

中式烹调师职业简介

一、职业名称

中式烹调师。

二、职业定义

运用刀法与烹调技法，对原材料进行加工，制作中式菜肴的人员。

三、主要工作内容

从事的工作主要包括：（1）根据菜肴品种、风味的不同，辨别选用原料，去掉原料中的非食用部分；（2）对畜、禽、水产品进行净料加工，分档取料和整料出骨，运用不同的涨发技术，对干货原料进行涨发；（3）根据不同的烹调方法和成菜要求，采用切、片、斩、剖、剁等刀法把原料切配成所需形状，使原料易于成熟和便于入味；（4）调制芡、浆、糊，对不同菜品原料进行相应的挂糊上浆；（5）运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法对原料进行初步熟处理，缩短菜肴成熟时间；（6）根据配质、配色、配形、配器的配菜原则合理配菜；（7）根据菜品的要求、原料的具体情况、调味的原则方法，选择调味品，控制其用量、投放的时间和顺序，合理调味；（8）对已加工切配后的原料运用炒、熘、爆、蒸、煮、烧等烹调技法使之成熟，达到营养和质量要求；（9）采用摆、叠、堆、围、扎、卷、雕刻等手法制作造型不同的冷菜；（10）整型装盘；（11）根据顾客要求编制菜单。（12）根据生产需要进行厨房设备布局的设计，根据岗位进行人员配置，修订厨房人员岗位职责，控制菜肴质量；

四、职业等级

本职业共设五个等级，分别为：五级（初级）、四级（中级）、三级（高级）、二级（技师）、一级（高技技师）。五级、四级、三级、二级、一级均已列入鉴定公告，可向社会开展培训与鉴定。

五、建议培训课时

五级：252 课时；四级：300 课时；三级：360 课时；二级：420 课时；一级：420 课时

六、鉴定申报条件

参见《国家职业技能标准—中式烹调师》

七、鉴定方式

五、四、三级的鉴定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计算机机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、一级考核：分为理论知识、操作技能、综合评审 3 个模块考核。理论知识模块采用闭卷机考方式，鉴定成绩采用百分制，成绩达 60 分及以上者为合格，合格后颁发该模块合格证明。操作技能模块分为 5 个操作技能考核单元，考核采用现场实际操作方式和笔试方式。鉴定成绩采用百分制，分项打分，总成绩 60 分及以上者为合格，合格后颁发该模块合格证明。综合评审模块须有本职业等级的理论知识、操作技能、2 个模块的合格证明才能申报鉴定。本模块分为 2 个考核单元，工作小结在工作小结答辩前两周准备，在答辩当天提交。综合评审测试答辩采用口试方式。鉴定成绩采用百分制，成绩达 60 分及以上者为合格，合格后颁发模块合格证明。