

中华人民共和国商业部

商业企业职工业务技术等级标准

第六分册

(饮食、服务部分)

技术标准出版社

中华人民共和国商业部

商业企业职工业务技术等级标准

第六分册

（饮食、服务部分）

技术标准出版社

中华人民共和国商业部
商业企业职工业务技术等级标准
第六分册
(饮食、服务部分)

技术标准出版社出版
(北京复外三里河)

技术标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

开本 850×1168 1/32 印张 1¹/₄ 字数 29,000
1980年1月第一版 1980年1月第一次印刷
印数 1 — 338,000

书号: 15169·3-139 定价 0.22 元

说 明

为了不断提高商业职工业务技术水平，贯彻各尽所能，按劳分配的原则，适应四个现代化的需要，我们修订和制定了《商业企业职工业务技术等级标准》。

本标准主要适用于一、二级批发企业、大中城市的零售商店、饮食服务企业和大中型加工企业。三级批发企业、小型的零售商店、饮食服务企业、加工企业的业务技术标准，可由各省、市、自治区商业局、服务局参照本标准，根据具体情况，另行制定。

本标准包括批发、零售、储运、饮食服务、加工企业主要工种的业务技术标准。各类企业中的通用工种和企业管理人员的技术标准，如汽车司机、车铣刨工、电木瓦工和计划、统计、财会……等人员，可参照有关部、委制订的业务技术等级标准执行。

本标准还包括部分行业专门人材、科技人员技术职称的业务技术标准。没有制定技术职称的行业即将陆续制定。

本标准的要求，一般高于现在的业务技术水平，但经过学习和努力是可以达到或超过的。这将有利于更快地提高职工的业务技术水平和企业的经营管理水平。

由于商业部门行业较多，企业规模大小，经营范围都有较大的差别，本标准不一定完全适合各行业的特点和企业的情况，我们希望在试行中，使之进一步充实、完善，请广大商业职工提出修改意见，以便修订。

为了便于使用，现将已付印的业务技术等级标准，按行业出版九个分册，其他行业、工种的业务技术标准正在制定中，将陆续出版。

中华人民共和国商业部

一九七九年十月

分 册 说 明

一、本业务技术等级标准，为避免文字重复，对下一级技工、技师的条件未详细列举。在评定等级时，除要符合本级规定条件外，还必须具备下一级条件。如一级厨师，除具备本级条件外，还必须具备二级厨师条件。

二、本业务技术等级标准的等级排列次序，为适应饮食服务行业已试行多年的习惯，避免造成不必要的混乱，仍按四、三、二、一级由低而高的次序。这同其他一些《商业企业职工业务技术等级标准》的等级排列次序是有所不同的。

三、本业务技术等级标准对某些工种人员规定的工龄年限，仅作为参考条件。在评定等级时，应主要以业务技术条件为依据。有的人工龄年限虽不够，但已达到了规定的技术条件，也可以不受工龄年限的限制。

四、本业务技术等级标准颁布后，一九六四年颁发的《饮食业、服务业技术等级试行标准》即行废止。

目 录

饮食业业务技术等级标准	(1)
一、红案(烹调)厨工、厨师技术等级标准	(1)
二、白案(点心)厨工、厨师技术等级标准	(3)
三、饮食业服务员业务技术等级标准	(5)
照相业业务技术等级标准	(8)
一、摄影技工、技师技术等级标准	(8)
二、修版、修放大技工、技师技术等级标准	(10)
三、暗室技工、技师技术等级标准	(12)
四、着色技工、技师技术等级标准	(13)
五、照相业营业员业务技术等级标准	(15)
理发业业务技术等级标准	(17)
洗染业业务技术等级标准	(19)
一、洗衣技工、技师技术等级标准	(19)
二、烫衣技工、技师技术等级标准	(20)
三、染衣技工、技师技术等级标准	(22)
四、织补技工、技师技术等级标准	(24)
五、洗染业营业员业务技术等级标准	(26)
旅店业业务技术等级标准	(28)
浴池业业务技术等级标准	(31)
一、修脚技工、技师技术等级标准	(31)
二、服务员业务技术等级标准	(32)

饮食业业务技术等级标准

一、红案（烹调）厨工、厨师技术等级标准

二级厨工标准

1. 了解一般副食品原材料的名称、性能和保管知识。
2. 了解一般副食品原材料加工生产的工艺过程，包括分类、屠杀、洗涤、切配、泡发、烹调、刀工、火候等。
3. 了解炉灶、设备、工具、器皿的使用和管理。
4. 了解一般食品、个人和环境卫生的知识。
5. 会制做一般的菜、汤，并能掌握定量标准、规格质量、原材料折净率和成本核算。

一级厨工标准

1. 熟悉各种副食品原材料加工生产的工艺过程，能较熟练地初步加工各种蔬菜类原料，能宰杀处理鸡、鸭、鱼等动物性原料，会切肉丝、肉片等，并符合质量要求。
2. 能掌握当地一般的干货发制方法和生、熟食品的保管方法。
3. 能做味道适口的普通菜、汤，能掌握煮锅的一般技术，炖食品火候匀，色泽好，生熟适宜，并熟悉清汤（上汤）的火候。

三级厨师标准

1. 通晓蒸锅知识。对煎、炒、烹、炸、溜、焖、烧、烩等操作方法掌握较熟练。所烹制菜、汤味道适口。
2. 熟练地掌握经常应用的植物性、动物性和干货原料的初步加工技术，速度快，质量好，分量准，能拼制一般冷盘。

3. 掌握应用原料、调料的质量、用法及保管方法，并能根据原材料安排菜肴品种。

二级厨师标准

1. 能制作一般的酒席菜，色、味较好。所烹制的清汤（上汤）味道适口。

2. 基本上能掌握某一菜系各种菜品的刀工和规格质量，并熟悉鸡、鸭、鱼、肉各个部位的用途，能够合理使用。

3. 能辅导徒工工作。

一级厨师标准

1. 通晓炉（灶）、墩两个工种的全面操作技术，并在炉（灶）、墩两个工种中的某一方面有较高的技能，熟悉冷盘和面点的制作技术，能制作较高级的筵席，编制筵席菜单，计算用料，并能协助餐厅管理员正确计算菜品成本和售价。

2. 对原料的性能、质量和主要产地有所了解，熟悉其保管、使用、活养方法和发制方法等。对制作过程中达不到要求的半成品和成品能及时补救。

3. 能给徒工讲授烹调方法，有培养厨师的能力，并能组织厨房有条理地进行工作。

特级二级厨师标准

1. 精通某一菜系（如京菜、鲁菜、粤菜、川菜、江浙菜、湘菜、徽菜、闽菜等）的全部制作技术，火候适宜，调味准确，刀工娴熟，经验丰富。能制作高级筵席，准确编制筵席菜单，计算用料。熟悉山珍海味等原料的保管、发制和烹制方法。

2. 在某些工种中操作技能高，并有一、二项拿手杰作，如对烧、烤（叉烧鸡、鸭、烤酥方、烤鸭、烤乳猪、烤整猪、整羊等）和拼制带有美术图案的大盘、花碟子等，在同行中和广大消费者中享有声誉。

3. 有一定的烹调理论知识，有培养厨师能力，能在中等烹饪

学校授课。

特级一级厨师标准

1. 除精通一菜系的全部制作技术，并有所发扬提高，同时还旁通其他菜系制作方法和特点。所烹制菜品有独特之处，并在行业职工中和社会上享有较高的声誉。

2. 能制作高级筵席，编制大型筵席菜单，精确计算用料和成本，正确组织厨房工作，如劳动力的组织、炊具和餐具的准备及使用、炉灶设置等。

3. 能够根据原料各部位的质量加以合理的使用，通晓山珍海味的品种、性能、用途、产地、生产季节、保管方法和发制方法，并能熟练地掌握其烹调方法。

4. 具有丰富的工作经验和较系统的烹饪理论知识，能编写或口授烹饪讲义，或胜任教学研究工作。

二、白案（点心）厨工、厨师技术等级标准

二级厨工标准

1. 了解各种主要食品、原材料的名称、性能和保管方法。

2. 了解各种主要面食、点心生产的工艺过程。

3. 了解炉灶、设备、工具、器皿的使用和管理。

4. 了解一般食品、个人和环境卫生知识。

5. 会制作一般面食、点心，并能掌握各种材料定量标准、规格质量和成本核算。

一级厨工标准

1. 发面使碱掌握适当，具有面食制作的擀、捏、抻、削、包、压、切等基本功，操作较正确。

2. 能调制馅馅、饼馅、点馅，能制作一般蒸、炸、煮、烙、烤食品以及本企业所经营的主要主食品，或对其中某一项有较高的

技术水平。

三级厨师（点心师）标准

1. 白案厨师：能熟练地掌握蒸、炸、煮、烙、烤等各种面食、点心、小吃食品的操作方法，所制食品形状较美，味道较好，分量准。

2. 点心师：能制作大部分中式点心和部分西式点心，原料调配得当，火候好，色泽美观。

3. 能独当一面工作，并能掌握成本核算。

二级厨师（点心师）标准

1. 白案厨师：能掌握制作面食的蒸、炸、煮、烙、烤、煎、炒等各工序的全面技术，并能制作部分筵席点心，所作食品味道好，外观美，分量准确，或对制作面食某方面技术有特长。

2. 点心师：基本懂得中（西）式点心全盘制作技术，能拌各种生、熟点心馅，有制作各种西饼、酥食的能力。

3. 能给徒工讲授各种面食或中（西）式点心的制作方法。

一级厨师（点心师）标准

1. 白案厨师：能熟练地掌握面食制作的全盘技术，并对其中某几项技术有特长，能制作筵席上各种点心，掌握成本核算，并有丰富经验。

2. 点心师：能熟练地掌握点心的全盘制作技术，能制作高级中（西）式糕点，做到色、形、味俱佳。

3. 熟悉原物料的性能、保管方法和用法，对制作过程中达不到质量要求的半成品和成品，能及时予以补救。

4. 能培养厨师（点心师），正确组织厨房工作，包括合理使用劳动力、设备、工具以及炉灶设置等。

特级厨师（点心师）标准

1. 白案厨师除全面精通面食制作技术外，并熟悉几个地区的

面食、点心制品的制作特点，有独特技术，操作利落，成品色、形、味俱佳，受到同行及广大消费者的赞扬。

2. 精通中（西）式糕点中的人物、鸟兽、时果、喜寿、花草、图案等制作技术，并有特长制品。

3. 具有丰富的操作经验，对面食、点心的制作技术有所发扬，并在同行业中有较高的声望。

4. 有一定的理论知识，能编写或口授面食、点心制作技术讲义，能在中等以上的技术学校授课。

三、饮食业服务员业务技术等级标准

四级服务员标准

1. 熟悉一般服务规程、服务礼节和餐具的使用，通晓某些食品食用的辅助佐料，能独立招待二、三张桌散座顾客。

2. 熟悉本企业日常出售的食品名称、规格、价格及主要原料的配量和口味特点。一般能根据不同顾客的需要介绍适宜的饭菜品种，了解上酒、菜、饭的顺序，服务热情周到，算帐准确。

3. 懂得常用餐具的维护及一般卫生常识，能熟练地进行清洁卫生工作，且能经常保持个人和环境的整洁。

三级服务员标准

1. 能进行一般筵席摆台的程序，熟悉上菜规则，能照顾三、四张桌散座顾客。

2. 熟悉本企业出售的饭菜（高级筵席除外）的规格质量、菜品配料、食用方法及部分菜品的制作特点。

3. 招待散座时，能按不同顾客主动介绍、帮助点配饭菜。

二级服务员标准

1. 熟悉一般筵席的摆台程序、服务礼节，懂得上菜、上酒规则和各种餐具的使用方法，懂得几个少数民族的用膳习惯和一般接

待知识。

2. 能独立掌握一般筵席的上菜顺序时间和妥善处理膳后工作，招待散座顾客，算帐准而快。

3. 能比较熟练地区别消费对象，体会顾客心意，热情周到而有礼貌地进行服务。熟悉部分高级筵席菜肴的烹调过程、规格质量、食用方法及菜品配料。

4. 能辅导徒工从事服务工作。

一级服务员标准

1. 熟悉餐厅服务工作的全面业务，个人服务技艺较高，有领导餐厅服务工作的能力。

2. 熟知本企业的经营品种、原料配量和风味特色，能完成一般筵席或小型高级筵席的餐厅布置和摆台工作，并能编排筵席菜单。

3. 有较丰富的服务工作经验，能熟练地区别消费对象，体会顾客心意，热情周到地进行服务。懂得国内少数民族的一般接待知识，在招待服务工作过程中，能妥善地及时处理所发生的问题。

4. 能帮助厨师改进烹调技术，增加花色品种，适应消费需要，并能帮助其它服务员提高服务知识，有培养服务人员的能力。

二级服务技师标准

1. 精通餐厅服务工作的全面业务，具有较高的组织领导餐厅服务工作的能力，熟悉各种筵席的摆台程序、上菜规则以及各种酒类、餐具的使用方法和对外宾的接待知识，精通一种外语。

2. 能够担任各种筵席、酒会等的组织领导工作。根据用餐人数，安排餐具，布置餐厅，合理安排人力，使整个招待工作有条不紊地进行。

3. 能编排各种筵席菜单，并能帮助厨师改进烹调技术和增加花色品种。

4. 有较丰富的服务工作经验，能帮助其他服务员提高服务知识，有培养服务人员的能力。

一级服务技师标准

1. 精通餐厅服务的全面业务，能够熟练地担任各种大型或国际性宴会、酒会的组织工作。

2. 精通各种筵席的摆台方法、上菜配酒规则、各种餐具的使用方法以及对外宾、国内各民族的接待知识，会一种外语，能熟练地用外语接待宾客。

3. 能系统地总结经验，提高服务工作水平，有培养高级服务人员的能力，能编写或口授服务工作讲义。

照相业业务技术等级标准

一、摄影技工、技师技术等级标准

二级摄影技工标准

1. 懂得常用镜头、镜箱和小型相机的结构、性能、保养方法及一般感光片的性能用途。
2. 能掌握室内灯光（日光）的用法、布景和道具处理，并有独立操作能力。
3. 能拍摄半身相、全身相和小型集体相，并达到真实、自然、美观、大方。
4. 懂得印相、放大、冲洗技术知识。

一级摄影技工标准

1. 熟悉常用镜头、镜箱的性能、规格和保养常识。
2. 能独立地在室内外拍摄半身相、全身相和一般的团体合影。
3. 能熟练掌握印相、放大、冲洗技术，有裁片、装片和保护胶卷、胶片的一般经验。

三级摄影师标准

1. 熟悉全部摄影过程，了解摄影的一般原理。
2. 能熟练地运用灯光和日光，根据顾客的不同脸型和特征，拍摄室内外照片。
3. 能鉴别常用胶片的性能，并能根据其性能正确地掌握曝光。

二级摄影师标准

1. 能熟练掌握摄影全部操作过程，有较丰富的技术经验和一般的艺术修养。并对其他工序有一定的了解。

2. 熟悉各种类型常用照相机的构造原理及使用方法，了解照相常用光学原理，常用胶卷、胶片的性能，并能灵活掌握运用。

3. 能拍摄室内外各种在技术处理上比较复杂的照片，对翻拍图片、拍摄工业产品有一定的经验。

4. 能给徒工讲授摄影操作方法，辅导徒工工作。

一级摄影师标准

1. 具有一定的专业理论知识，有较高的艺术修养和丰富的技术经验，能拍摄具有一定艺术水平的照片。

2. 对照相馆的设备、陈设有一定的组织和设计能力。

3. 对各种常用照相机能作一般的检修，对翻拍图片、照工业产品或照长条转机相有较高的技术水平。

4. 熟悉各种附加镜头和各种滤色镜的运用，并有熟练的操作经验。

特级二级摄影师标准

1. 具有较丰富的摄影光学、化学、物理学等方面的知识和实践经验。

2. 具有熟练的运用灯光、日光及其它一切人造光源的技能，并有较高的艺术修养，能拍摄具有较高艺术水平的照片，熟悉特种卷、片的性能和使用方法，了解国内外先进技术。

3. 能拍商品照及历史文物、图表图片、舞台记录、工程建筑或天然五彩照等各种复杂的照片，且质量优良。或专长一门，具有特殊技能。能培养具有一定技术水平的摄影人员，能胜任教学和研究工作。

4. 具有十五年以上的摄影经历。

特级一级摄影师标准

1. 具有丰富的摄光学、化学等方面的知识和实践经验，有高度的艺术修养，对本行业有一定的贡献。

2. 在创作上具有独特的艺术风格，并能系统地总结技术经验和解决摄影技术上的疑难问题，不断改进提高照片质量。

3. 能培养具有摄影师水平的专门人才，胜任教学和研究工作，并在行业和群众中有很高的声望。

二、修版、修放大技工、技师技术等级标准

二级修版、修放大技工标准

1. 修版：了解底片性能，能鉴别底片反差强弱比例和一般缺陷。能修 2 ~ 4 英寸半身底片，不花不肿，笔略比较均匀、整齐。能掌握一般刮刀、涂红、修整技术。

2. 修放大：了解感光纸的性能，能掌握一般刮刀技术，刮膜效果基本符合质量要求。能修 2 ~ 8 英寸半身相放大，笔道均匀干净，不花不肿，不失真。

一级修版、修放大技工标准

1. 具有较熟练的修版、修放大的技能，了解阴阳反差的作用，能鉴别光线的好坏。用大光纸印出照片，不露生硬笔道。

2. 能修中小型半身、全身、合影底片，能修 12 英寸以下放大，笔道均匀，层次饱满，质量合乎要求。

3. 能较熟练地掌握涂普通白底和涂红技术，能修改底片、放大中的一般缺陷。

三级修版、修放大技师标准

1. 具有修版、修放大的一般理论知识和较熟练的操作技能。

2. 对光线、层次、骨骼、皮纹的关系，有较深刻的了解，具

有比较全面的操作经验。

3. 能用刮刀对五官、衣服的一般缺陷作适当修改。

4. 能发现底片或放大上的细小缺陷，并能研究分析原因，及时设法补救。

二级修版、修放大技师标准

1. 了解面部的骨骼、肌肉、肤纹组织及光线光源的变化。

2. 具有熟练的修较大型半身、全身、合影等各类型底片和放大技术，笔道简洁均匀，层次丰富。能掌握一般的去物、添物等修整工艺，质量优良。

3. 能熟练修、翻、照、放大或彩色放大照片，根据肤纹、光线加光去光，笔道均匀，有立体感，不失原相层次和真实。对翻版底片的缺陷进行完美弥补，能熟练整修翻版放大。

4. 能涂复杂的白底（如人相、机器、静物等），线条齐整、真实。

5. 能给徒工讲授修版、修放大技术，辅导徒工工作。

一级修版、修放大技师标准

1. 通晓修版、修放大的原理，并具有丰富的专业操作经验。

2. 熟悉照相各工序的生产过程，能正确分析照片质量，提出改进意见。

3. 能修大型（8英寸以上）半身、全身、合影和因某种特殊光线造成缺陷的各种底片，笔道均匀、细洁，层次丰富，光点突出，并能按不同人物运用不同笔法，使照片不失真象，保持人物特征，质量优良。

特级修版、修放大技师标准

1. 具有系统的专业理论知识和较高的艺术修养，能系统地总结本工种的经验，提出改进意见。

2. 能对各种有缺陷的底片和放大片设法补救，并能在底片上加人、加景或去人、去景，且质量优良。