

粤菜制作

职业技能等级标准

标准代码：540014

（2021年2.0版）

广东省餐饮技师协会 制定

2021年12月 发布

目 次

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 适用院校专业	3
5 面向职业岗位（群）	4
6 职业技能要求	5
参考文献	15

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准起草单位：广东省餐饮技师协会、顺德职业技术学院、广东省贸易职业技术学校、广东省餐饮职教集团、韩山师范学院、广州工程技术职业学院、河源职业技术学院、广州市旅游商务职业学校、梅州农业学校、广东省餐饮服务行业协会、广东烹饪协会、广东省粤菜产业发展促进会、佛山市饮食同业商会、广州酒家集团股份有限公司、白天鹅宾馆、广州花园酒店有限公司、索菲特大酒店、香港四洲广州泮溪酒家、广州金华安大酒楼连锁有限公司、广州市竹之溪喜宴酒家有限公司、广州市新兴家喻饮食有限公司、广州丰江餐饮管理有限公司、深圳市新地假日海湾酒家、珠海明盛酒店管理有限公司、佛山顺峰山庄饮食有限公司、佛山保利洲际酒店、佛山旺阁渔村酒家、东莞松山湖凯悦酒店、中山保利艾美酒店、汕头市建业酒家、梅州大埔小吃文化城、澳门饮食业工会、香港中华厨艺学院。

本标准主要起草人：黎永泰、马健雄、陈健、周发茂、高蓝洋、李东文、黄武营、邓宇兵、丘巴比、陈钢文、吴雄昌、利永周、吴荣开、余永文、李睦明、叶露、雷卫文、李鸿朝、莫志远、黄明超、陈衍明、苏伟良、陈啟汉。

声明：本标准的知识产权归属于广东省餐饮技师协会、广东省贸易职业技术学校、顺德职业技术学院，未经广东省餐饮技师协会、广东省贸易职业技术学校、顺德职业技术学院同意，不得印刷、销售。

1 范围

本标准规定了粤菜制作职业技能等级对应的工作领域、工作任务及职业技能要求。

本标准适用于粤菜制作职业技能培训、考核与评价，相关用人单位的人员聘用、培训与考核可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GZB 4-03-02-01 中式烹调师国家职业技能标准

3 术语和定义

国家、行业标准界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

粤菜制作 Cantonese cooking

运用广东传统的或现代的原料加工技术和烹调技术，对烹饪原料进行加工烹制，制成具有广东风味（含广府菜风味、潮菜风味、客家菜风味）菜肴的技能。

3.2

水台岗 wet-material preliminary processing position

负责禽畜类、水产类烹饪原料的初步加工和保藏、活养的岗位。

3.3

砧板岗 chopping board position

负责烹饪原料精细加工、配菜和协助生产管理的岗位。

3.4

打荷岗 cooking assistant position

负责菜肴预制加工、协助候镬师傅烹制菜肴和调度厨房上菜秩序的岗位。

3.5

上杂岗 dry-material preliminary processing position

负责干货原料涨发、熬制汤料和运用蒸汽烹制菜肴的岗位。

3.6

候镬岗 cooking position

负责复合味料配制、烹制热菜菜肴和协助生产管理的岗位。

4 适用院校专业

4.1 参照原版专业目录

中等职业学校：中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪、食品生物工艺、酿酒工艺与技术、民族风味食品加工制作、食品安全与检测技术、药品食品检验、营养与保健、旅游服务与管理、景区服务与管理、康养休闲旅游服务、高星级饭店运营与管理。

高等职业学校：餐饮管理、烹调工艺与营养、中西面点工艺、西餐工艺、营养配餐、农产品加工与质量检测、绿色食品生产与检验、食品加工技术、食品质量与安全、食品营养与卫生、食品贮运与营销、保健品开发与管理、酒店管理。

高等职业教育本科学校：旅游管理、酒店管理、食品质量与安全。

应用型本科学校：烹饪与营养教育、食品营养与健康。

4.2 参照新版职业教育专业目录

中等职业学校：中餐烹饪、西餐烹饪、食品加工工艺、酿酒工艺与技术、民族食品加工技术、食品安全与检测技术、药品食品检验、营养与保健、旅游服务与管理、康养休闲旅游服务、高星级饭店运营与管理。

高等职业学校：餐饮智能管理、烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、营养配餐、农产品加工与质量检测、绿色食品生产技术、食品智能加工技术、食品质量与安全、食品营养与健康、食品贮运与营销、保健食品质量与管理、酒店管理与数字化运营。

高等职业教育本科学校：烹饪与餐饮管理、旅游管理、酒店管理、食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康。

应用型本科学校：烹饪与营养教育、食品营养与健康。

5 面向职业岗位（群）

【粤菜制作】（初级）：主要面向餐饮企业中餐厨房和企事业单位饭堂的食品加工岗、水台岗、打荷岗等岗位，从事烹饪鲜活原料的选择、保管与活养，原料初加工、刀工成型、简单腌制、一般干货涨发、烹调前预制加工、跟单起菜，零点菜肴配菜和零点菜肴制作等工作。

【粤菜制作】（中级）：主要面向餐饮企业中餐厨房的砧板岗、上杂岗、候镬岗等岗位，从事原料精细加工、原料分档取料、原料馅料制作、动植物干货原

料涨发、宴席菜单配菜和调制各种酱汁、粤菜菜肴与宴席菜肴制作，能有效进行菜品质量控制等工作。

【粤菜制作】（高级）：主要面向餐饮企业管理岗，从事厨房生产管理、高档菜肴与高档宴席菜肴制作等工作。

6 职业技能要求

6.1 职业技能等级划分

粤菜制作职业技能等级分为三个等级：初级、中级、高级，三个级别依次递进，高级别涵盖低级别职业技能要求。

【粤菜制作】（初级）：具有粤菜师傅的良好职业素养、专业基本理论知识、扎实的基本功和粤菜加工与烹调的基本能力，完成原料初加工、刀工成型、简单腌制等工作。

【粤菜制作】（中级）：具有粤菜师傅的良好职业素养，扎实的烹饪理论知识和熟练的粤菜加工与烹调能力，完成原料精细加工、原料分档取料等工作。

【粤菜制作】（高级）：具有粤菜师傅的良好职业素养，精通粤菜烹饪技能技术，具备产品研发创新能力、重点宴席设计与组织生产能力、厨政管理能力、解决生产中突发技术疑难问题能力和指导培训员工技术的能力；能全面掌握餐饮企业粤菜中餐厨房中所有岗位的技能技术，完成厨房生产管理等工作。

6.2 职业技能等级要求描述

表 1 粤菜制作职业技能等级要求（初级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1. 原料初加工	1.1 原料识别及保管	1.1.1 能识别蔬果类原料，做好保管工作。 1.1.2 能识别淡水鱼类品种，做好保管工作。 1.1.3 能识别家禽类原料，做好保管工作。 1.1.4 能识别常见干货原料，做好保管工作。
	1.2 鲜活原料清洗、宰杀加工	1.2.1 能掌握蔬果类原料的清洗、加工整理技能，如：常见叶菜类的加工方法与要求，瓜盅的加工等技能。 1.2.2 能掌握淡水鱼类原料的宰杀、清洗、整理技能，如：根据生鱼、鳊鱼等原料的不同用途采用不同的宰杀方法、起肉方法等进行初加工。 1.2.3 能掌握家禽类原料的开膛、清洗、加工整理技能，如：禽类原料内脏的分拆整理、清洗等技能。 1.2.4 能掌握家畜类原料及其内脏的清洗、整理、分割技能，如：猪肉、牛肉部位的分割，内脏的分拆与清洗等技能。
	1.3 一般干货原料涨发	1.3.1 能采用正确操作程序进行常见干货原料的涨发，符合涨发成率要求。 1.3.2 能对常见植物性干货原料进行涨发，涨发过程科学合理、成率高，如：玉兰笋片、剑花干、金针菜等干货涨发。 1.3.3 能对常见动物性干货原料进行涨发，涨发过程科学合理、成率高，如：鱿鱼、蚝豉、虾米等干货涨发。 1.3.4 能对常见菌类干货原料进行涨发，涨发过程科学合理、成率高，如：香菇、木耳、银耳等干货涨发。
2. 原料精加工	2.1 原料分档取料	2.1.1 能根据菜肴要求对淡水鱼类原料进行合理分档取料，加工方法准确、成率高，如：

		<p>按部位合理分割、起肉、切改等。</p> <p>2.1.2 能根据菜肴要求对家禽原料按部位合理分割，加工方法准确、成率高，如：起鸡肉、起鸭肉等。</p> <p>2.1.3 能对猪、牛、羊等原料按部位合理分割，按菜肴要求分档取料，如：猪肉部位分割与合理使用等。</p> <p>2.1.4 能对分档后原料进行分类存放、保藏。</p>
	2.2 刀工成型	<p>2.2.1 能正确运用各种刀具，操作姿态自然，灵活运用各种刀法，如：按菜品要求对原料进行成型加工等。</p> <p>2.2.2 能根据菜品要求将烹饪原料加工成各种符合规格的形状，如：切改丁、丝、粒、片、条、块、段等形状。</p> <p>2.2.3 能切改简单的平面刀花，如：切改甘笋、鲜笋等平面刀花形状。</p> <p>2.2.4 能掌握原料经刀工成型后分类保管的技能。</p>
	2.3 原料腌制与馅料制作	<p>2.3.1 能根据菜品要求腌制蔬菜原料，如：腌制姜芽、酸菜等。</p> <p>2.3.2 能根据菜品要求腌制家畜原料，如：腌牛肉、猪扒等。</p> <p>2.3.3 能根据菜品要求制作常见馅料，如：鱼胶、猪肉胶等。</p> <p>2.3.4 掌握妥善保管各种腌制食材和保藏各种馅料的能力。</p>
3. 烹制前预制	3.1 原料预制加工	<p>3.1.1 掌握常见原料的预制加工技能，如：烩鲜菇、烩米粉等。</p> <p>3.1.2 掌握常见原料的滚、煨处理技能，如：滚鲜笋、滚煨海参等。</p> <p>3.1.3 掌握干果仁、薯片等原料炸制技能。</p> <p>3.1.4 掌握运用穿、包、卷、酿、挤等技术对各种原料预制成型的技能。</p>
	3.2 复合味料调配	<p>3.2.1 掌握调味品的特性及应用知识。</p> <p>3.2.2 能根据配方正确调制芡汤。</p> <p>3.2.3 能调制常见复合汁酱，如：调制糖醋、果汁、煎封汁等技能。</p> <p>3.2.4 能合理处理、保管生产剩余味料。</p>
	3.3 原料上粉、上浆	<p>3.3.1 能对原料进行合理拌“干粉”、“湿粉”或“蛋白湿粉”。</p>

		<p>3.3.2 能调制“干粉”、“酥炸粉”、“吉列粉”、“半煎炸粉”等“四粉”。</p> <p>3.3.3 能调制“窝贴浆”、“蛋白稀浆”、“脆浆”等“三浆”。</p> <p>3.3.4 具备及时处理剩余“粉、浆”的能力。</p>
4. 跟单起菜	4.1 生产协调	<p>4.1.1 能在生产期间协同厨房各岗位有序开展菜肴生产出品。</p> <p>4.1.2 能与前厅服务员沟通，准确掌握上菜要求。</p> <p>4.1.3 掌握菜肴标准，协助管控菜品质量。</p> <p>4.1.4 能及时解决跟单上菜出现的各种问题。</p>
	4.2 零点菜跟单起菜	<p>4.2.1 掌握零点菜的菜肴构成内容。</p> <p>4.2.2 掌握菜肴美化装盘的技能。</p> <p>4.2.3 具备及时指挥服务员将菜肴送达到客人的能力。</p> <p>4.2.4 能根据客人用餐情况，掌控上菜速度。</p>
	4.3 宴席菜跟单起菜	<p>4.3.1 掌握宴席菜单构成内容。</p> <p>4.3.2 能合理编排宴席菜肴的上菜顺序，符合粤菜宴席风味特点。</p> <p>4.3.3 掌握宴席菜肴装盘点缀美化技巧。</p> <p>4.3.4 能及时掌握客人用餐情况，合理调整上菜速度。</p>
5. 菜肴制作	5.1 烹调操作	<p>5.1.1 能正确运用各种炉灶设备和工具，操作姿态自然科学，控制火候。</p> <p>5.1.2 能根据菜肴质量的要求正确调味。</p> <p>5.1.3 能根据菜肴要求正确进行芡汁调配处理。</p> <p>5.1.4 能保持操作工位整洁、卫生。</p>
	5.2 大众热菜制作(上杂)	<p>5.2.1 掌握蒸烹调技法，如：清蒸滑鸡、豉汁蒸骨等菜肴制作。</p> <p>5.2.2 掌握炖烹调技法，如：香露炖北菇、淮杞炖乳鸽等菜肴制作。</p> <p>5.2.3 掌握扣烹调技法，如：荔浦扣肉、生扣鸳鸯鸡等菜肴制作。</p> <p>5.2.4 掌握煲(汤)烹调技法，如：日常各式老火例汤、时令养生汤等菜肴制作。</p>

	<p>5.3 大众热菜制作 (候鑊)</p>	<p>5.3.1 掌握炒烹调技法, 如: 五彩炒肉丝、豉椒牛肉等菜肴制作。</p> <p>5.3.2 掌握泡烹调技法, 如: 蚝油牛肉、油泡土鱿等菜肴制作。</p> <p>5.3.3 掌握焖烹调技法, 如: 生焖鱼、红焖鱼等菜肴制作。</p> <p>5.3.4 掌握扒烹调技法, 如: 北菇扒菜胆、鲍汁扒瓜脯等菜肴制作。</p> <p>5.3.5 掌握煎烹调技法, 如: 香煎芙蓉蛋、果汁煎猪扒等菜肴制作。</p> <p>5.3.6 掌握炸烹调技法, 如: 糖醋咕嚕肉、吉列鱼块等菜肴制作。</p> <p>5.3.7 掌握浸烹调技法, 如: 五柳浸鲩鱼、荷塘浸时蔬等菜肴制作。</p> <p>5.3.8 掌握灼烹调技法, 如: 白灼海虾、白灼鲜鱿鱼等菜肴制作。</p> <p>5.3.9 掌握滚烹调技法, 如: 鱼头豆腐汤、芥菜肉片汤等菜肴制作。</p> <p>5.3.10 掌握烩烹调技法, 如: 三丝烩仿肚、拆烩鱼茸羹等菜肴制作。</p>
--	----------------------------	---

表 2 粤菜制作职业技能等级要求 (中级)

工作领域	工作任务	职业技能要求
1. 原料初加工	1.1 鲜活原料特殊加工与保管保藏	<p>1.1.1 能根据菜肴烹制要求熟练进行特殊原料初步加工, 如, 贝类、爬行类、软体类原料的宰杀、清洗、整理; 菌类、藻类原料的清洗、整理等技能。</p> <p>1.1.2 能熟练鉴别和选择质优的鲜活原料。</p> <p>1.1.3 掌握水产原料活养的技能。</p> <p>1.1.4 掌握烹饪原料冷藏、冷冻保管技能。</p>

	1.2 中档干货原料 涨发与保管保藏	<p>1.2.1 掌握鉴别中档干货原料的特性、品质，因材施教，合理进行涨发的技能。</p> <p>1.2.2 能运用涨发中档干货原料，如，鱼肚、蹄筋等涨发的技能。</p> <p>1.2.3 能掌控各种干货原料的涨发成率，及时处理涨发过程中影响成率问题的技能。</p> <p>1.2.4 掌握涨发后干货原料的保管、保藏技能。</p>
	1.3 原料品质鉴定	<p>1.3.1 掌握水产类原料品质鉴定的技能。</p> <p>1.3.2 掌握家禽原料品质鉴定的技能。</p> <p>1.3.3 掌握家畜原料品质鉴定的技能。</p> <p>1.3.4 掌握干货原料品质鉴定的技能。</p> <p>1.3.5 掌握调味品品质鉴别的技能。</p>
2. 原料精加工	2.1 原料分割脱骨	<p>2.1.1 掌握火腿部位分割的技能。</p> <p>2.1.2 掌握整鸡、整鸭原料进行整料脱骨的技能。</p> <p>2.1.3 掌握整鱼类原料整料脱骨的技能。</p> <p>2.1.4 能合理处理脱骨后剩下的辅料。</p>
	2.2 合理用料	<p>2.2.1 掌握原料加工的净料成率的标准。</p> <p>2.2.2 掌握各种原料特性进行加工，充分利用，推陈出新的技能。</p> <p>2.2.3 能合理处理有价值的剩余辅料。</p> <p>2.2.4 掌握原料加工后保鲜、保质技能。</p>
	2.3 中高档馅料 制作	<p>2.3.1 掌握加工水产类原料馅料的技能，如：虾胶、墨鱼胶、鱼腐等制作。</p> <p>2.3.2 掌握荔茸馅、莲茸馅等植物类馅料的加工技能。</p> <p>2.3.3 掌握八宝馅料、瓜盅馅料等其它类型馅料的加工技能。</p> <p>2.3.4 掌握馅料保鲜、保质的贮存方法。</p>
3. 配菜	3.1 菜肴构成	<p>3.1.1 掌握企业菜谱的分类。</p> <p>3.1.2 掌握日常销售菜肴的搭配标准。</p> <p>3.1.3 熟悉菜肴时令变化的搭配标准。</p> <p>3.1.4 能编写日常销售的菜谱计划。</p>

	3.2 零点配菜	<p>3.2.1 能根据菜肴规格要求，掌握准确分量、合理搭配主辅料的技能。</p> <p>3.2.2 掌握准确搭配菜肴“料头”的技能。</p> <p>3.2.3 掌握合理分放各种原料进行烹调制作的技能。</p> <p>3.2.4 掌握与厅面服务员及时沟通的技巧以及菜肴产品促销的能力。</p>
	3.3 宴席配菜	<p>3.3.1 掌握熟练组配宴席菜肴的技能。</p> <p>3.3.2 掌握宴席菜肴刀工成型、色彩搭配多样化的技能。</p> <p>3.3.3 掌握准确分量，按菜单正确配菜的技能。</p> <p>3.3.4 掌握合理分放各种原料进行烹调制作的技能。</p>
4. 中档菜肴制作	4.1 汤（吊汤）熬制	<p>4.1.1 掌握熬制“上汤”的技能。</p> <p>4.1.2 掌握熬制“顶汤”的技能。</p> <p>4.1.3 掌握“顶汤”“上汤”保管的技能。</p> <p>4.1.4 掌握处理熬汤中出现浑浊现象采取技术补救的技能。</p>
	4.2 中档热菜制作	<p>4.2.1 熟练掌握初级职业技能中的各种烹调技法的技能。</p> <p>4.2.2 掌握焗烹调技法，如：蚝油焗鸡、姜葱焗鲤鱼等菜肴制作。</p> <p>4.2.3 掌握焗烹调技法，如：茄汁焗排骨、正式盐焗鸡等菜肴制作。</p> <p>4.2.4 能熟练运用各种烹调方法制作各种花色菜肴和宴席菜肴，如：麒麟生鱼、白雪鲜虾仁、脆皮炸鸡等中高档菜肴的制作。</p> <p>4.2.5 掌握卤制技术，烹制相应菜肴的技能，如，豉油鸡、卤水鹅掌等菜肴的制作。</p>
	4.3 冷菜制作	<p>4.3.1 能制作日常供应的冷菜小盘。</p> <p>4.3.2 能制作象形冷菜拼盘（含刺身制作技术）。</p> <p>4.3.3 能制作简单的冷菜拼盘原料，如蛋皮卷、琼脂糕、鱼卷等制作。</p> <p>4.3.4 能在冷菜制作中科学使用各种设备、器具，保障菜肴的食品卫生安全。</p>

表3 粤菜制作职业技能等级要求（高级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1. 原料精准加工	1.1 高档干货原料涨发与保管保藏	1.1.1 掌握选择各种高档干货原料的技能，如：鲍鱼、燕窝等原料。 1.1.2 掌握运用各种方法涨发高档干货原料的技能，如：涨发鲍鱼、燕窝等。 1.1.3 掌控干货原料涨发成率的技能。 1.1.4 掌握合理保管、保藏各种涨发后干货原料的技能。
	1.2 原料加工技术难题解决	1.2.1 能及时解决原料加工中除韧、除异味不达标的技术难题。 1.2.2 能及时解决馅料制作质感不达标的技术难题。 1.2.3 能及时查找和解决原料加工净料率偏低不达标的技术难题。 1.2.4 能解决原料成型不符合美化要求的技术难题。
	1.3 新技能推广	1.3.1 能改进不合理的原材料加工方法。 1.3.2 能制定原料加工的规范程序和标准，提高原料净料率。 1.3.3 能推广原料加工新技术，提高生产效能。 1.3.4 能开拓和利用新食材，研究新技术。
2. 高档菜肴制作	2.1 宴席热菜制作	2.1.1 掌握烹制经典粤菜和高级宴席菜肴的技能。 2.1.2 能了解国内其他菜系经典菜肴的制作技术并掌握制作具代表菜肴的技能。 2.1.3 掌握选用合适装饰原料进行美化菜肴的装盘艺术技能。 2.1.4 能根据宴席菜肴制作需要，编制生产实施方案并能进行组织实施。
	2.2 高端冷菜制作	2.2.1 能根据销售要求制作高端冷菜拼盘。 2.2.2 能设计制作大型宴会的主题冷菜。 2.2.3 能根据客人要求、季节变化、地方风俗习惯进行设计和制作主题冷菜拼盘。 2.2.4 能根据宴席要求，设计和制作精品位上冷菜拼盘。

	2.3 菜肴创新	<p>2.3.1 能运用国内外的新设备、新工具、新技法，创新优化菜肴烹调工艺。</p> <p>2.3.2 能根据企业的条件，结合市场销售需求，研发有市场价值的新菜肴。</p> <p>2.3.3 能运用各种新技法、新设备，创新适合市场销售的新菜肴并加以推广。</p> <p>2.3.4 能运用各种新原料、新调料，创新适合市场销售的新菜肴并加以推广。</p>
3. 菜单设计	3.1 菜谱设计	<p>3.1.1 能根据企业定位、经营特点，编制标准菜肴食谱。</p> <p>3.1.2 能根据食材季节更替变化，设计时令零点菜谱。</p> <p>3.1.3 能根据市场需求，设计适销对路、适合食客大众喜好的菜谱。</p> <p>3.1.4 能结合地方饮食习俗设计地方特色菜谱。</p> <p>3.1.5 能准确核算菜肴成本与售价。</p>
	3.2 套餐设计	<p>3.2.1 能根据不同消费人群需求进行各种简易个人套餐或商务套餐设计。</p> <p>3.2.2 能根据季节交替进行主题套餐设计。</p> <p>3.2.3 能根据民俗节日、节气节令进行主题套餐设计。</p> <p>3.2.4 能准确进行各种套餐成本与售价核算。</p>
	3.3 宴会设计	<p>3.3.1 能根据季节交替、民俗节日等设计主题宴席菜单。</p> <p>3.3.2 能根据客人要求设计主题宴席菜单。</p> <p>3.3.3 能根据食材特点设计主题宴席菜单。</p> <p>3.3.4 能准确进行宴席菜单成本与售价核算。</p> <p>3.3.5 能编写宴席菜肴制作实施方案，并组织实施。</p>
4. 厨房管理	4.1 质量与成本控制	<p>4.1.1 能制定菜肴质量评价标准。</p> <p>4.1.2 能组织实施菜肴质量监控工作，及时妥善处理有质量问题的菜肴产品。</p> <p>4.1.3 能对推出的新菜肴实施针对性的质量监控，总结新菜肴质量提升的数据。</p> <p>4.1.4 能提出菜肴成本控制措施，依法依规控制厨房生产成本。</p> <p>4.1.5 能准确填写厨房生产成本核算报表。</p>

	4.2 人员管理	<p>4.2.1 能制定厨房生产管理制度和实施细则。</p> <p>4.2.2 能制定厨房生产岗位职责和技能要求。</p> <p>4.2.3 能针对员工技术水平合理安排岗位。</p> <p>4.2.4 能指挥(大型)厨房生产,有序管控生产流程。</p>
	4.3 厨房设计	<p>4.3.1 能根据餐饮企业经营目标,参照生产安全、卫生规范等要求进行厨房布局设计。</p> <p>4.3.2 能根据餐饮企业生产需要,合理配置各种设备设施、加工机具、工具。</p> <p>4.3.3 能分析因厨房布局不合理影响生产效能的问题,提出改进厨房布局意见。</p> <p>4.3.4 能根据餐饮企业生产发展需要,及时提出添置或更换加工机具、工具。</p>
5. 培训指导	5.1 员工培训	<p>5.1.1 能编写技术培训教材或讲义。</p> <p>5.1.2 能对初级、中级技能人员进行烹饪技术培训。</p> <p>5.1.3 能撰写技术培训教案,制作多媒体课件。</p> <p>5.1.4 能针对企业阶段性生产需要,开展专项技能培训。</p>
	5.2 交流活动开展	<p>5.2.1 能制定员工开展烹调技术交流活动。</p> <p>5.2.2 能组织员工开展烹调技术技能竞赛活动。</p> <p>5.2.3 能组织技术骨干人员开展菜肴研发创新的交流活动。</p> <p>5.2.4 能组织技术骨干人员开展对外烹调技术交流活动。</p>
	5.3 技术指导	<p>5.3.1 能针对员工技术水平开展不同层次的技术指导。</p> <p>5.3.2 能组织技术骨干开展菜肴研发创新活动,发挥核心指导作用。</p> <p>5.3.3 能对参加烹饪技能技术竞赛的员工进行技术训练指导。</p> <p>5.3.4 能针对有潜能的员工进行技术指导和培养。</p>

参考文献

- [1] GZB 4-03-02-01 中式烹调师国家职业技能标准
- [2] 教育部关于印发《职业教育专业目录（2021年）》的通知（教职成〔2021〕2号）
- [3] 《教育部关于公布2019年度普通高等学校本科专业备案和审批结果的通知》（教高函〔2020〕2号）
- [4] 《教育部关于公布2020年度普通高等学校本科专业备案和审批结果的通知》（教高函〔2021〕1号）