

GZB

国家职业技能标准

职业编码：4-09-09-09

西式烹调师

(2018年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

中国劳动社会保障出版社出版发行
(北京市惠新东街1号 邮政编码: 100029)

厂印刷装订 新华书店经销

880毫米×1230毫米 32开本 0.875印张 21千字

2019年5月第1版 2019年5月第1次印刷

统一书号: 155167·115

定价: 10.00元

读者服务部电话: (010) 64929211/84209101/64921644

营销中心电话: (010) 64962347

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 81211666

我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和非法使用盗版图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者奖励。

举报电话: (010) 64954652

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《西式烹调师国家职业技能标准（2018年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2015年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对西式烹调从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》起草单位有：上海市职业技能鉴定中心。主要起草人有：薛计勇、赖声强、冷耀斌、郑麟、李双琦、王晶晶等。

四、本《标准》主要审定单位有：人力资源社会保障部职业技能鉴定中心、上海市职业技能鉴定中心。审定人员有：侯德成、陈刚、朱颖海、周亮、全权、侯根全、钱继龙、徐迅等。

五、本《标准》在制定过程中，得到了上海市职业技能鉴定中心、中华职业学校、上海餐饮烹饪行业协会、上海金茂君悦大酒店、上海东郊宾馆、上海和平饭店、上海光大会展中心大酒店、上海银星皇冠假日酒店、上海圣诺亚皇冠假日酒店、云南昆明饭店、上海旅游高等专科学校、哈尔滨商业大学、浙江旅游职业学院、上海徐汇职业高级中学等单位的指导和大力支持，在此一并感谢。

职业编码：4-03-02-03

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2018年12月26日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等26个国家职业技能标准的通知》（人社厅发〔2018〕145号）公布。

西式烹调师 国家职业技能标准 (2018年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

西式烹调师

1.2 职业编码

4-03-02-03

1.3 职业定义

运用俄、法等西式加工切配技巧和烹调方法，进行烹调原料、辅料、调味加工，制作西式风味菜肴的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温。

1.6 职业能力特征

具有一定学习和计算能力；具有一定空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；具有一定审美能力。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

1.8 职业技能鉴定要求

1.8.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业^①工作1年（含）以上。
- (2) 本职业或相关职业学徒期满。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作6年（含）以上。

(3) 取得技工学校本专业^②或相关专业^③毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作5年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

(3) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上。

① 相关职业：西式面点师、中式烹调师，下同。

② 本专业：西餐烹饪，下同。

③ 相关专业：烹饪，下同。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上。

具备以下条件者，可申报一级/高级技师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

1.8.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采用审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上者为合格。

1.8.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于1:15，且每个考场不少于2名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比不低于1:5，且考评人员为3人（含）以上单数；综合评审委员为3人（含）以上单数。

1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于60 min；技能考核时间：五级/初级工

职业编码：4-03-02-03

不少于 90 min，四级/中级工不少于120 min，三级/高级工不少于 180 min，二级/技师和一级/高级技师不少于 240 min；综合评审时间不少于 20 min。

1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准考场进行；技能考核在具有相应的西式炉灶设备及必要的工作台、冷藏设备、上下水系统、进排风系统等辅助设备的场所进行。

2. 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 忠于职守，爱岗敬业。
- (2) 讲究质量，注重信誉。
- (3) 尊师爱徒，团结协作。
- (4) 积极进取，开拓创新。
- (5) 坚持匠心，精益求精。

2.2 基础知识

2.2.1 西式烹调概述

- (1) 西餐的概念与发展。
- (2) 西餐主要菜式的风味特点。

2.2.2 烹调原料知识

- (1) 肉制品的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (2) 水产类原料的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (3) 蔬果类原料的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (4) 乳品与蛋品的分类、品质鉴定、保鲜与存储。
- (5) 调味品的分类、品质鉴定、保鲜与存储。

2.2.3 西式烹调工艺方法

- (1) 原料初步加工的常用方法。
- (2) 汤菜制作的常用方法。
- (3) 冷菜制作的常用方法。

(4) 热菜制作的常用方法。

2.2.4 营养和卫生知识

- (1) 饮食卫生要求。
- (2) 个人卫生要求。
- (3) 人体所需的营养素。
- (4) 烹调原料的营养特点。

2.2.5 安全生产知识

- (1) 安全用电。
- (2) 防火防爆。
- (3) 烹调设备与器具安全使用。
- (4) 应急处理。

2.2.6 西式烹调常用英语

- (1) 厨房常用语。
- (2) 西餐常用词汇。

2.2.7 相关法律、法规

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (3) 其他卫生安全管理制度。

3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 原料加工	1.1 植物性原料加工	1.1.1 能清洗、切割蔬菜 1.1.2 能将蔬菜切配成型	1.1.1 原料初步加工知识 1.1.2 配菜知识
	1.2 动物性原料加工	1.2.1 能宰杀、清洗鲜活鱼类 1.2.2 能切割猪排、鸡排、鱼排等原料	1.2.1 原料解冻知识 1.2.2 原料保存知识 1.2.3 猪排、鸡排、鱼排等切割知识
2. 冷菜烹调	2.1 冷菜调味汁制作	2.1.1 能制作蛋黄酱 2.1.2 能制作油醋汁 2.1.3 能制作蔬果莎莎汁	2.1.1 调味汁原料知识 2.1.2 调味汁制作方法 2.1.3 调味汁保存方法
	2.2 色拉制作	2.2.1 能制作生菜色拉 2.2.2 能制作水果色拉 2.2.3 能制作土豆色拉	2.2.1 蔬菜、水果色拉原料知识 2.2.2 蔬菜、水果色拉制作方法 2.2.3 蔬菜、水果色拉装盘和保存方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 冷菜烹调	2.3 三明治制作	2.3.1 能制作热三明治 2.3.2 能制作冷三明治	2.3.1 面包分类知识 2.3.2 三明治原料知识 2.3.3 三明治制作方法
3. 热菜烹调	3.1 基础汤制作	3.1.1 能制作牛骨汤 3.1.2 能制作鸡骨汤 3.1.3 能制作鱼骨汤	3.1.1 基础汤原料知识 3.1.2 基础汤制作方法 3.1.3 基础汤保存方法
	3.2 少司制作	3.2.1 能制作布朗少司 3.2.2 能制作基础奶油少司 3.2.3 能制作番茄少司	3.2.1 布朗少司原料知识和制作方法 3.2.2 基础奶油少司原料知识和制作方法 3.2.3 番茄少司原料知识和制作方法 3.2.4 少司保存方法
	3.3 热菜加工	3.3.1 能用炸的烹调方法制作猪排、鸡排、鱼排等菜肴 3.3.2 能用煎的烹调方法制作汉堡包、热狗等菜肴 3.3.3 能用烤的烹调方法制作鸡翅、鸡腿等菜肴 3.3.4 能用炒的烹调方法制作蔬菜类、淀粉类配菜菜肴 3.3.5 能用煮的烹调方法制作蛋类菜肴	3.3.1 炸、煎、烤、炒、煮的基础知识 3.3.2 菜肴制作操作要领 3.3.3 菜肴配菜和装饰方法

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/445112024202011242>