**深圳市职业技能鉴定（西式面点师）考核大纲**

（V2018.3）

（根据国家职业技能标准《西式面点师》【2009年】和《深圳市职业技能鉴定西式面点师考核大纲》【2006年】修订，2018年2月1日起施行）

**1.职业概况**

**1.1职业编码**

46009。

**1.2职业名称**

西式面点师。

**1.3职业定义**

运用不同的操作技术、成型技巧及成熟方法对主料辅料进行加工，制成西式风味面食、点心的人员。

**1.4职业等级**

本职业共设四个技术等级，分别为；

初级(国家职业资格五级)；

中级(国家职业资格四级)；

高级(国家职业资格三级)；

技师(国家职业资格二级)。

**2.1职业技能鉴定**

西式面点师(初级)职业技能鉴定

**2.1.1鉴定要求**

**2.1.1.1基本文化程度**

初中毕业(或相当文化程度)。

**2.1.1.2培训期限要求**

西式面点师(初级)的培训期限不少于240标准学时。

**2.1.1.3鉴定方式、考核办法及鉴定时间**

(1)鉴定方式

社会化鉴定。

(2)考核办法

①包括理论知识考试和操作技能考核两个科目。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩达到60分及以上者为合格。单科合格成绩2年内有效，双科均合格者核发初级职业资格证书。

②理论知识考试都采用闭卷笔试方式；操作技能考核采用现场实际操作方式，每位考评员应独立评分，取平均分为操作技能考核科目成绩。

(3)鉴定时间

理论知识考试120分钟，操作技能考核240分钟。

**2.1.1.4考核场地及设备**

具备10个或以上的考核工位，并配备相应设备、器材和耗材，且安全措施齐备的实训室。(见2.1.4附件)

**2.1.1.5考评员、监考、考务人员与考生配比**

（1）理论知识考试：每个试室配备不少于2名监考员，监考员与考生配比为1:20。

（2）操作技能考核：每个试室配备不少于1名考务人员及1个考评组，每个考评组不少于3名考评人员，考务人员和考生配比为1:8，考评组和考生配比为1:8。

**2.1.1.6适用对象**

从事或准备从事本职业，且申报本等级职业技能鉴定的人员。

**2.1.1.7申报条件**

年龄满16周岁。

**2.1.2鉴定内容**

**2.1.2.1理论知识鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 基础知识 | 一、职业道德 | 1.道德与职业道德基础知识  2.从业人员职业守则 | 10% |  |
| 二、食品卫生 | 1.食品污染知识  2.食品中毒及预防知识  3.烘焙原料卫生知识  4.烘焙工艺卫生知识 | 10% |  |
| 三、安全生产 | 1.用电安全及设备使用安全知识  2.防火防爆安全知识 | 5% |  |
| 专业知识 | 一、原料加工 | 1.主要面点原料知识和专业基础知识  2.面点原料初步加工的工艺方法和注意事项  3.馅料调制 | 10% |  |
| 二、面团调制 | 1.调制混酥面团、清蛋糕面糊、果冻的一般用料、工艺方法、原理和注意事项  2.蛋液搅打程度与鸡蛋质量、搅打时间的关系  3.冷冻甜食  4.软质甜味面包面团的调制方法和注意事项 | 17% |  |
| 三、成型 | 1.混酥面团、面包面团的成型工艺方法和注意事项  2.清蛋糕、果冻成型的工艺方法和注意事项 | 15% |  |
| 四、熟制 | 1.西点成熟的常见方法和注意事项  2.混酥、清蛋糕、面包成熟的注意事项和质量标准  3.果冻定型的工艺方法、注意事项和质量标准 | 15% |  |
| 五、装饰 | 1.装盘的基本方法和注意事项  2.几何构图的基本方法和注意事项 | 5% |  |
| 相关知识 | 一、膳食营养 | 1.烹饪原料的营养特点  2.人体必需营养素知识  3.食物消化和吸收知识 | 5% |  |
| 二、成本核算 | 出材率、原料的成本、成品的成本、产品的价格的计算方法 | 8% |  |

**2.1.2.2操作技能鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料加工 | 辅助原料的制作 | 1.干果类、鲜果类、罐头制品加工处理  2.鲜奶油打发  3.糖胶煮制  4.沙拉酱、墨西哥酱、毛毛虫面包酱、菠萝酥皮的制作 | 15% |  |
| 馅料调制 | 咸、甜生熟馅制作 | 叉烧馅、红豆沙馅、芋茸馅、什菜沙拉馅、椰香馅、吉士馅、水果馅的切配及制作 | 15% |  |
| 面团（糊）调制 | 面团调制的工艺 | 1. 混酥面团、清酥面团的制作 2. 油蛋糕、清蛋糕的面糊调制 3. 果冻的调制 4. 软质咸、甜面包面团的调制 | 20% |  |
| 制品成型 | 成型方法的运用 | 1. 运用工具、模具用擀、切、印模、灌模、涂抹等方法使制品成型 2. 运用搓、卷、包等方法使面包成型 | 20% |  |
| 熟制 | 成熟方法  的运用 | 1. 混酥、清酥制品的烤熟 2. 油蛋糕、清蛋糕制品的烤熟 3. 果冻定型 4. 运用炸或烤的方法将面包加温成熟 | 15% |  |
| 装饰 | 装盘构图 | 1. 在金属制品、玻璃制品或陶瓷制品上摆放成品 2. 运用造型艺术方法，美化装饰制品 | 15% |  |

**2.1.3参考用书**

（1）《西式面点师（初、中、高级）》（职业技能鉴定指导教材），作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-3818-3，出版时间：2002年9月。

（3）《西式面点师（初、中、高级）》（职业资格培训教程），作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-3010-7，出版时间：2001年5月。

（4）《营养配餐员基础知识》，作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-395／ts·298，出版时间：2003年4月。

（5）《西点制作工艺》（职业技术院校烹饪专业教材），作者：周发茂，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN978-7-5167-0002-0出版时间：2013年5月。

**2.1.4附件**

**2.1.4.1场地**

（1）实操考场布局及装修符合《国家建筑规范》中关于（厨房设计标准）副食加工间的要求。

（2）炉灶、按板工位数量需与本批次考核人数相符。

（3）按板工位统一编号。

（4）工位与工位之间应有足够空间，以免考生之间互相影响。

（5）实操考场内必须有良好的通风照明设施，且排水畅通，地面不湿滑。（6）机械设备良好接地并标明使用注意事项说明或使用须知。

（7）动力电源开关带漏电保护装置。

（8）有防触电、防燃爆、防烫伤、防滑倒等安全警示标志。

（9）供水、供电、燃料供应有保障。

**2.1.4.2设备**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格型号**  **或技术要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 木制或钢制操作台 | 长约150mm、宽约80mm、高度约850mm | 两人共用1台 |  |
| 2 | 电烤箱 | 双层双门 | 不少于2台 |  |
| 3 | 抽油烟机 |  | 与炉灶匹配 |  |
| 4 | 星盘工作台 |  | 至少2套 |  |
| 5 | 新风系统 |  | 2套 |  |
| 6 | 消防系统 |  | 2套 |  |
| 7 | 面团搅拌机 | 不少于5公斤 | 不少于2台 |  |
| 8 | 冰箱 | 有冷冻、冷藏功能 | 不少于1台 |  |
| 9 | 台式打蛋机 | 不少于1公斤 | 不少于6台 |  |
| 10 | 发酵柜 | 不少于10盘，有温度、湿度控制 | 不少于1台 |  |
| 11 | 平头炉 |  | 不少于3个 |  |
| 12 | 电磁炉 |  | 不少于3个 |  |
| 13 | 电热水器 |  | 不少于1台 |  |
| 14 | 打蛋机 | 三速可调式 | 两人共用1台 |  |

**2.1.4.3工具、用具**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **工具名称** | **规格型号或技术要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 面刀（刮刀） | 塑料或其它制品 | 每人1把 |  |
| 2 | 面包刀 | 12英寸 | 每人1把 |  |
| 3 | 蛋糕抹刀 | 12英寸 | 每人1把 |  |
| 4 | 擀面杖 |  | 每人1套 |  |
| 5 | 手动蛋刷 |  | 每人1把 |  |
| 6 | 筛子 | 60目以上 | 每4人1只 |  |
| 7 | 尺板 |  | 每人1把 |  |
| 8 | 裱花纸 |  | 视需要而定 |  |
| 9 | 物料盛放盒 | 6—8个/套 | 每人1套 |  |
| 10 | 调色碟 | 4—5个/套 | 每人1套 |  |
| 11 | 热狗盆 |  | 每人1只 |  |
| 12 | 烤盘 |  | 每人1只 |  |
| 13 | 汉堡盆 |  | 每人1只 |  |
| 14 | 白毛巾 |  | 每人2条 |  |
| 15 | 电子台称 |  | 每人1台 |  |
| 16 | 牙吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 17 | 手提电动搅拌机 | 功率150W以上 | 两人共用1套 |  |
| 18 | 光吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 19 | 裱花袋 |  | 每人2个 |  |

注：除上述工具外，其它的由考生自备

**2.2西式面点师(中级)职业技能鉴定**

**2.2.1鉴定要求**

**2.2.1.1基本文化程度**

初中毕业(或相当文化程度)。

**2.2.1.2培训期限要求**

西式面点师(中级)的培训期限不少于200标准学时。

**2.2.1.3鉴定方式、考核办法及鉴定时间**

(1)鉴定方式

社会化鉴定。

(2)考核办法

①包括理论知识考试和操作技能考核两个科目。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩达到60分及以上者为合格。单科合格成绩2年内有效，双科均合格者核发中级职业资格证书。

②理论知识考试都采用闭卷笔试方式；操作技能考核采用现场实际操作方式，每位考评员应独立评分，取平均分为操作技能考核科目成绩。

(3)鉴定时间

理论知识考试120分钟，操作技能考核240分钟。

**2.2.1.4考核场地及设备**

具备10个或以上的考核工位，并配备相应操作设备、器材和耗材，且安全措施齐备的实训室。(见2.2.4附件)

**2.2.1.5考评员、监考、考务人员与考生配比**

（1）理论知识考试：每个试室配备不少于2名监考员，监考员与考生配比为1:20。

（2）操作技能考核：每个试室配备不少于1名考务人员及1个考评组，每个考评组不少于3名考评人员，考务人员和考生配比为1:8，考评组和考生配比为1:8。

**2.2.1.6适用对象**

从事或准备从事本职业,且申报本等级职业技能鉴定的人员。

**2.2.1.7申报条件**

年龄满16周岁，且符合以下条件之一：

（1）取得本职业初级职业资格证书满1年。

（2）取得相关职业初级及以上职业资格证书满1年。

（3）具有中等职业学校及以上本职业对应专业或相关专业毕业证书。

（4）中等职业学校或高等职业院校二年级及以上本职业对应专业或相关专业在校学生。

相关职业是指：中式面点师。

相关专业是指：食品卫生与营养、食品营养与检验教育、烹饪与营养教育、食品质量与安全类的相关专业。

**2.2.2鉴定内容**

**2.2.2.1理论知识鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 基础知识 | 一、职业道德 | 1.职业道德基础知识  2.职业守则 | 5% |  |
| 二、辅助原料知识 | 1.乳及乳制品的原料知识  2.食品添加剂及辅助原料使用方法 | 10% |  |
| 专业知识 | 一、原料加工 | 1.全麦粉、黑麦粉、玉米面粉、蛋糕粉的使用知识  2.巧克力、鱼胶粉、鱼胶片、琼脂的使用知识  3.起酥油、起酥片、奶油奶酪的使用知识  4.常用甜汁、馅料的调制知识 | 10% |  |
| 二、面团调制 | 1.调制硬质面包、松质面包的工艺方法和注意事项  2.调制各种慕斯蛋糕、心型果冻的工艺方法和注意事项  3.调制岭南酥皮、杂粮曲奇饼干的工艺方法和注意事项  4.调制戚风蛋糕、油脂蛋糕、泡夫的工艺方法和注意事项 | 15% |  |
| 三、成型 | 1.硬质面包、松质面包的成型工艺和注意事项  2.各种慕斯蛋糕、心型果冻的冷冻定型方法和注意事项  3.岭南酥皮、杂粮曲奇饼干的成型工艺和注意事项  4.戚风蛋糕、油脂蛋糕、泡夫的成型工艺和注意事项 | 20% |  |
| 四、熟制 | 1.硬质面包、松质面包、岭南酥皮制品、曲奇饼干、各种蛋糕的成熟方法和注意事项  2.慕斯蛋糕制品冷冻的注意事项和质量标准 | 10% |  |
| 五、装饰 | 1.运用沾、撒、挤、拼摆等方法的基本要求和注意事项  2.裱花蛋糕的工艺和注意事项 | 10% |  |
| 相关知识 | 一、成本核算 | 1.筵席点心的成本计算  2.筵席点心的价格制定 | 10% |  |
| 二、营养卫生 | 1.营养互补知识  2.食品卫生学知识  3.主要原料理化指标及卫生指标要求食 | 10% |  |

**2.2.2.2操作技能鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料加工 | 辅助原料的制作 | 1.杂粮和干果类的加工处理  2.巧克力的碎片加工、热溶化、面胚调制  3.鱼胶片、琼脂的浸泡加工处理 | 15% |  |
| 馅料调制 | 咸、甜生熟馅制作 | 卡士达酱、吉士馅、柠檬馅、红豆馅、萍果馅、椰挞馅、蛋挞馅的制作 | 15% |  |
| 面团（糊）调制 | 面团调制的工艺 | 1. 硬质面包、松质面包面团的制作   2.慕斯蛋糕、心型果冻面糊的调制  3.岭南酥皮、杂粮曲奇饼干的面团制作  4.戚风蛋糕、油脂蛋糕、泡夫的面糊制作 | 20% |  |
| 制品成型 | 成型方法的运用 | 1. 运用揉、擀、切、滚圆、模具等方法使硬质、松质面包成型 2. 运用冷冻定型方法使慕斯蛋糕、心型果冻成型 3. 运用灌模、模具、挤等方法使戚风蛋糕、油蛋糕、泡夫成型 | 20% |  |
| 熟制 | 成熟方法  的运用 | 1.硬质面包、松质面包制品的烤熟  2.慕斯蛋糕、心型果冻的定型脱模  3.岭南酥皮、杂粮曲奇饼干制品的烤熟  4.戚风蛋糕、油脂蛋糕、泡夫等制品的烤熟 | 15% |  |
| 装饰 | 半成品与蛋糕表面装饰 | 1. 慕斯蛋糕、泡夫的构图装饰 2. 生日蛋糕、大型节日蛋糕、婚礼蛋糕的裱花装饰 | 15% |  |

**2.2.3参考用书**

（1）《西式面点师（初、中、高级）》（职业技能鉴定指导教材），作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-3818-3，出版时间：2002年9月。

（2）《西式面点师（初、中、高级）》（职业资格培训教程），作者：劳动和社会保障部教材办公室组织编写，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-3010-7，出版时间：2001年5月。

（3）《营养配餐员基础知识》，作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-395／ts·298，出版时间：2003年4月。

（4）《西点制作工艺》（职业技术院校烹饪专业教材），作者：周发茂，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN978-7-5167-0002-0出版时间：2013年5月。

**2.2.4附件**

**2.2.4.1场地**

（1）实操考场布局及装修符合《国家建筑规范》中关于（厨房设计标准）副食加工间的要求。

（2）炉灶、按板工位数量需与本批次考核人数相符。

（3）按板工位统一编号。

（4）工位与工位之间应有足够空间，以免考生之间互相影响。

（5）实操考场内必须有良好的通风照明设施，且排水畅通，地面不湿滑。

（6）机械设备良好接地并标明使用注意事项说明或使用须知。

（7）动力电源开关带漏电保护装置。

（8）有防触电、防燃爆、防烫伤、防滑倒等安全警示标志。

（9）供水、供电、燃料供应有保障。

**2.2.4.2设备**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格型号**  **或技术要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 木制或钢制操作台 | 长约150mm、宽约80mm、高度约850mm | 两人共用1台 |  |
| 2 | 电烤箱 | 双层双门 | 不少于2台 |  |
| 3 | 抽油烟机 |  | 与炉灶匹配 |  |
| 4 | 星盘工作台 |  | 至少2套 |  |
| 5 | 新风系统 |  | 1套 |  |
| 6 | 消防系统 |  | 1套 |  |
| 7 | 面团搅拌机 | 不少于5公斤 | 不少于2台 |  |
| 8 | 冰箱 | 有冷冻、冷藏功能 | 不少于1台 |  |
| 9 | 台式打蛋机 | 不少于1公斤 | 不少于6台 |  |
| 10 | 发酵柜 | 不少于10盘，有温度、湿度控制 | 不少于1台 |  |
| 11 | 平头炉 |  | 不少于3个 |  |
| 12 | 电磁炉 |  | 不少于3个 |  |
| 13 | 开酥机 |  | 不少于1台 |  |
| 14 | 电热水器 |  | 不少于1台 |  |
| 15 | 打蛋机 | 三速可调式 | 两人共用1台 |  |

**2.2.4.3工具、用具**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **工具名称** | **规格型号或技术要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 面刀（刮刀） | 塑料或其它制品 | 每人1把 |  |
| 2 | 面包刀 | 12英寸 | 每人1把 |  |
| 3 | 蛋糕抹刀 | 12英寸 | 每人1把 |  |
| 4 | 擀面杖 |  | 每人1套 |  |
| 5 | 手动蛋刷 |  | 每人1把 |  |
| 6 | 筛子 | 60目以上 | 每4人1个 |  |
| 7 | 尺板 |  | 每人1把 |  |
| 8 | 裱花纸 |  | 视需要而定 |  |
| 9 | 物料盛放盒 | 6—8个/套 | 每人1套 |  |
| 10 | 调色碟 | 4—5个/套 | 每人1套 |  |
| 11 | 法包盆 |  | 每人1只 |  |
| 12 | 热狗盆 |  | 每人1只 |  |
| 13 | 蛋糕转盘 |  | 每人1个 |  |
| 14 | 烤盘 |  | 每人1只 |  |
| 15 | 汉堡盆 |  | 每人1只 |  |
| 16 | 白毛巾 |  | 每人2条 |  |
| 17 | 电子台称 |  | 每人1台 |  |
| 18 | 牙吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 19 | 手提电动搅拌机 | 功率150W以上 | 两人共用1套 |  |
| 20 | 光吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 21 | 裱花袋 |  | 每人2只 |  |

注：除上述工具外，其它的由考生自备

**2.3西式面点师(高级) 职业技能鉴定**

**2.3.1鉴定要求**

**2.3.1.1基本文化程度**

初中毕业(或相当文化程度)。

**2.3.1.2培训期限要求**

西式面点师(高级)的培训期限不少于160标准学时。

**2.3.1.3鉴定方式、考核办法及鉴定时间**

(1)鉴定方式

社会化鉴定。

(2)考核办法

①包括理论知识考试和操作技能考核两个科目。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩达到60分及以上者为合格。单科合格成绩2年内有效，双科均合格者核发高级职业资格证书。

②理论知识考试都采用闭卷笔试方式；操作技能考核采用现场实际操作方式，每位考评员应独立评分，取平均分为操作技能考核科目成绩。

(3)鉴定时间

理论知识考试120分钟，操作技能考核240分钟。

**2.3.1.4考核场地及设备**

具备10个或以上的考核工位，并配备相应操作设备、器材和耗材，且安全措施齐备的实训室。(见2.3.4附件)

**2.3.1.5考评员监考、考务人员与考生配比**

（1）理论知识考试：每个试室配备不少于2名监考员，监考员与考生配比为1:20。

（2）操作技能考核：每个试室配备不少于1名考务人员及1个考评组，每个考评组不少于3名考评人员，考务人员和考生配比为1:8，考评组和考生配比为1:8。

**2.3.1.6适用对象**

从事或准备从事本职业，且申报本等级职业技能鉴定的人员。

**2.3.1.7申报条件**

符合以下条件之一：

（1）取得本职业中级职业资格证书满1年。

（2）取得相关职业中级及以上职业资格证书满1年。

（3）具有高等职业院校本职业对应专业或相关专业学历。

（4）以高级工为培养目标的职业院校本职业对应专业或相关专业五年制三年级及以上学生、三年制二年级及以上学生、四年制预备技师二年级及以上的学生。

（5）具有本职业或相关职业初级专业技术资格。

相关职业是指：中式面点师。

相关专业是指：食品卫生与营养、食品营养与检验教育、烹饪与营养教育、食品质量与安全类的相关专业。

**2.3.2鉴定内容**

**2．3．2．1理论知识鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 基础知识 | 一、职业道德 | 1.职业道德基础知识  2.职业守则 | 5% |  |
| 二、辅助原材料知识 | 1.马苏里拉干酪、奶油奶酪的使用知识  2.防潮可可粉、防潮糖粉的使用知识  3.风登糖、杏仁膏、调味酒等原料的使用知识 | 10% |  |
| 专业知识 | 一、操作前的准备 | 1.巧克力、咖啡粉的使用方法和注意事项  2.淡奶油、甜奶油、奶油奶酪的使用方法和注意事项  3.奶油馅料、鲜果馅料、干果类馅料、芝士类馅料的制作要求和关键 | 15% |  |
| 二、面团调制 | 1.调制清酥类点心的工艺和注意事项  2.调制动物面包、脆皮面包的工艺和注意事项  3.调制提拉米酥、芝士蛋糕、布朗尼蛋糕的工艺和注意事项  4.调制风登糖面团和苏夫力面糊的工艺和注意事项 | 20% |  |
| 三、成型 | 1.清酥点心成型的工艺和注意事项  2.动物面包、脆皮面包及各式派类点心成型的工艺和注意事项  3.提拉米苏、芝士蛋糕、苏夫力、布朗尼的成型工艺和注意事项 | 10% |  |
| 四、熟制 | 1.清酥点心、面包和特殊风味蛋糕的成熟工艺、注意事项和质量标准  2.提拉米苏、慕斯蛋糕、苏夫力的冷冻方法和注意事项和质量标准  3.蛋白类点心和披萨的工艺和注意事项 | 10% |  |
| 五、装饰 | 1.杏仁膏造型动物和风登糖的制作方法和注意事项  2.巧克力装饰、糖粉装饰的工艺和注意事项  3.蛋糕的装饰手法和注意事项 | 10% |  |
| 相关知识 | 一、成本核算 | 1.标准原材料费、劳动生产率的计算  2.大型宴会的成本核算  3.日产量、毛利率等经济指标的核算 | 5% |  |
| 二、营养卫生 | 1.烹饪营养学知识  2.烹饪卫生学知识 | 5% |  |
| 三、管理知识 | 1.生产设备、设施管理知识  2.厨房现代化管理知识  3.质量卫生管理知识  4.安全生产管理知识  5.四新技术知识 | 10% |  |

**2.3.2.2操作技能鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料加工 | 辅助原料的制作 | 1.巧克力的调制  2.淡奶油、甜奶油、奶油奶酪的处理  3.鱼胶片、杂粮、干果、鲜果的加工处理 | 15% |  |
| 馅料调制 | 咸、甜馅料制作 | 1. 奶油馅料、鲜果馅料、干果类馅料、芝士类馅料的调制 2. 糖胶、咖啡糖水、巧克力酱的调制 | 15% |  |
| 面团（糊）调制 | 面团调制的工艺 | 1. 清酥面团和派类皮料的制作   2.松质面包、动物面包、脆皮面包面团的制作  3.提拉米苏、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、苏夫力面糊的制作  4.风味蛋糕、布朗尼蛋糕的制作 | 20% |  |
| 制品成型 | 成型方法的运用 | 1.运用揉、擀、切割、滚圆、叠、模具等方法使松质面包、动物面包、脆皮面包、清酥及派类品种成型  2.运用冷冻方法提拉米苏、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、苏夫力面糊成型  3.运用装盘、灌模、模具等方法使风味蛋糕、布朗尼蛋糕成型 | 20% |  |
| 熟制 | 成熟方法  的运用 | 1.清酥和派类制品的烤制成熟  2.松质面包、动物面包、脆皮面包制品的烤制成熟  3.提拉米苏、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、苏夫力的定型脱模  4.风味蛋糕、布朗尼蛋糕的烤制成熟 | 15% |  |
| 装饰 | 半成品与  蛋糕表面  装饰 | 1.提拉米苏、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、苏夫力的造型装饰  2.运用杏仁膏、巧克力、糖粉、风登糖造型装饰制品 | 15% |  |

**2.3.3参考用书**

（1）《西式面点师（初、中、高级）》（职业技能鉴定指导教材），作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社， 书号：ISBN7-5045-3818-4／TS972·116，出版时间：2002年9月。

（3）《西式面点师（初、中、高级）》（职业资格培训教程），作者：劳动和社会保障部教材办公室组织编写，出版社：劳动和社会保障出版社， 书号：ISBN7-5045-3010-7／TS972·36，出版时间：2001年5月。

（4）《营养配餐员基础知识》，作者：劳动和社会保障部教材办公室组织编写，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-395／TS·298，出版时间：2003年4月。

（5）《西式面点师（高级）》（职业技术·职业资格培训教材），作者：边兴华主编，出版社：中国劳动社会保障出版社，书号：ISBN978-7-5045

-7375-9／TS972·116，出版时间：2008年10月。

**2.3.4附件**

**2.3.4.1场地**

（1）实操考场布局及装修符合《国家建筑规范》中关于（厨房设计标准）副食加工间的要求。

（2）炉灶、按板工位数量需与本批次考核人数相符。

（3）按板工位统一编号。

（4）工位与工位之间应有足够空间，以免考生之间互相影响。

（5）实操考场内必须有良好的通风照明设施，且排水畅通，地面不湿滑。

（6）机械设备良好接地并标明使用注意事项说明或使用须知。

（7）动力电源开关带漏电保护装置。

（8）有防触电、防燃爆、防烫伤、防滑倒等安全警示标志。

（9）供水、供电、燃料供应有保障。

**2.3.4.2设备**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格型号**  **或技术要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 抽油烟机 |  | 与炉灶匹配 |  |
| 2 | 木制或钢制操作台 | 长约150mm、宽约80mm、高度约850mm | 2人共用1台 |  |
| 3 | 电烤箱 | 双层双门 | 不少于2台 |  |
| 4 | 星盘工作台 |  | 至少2个 |  |
| 5 | 新风系统 |  | 1套 |  |
| 6 | 消防系统 |  | 1套 |  |
| 7 | 面团和面机 | 不少于5公斤 | 不少于2台 |  |
| 8 | 压面机 |  | 不少于1台 |  |
| 9 | 台式打蛋机 | 不少于1公斤 | 不少于1台 |  |
| 10 | 面团发酵柜 | 不少于10盘 | 不少于1台 |  |
| 11 | 平头炉 |  | 不少于3个 |  |
| 12 | 电热水器 |  | 不少于2台 |  |
| 13 | 打蛋机 | 三速可调式 | 2人共用1台 |  |
| 14 | 开酥机 |  | 4人共用1台 |  |
| 15 | 冰箱 | 有冷冻、冷藏功能 | 4人共用1台 |  |

**2.2.4.3工具、用具**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格或要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 连柄平底锅 | 不小于20厘米 | 3人共用1台 |  |
| 2 | 擀面棍 | 不小于20厘米 | 每人1条 |  |
| 3 | 硬质胶刮板 |  | 每人1块 |  |
| 4 | 烤盘 | 与烤箱配套 | 每人2只 |  |
| 5 | 木制通槌 | 30厘米 | 3人共用1套 |  |
| 6 | 菜刀 | 片刀 | 每人一把 |  |
| 7 | 菜板 |  | 3人共用1块 |  |
| 8 | 木柄不锈钢刮板 |  | 每人1把 |  |
| 9 | 炸篱 | 直径不小于20厘米 | 两人共用1只 |  |
| 10 | 炒勺 | 400—500克／勺 | 每灶不少于1只 |  |
| 11 | 锅铲 |  | 每灶不少于1只 |  |
| 12 | 油隔 |  | 每灶不少于1个 |  |
| 13 | 剪刀 |  | 每人1把 |  |
| 14 | 盛菜肴器皿 | 与鉴定菜肴匹配 | 每人不少于考核品种的数量 | 特殊器皿考生自备 |
| 15 | 码斗 | 直径约12c m | 每人不少于8个 |  |
| 16 | 码斗 | 直径约20cm | 每人不少于3个 |  |
| 17 | 码斗 | 直径约25cm | 每人不少于3个 |  |
| 18 | 手提电动搅拌机 | 功率150W以上 | 两人共用1台 |  |
| 19 | 白毛巾 |  | 每人不少于2条 |  |
| 20 | 箩筛 | 直径约20cm | 3人共用1只 |  |
| 21 | 电子台称 | 1公斤 | 每人1台 |  |
| 22 | 光吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 23 | 牙吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 24 | 蛋糕转盘 |  | 3人共用1台 |  |
| 25 | 蛋抽 | 长度30厘米 | 每人1把 |  |
| 26 | 裱花嘴 | 12头 | 每人1套 |  |
| 27 | 长柄胶刮板 | 中号 | 每人1把 |  |
| 28 | 馅条 |  | 每人1条 |  |
| 29 | 花车 |  | 每人1把 |  |
| 30 | 毛油扫 | 3-4寸 | 每人1把 |  |
| 31 | 喷水壶 |  | 每人1只 |  |
| 32 | 尺子 | 30厘米 | 每人1把 |  |
| 33 | 圆型慕斯模具 | 直径19cn高5cn | 每人2个 |  |
| 34 | 批碟 | 8寸 | 每人1只 |  |
| 35 | 菊花盏 | 直径5-6厘米 | 每人20只 |  |
| 36 | 木筷子 | 长度40厘米 | 每人1双 |  |
| 37 | 胶制量杯 | 500毫升(带刻度) | 每人1个 |  |
| 38 | 自动点火喷火枪 |  | 4人共用1套 |  |
| 39 | 裱花袋 |  | 每人1个 |  |
| 40 | 裱花纸 |  | 视需要而定 |  |
| 41 | 面包刀 | 12英寸 | 两人共用1把 |  |
| 42 | 蛋糕抹刀 | 12英寸 | 两人共用1把 |  |
| 43 | 蛋糕模具 |  | 视需要而定 |  |
| 44 | 调色碟 | 4-5个/套 | 每人1套 |  |
| 45 | 法包盘 |  | 每人1只 |  |
| 46 | 热狗盆 |  | 每人1只 |  |
| 47 | 汉堡盆 |  | 每人1只 |  |
| 48 | 苏夫力杯 | 中号 | 每人6只 |  |

注：除上述工具外，其它的由考生自备

**2.4西式面点师(技师)职业技能鉴定**

**2.4.1鉴定要求**

**2.4.1.1基本文化程度**

初中毕业(或相当文化程度)。

**2.4.1.2培训期限要求**

西式面点师(技师)的培训期限不少于120标准学时。

**2.4.1.3鉴定方式、考核办法及鉴定时间**

(1)鉴定方式

社会化鉴定。

(2)考核办法

①包括理论知识考试、操作技能考核和综合评审三个科目。三个科目均实行百分制，成绩达到60分及以上者为合格。理论知识考试、操作技能考核成绩的单科合格成绩2年内有效，双科均合格者才能参加综合评审。自理论知识考试、操作技能考核中最后取得合格成绩之日算起，2年内综合评审合格的，核发技师职业资格证书。

②理论知识考试都采用闭卷笔试方式；操作技能考核采用现场实际操作方式，每位考评员应独立评分，取平均分为操作技能考核科目成绩。

③综合评审科目设论文初审和论文答辩两个环节，论文初审合格，才能进入论文答辩环节，论文答辩合格，则综合评审为合格。

(3)鉴定时间

理论知识考试120分钟，操作技能考核270分钟，综合评审的论文答辩时间不少于20分钟。

**2.4.1.4考核场地及设备**

具备10个或以上的考核工位，并配备相应设备、器材和耗材，且安全措施齐备的实训室。(见2.4.4附件)

**2.4.1.5考评人员与考生配比**

(1)理论知识考试：每个试室配备不少于2名监考员，监考员与考生配比为1:20。

(2)操作技能考核：成品鉴定考评员不少于3名，同时配置考务人员不少于1名；操作技能考室监考员与考生配比为1：10，且每考室监考人员不少于2人。

（3）综合评审：评审委员不少于3名。

**2.4.1.6适用对象**

从事或准备从事本职业,且申报本等级职业技能鉴定的人员。

**2.4.1.7申报条件**

符合以下条件之一：

（1）取得本职业高级职业资格证书满2年。

（2）取得相关职业高级及以上职业资格证书满2年。

（3）取得本职业对应专业或相关专业本科学历后，工作满2年。

（4）取得本职业对应专业或相关专业硕士研究生及以上学历。

（5）具有本职业或相关职业中级及以上专业技术资格。

相关职业是指：中式面点师。

相关专业是指：食品卫生与营养、食品营养与检验教育、烹饪与营养教育、食品质量与安全类的相关专业。

**2.4.2鉴定内容**

**2.4.2.1理论知识鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 基础知识 | 基础知识 | 1.世界主要国家饮食文化习俗及节日点心的要求  2.熟制工艺和装饰工艺知识  3.中英文主题节日餐单设计及要求  4.主题餐单六大类品种用料搭配要求 | 5% |  |
| 专业知识 | 一、操作准备 | 1.根据节日点心餐单的内容选择工具和设备  2.根据节日点心餐单品种的需要，对原料进行初加工  3.根据制品品种，配备馅料和甜汁 | 10% |  |
| 二、调制面团 | 1.调制主题餐单面包面团的工艺和注意事项  2.调制主题餐单蛋糕面糊的工艺和注意事项  3.调制主题餐单布丁、慕斯类品种的工艺和注意事项  4.调制主题餐单巧克力制品和派挞类品种的工艺要求 | 15% |  |
| 三、成型 | 1.节日点心餐单的清酥、面包和特殊风味蛋糕成型的工艺和注意事项  2.节日点心餐单的慕斯蛋糕、芝士蛋糕、布丁、苏夫力等半成品成型的工艺和注意事项 | 20% |  |
| 四、熟制 | 1.节日点心餐单的清酥、面包和特殊风味蛋糕的成熟工艺和质量标准  2.节日点心餐单的各式慕斯蛋糕、芝士蛋糕、布丁、苏夫力冷冻处理方法和注意事项  3.蛋白类点心和披萨的成熟方法和注意事项 | 15% |  |
| 五、装饰 | 1.节日点心餐单的巧克力制品和巧克力装饰品的制作方法和注意事项  2.食品造型知识和烹饪美术知识  3.糖粉制品的制作工艺和要求  4.西式套餐和重大宴会装饰的注意事项 | 15% |  |
| 相关知识 | 一、成本核算与部门管理 | 1.高级宴会的成本计算  2.厨房部门的日常管理  3.计算机的使用知识 | 5% |  |
| 二、营养素与四新技术 | 1.六大营养素  2.四新技术（新工艺、新原料、新知识、新设备） | 5% |  |
| 三、培训与指导 | 1.技师等级以下培训大纲和教材的编写  2.技师等级以下的技能人员的培训和指导  3.多媒体课件的制作和运用 | 10% |  |

**2.4.2.2操作技能鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料加工 | 辅助原料的制作 | 1.根据品种需要，对主题餐单中的淡奶油、甜奶油、奶油奶酪进行处理  2.根据品种需要，对主题餐单中的鱼胶片、杂粮、干果、鲜果等辅助原料进行加工处理 | 15% |  |
| 馅料调制 | 咸、甜馅料制作 | 1.根据主题餐单需要，对各种咸甜馅料进行处理  2.根据品种需要，调制糖胶、咖啡糖水、巧克力酱等 | 10% |  |
| 面团（糊）调制 | 面团调制的工艺 | 1.节日点心餐单的面包面团和清酥、混酥面团的调制  2.节日点心餐单中蛋糕面糊的调制  3.节日点心餐单中布丁、慕斯蛋糕、苏夫力面糊的调制 | 20% |  |
| 制品成型 | 成型方法的运用 | 1.运用揉、擀、切割、叠、滚圆、模具等方法使节日点心餐单中的面包品种成型  2.运用冷冻处理方法使慕斯蛋糕、芝士蛋糕、布丁、苏夫力成型  3.运用擀压、摺叠、卷、切等方法使清酥类品种成型 | 15% |  |
| 熟制 | 成熟方法  的运用 | 1.清酥、面包和派类制品的烤制成熟  2.风味蛋糕制品的烤制成熟  3.慕斯蛋糕、芝士蛋糕、布丁、苏夫力的定型脱模 | 10% |  |
| 装饰 | 半成品与  蛋糕表面  装饰 | 1.根据节日点心餐单需要，运用水果、奶油、巧克力、糖粉、杏仁膏、风登糖等材料进行构图装饰  2.点心品种与器皿色彩的运用 | 15% |  |
| 技术创新 | 创新开发 | 西式面点创新  品味技术创新  成品设计与工艺创新  绿色保健食品与营养配搭 | 15% |  |

**2.4.2.3综合评审鉴定内容**

| **项目** | **鉴定范围** | **鉴定内容** | **鉴定比重** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目成果 | 一、论文初审 | 1.论文质量  2.项目真实性  3.项目对生产实践的借鉴（指导）作用  4.生产实际关键技术问题的解决措施  5.论文内容能体现西式面点技师等级的技术水平 | 100% | 论文初审合格才能进入论文答辩环节 |
| 二、论文答辩 | 1.项目真实性  2.考生在项目中的作用  3.考察考生相关专业水平  4.专业理论知识的运用  5.生产实际关键技术问题的解决措施 | 100% |

**2.4.3参考用书**

（1）《西式面点师（技师技能、高级技师技能）》（职业资格培训教程），作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-3009-3／TS972·36，出版时间：2001年5月。

（3）《营养配餐员基础知识》（第一版），作者：劳动和社会保障部教材办公室，出版社：劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-395／TS·298，出版时间：2003年4月。

（4）《西式面点师（高级）》（职业技术·职业资格培训教材），作者：边兴华，出版社：中国劳动社会保障出版社，书号：ISBN978-7-5045

-7375-9／TS972·116，出版时间：2008年10月。

**2.4.4附件**

**2.4.4.1场地**

（1）实操考场布局及装修符合《国家建筑规范》中关于（厨房设计标准）副食加工间的要求；

（2）炉灶、按板工位数量需与本批次考核人数相符。

（3）按板工位统一编号。

（4）工位与工位之间应有足够空间，以免考生之间互相影响。

（5）实操考场内必须有良好的通风照明设施，且排水畅通，地面不湿滑。

（6）机械设备良好接地并标明使用注意事项说明或使用须知。

（7）动力电源开关带漏电保护装置。

（8）有防触电、防燃爆、防烫伤、防滑倒等安全警示标志。

（9）供水、供电、燃料供应有保障。

**2.4.4.2设备**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格型号**  **或技术要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 抽油烟机 |  | 与炉灶匹配 |  |
| 2 | 木制或钢制操作台 | 长约150mm、宽约80mm、高度约850mm | 2人共用1台 |  |
| 3 | 电烤箱 | 双层双门 | 不少于2台 |  |
| 4 | 星盘工作台 |  | 至少2个 |  |
| 5 | 新风系统 |  | 1套 |  |
| 6 | 消防系统 |  | 1套 |  |
| 7 | 面团和面机 | 不少于5公斤 | 不少于2台 |  |
| 8 | 压面机 |  | 不少于1台 |  |
| 9 | 台式打蛋机 | 不少于1公斤 | 不少于1台 |  |
| 10 | 面团发酵柜 | 不少于10盘 | 不少于1台 |  |
| 11 | 平头炉 |  | 不少于3个 |  |
| 12 | 电热水器 |  | 不少于2台 |  |
| 13 | 打蛋机 | 三速可调式 | 2人共用1台 |  |
| 14 | 开酥机 |  | 4人共用1台 |  |
| 15 | 冰箱 | 有冷冻、冷藏功能 | 4人共用1台 |  |

**2.4.4.3工具、用具**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格或要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 连柄平底锅 | 不小于20厘米 | 3人共用1台 |  |
| 2 | 擀面棍 | 不小于20厘米 | 每人1条 |  |
| 3 | 硬质胶刮板 |  | 每人1块 |  |
| 4 | 烤盘 | 与烤箱配套 | 每人2只 |  |
| 5 | 木制通槌 | 30厘米 | 3人共用1套 |  |
| 6 | 菜刀 | 片刀 | 每人一把 |  |
| 7 | 菜板 |  | 3人共用1块 |  |
| 8 | 木柄不锈钢刮板 |  | 每人1把 |  |
| 9 | 炸篱 | 直径不小于20厘米 | 两人共用1只 |  |
| 10 | 炒勺 | 400—500克／勺 | 每灶不少于1只 |  |
| 11 | 锅铲 |  | 每灶不少于1只 |  |
| 12 | 油隔 |  | 每灶不少于1个 |  |
| 13 | 剪刀 |  | 每人1把 |  |
| 14 | 盛菜肴器皿 | 与鉴定菜肴匹配 | 每人不少于考核品种的数量 | 特殊器皿考生自备 |
| 15 | 码斗 | 直径约12c m | 每人不少于8个 |  |
| 16 | 码斗 | 直径约20cm | 每人不少于3个 |  |
| 17 | 码斗 | 直径约25cm | 每人不少于3个 |  |
| 18 | 手提电动搅拌机 | 功率150W以上 | 两人共用1台 |  |
| 19 | 白毛巾 |  | 每人不少于2条 |  |
| 20 | 箩筛 | 直径约20cm | 3人共用1只 |  |
| 21 | 电子台称 | 1公斤 | 每人1台 |  |
| 22 | 光吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 23 | 牙吸 | 10头 | 每人1套 |  |
| 24 | 蛋糕转盘 |  | 3人共用1台 |  |
| 25 | 蛋抽 | 长度30厘米 | 每人1把 |  |
| 26 | 裱花嘴 | 12头 | 每人1套 |  |
| 27 | 长柄胶刮板 | 中号 | 每人1把 |  |
| 28 | 馅条 |  | 每人1条 |  |
| 29 | 花车 |  | 每人1把 |  |
| 30 | 毛油扫 | 3-4寸 | 每人1把 |  |
| 31 | 喷水壶 |  | 每人1只 |  |
| 32 | 尺子 | 30厘米 | 每人1把 |  |
| 33 | 圆型慕斯模具 | 直径19cn高5cn | 每人2个 |  |
| 34 | 批碟 | 8寸 | 每人1只 |  |
| 35 | 菊花盏 | 直径5-6厘米 | 每人20只 |  |
| 36 | 木筷子 | 长度40厘米 | 每人1双 |  |
| 37 | 胶制量杯 | 500毫升(带刻度) | 每人1个 |  |
| 38 | 自动点火喷火枪 |  | 4人共用1套 |  |
| 39 | 裱花袋 |  | 每人1个 |  |
| 40 | 裱花纸 |  | 视需要而定 |  |
| 41 | 面包刀 | 12英寸 | 两人共用1把 |  |
| 42 | 蛋糕抹刀 | 12英寸 | 两人共用1把 |  |
| 43 | 蛋糕模具 |  | 视需要而定 |  |
| 44 | 调色碟 | 4-5个/套 | 每人1套 |  |
| 45 | 法包盘 |  | 每人1只 |  |
| 46 | 热狗盆 |  | 每人1只 |  |
| 47 | 汉堡盆 |  | 每人1只 |  |
| 48 | 苏夫力杯 | 中号 | 每人6只 |  |

注：除上述工具外，其它的由考生自备