

全国高等教育自学考试餐饮管理专业
中国餐饮业职业经理人资格证书考试

辅导丛书

总主编：冯玉珠

现代厨房管理 考试指南

靳国章 李阳 主 编

杨俭 副主编

命题研究专家精心打造
助学辅导教师联合攻关

对外经济贸易大学出版社

全国高等教育自学考试餐饮管理专业
中国餐饮业职业经理人资格证书考试

辅导丛书

总主编 冯玉珠

现代厨房管理考试指南

靳国章 李 阳 主 编
杨 俭 副主编

- ☐ 本章概述
- ☐ 考试要求
- ☐ 重点难点
- ☐ 学习指导
- ☐ 同步练习
- ☐ 真题解析
- ☐ 模拟试题

对外经济贸易大学出版社

(京)新登字 182 号

图书在版编目 (CIP) 数据

现代厨房管理考试指南/靳国章, 李阳主编. —北京: 对外经济贸易大学出版社, 2005

(全国高等教育自学考试餐饮管理专业、中国餐饮业职业经理人资格证书考试辅导丛书/冯玉珠总主编)

ISBN 7-81078-551-6

I. 现... II. ①靳... ②李... III. 厨房-管理-高等教育-自学考试-自学参考资料 IV. TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 103372 号

© 2005 年 对外经济贸易大学出版社出版发行

版权所有 翻印必究

现代厨房管理考试指南

靳国章 李阳 主编

责任编辑: 王 媛

对外经济贸易大学出版社

北京市朝阳区惠新东街 12 号 邮政编码: 100029

网址: <http://www.uibep.com>

唐山市润丰印务有限公司印装 新华书店北京发行所发行

成品尺寸: 140mm × 203mm 8.75 印张 227 千字

2005 年 9 月北京第 1 版 2005 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 7-81078-551-6

印数: 0 001 - 5 000 册 定价: 14.00 元

总 序

餐饮业是一个朝阳产业，是国民经济发展新的增长点，是国家扩大内需的重要支柱之一。据国家统计局发布的数字：2004年，全国餐饮网点超过400万个，从业人员达到2000多万，全社会餐饮业零售额7486亿元，比上年增长21.6%，连续14年实现两位数高速增长，其增长率比上年高出10个百分点。餐饮业增速比同期社会消费品零售总额增长率先快出8.3个百分点，占社会消费品零售总额的13.9%，对社会消费品零售总额的增长贡献率为21%，拉动社会消费品零售总额增长2.79个百分点；全年营业税金实现411亿元，同比增长23.3%；全年利用外资力度加大，新设外资企业907家，同比增长29.02%，实际使用外资4.31亿美元，同比增长48.4%。餐饮业成为国内消费需求中发展速度最快、增长幅度最大的行业。

餐饮业的持续快速发展，需要培养一大批高素质的行业人才队伍，需要造就一大批从事餐饮业管理的中、高级职业经理人。为此，中国烹饪协会和全国高等教育自学考试指导委员会，于2004年在全国合作开考高等教育自学考试餐饮管理专业（专科、独立本科段），并共同实施中国餐饮业职业经理人资格证书考试（Catering Manager Examination Programme，简称CMEP）。

高等教育自学考试餐饮管理专业（专科、独立本科段）和中国餐饮业职业经理人资格证书考试开考一年多来，开考省份二十多个，报考人数已达数万人次，呈现出旺盛的生命力。为了给考生自学复习提供方便，使更多的人顺利通过考试，对外经济贸

易大学出版社精心策划、组织编写了这套辅导丛书。具体包括《餐饮管理与实务考试指南》、《餐饮市场营销考试指南》、《现代厨房管理考试指南》、《食品卫生与安全考试指南》、《餐饮企业人力资源管理考试指南》、《餐饮企业财务管理考试指南》、《餐饮企业信息管理考试指南》、《餐饮企业战略管理考试指南》八个分册。

本丛书的编写，以全国高等教育自学考试指导委员会颁布、湖南科学技术出版社出版的《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》为依据，以全国高等教育自学考试指导委员会与中国烹饪协会组编、高等教育出版社出版的高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试指定系列教材为蓝本，一切立足于为准备应试的考生着想。其内容主要分为三部分：第一部分为“同步辅导/同步训练”，各门课程按照原章次编写，每章内容依次为“本章概述”、“考试要求”、“重点难点”、“学习指导”、“同步练习”、“参考答案”；第二部分为“真题解析”，对往年统考试题进行了深入细致的分析，以帮助考生了解试卷命题的特点、考点、解题思路、答题技巧，获取提高考试成绩的最佳途径；第三部分是“模拟试题”，依据教材及往年考卷的题型、题序、题量，精心编制了多套“全真模拟试题”，使考生科学地进行自我考核、自我评估及自我调整复习方向，攻克弱点及不足，从而达到事半功倍的效果。

本套丛书具有以下三个明显特点：

一是权威性。本丛书的编写，实行总主编领导下的分主编负责制，即总主编严格遴选各册分主编人选，各册分主编严格遴选本册的编写人员。参加编写的人员均是长期从事该课程教学、命题研究及辅导工作的专家、教授及副教授。他们多次从事考前辅

导，对考核内容和考核要点有深入的研究和透彻的理解，对教材吃得透，信息灵，经验多，编出的资料系统性、实用性、针对性强，对于考生深入学习指定教材的内容，深刻领会考试大纲、教材的精髓，掌握重点难点，正确解答各科题型，富有切实的指导意义。

二是题量大，题型全。各章练习紧贴教材内容，以考试大纲规定的考核知识点及能力层次要求为线索，力争涵盖考试大纲所要求的全部考点。对于重点内容则从多种出题角度反复练习，而且每道练习题的前面均标明考点出处，如（2-3-1）表明这道题考查的是第二章第三节的第一个知识点。各章题型及题序与全国统考试题完全一致，同时配有参考答案。题型包括单项选择题、多项选择题、填空题、判断题、名词解释题、简答题、论述题、计算题和案例分析题等，以帮助应考人员熟悉和掌握各种考试题型和解题技巧，提高应试水平。

三是实用性强。本丛书编写力求适合自学，符合自学应考者的需要。如“本章概述”概括总结内容，浓缩教材精华；“考试要求”点明层次标准，明确考试范围；“重点难点”梳理知识体系，提炼重点、难点；“学习指导”指导学习方法和学习技巧；“同步练习”跟踪强化演练，便于自测自验。多套“全真模拟试题”，更增强了本丛书的应试性和实战性。

当然，任何一种辅导书，最主要的作用是指点学习的门径。因此，要真正掌握，还需要花大功夫钻研教材，按照《考试大纲》的要求，认真复习，反复练习。只读教材不做练习，或只做练习不钻研教材，都是偏颇的方法，都不能较快较全面地掌握教材。这套丛书恰好在钻研教材和反复练习两个方面，给应考者切实的帮助。希望应考者能按照上面所说的方法学习、复习和练

习，那么，通过考试这一关并非难事。

本套丛书的编写得到了对外经济贸易大学出版社，以及参加本丛书编写的各位主编、副主编和其他参编人员的大力支持，在此表示衷心感谢！

这套丛书虽然编完了，但是严格来说，这还不是终点，而仅仅是一个开始。它需要在今后的日常教学中，根据师生们的意见，不断地来进行修改、丰富和完善，不断地吸收新的研究成果和新的实践经验。我们希望，这套丛书在日后的岁月里能够不断地得到修订和补充。

最后，预祝广大应试人员取得优异的成绩！

河北师范大学 冯玉珠

2005年8月

前 言

《现代厨房管理考试指南》是专为全国高等教育自学考试餐饮管理专业（专科）的《现代厨房管理》课程和中国餐饮业职业经理人资格证书考试编写的辅导用书。本书以《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》为依据，以指定教材《现代厨房管理》为蓝本，旨在帮助考生在较短时间内更好地把握课程的重点、难点及考点，在考试中考出好的成绩。

自学考试命题特点之一是考题量大面广，考核点非常细小。考试大纲中考试内容所规定的知识点，都属考核范围，并以此来确定命题的内容、能力层次和重点。这就要求考生要在系统学习、充分把握教材的基础上，突出重点。考生经过本书“同步辅导/同步训练”中大量各种类型题目的有针对性训练，可以熟悉教材中的各部分考核内容，达到融会贯通，并掌握答题方法、步骤与技巧。“模拟试题”在一定程度上反映了考试趋势，同时也检测考生对于本课程的掌握程度。考生通过自我考核、自我评估可以在备考中进行自我调整复习方向，及时弥补知识漏洞，从而达到事半功倍的效果。

本书由天津商学院靳国章副教授和河北经贸大学李阳老师主编。具体分工为，靳国章编写第一部分的第一章、第二章、第六章，第三部分模拟试题；李阳编写第一部分的第三章、第四章，第二部分真题解析及大量的资料搜集和协调工作；河北师范大学刘鑫峰老师编写第一部分的第五章、第八章，河北师范大学王卫民老师、沧州市第一职业中学马洪霞老师、石家庄法商职业学院赵志华老师负责第一部分的第七章、第九章、第十章内容的编写。编写期间特别得到了河北师范大学冯玉珠老师的大力支持与

帮助，在此表示由衷地感谢！

在编写过程中，我们充分把握本课程的命题思路和命题原则，在认真研究以往本课程全国统考试卷的基础上，结合自己在教学和阅卷工作中积累的经验，编写了大量的习题和几套模拟试卷。希望考生全面复习，融会贯通，顺利通过考试。

由于时间仓促和编者水平有限，错误和疏漏之处有所难免，希望读者提出宝贵意见和建议。

作 者

2005 年 7 月

目 录

第一部分 同步辅导/同步训练

第一章 现代厨房管理概论	(3)
本章概述	(3)
考试要求	(3)
重点难点	(4)
学习指导	(5)
同步练习	(5)
参考答案	(10)
第二章 厨房组织机构	(21)
本章概述	(21)
考试要求	(22)
重点难点	(22)
学习指导	(23)
同步练习	(23)
参考答案	(34)
第三章 厨房人力资源管理	(49)
本章概述	(49)
考试要求	(49)
重点难点	(50)
学习指导	(51)
同步练习	(51)
参考答案	(57)
第四章 厨房设计布局	(73)
本章概述	(73)

考试要求	(73)
重点难点	(75)
学习指导	(75)
同步练习	(76)
参考答案	(84)
第五章 厨房设备与设备管理	(98)
本章概述	(98)
考试要求	(98)
重点难点	(99)
学习指导	(100)
同步练习	(100)
参考答案	(105)
第六章 厨房生产管理	(114)
本章概述	(114)
考试要求	(115)
重点难点	(116)
学习指导	(116)
同步练习	(117)
参考答案	(125)
第七章 厨房菜点创新	(137)
本章概述	(137)
考试要求	(137)
重点难点	(138)
学习指导	(139)
同步练习	(139)
参考答案	(144)
第八章 厨房产品质量管理	(153)
本章概述	(153)
考试要求	(153)
重点难点	(155)

学习指导	(155)
同步练习	(155)
参考答案	(159)
第九章 厨房卫生管理	(167)
本章概述	(167)
考试要求	(167)
重点难点	(168)
学习指导	(169)
同步练习	(169)
参考答案	(173)
第十章 厨房安全管理	(184)
本章概述	(184)
考试要求	(185)
重点难点	(185)
学习指导	(186)
同步练习	(186)
参考答案	(192)

第二部分 真题解析

试卷分析	(205)
真题解析	(210)

第三部分 模拟试题

现代厨房管理模拟试卷 (一)	(231)
现代厨房管理模拟试卷 (二)	(244)
现代厨房管理模拟试卷 (三)	(255)



第一部分

同步辅导/同步训练



第一章

现代厨房管理概论

本章概述

厨房管理的目的是为了提高生产效率,保证生产秩序,提高和稳定菜肴质量,以满足消费者需求,从而提高餐饮企业的社会效益和经济效益。理解和掌握现代厨房生产运作的特点、生产要求和管理任务是搞好现代厨房管理的首要条件。本章系统分析了现代厨房生产运作特点,阐述了现代厨房生产的要求和管理任务。认识和掌握现代厨房生产运作的特点,有利于掌握现代厨房生产运作的内在规律和联系;满足现代厨房生产所必须达到的要求,才能使厨房生产更加有序、高效、优质;熟知现代厨房管理的任务是进行管理的前提。

考试要求

考试内容	考试要求			
	识记	领会	简单应用	综合应用
1. 现代厨房生产运作特点	① 厨房的概念 ② 传统厨房的概念	① 生产量不确定性的含义 ② 生产制作的手工性及其特征	根据生产工艺配合性理解和掌握厨房生产各岗位配合的意义	根据厨房生产运作特点理解和掌握、分析厨房管理要求

续表

考试内容	考试要求			
	识记	领会	简单应用	综合应用
	③ 现代厨房的概念 ④ 厨房生产的概念	③ 生产工艺配合性的内容 ④ 产品具有特殊性的具体内涵 ⑤ 工作环境、条件较差的影响 ⑥ 产品销售信息反馈困难的影响		
2. 现代厨房生产要求	生产规范的概念	① 生产规范内容 ② 厨房必备的生产条件 ③ 厨师流动率低的好处	简单分析厨师频繁流动、跳槽和改行的原因	根据厨房必备生产条件方面的要求,对餐饮企业厨房相关内容及其运作情况进行分析评估
3. 现代厨房管理任务	现代厨房管理的概念	① 完成企业规定任务指标的项目内容 ② 制定厨房管理制度注意要领	根据厨房完成企业规定的任务指标,简单分析厨房的经济及相关责任	根据厨房管理任务对餐饮企业厨房运作管理情况进行分析

重点难点

1. 掌握厨房、现代厨房、厨房生产的概念,现代厨房生产运作的特点,根据厨房生产运作特点理解和掌握、分析厨房管理要求。

2. 根据厨房必备生产条件方面的要求,对餐饮企业厨房相关内容及其运作情况进行分析评估。

3. 完成企业规定任务指标的项目内容;制定厨房管理制度

注意要领。

4. 根据厨房管理任务对餐饮企业厨房运作管理情况进行分析。

学习指导

本章是全书的引导，以厨房管理导入背景为主线，介绍基本概念和背景导入知识，成为学习者建立现代厨房管理知识结构的起点。依据本部分的特点，建议以记忆和领会为主。本章要求考生主要掌握比较简单的识记内容，了解现代厨房管理的导入背景；本章中需要领会的内容主要是“现代厨房生产运作的特点”，本章的应用能力要求也是围绕现代厨房生产运作的特点展开的，理解并掌握了这一知识点，涉及本章中的很多问题也就迎刃而解了。

同步练习

一、单项选择题①

(1-0-0) 1. 下列关于传统厨房的叙述哪一种是错误的？

- A. 人随物流
- B. 每个餐厅对应的厨房都有完备的加工、烹调、冷菜和点心以及洗涤、仓储等系列设施
- C. 厨房的订货、领料、人员配备自成体系，封闭完整
- D. 设置合理的厨房组织机构，规范操作程序

(1-1-1) 2. 下列关于客情的叙述哪一种是错误的？

- A. 客情对于厨房生产及餐厅服务销售来说是一个容易确定和把握的变量

① 题目前的数字表示考点出处，如 1-1-2 表示第一章第一节第二知识点，全书同。