

中式烹调师国家职业标准

1. 职业概况

1.1 职业名称

中式烹调师。

1.2 职业定义

运用煎、炒、烹、炸、熘、爆、煸、蒸、烧、煮等多种烹调技法，根据成菜要求，对烹饪原料、辅料、调料进行加工，制作中式菜肴的人员。

1.3 职业等级

本职业共设五个等级，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）、高级技师（国家职业资格一级）。

1.4 职业环境

室内、常温。

1.5 职业能力特征

手指、手臂灵活，色、味、嗅等感官灵敏，形体感强。

1.6 基本文化程度

初中毕业。

1.7 培训要求

1.7.1 培训期限

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限：初级不少于 400 标准学时；中级不少于 350 标准学时；高级不少于 250 标准学时；技师不少于 150 标准学时；高级技师不少于 100 标准学时。

1.7.2 培训教师

培训初级、中级人员的教师必须具备本职业高级以上职业资格；培训高级人员、技师的教师必须具备相关专业讲师以上专业技术资格或本职业高级技师职业资格；培训高级技师的教师必须具备相关专业高级讲师（副教授）以上专业技术资格或其他相关职业资格。

1.7.3 培训场地设备

满足教学需要的标准教室。操作间设备、设施齐全，布局合理，燃料、冷藏、冷冻等设备符合国家安全、卫生标准。

1.8 鉴定要求

1.8.1 适用对象

从事或准备从事本职业的人员。

1.8.2 申报条件

——初级（具备以下条件之一者）

- （1）经本职业初级正规培训达规定标准学时数，且取得毕（结）业证书。
- （2）在本职业连续见习工作 2 年以上。
- （3）本职业学徒期满。

——中级（具备以下条件之一者）

- （1）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，且取得毕（结）业证书。
- （2）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

(3) 取得经劳动和社会保障行政部门审核认定的,以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业毕业证书。

——高级(具备以下条件之一者)

(1) 取得本职业中级职业资格证书后,连续从事本职业工作4年以上,经本职业高级正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

(2) 取得本职业中级职业资格证书后,连续从事本职业工作7年以上。

(3) 取得本职业中级职业资格证书的大专以上毕业生,连续从事本职业工作2年以上。

(4) 取得高级技工学校或经劳动和社会保障行政部门审核认定,以高级技能为培养目标的职业学校本职业毕业证书。

——技师(具备以下条件之一者)

(1) 取得本职业高级职业资格证书后,连续从事本职业工作5年以上,经本职业技师正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

(2) 取得本职业高级职业资格证书后,连续从事本职业工作8年以上。

(3) 取得本职业高级职业资格证书的高级技工学校毕业生,连续从事本职业工作满2年。

——高级技师(具备以下条件之一者)

(1) 取得本职业技师职业资格证书后,连续从事本职业工作3年以上,经本职业高级技师正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

(2) 取得本职业技师职业资格证书后,连续从事本职业工作5年以上。

1.8.3 鉴定方式

分为理论知识考试(笔试)和技能操作考核。理论知识考试采用笔试方式,满分为100分,60分及以上为合格。理论知识考试合格者参加技能操作考核。技能操作考核采用现场实际操作方式进行,技能操作考核分项打分,满分100分,60分及以上为合格。技师、高级技师考核还须进行综合评审。

1.8.4 考评人员与考生配比

理论知识考试每个标准考场每30名考生配备2名监考人员;技能操作考核每5名考生配备1名监考人员;成品鉴定配备3~5名考评员进行菜品鉴定、打分。

1.8.5 鉴定时间

理论知识考试为90 min。技能操作考核初级为90 min,中级、高级为150 min,技师、高级技师为180 min。

1.8.6 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行。

技能操作考核场所要求炊用具、灶具齐全,卫生、安全符合国家规定标准。烹调及面点制作操作间符合鉴定要求。

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) 遵纪守法,讲究公德。

2.2 基础知识

2.2.1 饮食卫生知识

- (1) 食品污染。
- (2) 食物中毒。
- (3) 各类烹饪原料的卫生。
- (4) 烹饪工艺卫生。
- (5) 饮食卫生要求。
- (6) 食品卫生法规及卫生管理制度。

2.2.2 饮食营养知识

- (1) 人体必需的营养素和能量。
- (2) 各类烹饪原料的营养。
- (3) 营养平衡和科学膳食。
- (4) 中国宝塔形食物结构。

2.2.3 饮食成本核算知识

- (1) 饮食业的成本概念。
- (2) 出材率的基本知识。
- (3) 净料成本的计算。
- (4) 成品成本的计算。

2.2.4 安全生产知识

- (1) 厨房安全操作知识。
- (2) 安全用电知识。
- (3) 防火防爆安全知识。
- (4) 手动工具与机械设备的安全使用知识。

3. 工作要求

本标准对初级、中级、高级、技师、高级技师的技能要求依次递进，高级别包括低级别的要求。

3.1 初级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、烹饪原料的初加工	(一) 鲜活原料的初步加工	能按菜肴要求正确进行原料初加工	1. 烹饪原料知识 2. 鲜活原料初步加工原则、方法及技术要求 3. 常用干货的水发方法
	(二) 常用干货的水发	能够合理使用原料，最大限度地提高净料率	
	(三) 环境卫生清扫和用具的清洗	1. 操作程序符合食品卫生和食用要求 2. 工作中保持整洁	
二、烹饪原料	(一) 一般畜禽类原料的分割取料	能够对一般畜禽原料进行分割取料	1. 家畜类原料各部位名称及品质特点 2. 分割取料的要求和方法
	(二) 原料基本形状的加工，如切丝、片、丁、条、	1. 操作姿势正确，符合要领 2. 合理运用刀法，整齐均匀	1. 刀具的使用保养 2. 刀法中的直刀法、平刀

的 切 配	段等	3. 统筹用料，物尽其用 4. 工作中保持清洁	法、斜刀法
	(三) 配制简单菜肴	主配料相宜	冷热菜的配菜知识
	(四) 拼摆简单冷菜	配料、布局合理	
三、 菜 肴 制 作	(一) 烹制一般菜肴	1. 熟练掌握翻勺技巧，操作姿势正确 2. 原料挂糊、上浆均匀适度 3. 菜肴芡汁使用得当 4. 菜肴基本味适中	1. 常用烹调技法 2. 挂糊、上浆、勾芡的方法及要求 3. 调味的基本方法
	(二) 烹制简单的汤菜	能够烹制简单汤菜	简单汤菜的烹制方法

3.2 中级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、 烹 饪 原 料 的 初 加 工	(一) 鸡、鱼等的分割取料	剔骨手法正确，做到肉中无骨，骨上不带肉	动物性原料出骨方法
	(二) 腌腊制品原料的加工	认真对待腌腊制品原料加工和干货涨发中的每个环节，对不同原料、不同用途使用不同方法，做到节约用料，物尽其用	1. 腌腊制品原料初加工方法 2. 干货涨发中的碱发、油发等方法
	(三) 干货原料的涨发		
二、 烹 饪 原 料 的 切 配	(一) 各种原料的成型及花刀的运用	刀功熟练，动作娴熟	刀工美化技法要求
	(二) 配制本菜系的菜肴	能按要求合理配菜	配菜的原则和营养膳食知识
	(三) 雕刻简易花形，对菜肴作点缀装饰	点缀装饰简洁、明快、突出主题	烹饪美术知识
	(四) 维护保养厨房常用机具	能够正确使用和保养厨房常用机具	厨房常用机具的正确使用及保养方法
三、 菜	(一) 对原料进行初步熟处理	正确运用初步熟处理方法	烹饪原料初步熟处理的作用、要求等知识

肴制作	(二) 烹制本菜系风味菜肴	1. 能准确、熟练地对原料挂糊、上浆 2. 能恰当掌握火候 3. 调味准确, 富有本菜系的特色	1. 燃烧原理 2. 传热介质基本原理 3. 调味的原则和要求
	(三) 制作一般的烹调用汤	能够制作一般的烹调用汤	一般烹调用汤制作的基本方法
	(四) 一般冷菜拼盘	1. 冷菜制作、拼摆、色、香、味、形等均符合要求 2. 菜肴盛器选用合理, 盛装方法得当	1. 冷菜的制作及拼摆方法 2. 菜肴盛装的原则及方法

3.3 高级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、烹饪原料的初加工	(一) 整鸡、整鸭、整鱼的出骨	整鸡、整鸭、整鱼出骨应下刀准确, 完整无破损, 做到综合利用原料, 物尽其用	鸡、鸭、鱼骨骼结构及肌肉分布
	(二) 珍贵原料的质量鉴别及选用	能够鉴别珍贵原料质量并选用	1. 珍贵原料知识及涨发方法
	(三) 珍贵干货原料的涨发	能够根据干货原料的产地、质量等, 最大限度地提高出成率	2. 干货涨发原理
二、烹饪原料的切配	(一) 制作各种蓉泥	蓉泥制作精细, 并根据不同需要准确达到要求	各种蓉泥的制作要领
	(二) 切配宴席套菜	冷菜造型完美, 刀工精细	宴席知识
	(三) 食品雕刻与冷菜拼摆造型	食品雕刻及拼摆造型形象逼真	烹饪美术知识
三、菜肴制作	(一) 烹制整套宴席菜肴	1. 菜肴的色、香、味、形符合质量要求 2. 根据宴席要求统筹安排菜肴烹制时间和顺序	1. 合理烹饪知识 2. 少数民族的风俗和饮食习惯
	(二) 制作高级清汤、奶汤	清汤、奶汤均达到质量标准	制汤的原理和原则

	汤		
--	---	--	--

3.4 技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、菜肴设计与创新	(一) 使用新原料、新工艺	1. 使用新的原材料, 运用新的加工工艺创造新的菜肴品种, 做到口味多样化 2. 借鉴本地区以外的菜系, 不断丰富菜肴款式, 且得到宾客好评	1. 中式各菜系知识 2. 中国烹饪简史和古籍知识 3. 中华饮食民俗 4. 营养配膳知识
	(二) 科学合理配膳, 营养保健		
	(三) 推广新菜肴		
二、宴席策划主理	(一) 宴席策划	1. 参与策划高档宴席, 编制菜单 2. 主理制作高档宴席菜点 3. 高档宴席菜点能在色、香、味、形、营养、器皿等诸方面达到较高的水平, 满足宾客的合理需求	1. 宴席菜单编制的原则 2. 中式面点制作工艺
	(二) 主理高档宴席菜点的制作		
三、厨房管理	(一) 人员管理	调配本部门人员, 完成日常经营任务, 并调动全员的工作热情, 严格遵守岗位责任制	企业管理有关知识
	(二) 物品管理	把好本部门进货质量和菜品质量关, 能节约用料, 降低成本	
	(三) 安全操作管理	安全操作, 防止各类事故发生	
四、培训与指导	(一) 对初级、中级中式烹调师进行培训	1. 基本功训练严格、准确并有耐心和责任心, 同时根据培训目标和培训期限, 组织实施培训 2. 指导工作随时随地进行, 并亲自示范, 指出关键要领, 做到言传身教	生产实习教学法

3.5 高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、菜肴设计与创新	(一) 开发新原材料和调味品	继承传统, 保持中国菜特色并开拓创新	1. 世界主要宗教和主要国家、地区饮食文化 2. 国外烹饪知识
	(二) 改革创新制作工艺	改革创新, 使烹制菜肴工艺快捷简便, 营养科学	
二、宴席策划主理	(一) 独立策划宴席, 编制菜单	1. 能主理各种形式、不同规模的餐饮活动 2. 根据宴席功能主理制作富有特色的宴席	1. 宴席营养知识 2. 中西饮食文化知识 3. 珍贵稀有原料方面的知识
	(二) 烹制稀有珍贵原料的菜肴		
三、厨房管理	(一) 厨房人员分布	1. 合理分布厨房各部门人员 2. 保证经营利润指标的完成 3. 加强巡视, 全面指导各级中式烹调师的工作 4. 能够使用计算机查询相关信息, 并进行厨房管理	1. 公共关系学的有关知识 2. 餐厅服务知识 3. 消费心理学知识 4. 饭店经营管理知识 5. 计算机使用基本知识
	(二) 参与全店经营管理		
	(三) 协调餐厅与厨房的关系		
	(四) 解决厨房中的技术难题		
四、培训与指导	对各级中式烹调师进行培训指导	1. 能编写对各级中式烹调师进行培训的培训大纲和教材 2. 指导各级中式烹调师的日常工作	1. 教育学方面的知识 2. 心理学方面的知识

4. 比重表

4.1 理论知识

项目	初级 (%)	中级 (%)	高级 (%)	技师 (%)	高级技师 (%)
基本 职业道德	10	—	—	—	—

要求	基础知识	10	15	10	—	—
相关知识	烹饪原料知识	20	15	10	—	—
	烹饪原料的初加工	20	15	15	—	—
	烹饪原料的切配	20	25	30	—	—
	菜肴制作	20	30	35	30	20
	菜肴设计与创新	—	—	—	40	40
	宴席策划主理	—	—	—	20	30
	厨房管理	—	—	—	5	5
	培训与指导	—	—	—	5	5
合计		100	100	100	100	100

4.2 技能操作

项目	初级 (%)	中级 (%)	高级 (%)	技师 (%)	高级技师 (%)	
技能要求	烹饪原料的初加工	10	10	5	—	—
	烹饪原料的切配	30	30	25	—	—
	菜肴制作	60	60	70	—	—
	菜肴设计与创新	—	—	—	20	30
	菜点制作	—	—	—	50	25
	宴席策划主理	—	—	—	20	30
	厨房管理	—	—	—	5	10
	培训与指导	—	—	—	5	5
合计	100	100	100	100	100	

