

## 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（二级）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 360min。

##### 试题 1

试题名称：鉴别海参的种类及质量。

配分：20 分。

##### 试题 2

试题名称：制作葱熘海参、宫保明虾球。

配分：10 分。

##### 试题 3

试题名称：制作荷花形宴会位上冷菜。

---

配分：6 分。

**试题 4**

试题名称：用果蔬原料全围式装饰餐盘。

配分：4 分。

**试题 5**

试题名称：设计中式早餐零点菜单。

配分：15 分。

**试题 6**

试题名称：编制厨房食品原料加工过程的成本控制方案。

配分：15 分。

**试题 7**

试题名称：编写一份清蒸石斑鱼的培训教案。

配分：10 分。

**试题 8**

试题名称：编写一份中型婚庆宴席制作的详细组织方案。

配分：20 分。

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：鉴别海参的种类及质量

考核时间：总时长 180 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）各种海参原料图片。

### 2. 工作任务

- （1）鉴别海参种类。
- （2）鉴别海参质量。

### 3. 技能要求

- （1）能鉴别各类常见的海参种类。
- （2）能识别各类海参的产地。
- （3）能识别各类海参的特点。
- （4）能鉴别海参的质量。

### 4. 质量指标

- （1）识别常见海参的种类。
- （2）识别常见海参的产地。
- （3）识别常见海参的特点。
- （4）鉴别海参质量的方法。

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：鉴别海参的种类及质量

考核时间：总时长 180 min

答：

（1）常见的海参种类。



（2）常见海参的产地。





(3) 识别常见海参的特点。



(4) 鉴别海参质量的方法。

## 中式烹调师（二级）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：鉴别海参的种类及质量

考核时间：总时长 180 min

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	5	海参种类识别（正确 1 个得 1 分）	5		
M2	5	海参产地识别（正确 1 个得 1 分）	5		
M3	1	大连海参	是/否		
合计配分	11	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	1	体型：呈圆筒状；野生的多为纺锤形				
J2	1	肉刺：背面隆起，刺多而挺				
J3	1	体色：常见的有栗褐、褐、灰绿等色				
J4	1	底足：长得短而粗壮				
J5	1	按照加工方法鉴别，淡干海参质量较好				
J6	1	按照重量和头数鉴别，个头大好，粗壮好				
J7	1	外观：体形完整端正，大小均匀，结实有光泽，腹中无沙				
J8	1	手感：体坚硬，分量较轻，干燥				
J9	1	剖开后：体内洁净无盐结晶，断面壁厚薄均匀，在 3mm 以上				
合计配分	9	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.1.1

试题名称：制作葱熘海参、宫保明虾球

考核时间：总时长 180 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：海参、大虾，辅料自备。
- (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) 制作葱熘海参、宫保明虾球 2 道菜肴。
- (2) 数量要求：葱熘海参 70 头、8 根，宫保明虾球 6 人量（300 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) 能烹制菜肴。
- (5) 能装盘操作。

### 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) 口味与香味：咸淡适宜，原料本身香味。
- (6) 质感：适中。
- (7) 装盘：美观有创意。

## 中式烹调师（二级）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：制作葱熘海参、宫保明虾球

考核时间：总时长 180 min

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	1	菜肴规格数量	是/否		
M2	1	食材原料新鲜	是/否		
合计配分	2	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	3	葱熘海参： 色泽：光亮				
J2	1	形态：完整、芡汁稠浓均匀				
J3	1	口味：咸中带甜，口感：质感软糯、香味浓郁				
J4	1	宫保明虾球： 色泽：红润、光亮				
J5	1	形态：圆润、饱满				
J6	1	口味：干香、麻辣味，口感：滑润、肉质有弹性				
J7	1	操作过程安全卫生				
J8	1	操作熟练				
合计配分	8	合计得分				

考评员（签名）：

日期：



## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.2.1

试题名称：制作荷花形宴会位上冷菜

考核时间：总时长 180 min

### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）原料自配自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调料自带。

### 2. 工作任务

- （1）拼摆出符合要求的宴会位上冷菜 3 份。

### 3. 技能要求

- （1）能选择原料不少于 6 种，三荤三素。
- （2）选用合适的餐具。
- （3）能对原料进行切配。
- （4）拼摆出造型。

### 4. 质量指标

- （1）原料新鲜，可食用。
- （2）餐具正确。
- （3）色泽：丰富、真实。
- （4）形态：合理、美观。
- （5）口味：多样、咸淡适宜。

## 中式烹调师（二级）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：制作荷花形宴会位上冷菜

考核时间：总时长 180 min

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	1	原料数量大于 6 种	是/否		
M2	1	颜色口味多样，可食用	是/否		
M3	1	餐具正确，3 份不同形状	是/否		
M4	1	主题符合	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	1	图形美观大方自然，比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.3.1

试题名称：用果蔬原料全围式装饰餐盘

考核时间：总时长 180 min

### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）原料自配自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调料自带。

### 2. 工作任务

- （1）制作一组三件不同的餐盘装饰。
- （2）运用不同的刀法对原料进行切配处理。
- （3）拼摆出符合要求的餐盘装饰

### 3. 技能要求

- （1）能选择原料，每件原料不少于 2 种。
- （2）能选用餐具。
- （3）能对原料进行刀工处理。
- （4）装饰出三种不同的造型。

### 4. 质量指标

- （1）原料新鲜，可食用。
- （2）餐具正确。
- （3）色泽丰富、真实。
- （4）形态合理、美观。

## 中式烹调师（二级）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：用果蔬原料全围式装饰餐盘

考核时间：总时长 180 min

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	1	原料不同色、数量不少于 2 种、3 件 不同形状全围式	是/否		
M2	1	餐具正确、原料新鲜可食用	是/否		
合计配分	2	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	1	装饰美观大方自然、比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

否决项：本项目制作 3 件盘饰，少 1 件本项目得 0 分

考评员（签名）：

日期：

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：设计中式早餐零点菜单

考核时间：总时长 180 min

### 1. 背景资料

你是一位在上海的高级餐厅厨师长，餐厅要求设计一份早餐零点菜单。请依据餐厅的要求，结合当地的食材、客人、厨师力量等设计出符合餐厅要求的零点菜单，并说明设计菜单的思路。

### 2. 试题要求

- （1）设计 12 道冷菜（小菜）。
- （2）安排 10 种点心。
- （3）安排 4 种粥类。
- （4）安排 4 种面条类。
- （5）安排 4 种饮料类。
- （6）说明设计注意事项。

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：设计中式早餐零点菜单

考核时间：总时长 180 min

答：1. 冷菜

序号	名称	序号	名称
1		7	
2		8	
3		9	
4		10	
5		11	
6		12	

2. 点心

序号	名称	序号	名称
1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

3. 粥类

序号	名称	序号	名称
1		3	
2		4	

4. 面条类

序号	名称	序号	名称
1		3	
2		4	

5. 饮料类

序号	名称	序号	名称
1		3	
2		4	

6. 设计注意事项

## 中式烹调师（二级）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：设计中式早餐零点菜单

考核时间：总时长 180 min

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 菜单品种符合试题要求	3	
2. 菜单每项数量符合试题要求	3	
3. 菜肴名称完整正确	3	
4. 菜肴名称符合试题要求	3	
5. 设计注意事项详细符合试题要求	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 4. 1. 1

试题名称：编制厨房食品原料加工过程的成本控制方案

考核时间：总时长 180 min

### 2. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现厨房食品原料在加工过程中浪费严重，请你编制出具体的控制方案及制度对厨房的食品原料进行成本控制。

### 2. 试题要求

- (1) 写出具体控制的方案，并举例说明。
- (2) 写出此过程中需要的制度。
- (3) 字数不少于 400 字。



## 中式烹调师（二级）操作技能考核

### 答题卷

准考证号：

试题代码：4.1.1

试题名称：编制厨房食品原料加工过程的成本控制方案

考核时间：总时长 180 min

- （1）写出具体控制的方案，并举例说明；
- （2）写出此过程中需要的制度。
- （3）字数不少于 400 字。

答：

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：4.1.1

试题名称：编制厨房食品原料加工过程的成本控制方案

考核时间：总时长 180 min

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 采购、验收、储存	3	
2. 加工过程说明	3	
3. 制度、控制方案	3	
4. 分析与改进	3	
5. 条理清楚，字数 400 字（少 40 字扣 1 分扣完为止）	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 5.1.1

试题名称：编写一份清蒸石斑鱼的培训教案

考核时间：总时长 180 min

### 3. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内青年厨师进行一次菜肴清蒸石斑鱼制作的培训，  
请编写一份详细的教案。

### 2. 试题要求

- （1）写出培训课题，培训对象，培训课时。
- （2）写出教学目标，教学重点、难点。
- （3）说明教具、学具。
- （4）说明教学方法、学法指导。
- （5）写出教学过程。

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码：5.1.1

试题名称：编写一份清蒸石斑鱼的培训教案

考核时间：总时长 180 min

课题		课时数	
教学设计			
教学目标			
教学重点与难点			
主要教学方法与手段			
教学环节时间分配			
教学过程	教学内容与活动设计	教学方法与手段	

--	--	--

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：5.1.1

试题名称：编写一份清蒸石斑鱼的培训教案

考核时间：总时长 180 min

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 教学目标内容明确	2	
2. 教学难点、重点正确	2	
3. 教具、学具	1	
4. 教学步骤	1	
5. 教学环节齐全	2	
6. 教学内容正确完整	2	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：6.1.1

试题名称：编写一份中型婚庆宴席制作的详细组织方案

考核时间：总时长 180 min

### 4. 背景资料

你是一位酒店厨师长，酒店内有 30 桌婚庆宴席，请编写一份详细的中型宴会菜点烹制组织方案。

### 2. 试题要求

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

## 中式烹调师（二级）操作技能考核

### 答题卷

准考证号：

试题代码：6.1.1

试题名称：编写一份中型婚庆宴席制作的详细组织方案

考核时间：总时长 180 min

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

答：



## 中式烹调师（二级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：6.1.1

试题名称：编写一份中型婚庆宴席制作的详细组织方案

考核时间：总时长 180 min

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 采购、核算	2	
2. 人员分工初加工、切配数量符合要求	3	
3. 人员分工冷菜、点心符合要求	3	
4. 人员分工炉灶符合	3	
5. 烹制符合合理	3	
6. 打荷符合要求	3	
7. 质量跟踪	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：