

中式烹调师（二级）

理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					中式烹调师	等级	二级
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	5	
	0	1	1		职业精神	2	
1	0	1	1	1	职业资格的定義		
2	0	1	1	2	企業文化的概念		
3	0	1	1	3	企業文化的內容		
4	0	1	1	4	企業凝聚力的含義		
5	0	1	1	5	增強凝聚力的手段		
6	0	1	1	6	職工與企業的關係		
	0	1	2		職業守則	3	
7	0	1	2	1	尊師愛徒的含義		
8	0	1	2	2	團結協作的含義		
9	0	1	2	3	師徒傳藝的淵源		
10	0	1	2	4	平等尊重的要求		
11	0	1	2	5	顧全大局的要求		
12	0	1	2	6	相互學習的要求		
13	0	1	2	7	加強協作的要求		
14	0	1	2	8	傳承與創新的要求		
15	0	1	2	9	發揚與開拓的要求		
	0	2			基礎知識	5	
	0	2	1		飲食營養知識	2	
16	0	2	1	1	合理營養的概念		
17	0	2	1	2	膳食模式的概念		

18	0	2	1	3	膳食模式的分类		
19	0	2	1	4	平衡膳食的概念		
20	0	2	1	5	平衡膳食的要求		
21	0	2	1	6	合理的膳食制度内容		
	0	2	2		食品安全知识	1	
22	0	2	2	1	初加工安全的内容		
23	0	2	2	2	冷菜工艺安全的内容		
24	0	2	2	3	热菜工艺安全的内容		
	0	2	3		安全生产知识	1	
25	0	2	3	1	机械设备的安全知识		
26	0	2	3	2	电动设备的安全知识		
27	0	2	3	3	手动设备的安全知识		
	0	2	4		相关法律、法规知识	1	
28	0	2	4	1	《餐饮服务食品安全操作规范》概述		
29	0	2	4	2	加工制作的要求		
30	0	2	4	3	烹饪区内加工的要求		
31	0	2	4	4	食品安全管理		
	1				原料鉴别与初加工	15	
	1	1			特色干制原料鉴别	11	
	1	1	0		特色干制原料鉴别的基础要求	5	
32	1	1	0	1	干货原料的知识		
33	1	1	0	2	海参的鉴别方法		
34	1	1	0	3	鲍鱼的知识		
35	1	1	0	4	鱼肚的鉴别方法		
36	1	1	0	5	猴头蘑的知识		
37	1	1	0	6	暹罗燕的知识		
38	1	1	0	7	鲍鱼涨发的知识		
39	1	1	0	8	海参涨发的知识		

39	1	1	0	9	猴头蘑涨发的知识		
40	1		0	10	干贝涨发的知识		
	1	1	1		特色干制原料的种类及特征	3	
41	1	1	1	1	鲍鱼的产地		
42	1	1	1	2	海参的产地		
43	1	1	1	3	海参的性状		
44	1	1	1	4	干贝的产地		
45	1	1	1	5	干贝的性状		
46	1	1	1	6	猴头菇的产地		
47	1	1	1	7	猴头菇的性状		
48	1	1	1	8	燕窝的产地		
49	1	1	1	9	燕窝的性状		
	1	1	2		特色干制原料的品质鉴别方法	3	
50	1	1	2	1	鲍鱼的种类		
51	1	1	2	2	鲍鱼质量鉴别方法		
52	1	1	2	3	海参的种类		
53	1	1	2	4	干贝的种类		
54	1	1	2	5	干贝质量鉴别方法		
55	1	1	2	6	猴头菇质量鉴别方法		
56	1	1	2	7	鱼胶的种类		
57	1	1	2	8	鱼胶质量鉴别方法		
58	1	1	2	9	燕窝的种类		
	1	2			特色干制原料初加工	4	
	1	2	1		特色干制原料的涨发方法	2	
59	1	2	1	1	干料涨发的概念		
60	1	2	1	2	干料涨发的工艺流程		
61	1	2	1	3	鲍鱼涨发的方法		
62	1	2	1	4	海参涨发的方法		

63	1	2	1	5	干贝的涨发方法		
64	1	2	1	6	猴头蘑的涨发方法		
65	1	2	1	7	燕窝的涨发方法		
	1	2	2		特色干制原料涨发的技术要求	2	
66	1	2	2	1	鲍鱼涨发后的保管		
67	1	2	2	2	海参涨发后的保管		
68	1	2	2	3	干贝涨发后的保管		
69	1	2	2	4	鱼胶涨发注意事项		
70	1	2	2	5	鱼翅涨发注意事项		
71	1	2	2	6	鱿鱼涨发的方法		
	2				菜单设计	15	
	2	1			零点菜单设计	9	
	2	1	0		零点菜单设计的基本要求	5	
72	2	1	0	1	零点菜单的知识		
73	2	1	0	2	餐厅内菜单的知识		
74	2	1	0	3	餐厅外菜单的知识		
75	2	1	0	4	零点菜单的内容		
76	2	1	0	5	设计菜单的知识		
77	2	1	0	6	正餐菜单设计的知识		
78	2	1	0	7	宴席的概念		
79	2	1	0	8	国宴与正式宴会的知识		
80	2	1	0	9	仿古宴的知识		
81	2	1	0	10	现代宴会的知识		
	2	1	1		零点及零点菜单的概念	1	
82	2	1	1	1	零点菜单的概念		
83	2	1	1	2	常用菜单的内容		
84	2	1	1	3	非常用菜单的内容		
85	2	1	1	4	按餐别分类的内容		

	2	1	2		零点菜单的结构及作用	2	
86	2	1	2	1	零点菜单的结构		
87	2	1	2	2	根据企业定位设计菜单		
88	2	1	2	3	商业区菜单的设计		
89	2	1	2	4	居民区菜单的设计		
90	2	1	2	5	根据品种设计菜单		
91	2	1	2	6	根据设备和技能设计菜单的原则		
	2	1	3		零点菜单设计的原则及方法	1	
92	2	1	3	1	零点菜单设计原则		
93	2	1	3	2	中式早餐菜单内容		
94	2	1	3	3	正餐菜单设计注意事项		
95	2	1	3	4	中式夜宵菜单内容		
	2	2			宴会菜单设计	6	
	2	2	1		宴会的概念、种类及发展	2	
96	2	2	1	1	宴会的概念		
97	2	2	1	2	宴会的类型		
98	2	2	1	3	宴会的特点		
99	2	2	1	4	宴会的构成要素		
100	2	2	1	5	中式宴会知识		
101	2	2	1	6	近代宴会概况		
	2	2	2		宴会菜单的结构及作用	1	
102	2	2	2	1	确定宴会菜单的核心内容		
103	2	2	2	2	确定宴会菜品的构成模式		
104	2	2	2	3	选择宴会菜品		
105	2	2	2	4	合理安排宴会菜品		
	2	2	3		宴会菜点的设计方法	3	
106	2	2	3	1	不同季节的方法		
107	2	2	3	2	不同风俗的方法		

108	2	2	3	3	不同人群的方法		
109	2	2	3	4	老年人的方法		
110	2	2	3	5	青少年的方法		
111	2	2	3	6	宴会菜单设计的特点		
112	2	2	3	7	宴会菜单设计的原则		
113	2	2	3	8	体现宴会价值的要求		
114	2	2	3	9	宴会菜单设计方法		
	3				菜肴制作与装饰	15	
	3	1			热菜烹制	7	
	3	1	0		热菜烹制的基础要求	5	
115	3	1	0	1	地方风味的知识		
116	3	1	0	2	地方风味的分类		
117	3	1	0	3	山东菜的知识		
118	3	1	0	4	江苏菜的知识		
119	3	1	0	5	四川菜的知识		
120	3	1	0	6	广东菜的知识		
121	3	1	0	7	冷菜的特点		
122	3	1	0	8	冷菜主题的知识		
123	3	1	0	9	冷拼的特点		
124	3	1	0	10	冷菜制作的特点		
	3	1	1		全面掌握本地菜系或本地菜肴的形成特点	1	
125	3	1	1	1	地域特产的制约		
126	3	1	1	2	政治经济与文化的影响		
127	3	1	1	3	民俗信仰的束缚		
128	3	1	1	4	主要地方风味		
	3	1	2		了解中国传统四大菜系的风味特色	1	
129	3	1	2	1	山东菜的形成		

130	3	1	2	2	江苏菜的形成		
131	3	1	2	3	四川菜的形成		
132	3	1	2	4	广东菜的形成		
	3	2			位上冷菜拼摆	3	
	3	2	1		位上冷菜拼摆的特点及分类形式	2	
133	3	2	1	1	位上冷菜的概念		
134	3	2	1	2	位上冷菜的作用		
135	3	2	1	3	量少质精的特点		
136	3	2	1	4	位上冷菜的形式		
137	3	2	1	5	季节变化的要求		
138	3	2	1	6	用餐标准的要求		
	3	2	2		位上冷菜拼摆的基本方法	1	
139	3	2	2	1	平面式拼摆形式		
140	3	2	2	2	立体式拼摆形式		
141	3	2	2	3	堆排的手法		
142	3	2	2	4	叠摆的手法		
	3	3			餐盘装饰	5	
	3	3	1		餐盘装饰的概念、特点及运用原则	3	
143	3	3	1	1	菜肴盘饰的概念		
144	3	3	1	2	菜肴盘饰的形成		
145	3	3	1	3	菜肴盘饰的发展		
146	3	3	1	4	菜肴盘饰的地位		
147	3	3	1	5	菜肴盘饰的作用		
148	3	3	1	6	盘饰的特点		
149	3	3	1	7	可食用性原则		
150	3	3	1	8	实用性原则		
151	3	3	1	9	简约化原则		
	3	3	2		餐盘装饰的构图方法	2	

152	3	3	2	1	菜肴盘饰的原料选择		
153	3	3	2	2	果蔬美化的要求		
154	3	3	2	3	熟食美化的要求		
155	3	3	2	4	盘饰的色彩要求		
156	3	3	2	5	花卉美化的要求		
157	3	3	2	6	盘饰的卫生要求		
	4				厨房管理	20	
	4	1			成本管理	10	
	4	1	0		成本管理的基本要求	5	
158	4	1	0	1	成本控制的知识		
159	4	1	0	2	菜点成本的知识		
160	4	1	0	3	成本和利润的知识		
161	4	1	0	4	厨房产品成本的构成		
162	4	1	0	5	市场价格的知识		
163	4	1	0	6	定价的要求		
164	4	1	0	7	原料加工的控制		
165	4	1	0	8	切配加工的控制		
166	4	1	0	9	热菜烹调的控制		
167	4	1	0	10	高成本的控制		
	4	1	1		厨房产品成本构成要素	1	
168	4	1	1	1	厨房产品成本概念		
169	4	1	1	2	厨房原料成本的核算		
170	4	1	1	3	人员对成本的影响		
171	4	1	1	4	定价反映产品的价值		
	4	1	2		厨房生产流程中的成本控制	2	
172	4	1	2	1	厨房生产流程介绍		
173	4	1	2	2	采购成本控制		
174	4	1	2	3	验收控制		

175	4	1	2	4	存储控制		
176	4	1	2	5	发料控制		
177	4	1	2	6	边角耗材控制法		
178	4	1	2	7	盘存控制法		
	4	1	3		成本报表与控制方法	2	
179	4	1	3	1	使企业合理盈利的意义		
180	4	1	3	2	促进企业改善管理的意义		
181	4	1	3	3	确定销售价格的作用		
182	4	1	3	4	提供标准的作用		
183	4	1	3	5	原料采购报表的填写		
184	4	1	3	6	原料验收报表的填写		
185	4	1	3	7	加工原料报表的填写		
	4	2			厨房生产管理	10	
	4	2	0		厨房生产管理的基础知识	5	
186	4	2	0	1	配份成本控制的知识		
187	4	2	0	2	冷菜分量控制的方法		
188	4	2	0	3	点心分量控制的方法		
189	4	2	0	4	热菜分量控制的方法		
190	4	2	0	5	产品标准化的知识		
191	4	2	0	6	标准食谱的知识		
192	4	2	0	7	降低成本的方法		
193	4	2	0	8	正确决策的方法		
194	4	2	0	9	成本控制报表的内容		
195	4	2	0	10	报表中填写的成本项目		
	4	2	1		厨房生产各阶段的管理要求	2	
196	4	2	1	1	加工数量的管理		
197	4	2	1	2	加工程序的管理		
198	4	2	1	3	加工质量的管理		

199	4	2	1	4	配份数量的控制		
200	4	2	1	5	冷菜出品管理		
201	4	2	1	6	点心出品管理		
202	4	2	1	7	热菜出品管理		
	4	2	2		标准食谱的制定方法	3	
203	4	2	2	1	标准食谱的概念		
204	4	2	2	2	确定价格的作用		
205	4	2	2	3	配料量的内容		
206	4	2	2	4	烹调程序的内容		
207	4	2	2	5	烹制分数的内容		
208	4	2	2	6	单份成本的内容		
209	4	2	2	7	标准食谱的适用范围		
210	4	2	2	8	标准食谱制定的方法		
211	4	2	2	9	标准食谱的管理		
212	4	2	2	10	标准食谱的修正		
	5				培训指导	10	
	5	1			培训	7	
	5	1	0		培训的基础要求	5	
213	5	1	0	1	烹饪技能培训的知识		
214	5	1	0	2	素质培训的知识		
215	5	1	0	3	教学方法的内容		
216	5	1	0	4	培训的方式		
217	5	1	0	5	讲授示范指导法的知识		
218	5	1	0	6	标准对比指导法的知识		
219	5	1	0	7	食用安全评价指导的知识		
220	5	1	0	8	营养合理评价指导的知识		
221	5	1	0	9	香味评价指导的知识		
222	5	1	0	10	滋味评价指导的知识		

	5	1	1		培训计划的编制方法	1	
223	5	1	1	1	确定培训需求		
224	5	1	1	2	确定培训目标		
225	5	1	1	3	知识培训内容		
226	5	1	1	4	拟定培训计划		
	5	1	2		培训教案的编写要求	1	
227	5	1	2	1	编写培训教案的意义和作用		
228	5	1	2	2	培训教案的内容		
229	5	1	2	3	教学重点难点的设定		
230	5	1	2	4	教学过程的控制		
	5	2			指导	3	
	5	2	1		刀工及原料初加工的指导方法	2	
231	5	2	1	1	加工姿势指导		
232	5	2	1	2	运刀姿势指导		
233	5	2	1	3	放置器具指导		
234	5	2	1	4	加工速度指导		
235	5	2	1	5	防止刀伤指导		
236	5	2	1	6	加工方法的评价		
237	5	2	1	7	加工质量的评价		
	5	2	2		烹调技法、调味的指导方法	1	
238	5	2	2	1	操作姿态指导		
239	5	2	2	2	火候控制指导		
240	5	2	2	3	调味技术指导		
241	5	2	2	4	感官良好评价指导		
242	5	2	2	5	色泽和谐评价指导		
	6				宴会主理	15	
	6	1			宴会的组织	8	
	6	1	0		宴会的组织的基础要求	5	

243	6	1	0	1	宴会烹饪过程的要求		
244	6	1	0	2	宴会质量监控的要求		
245	6	1	0	3	宴会菜肴装盘装饰的知识		
246	6	1	0	4	宴会菜肴保温与传送的知识		
247	6	1	0	5	宴会的人员和设备检查要求		
248	6	1	0	6	宴会制定制作流程的知识		
249	6	1	0	7	宴会质量监督的要求		
250	6	1	0	8	宴会制作流程的制定知识		
251	6	1	0	9	宴会菜品搭配的知识		
252	6	1	0	10	中餐宴会上菜顺序的知识		
	6	1	1		宴会菜肴制作的特点及生产过程	2	
253	6	1	1	1	选料精细严格的特点		
254	6	1	1	2	工艺复杂多样的特点		
255	6	1	1	3	注重造型和装饰的特点		
256	6	1	1	4	宴会菜品生产设计的要求		
257	6	1	1	5	宴会菜品生产的特点		
258	6	1	1	6	工艺流程卡设计法		
259	6	1	1	7	工艺工序卡设计法		
	6	1	2		宴会菜肴制作实施方案的编制方法	1	
260	6	1	2	1	明确宴会主题和目的		
261	6	1	2	2	确定宴会规模		
262	6	1	2	3	宴会菜品生产工艺设计的方法		
263	6	1	2	4	选择菜品内容		
264	6	1	2	5	确定食材的内容		
	6	2			宴会服务的协调	7	
	6	2	0		宴会服务的协调的基础要求	5	
265	6	2	0	1	宴会服务的作用		
266	6	2	0	2	宴会品质和社交需求的关系		

267	6	2	0	3	宴会对塑造企业形象的帮助		
268	6	2	0	4	宴会对传播饮食文化的帮助		
269	6	2	0	5	宴会进行阶段的协作要求		
270	6	2	0	6	宴会在结束阶段送客的要求		
271	6	2	0	7	宴会服务时间的知识		
272	6	2	0	8	宴会服务场景的知识		
273	6	2	0	9	进行阶段的服务流程要求		
274	6	2	0	10	结束阶段的物品回收的知识		
	6	2	1		宴会服务的特点及作用	1	
275	6	2	1	1	宴会服务的概念		
276	6	2	1	2	服务对象的群体性		
277	6	2	1	3	服务要求的规范性		
278	6	2	1	4	服务过程的复杂性		
279	6	2	1	5	协调宴会流程的作用		
	6	2	2		协调宴会服务方案的实施方法	1	
280	6	2	2	1	筹备阶段之人员协调		
281	6	2	2	2	筹备阶段之部门沟通		
282	6	2	2	3	筹备阶段之物资准备协调		
283	6	2	2	4	进行阶段之现场指挥协调		
284	6	2	2	5	结束阶段之反馈收集的内容		

中式烹调师（二级）

操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				中式烹调师	等级	二级
序号	细目点代码			名称·内容		备注
	项目	单元	细目			
	1			原料鉴别与初加工		
	1	1		特色干制原料鉴别		
1	1	1	1	鉴别鲍鱼的品质		
2	1	1	2	鉴别海参的品质		
3	1	1	3	鉴别其他特色干制原料的品质		
	1	2		特色干制原料初加工		
4	1	2	1	涨发鲍鱼		
5	1	2	2	涨发海参		
6	1	2	3	涨发其他特色干制原料		
	2			菜肴制作与装饰		
	2	1		热菜烹制		
7	2	1	1	运用各种烹饪原料制作本地菜肴		
8	2	1	2	运用各种烹饪方法制作本地特色菜肴		
9	2	1	3	烹制其他相关菜系的特色菜肴		
	2	2		位上冷菜拼摆		
10	2	2	1	根据宴会要求进行位上冷盘拼摆		
11	2	2	2	根据不同的季节的变化进行位上冷盘拼摆		
12	2	2	3	根据地方特色进行位上冷盘拼摆		
	2	3		餐盘装饰		
13	2	3	1	根据餐盘、菜肴特色选用装饰原料		
14	2	3	2	运用各种装饰原料美化餐盘		
15	2	3	3	根据冷拼的图形进行菜肴美化		
	3			菜单设计		

	3	1		零点菜单设计	
16	3	1	1	根据企业定位设计零点菜单	
17	3	1	2	根据企业经营特点和综合资源设计零点菜单	
18	3	1	3	根据零点特点,对冷菜、热菜及面点等进行组合设计	
	3	2		宴会菜单设计	
19	3	2	1	根据不同主题设计宴会菜单	
20	3	2	2	根据宴会规格对冷菜、热菜、面点等进行合理搭配	
21	3	2	3	根据季节、风俗习惯、服务对象设计整套宴会菜点	
	4			厨房管理	
	4	1		成本管理	
22	4	1	1	提出厨房产品成本控制的措施	
23	4	1	2	填写厨房成本核算报表	
24	4	1	3	编制控制成本的方案	
	4	2		厨房生产管理	
25	4	2	1	对厨房生产各阶段的运转制定管理细则	
26	4	2	2	制定出标准食谱	
27	4	2	3	根据厨房生产各阶段的要求控制厨房出品秩序	
	5			培训指导	
	5	1		培训	
28	5	1	1	根据培训计划和教材内容撰写培训教案	
29	5	1	2	对三级/高级中式烹调师进行培训	
30	5	1	3	对四级/中级中及以下级别中式烹调师进行培训	
	5	2		指导	
31	5	2	1	对三级/高级及以下级别中式烹调师进行刀工的技术指导	
32	5	2	2	对三级/高级及以下级别中式烹调师进行原料初加工的技术指导	
33	5	2	3	对三级/高级及以下级别中式烹调师进行烹调技法、调味等技术指导	
	6			宴会主理	

	6	1		宴会的组织	
34	6	1	1	根据宴会菜肴制作需要编制实施方案	
35	6	1	2	组织实施宴会菜肴制作实施方案	
36	6	1	3	组织实施宴会设施、人员分配等实施方案	
	6	2		宴会服务的协调	
37	6	2	1	根据宴会任务需要协助制定服务方案	
38	6	2	2	根据宴会任务需要了解服务技能	
39	6	2	3	根据宴会的不同规格制定服务方案	

上海市餐饮烹饪行业协会

中式烹调师（二级）

综合评审要素细目表

职业（工种）名称			中式烹调师	等级	二级
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 1		
6	2	3	技术能力答辩技能技术点 2		
7	2	4	技术能力答辩技能技术点 3		
8	2	5	技术能力答辩技能技术点 4		
9	2	6	技术能力答辩技能技术点 5		
10	2	7	技术能力答辩技能技术点 6		
11	2	8	技术能力答辩技能技术点 7		
12	2	9	技术能力答辩技能技术点 8		
13	2	10	技术能力答辩技能技术点 9		
14	2	11	技术能力答辩技能技术点 10		