧臭鳊鱼				
J11	1	色泽：酱红透亮，酱汁呈琥珀色或深酱红色，鱼肉边缘微焦，腹部保持白嫩				
J12	1	形态：鱼皮不破、鱼肉不碎，摆盘时鱼身端正，体现徽菜“重色重油”的摆盘风格				
J13	2	口味：前调是复合酱香味，中调透出发酵鲜香（1分），后调略带咸鲜回甘（1分）				
J14	1	口感：肉质如蒜瓣，嫩而不糜，配料脆嫩入味				
J15	1	装盆：不糊锅、不水油分离，光泽感强，清洁美观				
		虾籽大乌参				
J16	1	色泽：酱红透亮、油光润泽，避免出现酱汁发黑、乌参表皮干裂或虾籽散落不均的情况				
J17	1	形态：乌参需保持完整筒状，无破皮、无断裂，汤汁浓稠呈胶状，覆盖参身约 2/3				
J18	2	口味：虾籽香裹着参肉鲜（1分），酱汁咸鲜中带甜（1分）				
J19	1	口感：软糯入味，弹而不韧，无腥无沙				
J20	1	装盆：摆盘时端正卧于盘中，虾籽均匀裹附在参体表面及周围，露出少许参肉边缘				
J21	3	操作过程安全卫生，正确戴厨师帽，穿厨师服（1分），个人工位干净复位（1分），个人和工具卫生（1分）				
J22	3	操作规范熟练，能正确运刀（1分），正确使用设备（1分），正确完成菜品烹制（1分）				

合计配分	30	合计得分	
------	----	------	--

考评员（签名）：日期：

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.1

试题名称：庆丰收主题展台设计制作

考核时间：210 min

1. 场地设备要求

- （1）直径 150CM 圆台。
- （2）自带展示所用的菜肴（或者模型）。
- （3）自带其它展示用品，工具。

2. 工作任务

- （1）构思设计餐具与用品的摆放位置。
- （2）组装成形。
- （3）装饰点缀。

3. 技能要求

- （1）会选择原材料，包括餐具、用具等。
- （2）依据设计进行摆放操作。
- （3）组装成形。
- （4）装饰点缀。

4. 质量指标

- （1）色泽和谐、美观。
- （2）形态高低错落有致。
- （3）展台切合主题，具有文化性、实用性、艺术性。

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：1.2.1

试题名称：设计制作庆丰收为主题展台

考核时间：210min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	主题正确	是/否		
M2	2	布局合理	是/否		
合计配分	4	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	高低错落（1分），综合价值高（1分）				
J2	2	色泽鲜艳（1分），合理（1分）				
J3	1	操作过程安全				
J4	1	操作规范熟练				
合计配分	6	合计得分				

考评员（签名）：日期：

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称：设计总面积 1400 平方米餐饮店厨房的布局图

考核时间： 210 min

1. 背景资料

你是一位餐饮店的行政总厨，酒店要求新建厨房，请你设计一个总面积为 1400 平方米餐饮店厨房的布局图。

2. 试题要求

- （1）设计餐饮店前厅与后厨间面积的分布；
- （2）确定厨房布局和设备配置；
- （3）厨房的土建设计。
- （4）厨房的水位、电位和燃气设计
- （5）厨房的排烟设计

中式烹调师（一级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码：2.1.1

试题名称：设计总面积 1400 平方米餐饮店厨房的布局图

考核时间：210 min

设计总面积 **1400m²**餐饮店厨房的布局图

饮店总面积**1400m²**进行设计，前场应为,后厨应为。 在合理布局过程中需要综合考虑的因素有以下几点。

一、厨房布局和设备配置方面

二、厨房的土建方面

三、厨房的水位、电位和燃气方面

四、排烟方面

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：2.1.1

试题名称：设计总面积 1400 平方米餐饮店厨房的布局图

考核时间：210 min

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	面积的分布（面积分配 1 分，功能分配 2 分）	3	
2	厨房布局和设备配置（6 大区域每点 0.5 分）	3	
3	土建设计（墙面、墙体、装修各 1 分）	3	
4	水位、电位和燃气设计（水电气各 1 分）	3	
5	排烟设计（合理规划 0.5 分、保障安全 1 分、卫生管理 0.5 分、人员流动 1 分）	3	
合计		15	

考评员（签名）：日期：

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.1

试题名称：设定中型酒店各岗位工作人员安排

2. 背景资料

你是一位四星级酒店的厨师长，餐厅有餐位 500 个，每天三餐平均上座率 80%左右，以供应江苏菜与广东菜为主，厨房设有加工间、切配间、炉灶间、面点间、冷菜间。请你依据酒店的营业情况及各操作间安排酒店各岗位工作人员。

2. 试题要求

- （1）说明配备人员安排的依据。
- （2）设计安排人员数量。
- （3）具体各岗位人安排。
- （4）画出厨房人员组织结构示意图。

中式烹调师（一级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码：2.2.1

试题名称：设定中型酒店各岗位工作人员安排

考核时间： 180 min

上海市餐饮烹饪行业协会

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：2.2.1

试题名称：设定中型酒店各岗位工作人员安排

考核时间： 180 min

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	说明配备人员安排的依据（就餐人数 1 分、配备人员数 1 分）	2	
2	设计安排人员数量（岗位需求分析 1 分、配备人员数 1 分）	2	
3	具体各岗位人安排（依据 1 分、设置合理 0-2 分）	3	
4	画出厨房人员组织结构示意图（框架 1 分、设置合理 0-2 分）	3	
合计		10	

考评员（签名）：日期：

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.3.1

试题名称：请简述菜肴发生质量问题时所采取的解决方案

3. 背景资料

你是一位四星级酒店的厨师长，餐厅的菜品达不到上菜要求引起客人退菜或投诉，请你简述解决方案。

2. 试题要求

（1）对客处理方案

（2）内部处理方案

中式烹调师（一级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码：2.3.1

试题名称：请简述菜肴发生质量问题时所采取的解决方案

考核时间： 180 min

上海市餐饮烹饪行业协会

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：2.3.1

试题名称：请简述菜肴发生质量问题时所采取的解决方案

考核时间：210min

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	对客处理方案（目标、响应、措施、跟进、维护等 0.5-1 分每点，共计 0-5 分）	5	
2	内部处理方案（目标、责任、奖惩、培训、预防等 0.5-1 分每点，共计 0-5 分）	5	
合计		10	

考评员（签名）： 日期：

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：编写一份中式烹调师高档干货烹饪原料海参涨发的培训讲义

考核时间： 210 min

4. 背景资料

你是一位餐饮店的厨师长，针对你企业的生产需求需要进行海参的涨发，为了使更多的厨师掌握涨发技能，请你编写一份中式烹调师高档烹饪原料涨发的培训讲义。

2. 试题要求

- （1）讲义包括海参的种类、质量鉴别方法。
- （2）干货涨发的方法。
- （3）涨发的具体操作步骤。
- （4）涨发的操作要点。
- （5）涨发后产品质量的标准。

中式烹调师（一级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：编写一份中式烹调师高档干货烹饪原料海参涨发的培训讲义

考核时间：210 min

上海市餐饮烹饪行业协会

中式烹调师（一级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：编写一份中式烹调师高档干货烹饪原料海参涨发的培训讲义

考核时间：210 min

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	讲义题目（正确程度 0-2 分）	2	
2	海参知识（种类 0-2 分、营养 0-1 分）	3	
3	涨发前准备（外观 0-1 分、气味质地 0-1 分、工具 0-1 分）	3	
4	涨发方法（水发 0-1 分、蒸发 0-1 分、冷冻发 0-1 分）	3	
5	涨发结果判断（外观 0-1 分、质地 0-1 分、口感 0-1 分）	3	
6	涨发注意事项（忌油 0-1 分、控温 0-1 分、换水 0-1 分）	3	
7	涨发后原料保存（保存 0-2 分、注意事项 0-1 分）	3	
合计		20	

考评员（签名）：日期：