

# 粤点制作

## 职业技能等级标准

标准代码：540015

（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 .....	13

# 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、广东省贸易职业技术学校、广东省餐饮职教集团、广州市旅游商务职业学校、广东白云学院、广州工程技术职业学院、顺德职业技术学院、韩山师范学院、河源职业技术学院、梅州农业学校、广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜发展促进会、香港饮食业职工总会、广州酒家集团股份有限公司、白天鹅宾馆有限公司、广州长隆集团有限公司、广州侨美餐饮集团、广州市点都德饮食有限公司、黄埔华苑饮食集团、汕头市建业餐饮策划管理有限公司、香港四洲集团泮溪酒家有限公司。

本标准主要起草人：徐丽卿、许映花、钟细娥、陈菁、陈有毅、李永军、仲玉梅、杨月通、冯莉、杨锦冰、谢荣欢、陈笑鸿、郭宏兴、黄光明、黄认稳、纪瑞喜、卢炳书、谭广燐、王慧玲、王金镜、叶志文、周爱云、周发茂。

**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，未经广东省餐饮技师协会、广东省贸易职业技术学校同意，不得印刷、销售。

## 1 范围

本标准规定了粤点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。

本标准适用于粤点制作职业技能培训、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 4-03-02-02 中式面点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

#### **粤点制作 Cantonese dim-sum**

运用面团调制、成形、熟制等工艺技术对面点原料进行加工，制成具有广东特色的面食、茶点或小吃（含广府点心、潮式风味点心、客家风味点心）的技能。

### 3.2

#### **主案岗 head chef position**

负责主管点心部生产、管理的岗位。

### 3.3

#### **副案岗 deputy chef position**

负责协助主管点心部生产、管理的岗位。

### 3.4

**拌馅岗 filling preparation position**

负责切配馅料和拌制生、熟馅料的岗位。

3.5

**案板岗 kneading board position**

负责搓制各式皮类、制作及包制各式茶点的岗位。

3.6

**熟笼岗 steamer position**

负责运用蒸制方法熟制粤点的岗位。

3.7

**煎炸岗 frying position**

负责运用煎、炸方法熟制粤点的岗位。

3.8

**西饼岗 baking and pudding position**

负责制作面包、西饼、冷冻点心、生日蛋糕类产品的岗位。

3.9

**肠粉岗 porridge and steamed vermicelli roll position**

负责熬制白粥、拉制各式肠粉的岗位。

3.10

**明档岗 fresh roast position**

负责推销茶点、加热成品或者为顾客加热半成品的岗位。

4 适用院校专业

4.1 参照原版专业目录

中等职业学校：中西面点、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：中西面点、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）

**【粤点制作】（初级）**：主要面向餐饮企业点心部肠粉岗、明档岗、帮熟笼岗、帮拌馅岗、帮煎炸岗、帮案板岗等岗位，从事粤点原料处理以及馅心制作和粤点产品制作等协助工作。

【粤点制作】（中级）：主要面向餐饮企业点心部熟笼岗、煎炸岗、拌馅岗、案板岗、西饼岗，从事各种咸甜馅料调制、简单花色造型、粤点制作等工作。

【粤点制作】（高级）：主要面向餐饮企业点心部主案岗、副主案岗，从事粤点新品开发、宴会点心设计和点心厨房管理等工作。

## 6 职业技能要求

### 6.1 职业技能等级划分

粤点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。

【粤点制作】（初级）：能基本掌握粤点基础制作能力，具备良好的职业素养，独立完成原料预处理，协助完成馅料制作、粤点产品制作、产品熟制等工作。

【粤点制作】（中级）：能熟练掌握粤点制作技能，具备良好的职业素养、产品质量控制的能力，完成馅料调制、简单花色造型、粤点产品制作等工作。

【粤点制作】（高级）：能精通粤点制作技能，掌握技术与创新开发流程，具备良好的职业素养、宴会点心设计和相关厨政管理能力，完成粤点新品开发、宴会点心设计和点心厨房管理等工作。

### 6.2 职业技能要求描述

表 1 粤点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. 馅心制作	1.1 原料认知	<p>1.1.1 掌握咸馅常用主料的种类、特性。</p> <p>1.1.2 掌握咸馅常用辅料的种类、特性。</p> <p>1.1.3 掌握咸馅原辅料的营养成分及卫生质量要求。</p> <p>1.1.4 掌握原辅料的保存方法。</p>
	1.2 咸馅制作	<p>1.2.1 能对不同的原料进行粗加工预处理。</p> <p>1.2.2 能根据馅心要求运用不同刀法处理原料，切成丁、丝、粒、片、块、茸等形状。</p> <p>1.2.3 能正确调制咸馅。</p> <p>1.2.4 能合理使用咸馅制作点心。</p>
	1.3 甜馅使用	<p>1.3.1 掌握甜馅的分类、特性。</p> <p>1.3.2 掌握甜馅的应用范围。</p> <p>1.3.3 能正确使用甜馅制作点心。</p> <p>1.3.4 能正确保存甜馅。</p>
2. 面团制作	2.1 水调面团调制	<p>2.1.1 掌握水调面团原料的种类、作用和使用方法。</p> <p>2.1.2 掌握冷水面团、温水面团、热水面团的特性。</p> <p>2.1.3 能掌握冷水面团、温水面团、热水面团的调制方法。</p> <p>2.1.4 能正确使用调制冷水面团、温水面团、热水面团的设备和用具。</p>
	2.2 膨松面团调制	<p>2.2.1 掌握膨松面团的原料种类、作用和使用方法。</p> <p>2.2.2 掌握物理膨松面团、化学膨松面团、生物膨松面团的特性。</p> <p>2.2.3 能正确运用物理膨松方法调制中式蛋糕的面糊。</p> <p>2.2.4 能掌握化学膨松剂的特性以及调制化学膨松面团的方法。</p> <p>2.2.5 能正确使用酵母调制小酵发面皮类面团和面包皮类面团。</p> <p>2.2.6 能正确使用调制膨松面团的设备和用具。</p>
	2.3 油酥面团调制	<p>2.3.1 掌握油酥面团原料种类、作用和使用方法。</p> <p>2.3.2 掌握油酥面团原料和面团特性。</p> <p>2.3.3 能正确调制水油酥皮，熟练运用小包酥的方法制作暗酥类基础产品。</p> <p>2.3.4 能正确使用折叠手法调制混酥类面团。</p> <p>2.3.5 能正确使用调制油酥面团的设备和用具。</p>



	2.4 米粉皮调制	<p>2.4.1 掌握米粉皮的原料种类、作用和使用方法。</p> <p>2.4.2 能掌握米粉皮的特性。</p> <p>2.4.3 能正确调制粘米粉皮、糯米粉皮。</p> <p>2.4.4 能正确调制粘米粉糕浆、粘米粉浆。</p> <p>2.4.5 能正确使用调制米粉皮设备和用具。</p>
	2.5 其它皮类调制	<p>2.5.1 掌握糖浆皮和植物皮的原料种类、作用和使用方法。</p> <p>2.5.2 掌握糖浆皮制作原料和糖浆皮特性。</p> <p>2.5.3 掌握植物皮制作原料和糖浆皮特性。</p> <p>2.5.4 能正确调制糖浆皮、植物皮。</p> <p>2.5.5 能正确使用调制其它皮类的设备和用具。</p>
3. 粤点成形	3.1 手工成形	<p>3.1.1 能掌握手工成形方法的分类。</p> <p>3.1.2 掌握搓、擀、叠、按、卷、包基础成形手法。</p> <p>3.1.3 掌握摊、扭、酿、沾、粘基础成形手法。</p> <p>3.1.4 能根据产品特点正确选择手工成形技法。</p> <p>3.1.5 能熟练应用手工成形技法完成产品成形。</p>
	3.2 工具成形	<p>3.2.1 掌握成形工具的种类。</p> <p>3.2.2 能正确使用切、剪、夹、钳花等工具成形方法。</p> <p>3.2.3 能根据产品特点正确选择工具成形方法。</p> <p>3.2.4 能熟练应用工具完成产品成形。</p>
	3.3 模具成形	<p>3.3.1 掌握成形模具的种类。</p> <p>3.3.2 能掌握生、熟坯成形类模印法。</p> <p>3.3.3 能根据产品特点正确选择模具成形。</p> <p>3.3.4 能熟练应用模具完成产品成形。</p>
4. 粤点熟制	4.1 熟制方法选择	<p>4.1.1 掌握蒸、煮熟制方法的特点。</p> <p>4.1.2 掌握煎、炸熟制方法的特点。</p> <p>4.1.3 掌握烤、烙熟制方法的特点。</p> <p>4.1.4 能根据制品需求正确选择合适的单一熟制方法。</p>
	4.2 熟制前处理	<p>4.2.1 掌握熟制设备种类及其加温特性。</p> <p>4.2.2 掌握设备预热的方法。</p> <p>4.2.3 掌握产品预处理技巧，如喷水、扫蛋液等。</p> <p>4.2.4 能进行产品预处理效果的判断。</p>

	4.3 熟制方法应用	4.3.1 能正确应用蒸、煮方法熟制产品。 4.3.2 能正确应用煎、炸方法熟制产品。 4.3.3 能正确应用烤、烙方法熟制产品。 4.3.4 能正确判断制品的熟度。
5. 粤点装饰	5.1 色彩认知	5.1.1 掌握色彩的基本概念。 5.1.2 掌握色彩的基本性质。 5.1.3 掌握色彩种类。 5.1.4 掌握色彩的对比关系。
	5.2 色彩应用	5.2.1 掌握点心色彩来源。 5.2.2 能掌握面点色彩应用技法。 5.2.3 能掌握面点色彩应用要领。
	5.3 面点摆盘	5.3.1 掌握粤点与盘碟的搭配方法。 5.3.2 能根据制品特点选择合适的盘碟。 5.3.3 能将制品摆放整齐、美观、卫生。 5.3.4 掌握摆盘的基本要领。

表 2 粤点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. 馅心制作	1.1 原料认知	1.1.1 掌握甜馅常用主料的种类、特性。 1.1.2 掌握甜馅常用辅料的种类、特性。 1.1.3 掌握甜馅原辅料营养成分及卫生质量要求。 1.1.4 掌握原辅料的保存方法。
	1.2 甜馅调制	1.2.1 能根据产品要求正确选择甜馅原料。 1.2.2 能正确运用蒸、煮、铲、捞、擦等方法调制甜馅。 1.2.3 能根据制品要求合理配制馅料。 1.2.4 能正确掌握甜馅保存方法。
	1.3 馅料质量控制	1.3.1 掌握馅料制作的质量控制方法。 1.3.2 掌握馅料的品质要求。 1.3.3 能正确判断馅料的品质。
2. 面团制作	2.1 水调面团调制	2.1.1 掌握水调面团的调制机理。 2.1.2 能根据原料特性,结合产品要求选择水调面团的制作原料。 2.1.3 掌握水调面团调制的影响因素 2.1.4 掌握水调面团调制的技术要领。

	2.2 膨松面团调制	<p>2.2.1 掌握膨松面团的调制机理。</p> <p>2.2.2 能根据原料特性,结合产品要求选择膨松面团的制作原料。</p> <p>2.2.3 掌握膨松面团调制的影响因素及技术要领。</p> <p>2.2.4 能正确运用全蛋、分蛋打法调制乳沫类面糊;能正确运用糖油拌和法调制牛油戟面糊。</p> <p>2.2.5 能正确使用面种调制大酵发面皮面团;能准确兑碱。</p>
	2.3 油酥面团调制	<p>2.3.1 掌握油酥面团的调制机理。</p> <p>2.3.2 能根据原料特性,结合产品要求选择油酥面团的制作原料。</p> <p>2.3.3 掌握油酥面团调制的影响因素及技术要领。</p> <p>2.3.4 能正确使用大包酥方法调制层酥(岭南酥)面团。</p>
	2.4 米粉皮调制	<p>2.4.1 掌握米粉皮的机理。</p> <p>2.4.2 能根据原料特性,结合产品要求选择米粉皮制作原料。</p> <p>2.4.3 掌握米粉皮调制的影响因素及技术要领。</p> <p>2.4.4 能熟练调制糯米粉皮、粘米粉皮。</p>
	2.5 其它皮类调制	<p>2.5.1 掌握糖浆皮类、植物皮类调制机理。</p> <p>2.5.2 能根据原料特性,结合产品要求选择糖浆皮、植物皮的制作原料。</p> <p>2.5.3 掌握糖浆皮、植物皮调制的影响因素及技术要领。</p> <p>2.5.4 能正确调制糖浆皮制作广式月饼。</p> <p>2.5.5 能熟练调制植物皮。</p>
3. 粤点成形	3.1 手工成形	<p>3.1.1 掌握捏塑、镶嵌手法和技术要点。</p> <p>3.1.2 能正确使用捏塑、镶嵌手法成形。</p> <p>3.1.3 能根据产品特点正确选择捏塑、镶嵌方法成形。</p> <p>3.1.4 能熟练应用捏塑、镶嵌手法完成产品成形。</p>
	3.2 工具成形	<p>3.2.1 掌握剪贴、裱挤、模印等工具的正确使用方法。</p> <p>3.2.2 能正确使用剪贴、裱挤、模印手法成形。</p> <p>3.2.3 能根据产品特点正确选择成形工具和方法。</p> <p>3.2.4 能鉴别产品成形的质量。</p>

	3.3 复合成形	3.3.1 掌握成形方法组合的原则。 3.3.2 能根据产品特色进行组配。 3.3.3 能灵活运用2种以上成形方法进行花样造形。
4. 粤点熟制	4.1 熟制机理认知	4.1.1 能掌握不同熟制设备的熟制机理。 4.1.2 能掌握产品熟制过程中的理化变化。 4.1.3 能掌握产品熟制的影响因素，如火候、时间等。
	4.2 复合熟制方法应用	4.2.1 掌握熟制方法组合的原则。 4.2.2 能使用复合熟制方法熟制产品。 4.2.3 能根据品种类别及起发程度灵活控制火候及熟制时间。 4.2.4 能正确维护熟制设备。
5. 粤点装饰	5.1 色彩应用	5.1.1 掌握食物色彩与营养的关联。 5.1.2 掌握食物色彩与心情的关联。 5.1.3 掌握食物色彩与食欲的关联。 5.1.4 掌握配色的注意事项。
	5.2 粤点造型	5.2.1 掌握粤点造型构思和布局一般要求。 5.2.2 掌握粤点装饰物造型方法种类。 5.2.3 掌握影响面点造型与色彩的因素。 5.2.4 能制作简单的点心装饰物。
	5.3 盘饰制作	5.3.1 能掌握盘饰原料特性和应用。 5.3.2 能正确使用食用色素。 5.3.3 掌握围边原则，能根据成品特性制作简单围边。 5.3.4 能用沾、撒、挤、拼摆等方法点缀装饰制品。

表 3 粤点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. 馅心开发	1.1 新原料认知	1.1.1 掌握新原料的来源、特性。 1.1.2 掌握新原料的加工方法。 1.1.3 掌握新原料的食用价值。 1.1.4 开拓新原料的应用范围。
	1.2 甜馅开发	1.2.1 了解新型甜馅的特点及要求。 1.2.2 能设计、开发新型甜馅配方。 1.2.3 能调制新型甜馅。 1.2.4 能合理运用新型甜馅。

	1.3 咸馅开发	<p>1.3.1 了解新型咸馅的特点及要求。</p> <p>1.3.2 能设计、开发新型咸馅配方。</p> <p>1.3.3 能调制新型咸馅。</p> <p>1.3.4 能合理运用新型咸馅。</p>
2. 面团制作	2.1 特色面团认知	<p>2.1.1 掌握擘酥皮面团的特性及调制方法。</p> <p>2.1.2 掌握奶糕皮面团的特性及调制方法。</p> <p>2.1.3 掌握地方特色小吃面团的特性及调制方法。</p> <p>2.1.4 掌握各类象形点心面团的特性及调制方法。</p>
	2.2 面团调制	<p>2.2.1 能正确调制擘酥皮面团。</p> <p>2.2.2 能正确调制奶糕皮面团。</p> <p>2.2.3 能正确调制地方特色小吃面团。</p> <p>2.2.4 能正确调制各类象形点心面团。</p>
	2.3 面团质量控制	<p>2.3.1 掌握各类面团质量控制的方法。</p> <p>2.3.2 能解决各类面团调制出现的问题。</p>
3. 粤点装饰	3.1 粤点艺术造型	<p>3.1.1 了解粤点与艺术的融合。</p> <p>3.1.2 了解粤点艺术美的要素。</p> <p>3.1.3 掌握粤点组合与装饰艺术。</p> <p>3.1.4 掌握工艺点心造型方法及技术要点。</p> <p>3.1.5 能运用各种手法进行工艺点心造型。</p>
	3.2 盘饰设计	<p>3.2.1 能根据成品特点选择合适盘饰材料。</p> <p>3.2.2 熟悉盘饰的特点和要求。</p> <p>3.2.3 掌握盘饰常用方法。</p> <p>3.2.4 掌握盘饰设计注意事项。</p>
	3.3 盘饰制作	<p>3.3.1 能根据主题进行整体设计、装饰。</p> <p>3.3.2 能运用澄面、奶油、面粉、糖、盐、琼脂等可食用材料做装饰物。</p> <p>3.3.3 能综合运用成形手法进行盘饰制作。</p> <p>3.3.4 掌握盘饰制作注意事项。</p>
4. 点心设计	4.1 点心开发	<p>4.1.1 能根据不同客人要求设计主食点心、位上点心、宴席点心。</p> <p>4.1.2 能挖掘和开发各式皮类品种。</p> <p>4.1.3 能拓展馅心品种，包括咸馅、甜馅。</p> <p>4.1.4 能进行中西点心的组合设计。</p>
	4.2 点心制作	<p>4.2.1 能运用各种原料、工艺方法独立制作高档位上点心。</p> <p>4.2.2 能制作宴席点心并合理配色、造形、装饰。</p> <p>4.2.3 能制作各种象形点心。</p> <p>4.2.4 能制作各种工艺点心。</p>

	4.3 点心宴菜单设计	<p>4.3.1 能根据不同主题设计宴会菜单,并根据点心宴会规格,合理搭配菜单的点心皮类、馅类、加温方法、口味。</p> <p>4.3.2 能根据不同季节、风俗习惯、服务对象设计点心宴菜单。</p> <p>4.3.3 掌握宴席面点菜单设计原则、方法。</p> <p>4.3.4 能掌握宴席面点菜单设计的技巧。</p>
5. 点心厨房管理	5.1 人员管理	<p>5.1.1 能制定点心厨房管理制度。</p> <p>5.1.2 能制定点心厨房岗位职责和要求。</p> <p>5.1.3 能有序管控生产流程。</p> <p>5.1.4 掌握点心厨房质量管理体系。</p>
	5.2 成品质量控制	<p>5.2.1 能制定点心质量评价标准。</p> <p>5.2.2 能对点心质量进行风险评估。</p> <p>5.2.3 能正确处理点心质量问题。</p> <p>5.2.4 掌握食品安全质量控制方法。</p>
	5.3 成本核算	<p>5.3.1 掌握点心成本核算方法。</p> <p>5.3.2 能准确核算点心成本。</p> <p>5.3.3 能编制点心成本控制方案。</p> <p>5.3.4 能进行点心成本控制。</p>
6. 培训交流	6.1 培训准备	<p>6.1.1 了解培训的目的及内容。</p> <p>6.1.2 能制定培训计划。</p> <p>6.1.3 能撰写教学设计。</p> <p>6.1.4 能编写教案。</p>
	6.2 培训实施	<p>6.2.1 能应用讲授法、案例分析等教学方法实施教学。</p> <p>6.2.2 能应用教学工具教学。</p> <p>6.2.3 能评估教学效果。</p>
	6.3 技术交流	<p>6.3.1 能进行技术交流前的准备。</p> <p>6.3.2 掌握演示和演讲的技巧。</p> <p>6.3.3 能撰写技术总结。</p>

## 参考文献

- [1] GZB 4-03-02-02 中式面点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)