

GZB

国家职业技能标准

职业编码：4-03-02-04

西式面点师

(2018年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

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)

*
厂印刷装订 新华书店经销

880毫米×1230毫米 32开本 1印张 26千字
2019年5月第1版 2019年5月第1次印刷
统一书号:155167·114
定价:10.00元

读者服务部电话:(010) 64929211/84209101/64921644

营销中心电话:(010) 64962347

出版社网址:<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错,请与本社联系调换:(010) 81211666

我社将与版权执法机关配合,大力打击盗印、销售和使用盗版
图书活动,敬请广大读者协助举报,经查实将给予举报者奖励。

举报电话:(010) 64954652

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《西式面点师国家职业技能标准（2018年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2015年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对西式面点从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》起草单位为上海市职业技能鉴定中心。主要起草人有：孙玉明、薛计勇、唐美雯、陈珺、钱晓、林苏钦、赵玲。

四、本《标准》主要审定单位有：人力资源社会保障部职业技能鉴定中心、上海市职业技能鉴定中心。审定人员有：陈凤平、郑昌江、朱莉、孙美芳、陈云昆、陆文康、蒲玉莲。

五、本《标准》在制定过程中，得到了上海市职业技能鉴定中心、中华职业学校、上海餐饮烹饪行业协会、上海金茂君悦大酒店、上海东郊宾馆、上海和平饭店、上海光大会展中心大酒店、上海银星皇冠假日酒店、云南昆明饭店、上海旅游高等专科学校、哈尔滨商业大学、浙江旅游职业学院、上海徐汇职业高级中学的指导和大力支持，在此一并感谢。

职业编码：4-03-02-04

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2018年12月26日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等26个国家职业技能标准的通知》（人社厅发〔2018〕145号）公布。

西式面点师

国家职业技能标准

(2018年版)

1 职业概况

1.1 职业名称

西式面点师

1.2 职业编码

4-03-02-04

1.3 职业定义

运用西式面点成型技术和成熟方法，进行面点主料和辅料加工，制作西式面食、点心的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温。

1.6 职业能力特征

具有一定学习和计算能力；具有一定空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；具有一定审美能力。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

职业编码：4-03-02-04

1.8 职业技能鉴定要求

1.8.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业^①工作1年（含）以上。
- (2) 本职业或相关职业学徒期满。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作6年（含）以上。

(3) 取得技工学校本专业^②或相关专业^③毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作5年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

(3) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上。

① 相关职业：西式烹调师、中式烹调师、中式面点师，下同。

② 本专业：烘焙专业，下同。

③ 相关专业：西式烹饪专业、中式烹饪专业、食品加工专业，下同。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上。

具备以下条件者，可申报一级/高级技师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

1.8.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上者为合格。

1.8.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于1:15，且每个考场不少于2名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比1:5，且考评人员为3人（含）以上单数；综合评审委员为3人（含）以上单数。

1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间：五级/初级工、四级/中级工不少于60 min，

职业编码：4-03-02-04

三级/高级工不少于 90 min，二级/技师、一级/高级技师不少于 120 min。技能考核时间：五级/初级工不少于 150 min；四级/中级工不少于 180 min；三级/高级工不少于 240 min；二级/技师不少于 300 min；一级/高级技师不少于 480 min。综合评审时间不少于 20 min。

1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行；技能考核在配有相应的面点制作操作台、烤箱、冰箱、炉灶、器械设备，人均面积保证安全、舒适以及照明、水电、通风条件具备的场所进行。

2. 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 忠于职守，爱岗敬业。
- (2) 讲究质量，注重信誉。
- (3) 尊师爱徒，团结协作。
- (4) 积极进取，开拓创新。
- (5) 遵纪守法，讲究公德。
- (6) 坚持匠心，精益求精

2.2 基础知识

2.2.1 西式面点概述

- (1) 西式面点概念。
- (2) 西式面点发展简述。

2.2.2 原料知识

- (1) 主要原料知识。
- (2) 辅料知识。
- (3) 原料识别与鉴定知识。
- (4) 原料保管知识。

2.2.3 食品安全与营养知识

- (1) 食品安全知识。
- (2) 食品营养知识。

职业编码：4-03-02-04

2.2.4 常用专业词汇（中英文）

- (1) 原料、辅料名称。
- (2) 常用设备、工具名称。

2.2.5 安全生产知识

- (1) 安全用电与防火防爆知识。
- (2) 设备工具安全使用知识。

2.2.6 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 混酥类点心制作	1.1 面团调制	1.1.1 能按混酥类面团配方配料 1.1.2 能按操作工艺调制混酥类面团	1.1.1 混酥类点心的种类和特点 1.1.2 混酥类面团原料的种类和特性 1.1.3 混酥类面团调制的方法和注意事项 1.1.4 混酥类面团调制设备的使用方法
	1.2 生坯成型	1.2.1 能制作塔类生坯 1.2.2 能制作排类生坯 1.2.3 能制作派类生坯 1.2.4 能制作饼干类生坯	1.2.1 工具、模具的种类和用途 1.2.2 工具、模具的保养 1.2.3 混酥类生坯成型的基本手法
	1.3 点心成熟	1.3.1 能使用烤箱将塔类生坯成熟 1.3.2 能使用烤箱将排类生坯成熟 1.3.3 能使用烤箱将派类生坯成熟 1.3.4 能使用烤箱将饼干类生坯成熟	1.3.1 烤箱的功能、使用与保养 1.3.2 混酥类点心成熟的方法和注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面包制作	2.1 面团调制	2.1.1 能按软质面包配方配料 2.1.2 能搅拌软质面包面团 2.1.3 能用直接发酵法发酵软质面包面团	2.1.1 面包的分类及其特点 2.1.2 面包搅拌设备的使用方法 2.1.3 直接发酵法的发酵原理 2.1.4 软质面包发酵的相关知识
	2.2 面团成型与醒发	2.2.1 能制作软质面包生坯 2.2.2 能使用醒发设备醒发软质面包生坯	2.2.1 软质面包生坯成型手法 2.2.2 醒发箱的使用方法 2.2.3 软质面包醒发的方法和注意事项
	2.3 面包成熟	2.3.1 能使用烤箱将软质面包生坯成熟 2.3.2 能使用油炸的方法将软质面包生坯成熟	2.3.1 用烤箱将软质面包生坯成熟的方法和注意事项 2.3.2 油炸锅的使用方法和注意事项 2.3.3 软质面包成熟的判断方法
3. 蛋糕制作	3.1 面糊调制	3.1.1 能按海绵蛋糕配方配料 3.1.2 能按油脂蛋糕配方配料 3.1.3 能用全蛋搅拌法调制海绵蛋糕面糊 3.1.4 能用油糖搅拌法调制油脂蛋糕面糊	3.1.1 蛋糕的分类知识 3.1.2 蛋糕搅拌设备的使用方法 3.1.3 蛋糕面糊调制的方法和注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 蛋糕制作	3.2 生坯成型	3.2.1 能用模具制作海绵蛋糕生坯 3.2.2 能用模具制作油脂蛋糕生坯	3.2.1 蛋糕模具的种类和用途 3.2.2 海绵蛋糕与油脂蛋糕的成型方法
	3.3 蛋糕成熟	3.3.1 能用烤箱将海绵蛋糕生坯成熟 3.3.2 能用烤箱将油脂蛋糕生坯成熟	3.3.1 蛋糕烘焙知识 3.3.2 蛋糕成熟的判断方法
4. 甜品制作	4.1 果冻调制	4.1.1 能按果冻配方配料 4.1.2 能煮制果冻液	4.1.1 甜品的种类和特点 4.1.2 凝固剂的种类、性能及使用方法 4.1.3 果冻制作的方法和注意事项 4.1.4 果冻制作的卫生要求
	4.2 果冻成型	4.2.1 能选用模具将果冻液成型 4.2.2 能设定冰箱温度将果冻液定型	果冻成型的方法和注意事项
	4.3 果冻装饰	4.3.1 能根据成品要求选用水果 4.3.2 能对水果进行切配 4.3.3 能用水果装饰果冻	4.3.1 水果的选用和切配方法 4.3.2 水果装饰果冻的方法和注意事项

职业编码：4-03-02-04

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 清酥类点心制作	1.1 面团调制	1.1.1 能按清酥类面团配方配料 1.1.2 能调制冷水面团 1.1.3 能将油脂擀制成形	1.1.1 清酥类点心的种类和特点 1.1.2 清酥类面团原料的种类和特性 1.1.3 冷水面团调制的方法和注意事项
	1.2 生坯成型	1.2.1 能用冷水面团包裹油脂 1.2.2 能擀制、折叠清酥面团 1.2.3 能进行清酥类点心的生坯成型	1.2.1 清酥类面团的起酥原理 1.2.2 清酥类面团的成型方法和注意事项
	1.3 点心成熟	1.3.1 能用烤箱将清酥类点心生坯成熟 1.3.2 能判断清酥类点心的成熟状况	1.3.1 清酥类点心的成熟原理 1.3.2 清酥类点心成熟的注意事项
2. 面包制作	2.1 面团调制	2.1.1 能按硬质、脆皮面包配方配料 2.1.2 能搅拌硬质、脆皮面包面团 2.1.3 能用二次发酵法制作硬质、脆皮面包面团	2.1.1 硬质、脆皮面包的特点和原料要求 2.1.2 硬质、脆皮面包面团搅拌的方法 2.1.3 二次发酵法的操作方法和注意事项
	2.2 面团成型与醒发	2.2.1 能制作硬质、脆皮面包生坯 2.2.2 能用醒发设备发酵硬质、脆皮面包生坯	2.2.1 硬质、脆皮面包生坯成型的手法 2.2.2 硬质、脆皮面包醒发的注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面包制作	2.3 面包成熟	2.3.1 能使用烤箱将硬质面包生坯成熟 2.3.2 能使用烤箱将脆皮面包生坯成熟	2.3.1 硬质、脆皮面包的成熟原理 2.3.2 硬质、脆皮面包成熟的方法和注意事项
3. 蛋糕制作	3.1 蛋糕坯制作	3.1.1 能用分蛋法搅拌戚风蛋糕面糊 3.1.2 能用模具将蛋糕面糊成型 3.1.3 能用烤箱将戚风蛋糕生坯成熟 3.1.4 能用蛋糕坯卷制卷筒蛋糕	3.1.1 分蛋法搅拌的方法和注意事项 3.1.2 卷筒蛋糕的卷制方法和注意事项
	3.2 裱花蛋糕抹面	3.2.1 能将蛋糕坯分层 3.2.2 能打发动物奶油和植脂奶油 3.2.3 能用打发的奶油夹层、抹面	3.2.1 动物奶油、植脂奶油的打发方法和操作要求 3.2.2 蛋糕夹层、抹面的方法和注意事项
	3.3 蛋糕裱花	3.3.1 能在蛋糕上裱挤花纹 3.3.2 能在蛋糕上裱挤图案	3.3.1 蛋糕裱花的裱挤手法 3.3.2 美学色彩的基础知识 3.3.3 蛋糕裱花的构思、布局知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 泡芙制作	4.1 面糊调制	4.1.1 能按泡芙配方配料 4.1.2 能用烫面方法调制泡芙面糊	4.1.1 泡芙的种类和特点 4.1.2 泡芙的配料知识 4.1.3 泡芙面糊调制的方法和注意事项
	4.2 生坯成型	4.2.1 能挤制泡芙面糊 4.2.2 能裱制泡芙面糊	泡芙成型的方法和注意事项
	4.3 生坯成熟	4.3.1 能用烤箱将泡芙面糊成熟 4.3.2 能用油炸方法将泡芙面糊成熟	泡芙成熟的方法和注意事项
	4.4 泡芙装饰	4.4.1 能用动物奶油、植脂奶油、果酱等对泡芙夹馅 4.4.2 能用巧克力、糖粉装饰泡芙表面	泡芙装饰的方法和注意事项
5. 甜品制作	5.1 乳冻调制	5.1.1 能按乳冻配方配料 5.1.2 能调制乳冻液	5.1.1 乳冻的特点 5.1.2 乳冻调制的方法和注意事项
	5.2 乳冻成型	5.2.1 能选用模具将乳冻液成型 5.2.2 能设定冰箱温度将乳冻液定型	乳冻成型的方法和注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 甜品制作	5.3 乳冻装饰	5.3.1 能用巧克力装饰乳冻 5.3.2 能用奶油装饰乳冻	乳冻装饰的方法和注意事项

职业编码：4-03-02-04

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 巧克力造型制作	1.1 巧克力调温	1.1.1 能用双煮法对巧克力调温 1.1.2 能用微波炉对巧克力调温	1.1.1 巧克力的基本知识 1.1.2 双煮法调制巧克力的原理 1.1.3 微波炉调制巧克力的方法和注意事项
	1.2 巧克力制馅	1.2.1 能对巧克力调味 1.2.2 能制作巧克力馅心 1.2.3 能进行巧克力夹馅	1.2.1 巧克力调味的方法和注意事项 1.2.2 巧克力馅心制作的方法和注意事项 1.2.3 巧克力夹馅的方法和注意事项
	1.3 巧克力成型	1.3.1 能选用巧克力模具 1.3.2 能用模具将巧克力成型	1.3.1 巧克力模具的种类和特点 1.3.2 巧克力模具使用的相关知识 1.3.3 巧克力成型的方法和注意事项
2. 面包制作	2.1 面团调制	2.1.1 能按起酥面包配方配料 2.1.2 能搅拌起酥面包面团 2.1.3 能擀制、折叠起酥面包面团 2.1.4 能用冰箱冷冻松弛的面包面团	2.1.1 起酥面包面团的特点 2.1.2 起酥面包面团调制的方法和注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 面包制作	2.2 面团成型与醒发	2.2.1 能将起酥面团生坯成型 2.2.2 能用醒发设备醒发起酥面包	2.2.1 起酥面包成型的手法 and 注意事项 2.2.2 起酥面包醒发的注意事项
	2.3 面包成熟	2.3.1 能设定烤箱温度将起酥面包生坯成熟 2.3.2 能判断起酥面包的成熟状况	2.3.1 面包成熟的热传递原理 2.3.2 起酥面包成熟的注意事项
3. 蛋糕制作	3.1 蛋糕覆面	3.1.1 能用巧克力淋面 3.1.2 能用果胶淋面 3.1.3 能用杏仁膏覆面	3.1.1 淋面的方法和注意事项 3.1.2 覆面的方法和注意事项
	3.2 蛋糕装饰	3.2.1 能用水果装饰蛋糕 3.2.2 能用巧克力装饰蛋糕 3.2.3 能用杏仁膏捏塑装饰蛋糕	3.2.1 水果装饰蛋糕的方法和注意事项 3.2.2 巧克力装饰蛋糕的方法和注意事项 3.2.3 杏仁膏捏塑的方法和注意事项
4. 甜品制作	4.1 慕斯调制	4.1.1 能按慕斯配方配料 4.1.2 能调制慕斯糊	4.1.1 慕斯的特点 4.1.2 慕斯糊制作的方法和注意事项
	4.2 慕斯成型	4.2.1 能选用模具将慕斯糊成型 4.2.2 能设定冰箱温度将慕斯糊定型	慕斯成型的方法和注意事项

职业编码：4-03-02-04

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 甜品制作	4.3 慕斯装饰	4.3.1 能用巧克力装饰慕斯 4.3.2 能用水果装饰慕斯	4.3.1 巧克力装饰慕斯的方法和注意事项 4.3.2 水果装饰慕斯的方法和注意事项 4.3.3 色彩、形态搭配的基本知识

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 巧克力造型制作	1.1 巧克力组合	1.1.1 能制作巧克力配件的模具 1.1.2 能用模具制作巧克力配件 1.1.3 能将配件装配成巧克力组合件	1.1.1 巧克力配件的制作方法 1.1.2 巧克力造型的方法和注意事项
	1.2 巧克力装饰	1.2.1 能用喷、描、涂等手法装饰巧克力 1.2.2 能用捏塑手法装饰巧克力	1.2.1 喷、描、涂等巧克力装饰方法和注意事项 1.2.2 巧克力捏塑的方法和注意事项 1.2.3 艺术造型的美学知识
2. 糖艺制作	2.1 糖浆熬制	2.1.1 能按糖浆配方配料 2.1.2 能用专用器具熬制糖浆 2.1.3 能将糖液冷却制成糖坯	2.1.1 糖艺制品的原料和特点 2.1.2 熬制糖浆的原理和方法
	2.2 成品制作	2.2.1 能用工具制作单件糖艺制品 2.2.2 能用吹、拉、捏等成型方法制作单件糖艺制品	2.2.1 糖艺制品的种类 2.2.2 糖艺工具的使用方法 2.2.3 糖艺制作的方法和注意事项 2.2.4 吹、拉、捏等糖艺制品成型方法和注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 甜品制作	3.1 面糊调制	3.1.1 能按布丁、苏夫利、乳酪蛋糕配方配料 3.1.2 能调制布丁、苏夫利、乳酪蛋糕面糊	3.1.1 布丁、苏夫利、乳酪蛋糕的特点 3.1.2 布丁、苏夫利、乳酪蛋糕面糊调制的方法和注意事项
	3.2 面糊成型	3.2.1 能选用模具将布丁面糊成型 3.2.2 能选用模具将苏夫利面糊成型 3.2.3 能选用模具将乳酪蛋糕面糊成型	3.2.1 甜品模具的种类和适用范围 3.2.2 布丁、苏夫利、乳酪蛋糕面糊成型的方法和注意事项
	3.3 面糊成熟	3.3.1 能用蒸锅将布丁面糊成熟 3.3.2 能用隔水法将苏夫利面糊成熟 3.3.3 能用隔水法或烘烤法将乳酪蛋糕面糊成熟	3.3.1 甜品隔水成熟的原理 3.3.2 甜品色、香、味形成的原理
	3.4 甜品装饰	3.4.1 能用少司、巧克力、水果、果汁等对器皿进行装饰 3.4.2 能用少司、巧克力、水果、果汁等对制品进行装饰	3.4.1 甜品模具、器皿的选择与配置 3.4.2 图案与色彩的相关知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 厨房管理	4.1 人员管理与技术指导	4.1.1 能配备西点厨房人员 4.1.2 能与员工沟通，解决生产经营过程中的质量问题 4.1.3 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导	4.1.1 西点厨房人员配备的相关知识 4.1.2 西点厨房人员岗位责任制度 4.1.3 技术指导的方法与要求
	4.2 质量管理	4.2.1 能对进货原料的质量进行鉴别 4.2.2 能对生产过程进行质量管理 4.2.3 能对成品进行质量管理	4.2.1 质量管理的基础知识 4.2.2 食品安全与管理的相关知识
	4.3 成本管理	4.3.1 能对产品进行成本核算 4.3.2 能对产品进行成本控制	4.3.1 西点成本核算的方法 4.3.2 成本管理的相关知识
	4.4 菜单设计	4.4.1 能按膳食均衡的原则设计西点菜单 4.4.2 能按成本要求设计西点菜单 4.4.3 能设计、配制节日点心	4.4.1 世界主要国家的饮食文化习俗 4.4.2 菜单设计的方法和要求 4.4.3 膳食均衡的相关知识

职业编码：4-03-02-04

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 装饰蛋糕制作	1.1 糖团调制	1.1.1 能调制白帽糖团 1.1.2 能调制杏仁膏糖团 1.1.3 能调制巧克力糖团	1.1.1 白帽糖团调制的方法和注意事项 1.1.2 杏仁膏糖团调制的方法和注意事项 1.1.3 巧克力糖团调制的方法和注意事项
	1.2 蛋糕装饰	1.2.1 能用白帽糖团装饰多层蛋糕 1.2.2 能用杏仁膏糖团捏塑装饰多层蛋糕 1.2.3 能用巧克力糖团捏塑装饰多层蛋糕	1.2.1 白帽、杏仁膏、巧克力糖团装饰蛋糕的方法和注意事项 1.2.2 多层艺术造型蛋糕制作的方法和注意事项
2. 糖艺造型制作	2.1 糖艺配件制作	2.1.1 能制作糖艺配件的模具 2.1.2 能用模具浇注糖艺配件 2.1.3 能手工制作糖艺配件	2.1.1 糖艺模具制作的方法和注意事项 2.1.2 糖艺配件制作的方法和注意事项
	2.2 糖艺作品组合	2.2.1 能用粘、贴等方法将糖艺作品组合 2.2.2 能用喷、粘、涂、画等方法对糖艺作品进行整体装饰	2.2.1 糖艺作品组合的方法和注意事项 2.2.2 糖艺作品装饰的方法和注意事项 2.2.3 糖艺作品保存的方法和注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 艺术造型面包制作	3.1 面包设计	<p>3.1.1 能按主题要求设计无糖无油面包、起酥面包、艺术造型面包产品</p> <p>3.1.2 能撰写产品设计说明书（产品名称、设计思路、配方、操作工艺、成品特点和整体效果等）</p>	<p>3.1.1 艺术造型面包发展概况</p> <p>3.1.2 主题面包的设计方法和要求</p> <p>3.1.3 主题面包设计说明书编制的内容和要求</p>
	3.2 面团调制	<p>3.2.1 能调制无糖无油面包面团</p> <p>3.2.2 能调制起酥面包面团</p> <p>3.2.3 能调制发酵的艺术造型面包面团</p> <p>3.2.4 能调制不发酵的艺术造型面包面团</p>	<p>3.2.1 艺术造型面包面团的种类和特点</p> <p>3.2.2 艺术造型面包面团调制的方法和注意事项</p>
	3.3 面团成型与醒发	<p>3.3.1 能将无糖无油面包生坯成型</p> <p>3.3.2 能将起酥面包生坯成型</p> <p>3.3.3 能综合运用剪、擀、切、编、绕等手法将艺术造型面包面团成型</p> <p>3.3.4 能选择模具将艺术造型面包面团定型</p> <p>3.3.5 能判断面包面团的醒发状态</p>	<p>3.3.1 艺术造型面包面团的成型手法和操作要求</p> <p>3.3.2 艺术造型面包面团的醒发原理</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 艺术造型面包制作	3.4 面包成熟	3.4.1 能用烤箱将无糖无油面包生坯成熟 3.4.2 能用烤箱将起酥面包生坯成熟 3.4.3 能用烤箱将艺术造型面包生坯成熟	3.4.1 艺术造型面包成熟的要求 3.4.2 艺术造型面包成熟的方法和注意事项
	3.5 面包组合装饰	3.5.1 能选用可食性材料组装艺术造型面包 3.5.2 能按主题设计要求将无糖无油面包、起酥面包、艺术造型面包三种类型面包组合摆台	3.5.1 艺术造型面包组装的方法和要求 3.5.2 产品设计说明书编制的内容和要求
4. 创意甜品制作	4.1 创意甜品设计	4.1.1 能设计创意甜品并撰写产品设计说明书(产品名称、设计思路、配方、操作工艺、成品特点和整体效果等) 4.1.2 能在原料选用、制作工艺方面有所创新 4.1.3 能在造型、口味等方面有所创新	4.1.1 创意甜品的设计方法和要求 4.1.2 创意甜品设计说明书编制的内容和要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 创意甜品制作	4.2 创意甜品制作	4.2.1 能根据设计要求调制甜品面糊 4.2.2 能根据设计要求将甜品面糊成型 4.2.3 能根据设计要求用烤箱、蒸箱将生坯成熟 4.2.4 能根据设计要求用冰箱冷藏或冷冻产品	4.2.1 甜品制作新原料选用的相关知识 4.2.2 甜品制作新设备、新器具使用的知识 4.2.3 甜品制作新工艺的相关知识
	4.3 创意甜品装饰	4.3.1 能选择器皿并加以装饰 4.3.2 能根据设计要求用可食性材料对甜品进行装饰	4.3.1 甜品装饰新材料、新器皿选用的知识 4.3.2 创意甜品装饰的方法和注意事项
5. 厨房管理	5.1 西点厨房的生产与管理	5.1.1 能对西点厨房进行生产组织管理，对厨房人员进行调配和排班 5.1.2 能对厨房进行规划与布局 5.1.3 能管理厨房生产设备 5.1.4 能根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定在食品加工环节中控制食品卫生和安全	5.1.1 西点厨房生产组织管理、人员安排知识 5.1.2 厨房规划与布局知识 5.1.3 厨房生产设备管理知识 5.1.4 厨房卫生与安全管理知识 5.1.5 西点产品的品质鉴定标准

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 厨房管理	5.2 菜单策划	5.2.1 能进行菜单策划与管理 5.2.2 能进行菜单定价 5.2.3 能设计、制定各类菜单（主题餐厅、酒会、宴会、美食节等菜单） 5.2.4 能编制中、英文菜单	5.2.1 菜单的种类与特点 5.2.2 菜单策划的知识 5.2.3 菜单定价的原理 5.2.4 厨房专业英语
	5.3 成本控制	5.3.1 能控制原料采购成本 5.3.2 能控制食品储存成本 5.3.3 能控制厨房生产成本 5.3.4 能控制厨房用工成本 5.3.5 能控制产品利润	5.3.1 原料采购成本控制相关知识 5.3.2 食品储存成本控制相关知识 5.3.3 厨房生产成本控制相关知识
6. 技术创新与培训	6.1 技术研究	6.1.1 能处理和解决西式面点的技术问题或工艺难题 6.1.2 能撰写本职业技术研究总结	6.1.1 食品主要化学成分在加热过程中的变化 6.1.2 西点制品的质量分析与缺陷纠正方法 6.1.3 技术总结写作的格式与要求
	6.2 技术创新	6.2.1 能对西点制作传统原料和工艺进行技术创新 6.2.2 能引进和运用西点制作新原料、新设备、新技术开发新工艺、新品种	6.2.1 西点制作创新思维和创新工艺相关知识 6.2.2 西点技术创新与开发的方法和要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 技术创新与培训	6.3 培训指导	6.3.1 能对二级/技师及以下级别人员进行技术培训 6.3.2 能制订培训计划、大纲 6.3.3 能编写培训讲义、教案	6.3.1 培训计划与培训大纲编写的方法和要求 6.3.2 培训讲义与教案撰写的方法和要求 6.3.3 教学教法常识

职业编码：4-03-02-04

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本 要求	职业道德		5	5	5	5	5
	基础知识		25	10	—	—	—
相关 知识 要求	混酥类点心制作		20	—	—	—	—
	清酥类点心制作		—	20	—	—	—
	装饰蛋糕制作		—	—	—	—	10
	巧克力造型制作		—	—	25	20	—
	糖艺制作		—	—	—	20	—
	糖艺造型制作		—	—	—	—	10
	面包制作		20	20	25	—	—
	艺术造型面包制作		—	—	—	—	15
	蛋糕制作		20	20	25	—	—
	泡芙制作		—	15	—	—	—
	甜品制作		10	10	20	15	—
	创意甜品制作		—	—	—	—	10
	厨房管理		—	—	—	40	25
技术创新与培训		—	—	—	—	25	
合计			100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级				
		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能 要求	混酥类点心制作	30	—	—	—	—
	清酥类点心制作	—	30	—	—	—
	装饰蛋糕制作	—	—	—	—	20
	巧克力造型制作	—	—	30	30	—
	糖艺制作	—	—	—	30	—
	糖艺造型制作	—	—	—	—	20
	面包制作	30	20	20	—	—
	艺术造型面包制作	—	—	—	—	30
	蛋糕制作	30	20	30	—	—
	泡芙制作	—	20	—	—	—
	甜品制作	10	10	20	20	—
	创意甜品制作	—	—	—	—	10
	厨房管理	—	—	—	20	10
	技术创新与培训	—	—	—	—	10
合计		100	100	100	100	100