

中华人民共和国 职业技能鉴定规范

西式面点师

劳 动 部
国内贸易部 颁发

中华人民共和国

职业技能鉴定规范

江苏工业学院图书馆

藏书章

劳

部

颁发

国内贸易部

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

责任编辑 刘毕林

图书在版编目(CIP)数据

中华人民共和国职业技能鉴定规范:中式烹调师,西式烹调师,中式面点师,西式面点师,餐厅服务员,美容师,美发师,按摩师/劳动部,国内贸易部编制. —北京:中国商业出版社,1994.10

劳动部,国内贸易部颁发

ISBN 7-5044-2556-7

I. 中… II. ①劳…②国… III. 劳动-技能-考核-规范-中国 IV. ①T-652.6

②F249.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 11383 号

**中华人民共和国
职业技能鉴定规范**

西式面点师

劳动部 国内贸易部 颁发

中国商业出版社出版发行

新华书店总店科技发行所经销

北京印刷二厂 印刷

787×1092 毫米 32 开 1.375 印张 24.2 千字

1994 年 10 月第 1 版,第 1 次印刷 印数 1—10000 册

(全 8 册)定价:21.20 元 本册 2.20 元

ISBN7-5044-2556-7/D·96

* * *

(如有印装质量问题可更换)

版权所有 翻印必究

说 明

为了进一步完善我国的职业技能鉴定制度,客观、公正、科学、规范地评价劳动者技能,促进职业技能鉴定社会化管理工作,劳动部和国内贸易部组织北京、上海等地内贸和旅游行业的专家、名师编制了西式面点师国家《职业技能鉴定规范》(以下简称《规范》),并征求了各地区的意见,经修改,已颁布试行。

本《规范》是按照《中华人民共和国职业技能标准》(1993年劳动部颁发)和职业技能鉴定的有关要求,针对西式面点师工种的特点和性质而制定的法规性技术文件。它为该工种进行技能鉴定工作提供了依据、标准和方法;为考生界定了考核范围,设置了考核细目,并提出了明确的要求;是指导鉴定工作,编制鉴定、考核试题和社会监督的重要依据。也可作为技能培训的参考大纲,对于保证鉴定的规范性和提高鉴定质量等都具有重要作用。

本《规范》由七个部分构成：一、申报条件；二、鉴定方式；三、考核场地及设备要求；四、考核评分；五、考评时限；六、知识和技能要求；七、考核样题。

编者

1994年8月

劳 动 部 文 件 国内贸易部

劳部发〔1994〕350 号

关于颁发中式烹调师等八个工种 《国家职业技能鉴定规范》的通知

各省、自治区、直辖市劳动(劳动人事)厅(局)、商业厅(局)、旅游局,国务院有关部委、直属机构劳动管理部门,解放军总参谋部军务部、总后勤部司令部、生产管理部:

根据劳动部《关于制定〈国家职业技能鉴定规范〉的通知》(劳部发〔1994〕185 号)精神,按照劳动部 1993 年颁布的中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、美容师、美发师、按摩师等 8 个工种的《中华人民共和国职业技能标准》,劳动部、国内贸易部联合组织制定了上述 8 个工种的《国家职业技能鉴定规

范》，经审定，现颁发试行。各地在试行中有什么问题，请及时与我们联系。

劳 动 部 国内贸易部
(章) (章)

一九九四年八月十五日

主题词： 技工 鉴定 规范 通知

编审委员会

主 任 楼炳光 于培顺 冯章锁

副主任 赵伯雄 房爱卿 黄罗卿

委 员 (按姓氏笔画排列)

王建华 王 鹏 陈李翔

应曼萍 林若君 寇伟伟

靳 民 魏晓英

审定人员 (按姓氏笔画排列)

于志远 于培顺 王建华 王 军

王美萍 王 鹏 叶丽雯 冯章锁

庄惠琳 刘文华 何明珂 闵学冲

张人诚 张根弟 张 晨 陈李翔

应曼萍 林若君 房爱卿 段惠茹

南洪江 赵伯雄 唐立军 寇伟伟

黄罗卿 靳 民 鲍 静 楼炳光

熊 进 魏晓英

编写人员 (按姓氏笔画排列)

于志远 王义民 王永年 王永洁

王美华 王美萍 王国顺 马雨瑾

边兴华 全 权 朱国祥 乔国华

阮汝玮 辛国祥 吴诗平 应曼萍

英华玉弟翊
张文庆爱小章
周崔诸章

龙文文学萼萼君
文钰永曾贤广
张沈高唐葛潘

诚晨荣敏雄良
人庆敏雄洪
张张夏钱黄温

君弟平德峰明
若根海勤岚晓
林张姜徐曹蔡

(四)

目 录

初级西式面点师	(1)
中级西式面点师	(12)
高级西式面点师	(23)

二、鉴定方式

按照本职业鉴定要求,采取理论知识考试、实际操作考核、综合评审等方式。理论知识考试、实际操作考核、综合评审的比例为:理论知识30%、实际操作考核20%、综合评审50%。理论知识考试、实际操作考核、综合评审的比例为:理论知识30%、实际操作考核20%、综合评审50%。

按照要求,采取实际操作考核和综合评审。理论知识考试、实际操作考核、综合评审的比例为:理论知识30%、实际操作考核20%、综合评审50%。

初级西式面点师

一、申报条件

- (一)在本工种连续工作二年以上;
- (二)在本工种学徒期满;
- (三)经正规初级西式面点师技能培训,并取得毕(结)业证书。

具备上述条件之一,可申报初级西式面点师职业技能鉴定。

二、鉴定方式

按照标准参照型要求考核(也称水平考核)。知识要求和心智技能要求采取闭卷笔试。题型及配分比例为:填空题 30%,是非判断题 20%,选择题 20%,简答题 16%,计算题 14%。

技能要求采取实际操作考核和成品考评。考核题目的结构为:考核项目,考核时间,使用设备、工具、原材料,操作要求和评分标准。

三、考核场地及设备要求

考核场地要求符合操作规程的基本要求,考核设备要求具备烤箱、烤盘、煤气炉(或电炉)、冰箱、操作台、汤发设备、各种容器及其它必备工具等。

四、考核评分

(一)理论知识考试每十名考生配备一名监考人员;理论知识考试按标准答案和试卷规定配分评定得分;

(二)实际操作现场考核每五名考生配备一名考评员,按实际操作规程配分评定得分;

(三)成品考评配备 5~7 名考评员并同时打分,取平均分评定得分;

(四)笔试和实际操作考核评分均采用百分制,两项均达到 60 分以上为及格,均达到 80 分以上为良好,均达到 90 分以上为优秀。

五、考评时限

(一)笔试规定时限为 100 分钟,不得超时;

(二)实际操作考核规定时限为 180 分钟。可延超时限为 30 分钟,每延超 10 分钟,从总得分中扣减 1 分。

六、知识和技能要求

初级西式面点师知识要求

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
基本常识	(一)职业道德常识	3	
	(二)食品卫生常识	3	
	(三)营养学常识	3	
西点概况	(一)西点定义	1	
	(二)西点特点	2	
	1. 用料讲究,富有营养		
	2. 线条简洁明快		
	3. 口味香、酥、松、甜为主		
	(三)西点分类	5	
	1. 面包类		
	2. 蛋糕类		
	3. 混酥类		
	4. 排类		
	5. 苏夫利类		
	6. 蛋白甜品类		
	7. 巧克力制品类		
	8. 冷冻甜食类		
	9. 水果制品类		
	10. 泡夫类		
	11. 早点类		
	12. 艺术造型类		
	(四)西点术语解释	3	

(续表)

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
主要原料知识	(一)面粉 1. 种类及各自特点 2. 性能 (1)低筋面粉 (2)高筋面粉 (3)中筋面粉 3. 用途 4. 品质检验与保管	4	(一) 面粉 (二) 淀粉 (三) 糖
	(二)砂糖 1. 种类 2. 性能 (1)易溶性 (2)渗透性 (3)结晶性 3. 用途 4. 品质检验与保管	4	(三) 糖 (四) 盐
	(三)油脂 1. 种类 2. 性能 (1)疏水性 (2)游离性 3. 用途 4. 常用油脂的品质检验与保管	4	(五) 油 (六) 脂

(续表)

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
	(四)蛋 1. 种类 2. 性能 (1)乳化性 (2)发性 (3)光泽作用 (4)粘结作用 3. 用途 4. 蛋及蛋制品的品质检验与保管	4	
	(五)乳品 1. 种类 2. 性能 (1)乳化性 (2)抗老化性 3. 用途 4. 品质检验与保管	4	
	(六)添加剂 1. 调味品 2. 疏松剂 3. 食用色素 4. 香料	4	

(续表)

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
常用设备及工具知识	(一)常用设备和工具的种类及其使用知识	8	
	(二)保养知识	8	
成品成熟基本原理	(一)不同传热介质的物理性能	7	
	(二)原料受热过程中的理化变化	7	
成本核算知识	(一)简单计算公式	5	
	(二)原料损耗率、出成率	5	
	(三)单一点心成本计算	5	
其它知识	(一)安全生产及相应的防护知识	5	
	(二)世界主要国家、地区民族的风俗礼节、宗教信仰和饮食习俗知识	3	
	(三)掌握专业外语词汇	3	

初级西式面点师操作技能要求

项目	考核内容及要求	配分比例	相关知识
基本操作手法	(一)捏	3	
	(二)切割	3	
	(三)裱型	3	
	(四)抹	3	
	(五)搓	3	
	(六)揉	3	
	(七)其它操作手法	3	
甜汁的调制	(一)果酱	6	
	1. 调制原理		
	2. 调制方法及注意事项		
	(二)焦糖	6	
	1. 调制原理		
	2. 调制方法及注意事项		
	(三)水果甜汁	6	
	1. 调制原理		
	2. 调制方法及注意事项		
	(四)蛋黄淇淋沙司	6	
	1. 调制原理		
	2. 调制方法及注意事项		
	(五)巧克力糖浆	6	
	1. 调制原理		
	2. 调制方法及注意事项		