

职业技能等级认定评价项目评价方案

中式烹调师（二级）

一、评价方式

中式烹调师（二级）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和笔试方式，综合评审采用评审和口试方式。理论知识考试、操作技能考核均实行百分制，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。理论知识考试、操作技能考核均合格后可参加综合评审，综合评审实行百分制，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	205	20	0.5 分/题	10
单选题			410	80	0.5 分/题	40
多选题			205	10	1 分/题	10
简答题			80	8	5 分/题	40
合计		—	900	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	二级			
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	原料鉴别与初加工	1	特色干制原料鉴别	操作	抽 1	180	20	5	1
		2	特色干制原料初加工	操作				5	
2	菜肴制作与装饰	1	热菜烹调	操作	必考		10	5	1
		2	位上冷菜拼摆	操作	必考		6	5	1

		3	餐盘装饰	操作	必考	180	4	5	1
3	菜单设计	1	零点菜单设计	笔试	抽 1		15	5	1
		2	宴会菜单设计	笔试				5	
4	厨房管理	1	成本管理	笔试	抽 1		15	5	1
		2	厨房生产管理	笔试				5	
5	培训指导	1	培训	笔试	抽 1		10	5	1
		2	指导	笔试				5	
6	宴会主理	1	宴会的组织	笔试	抽 1		20	5	1
		2	宴会服务的协调	笔试		5			
合 计						360	100	65	8
备注									

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	二级	
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	个人技术答辩	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
原料鉴别与初加工 菜肴制作与	1-20	设备	操作台	常规	20	
		设备	炉灶	常规	20	

装饰		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	9 寸	100	
		设备	圆盘	10 寸	60	
		设备	圆盘	14 寸	40	
		设备	腰盘	12 寸	40	
		设备	腰盘	14 寸	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	
菜单设计	1-20	设备	课桌、椅子	常规	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	
宴会主理	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，其中原料鉴别与初加工、菜肴制作与装饰模块考试前 3 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，考试前每个考生随机抽一套综合评审试题。

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
原料鉴别与初加工	1	20	1-20	A、B、C	1.1.1-1.1.5 1.2.1-1.2.5
菜肴制作与装饰	3			A、B、C	2.1.1-2.1.5 2.2.1-2.2.5 2.3.1-2.3.5
菜单设计	1			A、B、C	3.1.1-3.1.5 3.2.1-3.2.5
厨房管理	1			A、B、C	4.1.1-4.1.5 4.2.1-4.2.5
培训指导	1			A、B、C	5.1.1-5.1.5 5.2.1-5.2.5
宴会主理	1			A、B、C	6.1.1-6.1.5 6.2.1-6.2.5
(合计)	8	20	1-20	3	

八、操作技能考核分组安排表（根据项目需要）

分 组 安 排 表

项目/单元 时段	原料鉴别与初加工	菜肴制作与装饰	菜单设计	厨房管理	培训指导	宴会主理
180 分钟	—		1-20			
30 分钟	工位轮转					
180 分钟	1-20		—			
说明	1、第一场 180 分钟为笔试，工位轮转 30 分钟，第二场 180 分钟为操作考试。 2、所有场次当天完成考评阅卷。					