

ZHIYE PEIXUN JIHUA PEIXUN DAGANG

职业培训计划 培训大纲

西式烹调师

中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定



中国劳动社会保障出版社

职业培训计划 培训大纲

西式烹调师

中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

西式烹调师/中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组
织制定. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2006

职业培训计划 培训大纲

ISBN 7-5045-5520-7

I. 西… II. 中… III. 西餐-烹饪-技术培训-自学参考资料
IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 025265 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

*

北京外文印刷厂印刷装订 新华书店经销

850 毫米×1168 毫米 32 开本 1.875 印张 42 千字

2006 年 8 月第 1 版 2006 年 8 月第 1 次印刷

定价: 8.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64911344

说 明

为进一步贯彻《民办教育促进法》，更好地规范职业培训机构的办学行为，提高职业培训质量，劳动和社会保障部组织有关专家编制了《西式烹调师职业培训计划 培训大纲》（以下简称《培训计划 培训大纲》）。

本《培训计划 培训大纲》从经济发展对从业人员的`要求出发，依据国家职业标准，结合职业培训特点，对职业培训目标、课时分配、教学内容等都作了明确规定。

本《培训计划 培训大纲》是分等级进行编写的，每个等级的培训计划中包括培训目标、教学要求和教学计划安排，培训大纲中包括课程任务和说明、课时分配、理论知识部分教学要求及内容和操作技能部分教学要求及内容。

本《培训计划 培训大纲》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的，参加编审的主要人员为郭亚东、王希坤、李克。

本《培训计划 培训大纲》由中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定。

目 录

初级西式烹调师培训计划	(1)
初级西式烹调师培训大纲	(4)
中级西式烹调师培训计划	(16)
中级西式烹调师培训大纲	(19)
高级西式烹调师培训计划	(26)
高级西式烹调师培训大纲	(29)
西式烹调师技师培训计划	(35)
西式烹调师技师培训大纲	(37)
西式烹调师高级技师培训计划	(43)
西式烹调师高级技师培训大纲	(45)

西式烹调师

1. 职业代码：4-03-02-01。

2. 职业定义：运用俄、法式等西式传统或现代的加工切配技巧和烹调方法，对食品原辅料进行加工，烹制成具有西式风味菜肴的人员。

初级西式烹调师培训计划

1. 培 训 目 标

1.1 总体目标

培养具备以下条件的人员：掌握西式烹调基础知识及简单专业英语知识，能运用西式烹调基本技法，独立完成原料初步加工、菜肴制作准备及一般汤菜、热菜、冷菜、早餐和快餐制作等常规工作。

1.2 理论知识培训目标

依据《西式烹调师国家职业标准》中对初级西式烹调师的

理论知识要求，通过培训，使培训对象掌握西式烹调师的烹饪基础知识，包括职业道德基本知识、食品卫生知识、食品营养知识、成本核算知识、安全生产知识；同时要掌握西式烹调师的基本专业知识，包括西式烹调概况，常用专业英语知识，常用设备与工具知识，原料知识，原料初步加工、菜肴制作准备及一般汤菜、热菜、冷菜、早餐和快餐制作相关知识。

1.3 操作技能培训目标

依据《西式烹调师国家职业标准》中对初级西式烹调师的操作技能要求，通过培训，使培训对象掌握烹调基本技法，原料初步加工，菜肴制作准备，一般汤菜、热菜、冷菜、早餐和快餐制作等基本技能，达到独立上岗操作的水平。

2. 教学要求

2.1 理论知识要求

- 2.1.1 职业道德
- 2.1.2 食品卫生知识
- 2.1.3 食品营养知识
- 2.1.4 成本核算知识
- 2.1.5 安全生产知识
- 2.1.6 西式烹调概况
- 2.1.7 常用专业英语知识
- 2.1.8 常用设备与工具知识
- 2.1.9 原料知识

- 2.1.10 原料初步加工相关知识
- 2.1.11 菜肴制作准备相关知识
- 2.1.12 汤菜制作相关知识
- 2.1.13 热菜制作相关知识
- 2.1.14 冷菜制作相关知识
- 2.1.15 早餐和快餐制作相关知识

2.2 操作技能要求

- 2.2.1 烹调基本技法
- 2.2.2 原料初步加工
- 2.2.3 菜肴制作准备
- 2.2.4 汤菜制作
- 2.2.5 热菜制作
- 2.2.6 冷菜制作
- 2.2.7 早餐和快餐制作

3. 教学计划安排

总课时数：200 课时。

理论知识授课：50 课时。

理论知识复习：10 课时。

操作技能授课：16 课时。

操作技能练习：114 课时。

机动课时：10 课时。

初级西式烹调师培训大纲

1. 课程任务和说明

通过培训,使培训对象掌握初级西式烹调师的理论知识和操作技能。培训完毕,培训对象应了解并掌握西式烹调师的基础知识和从事西式烹调师工作的基本技能,从而达到独立上岗工作的目标。

在教学过程中,应注意以理论教学为基础,密切联系实际操作,在理论教学的指导下,使培训对象通过实际操作培训,掌握所学的知识与技能。

2. 课时分配

课时分配表

理论知识部分				操作技能部分			
内容	总课时	授课	复习	内容	总课时	授课	练习
职业道德	2	1	1	—	—	—	—
食品卫生知识	12	10	2				
食品营养知识	12	10	2				
成本核算知识	5	4	1				
安全生产知识	2	2	—				

续表

理论知识部分				操作技能部分			
内容	总课时	授课	复习	内容	总课时	授课	练习
西式烹调概况	2	2	—	—	—	—	—
常用专业英语知识	3	2	1				
常用设备与工具知识	2	2	—				
原料知识	5	4	1				
—	—	—	—	烹调基本技法	10	2	8
原料初步加工 相关知识	3	2	1	原料初步加工	10	2	8
菜肴制作准备 相关知识	3	2	1	菜肴制作准备	20	2	18
汤菜制作相关知识	2	2	—	汤菜制作	20	2	18
热菜制作相关知识	3	3	—	热菜制作	40	4	36
冷菜制作相关知识	2	2	—	冷菜制作	20	2	18
早餐和快餐制作 相关知识	2	2	—	早餐和快餐制作	10	2	8
机动	5	—	—	机动	5	—	—
总计	65	50	10	总计	135	16	114

总课时数：200 课时。

3. 理论知识部分教学要求及内容

3.1 职业道德

3.1.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握西式烹调师应具备的基本素质和职业道德标准，按照职业守则和行为准则的规范要求，进行西式烹调工作。

3.1.2 教学内容

- (1) 道德与道德修养。
- (2) 职业与职业道德。
- (3) 烹饪从业人员的职业道德。

3.1.3 教学建议

以职业道德与修养、烹饪从业人员的职业道德为教学重点，并结合案例进行分析，提高培训对象的从业素质。

3.2 食品卫生知识

3.2.1 教学要求

通过培训，使培训对象了解和掌握食品污染知识、食物中毒及预防知识、各类烹饪原料的卫生知识、食品卫生要求、食品卫生法规及卫生管理制度，并能把所学的知识应用到实际工作中。

3.2.2 教学内容

- (1) 食品污染知识。
- (2) 食物中毒及预防知识。
- (3) 各类烹饪原料的卫生知识。
- (4) 食品卫生要求。
- (5) 食品卫生法规及卫生管理制度。

3.2.3 教学建议

在教学中，应侧重讲授食品卫生要求，可引用案例进行教学，使培训对象确实掌握食品卫生知识，并加强遵守食品卫生法规及卫生管理制度的意识。

3.3 食品营养知识

3.3.1 教学要求

通过培训，使培训对象了解人体所必需的营养物质和热量及烹饪原料的营养特点，掌握膳食营养平衡、科学膳食制度及中国宝塔形食物结构。

3.3.2 教学内容

- (1) 人体所必需的营养物质和热量。
- (2) 烹饪原料的营养特点。
- (3) 膳食营养平衡及科学膳食制度。
- (4) 中国宝塔形食物结构。

3.3.3 教学建议

以人体所必需的营养物质和热量及烹饪原料的营养特点为基础，使培训对象重点掌握膳食营养平衡、科学膳食制度及中国宝塔形食物结构。

3.4 成本核算知识

3.4.1 教学要求

通过培训，使培训对象了解成本核算、出材率和损耗率的概念；掌握原材料成本、成品成本和菜点价格的计算。

3.4.2 教学内容

- (1) 成本核算的概念。
- (2) 出材率和损耗率的概念。
- (3) 原材料成本的计算。
- (4) 成品成本的计算。

(5) 菜点价格的计算。

3.4.3 教学建议

以了解成本核算、出材率和损耗率的概念为基础，使培训对象重点掌握原材料成本、成品成本和菜点价格的计算。

3.5 安全生产知识

3.5.1 教学要求

通过培训，使培训对象了解厨房安全生产一般概况，掌握安全用电知识、防火防爆知识，并能把所学的知识应用到实际工作中。

3.5.2 教学内容

- (1) 厨房安全生产一般概况。
- (2) 安全用电知识。
- (3) 防火防爆知识。

3.5.3 教学建议

应以安全用电知识、防火防爆知识为教学重点，教学中可采用多媒体手段辅助教学，并结合实际案例加强教学效果。

3.6 西式烹调概况

3.6.1 教学要求

通过培训，使培训对象了解西餐在我国的传播与发展概况，掌握西餐的概念和西餐各主要菜式的风味特点。

3.6.2 教学内容

- (1) 西餐的概念。
- (2) 西餐在我国的传播与发展概况。

(3) 西餐各主要菜式的风味特点。

3.6.3 教学建议

应以西餐的概念和西餐各主要菜式的风味特点为教学重点,同时也要使培训对象了解西餐在我国的传播过程和发展概况。

3.7 常用专业英语知识

3.7.1 教学要求

通过培训,使培训对象掌握西餐厨房常用工具和原料的英文词汇,同时也要掌握简单的厨房英文用语,以便能与外方厨师进行简单交流。

3.7.2 教学内容

- (1) 西餐厨房常用工具和原料的英文词汇。
- (2) 简单的厨房英文用语。

3.7.3 教学建议

应以西餐厨房常用工具和原料的英文词汇和简单的厨房英文用语为教学重点,在教学中应结合厨房现场进行实物教学,以提高培训对象的实际应用能力。

3.8 常用设备与工具知识

3.8.1 教学要求

通过培训,使培训对象了解西餐厨房常用设备的构成及工作原理,掌握常用设备与工具的种类和使用方法。

3.8.2 教学内容

- (1) 炉灶设备知识。
- (2) 机械设备知识。

- (3) 制冷设备知识。
- (4) 常用炊具知识。
- (5) 常用刀具知识。

3.8.3 教学建议

应以西餐厨房常用设备与工具的种类和使用方法为教学重点，同时也要使培训对象了解西餐厨房常用设备的构成及工作原理。

3.9 原料知识

3.9.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握家畜肉、家禽类、蔬菜、果品等原料及常用调味品的品种、特点和使用方法等知识，理解这些原料在西餐中使用时的特点，了解这些原料的产地、结构成分等知识。

3.9.2 教学内容

- (1) 家畜肉原料知识。
- (2) 家禽类原料知识。
- (3) 蔬菜原料知识。
- (4) 果品原料知识。
- (5) 常用调味品知识。

3.9.3 教学建议

应以西餐原料的特点为教学重点，在教学中可通过多媒体手段和原料实物展示来加深记忆和理解。

3.10 原料初步加工相关知识

3.10.1 教学要求

通过培训,使培训对象掌握蔬菜、家畜肉等原料的初步加工知识,侧重掌握家畜肉原料的分档取料知识和蔬菜原料的刀工成型知识,了解蔬菜原料的一般加工原则和家禽类原料的加工。

3.10.2 教学内容

- (1) 蔬菜原料的初步加工知识。
- (2) 家畜肉原料的初步加工知识。
- (3) 家禽类原料的初步加工知识。

3.10.3 教学建议

应以各种原料的加工方法为教学重点,讲清基本要领,明确规范要求,强化工作程序,分解细化操作过程。

3.11 菜肴制作准备相关知识

3.11.1 教学要求

通过培训,使培训对象掌握初步热加工相关知识及基础汤、基础少司、配菜的概念和分类,知道它们的制作方法和制作中应注意的问题,了解配菜、少司的作用。

3.11.2 教学内容

- (1) 初步热加工相关知识。
- (2) 基础汤制作相关知识。
- (3) 基础少司制作相关知识。
- (4) 配菜制作相关知识。

3.11.3 教学建议

应以基础汤、基础少司、配菜的概念和分类为教学重点，讲清基本要领，为技能培训打下基础。

3.12 汤菜制作相关知识

3.12.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握奶油汤、菜蓉汤的概念和分类，知道它们的制作方法和制作中应注意的问题，了解它们的质量标准。

3.12.2 教学内容

- (1) 奶油汤制作相关知识。
- (2) 菜蓉汤制作相关知识。

3.12.3 教学建议

应以奶油汤、菜蓉汤的概念和分类为教学重点，讲清基本要领，为技能培训打下基础。

3.13 热菜制作相关知识

3.13.1 教学要求

通过培训，使培训对象掌握烹调方法基本知识，知道炸类、煎类、炒类菜肴制作的操作要点，了解它们的制作方法和质量标准。

3.13.2 教学内容

- (1) 烹调方法基本知识。
- (2) 炸类菜肴制作相关知识。
- (3) 煎类菜肴制作相关知识。