

# 中式面点师

## 国家职业技能标准

### 1 职业概况

#### 1.1 职业名称

中式面点师

#### 1.2 职业编码

4-03-02-02

#### 1.3 职业定义

运用中式面点成型技术和成熟方法，进行面点主料和辅料加工，制作中式面食、小吃的人员。

#### 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

具有一定的学习和计算能力；具有一定的空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；无色盲，无嗅觉障碍和味觉障碍。

#### 1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

职业编码：4-03-02-02

## 1.8 职业技能鉴定要求

### 1.8.1 申报条件

具备以下条件者，可申报五级/初级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业<sup>①</sup>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) 累计从事本职业工作6年（含）以上。
- (3) 取得技工学校本专业或相关专业<sup>②</sup>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

---

① 相关职业：中式烹调师、西式烹调师、西式面点师、糕点面包烘焙工、米面主食制作工。

② 相关专业：中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点工艺、烹调工艺与营养（烹饪工艺与营养）、烹饪与营养教育。

从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

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为 1：10，且考评人员为 3 人以上单数；综合评审委员为 3 人以上单数。

#### 1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于 90 min；技能考核时间为：五级/初级

职业编码：4-03-02-02

工不少于 90 min，四级/中级工不少于 120 min，三级/高级工不少于 150 min，二级/技师不少于 180 min，一级/高级技师不少于 180 min；综合评审时间不少于 30 min。

#### 1.8.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机机房进行；技能考核在具有必备的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

## 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) 遵纪守法，讲究公德。
- (4) 尊师爱徒，团结协作。
- (5) 精益求精，追求极致。
- (6) 积极进取，开拓创新。

### 2.2 基础知识

#### 2.2.1 饮食营养知识

- (1) 人体需要的营养素和热能。
- (2) 各类烹饪原料的营养特点。
- (3) 营养素在烹饪中的变化。
- (4) 平衡膳食与科学配餐。
- (5) 《中国居民膳食指南（2016）》的应用。

#### 2.2.2 食品安全知识

- (1) 食品污染及其控制、预防措施。
- (2) 食品的腐败变质及其控制、预防措施。
- (3) 食物中毒及其控制、预防措施。
- (4) 烹饪原料的安全。
- (5) 烹饪过程的安全。
- (6) 烹饪成品的安全。

职业编码：4-03-02-02

### 2.2.3 餐饮业成本核算知识

- (1) 餐饮业的成本概念。
- (2) 出料率的基本知识。
- (3) 净料成本的计算。
- (4) 调味品成本的计算。
- (5) 成品成本的计算。

### 2.2.4 安全生产知识

- (1) 厨房设备安全操作知识。
- (2) 用电、用气安全知识。
- (3) 防火防爆安全知识。
- (4) 机械设备与手动工具的安全使用知识。

### 2.2.5 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》的相关知识。
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》的相关知识。
- (3) 《食品生产许可管理办法》的相关知识。
- (4) 《中华人民共和国环境保护法》的相关知识。
- (5) 《餐饮服务食品安全操作规范》的相关知识。

### 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/技师和一级/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. 水调面品种制作	1.1 面坯调制	1.1.1 能对冷水面坯配料 1.1.2 能对温水面坯配料 1.1.3 能调制冷水面坯 1.1.4 能调制温水面坯	1.1.1 面粉基础知识 1.1.2 秤、电子称、量杯的相关知识 1.1.3 和面机、轧面机的种类、使用方法及安全事项 1.1.4 水调面坯的概念、分类及特点 1.1.5 冷水面坯调制方法 1.1.6 温水面坯调制方法
	1.2 生坯成型	1.2.1 能制作饺子皮 1.2.2 能制作馄饨皮 1.2.3 能制作烧麦皮 1.2.4 能制作面条	1.2.1 面杖的种类及使用方法 1.2.2 揉面的方法 1.2.3 搓条的方法 1.2.4 下剂的方法 1.2.5 制皮的方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 水调面品种制作	1.3 产品成熟	1.3.1 能用煮制法成熟无馅类水调面坯制品 1.3.2 能用烙制法成熟无馅类水调面坯制品 1.3.3 能用炸制法成熟无馅类水调生坯制品	1.3.1 灶的种类、使用方法及安全事项 1.3.2 铛的种类、使用方法及安全事项 1.3.3 煮、烙、炸的熟制方法
2. 膨松面品种制作	2.1 面坯调制	2.1.1 能对生物膨松面坯进行配料 2.1.2 能调制生物膨松面坯	2.1.1 搅拌与发酵设备的种类、使用方法及安全事项 2.1.2 案上清洁工具的种类及使用方法 2.1.3 生物膨松面坯的概念、特点和调制方法
	2.2 生坯成型	2.2.1 能用模具成型无馅类生物膨松制品生坯 2.2.2 能手工成型无馅类生物膨松制品生坯	2.2.1 成型工具、木制模具、各式型模的种类及使用方法 2.2.2 擀、搓、卷的成型方法 2.2.3 切、包、模具的成型方法
	2.3 产品成熟	2.3.1 能用蒸制法熟制无馅类生物膨松制品 2.3.2 能用烤制法熟制无馅类生物膨松制品	2.3.1 蒸箱、烤箱（万能蒸烤箱）的种类、使用方法及安全事项 2.3.2 蒸、烤的熟制方法



续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 米制品制作	3.1 米水配置	3.1.1 能根据粳米的特点调整米与水的配方 3.1.1 能根据粳米的特点调整米与水的配方 3.1.3 能根据糯米的特点调整米与水的配方	3.1.1 稻米的种类与特点
	3.2 饭粥熟制	3.2.1 能熟制米饭类制品 3.2.2 能熟制米粥类制品	3.2.1 米饭的熟制方法 3.2.2 米粥的熟制方法
4. 杂粮品种制作	4.1 面坯调制	4.1.1 能调制玉米面类面坯 4.1.2 能调制小米面类面坯	4.1.1 玉米的种类、特性及玉米面类面坯的调制方法 4.1.2 小米的种类、特性及小米面类面坯的调制方法
	4.2 生坯成型	4.2.1 能成型玉米面类生坯 4.2.2 能成型小米面类生坯	4.2.1 玉米面类生坯成型方法 4.2.2 小米面类生坯成型方法
	4.3 产品成熟	4.3.1 能熟制玉米面类制品 4.3.2 能熟制小米面类制品 4.3.3 能熟制小米饭类制品 4.3.4 能熟制小米粥类制品	4.3.1 玉米面类面坯熟制方法 4.3.2 小米面类面坯熟制方法 4.3.3 小米饭类制品、小米粥类制品熟制方法

职业编码：4-03-02-02

### 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. 馅心制作	1.1 原料选择	1.1.1 能选用植物性制馅原料 1.1.2 能选用动物性制馅原料 1.1.3 能选用制馅调味料	1.1.1 馅心的概念、分类 1.1.2 制馅原料知识 1.1.3 原料的保藏知识
	1.2 原料加工	1.2.1 能对生拌类咸馅原料进行摘洗、去皮 1.2.2 能对生拌类咸馅原料进行细碎加工 1.2.3 能对生拌类原料进行焯水、脱水处理 1.2.4 能对糖油馅、果仁蜜饯馅原料进行细碎加工	1.2.1 粉碎机和刀具的种类、使用方法及安全事项 1.2.2 馅心加工的基本刀法 1.2.3 馅心水分控制方法
	1.3 口味调制	1.3.1 能调制生拌类咸馅 1.3.2 能制作糖油馅 1.3.3 能制作果仁蜜饯馅	1.3.1 生拌类咸馅制作方法 1.3.2 糖油馅制作方法 1.3.3 果仁蜜饯馅制作方法
2. 水调面品种制作	2.1 面坯调制	2.1.1 能对热水面坯进行配料 2.1.2 能调制热水面坯	2.1.1 水调面坯调制的基本原理和影响因素 2.1.2 热水面坯的调制方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 水调面品种制作	2.2 生坯成型	2.2.1 能对有馅类冷水面生坯成型 2.2.2 能对有馅类温水面生坯成型 2.2.3 能对有馅类热水面生坯成型	2.2.1 包、捏、嵌花的成型方法 2.2.2 馅心对生坯成型的影响
	2.3 产品成熟	2.3.1 能用煮制法成熟有馅类水调面坯制品 2.3.2 能用烙制法成熟有馅类水调面坯制品 2.3.3 能用炸制法成熟有馅类水调面坯制品 2.3.4 能用煎制法成熟有馅类水调面坯制品	2.3.1 煮制法的技术要求 2.3.2 烙制法的技术要求 2.3.3 炸制法的技术要求 2.3.4 煎制法的技术要求
3. 膨松面品种制作	3.1 面坯调制	3.1.1 能按配方对化学膨松面坯进行配料 3.1.2 能按程序调制化学膨松面坯	3.1.1 油、糖、蛋、乳知识 3.1.2 化学膨松剂的种类和特点 3.1.3 化学膨松面坯的概念、特点和调制方法 3.1.4 化学膨松面坯调制的基本原理和影响因素
	3.2 生坯成型	3.2.1 能对无馅类化学膨松制品生坯成型 3.2.2 能对有馅类化学膨松制品生坯成型 3.2.3 能对有馅类生物膨松制品生坯成型	3.2.1 生物膨松成品生坯成型技术要领 3.2.2 化学膨松成品生坯成型方法及技术要领

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 膨松面品种制作	3.3 产品成熟	3.3.1 能用烤制法熟制化学膨松制品 3.3.2 能用炸制法熟制化学膨松制品 3.3.3 能用蒸制法熟制有馅类生物膨松制品 3.3.4 能用煎制法熟制有馅类生物膨松制品	3.3.1 蒸制法的分类与技术要求 3.3.2 烤制法的分类与技术要求 3.3.3 炸制法的分类与技术要求 3.3.4 煎制法的分类与技术要求
4. 层酥面品种制作	4.1 面坯调制	4.1.1 能对水油皮层酥类面坯进行配料 4.1.2 能调制水油皮层酥类面坯 4.1.3 能对醇面层酥类面坯进行配料 4.1.4 能调制醇面层酥类面坯	4.1.1 层酥面坯的概念、特点与分类 4.1.2 走槌的使用方法
	4.2 生坯成型	4.2.1 能用大包酥的方法制作水油皮层酥暗酥 4.2.2 能用大包酥的方法制作醇面层酥暗酥 4.2.3 能用暗酥的方法成型层酥面生坯	4.2.1 暗酥的特点 4.2.2 水油皮大包酥的开酥方法 4.2.3 醇面层酥大包酥的开酥方法 4.2.4 卷、擀、叠、切的成型方法
	4.3 产品成熟	4.3.1 能用烤制法熟制暗酥类制品 4.3.2 能用烙制法熟制暗酥类制品	4.3.1 暗酥类制品烤制技术关键 4.3.2 暗酥类制品烙制技术关键

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 米制品制作	5.1 面坯调制	5.1.1 能对米粉坯类面坯进行配料 5.1.2 能调制生粉坯 5.1.3 能调制熟粉坯	5.1.1 米粉的种类 5.1.2 米粉面坯的概念、分类和特点
	5.2 生坯成型	5.2.1 能制作生粉团生坯 5.2.2 能制作熟粉团生坯	5.2.1 生粉团类生坯工艺方法与技术要求 5.2.2 熟粉团生坯工艺方法与技术要求
	5.3 产品成熟	5.3.1 能熟制生粉团类制品 5.3.2 能熟制熟粉团类制品	5.3.1 生粉团制品熟制技术关键 5.3.2 熟粉团制品熟制技术关键
6. 杂粮品种制作	6.1 面坯调制	6.1.1 能调制苡麦类面坯 6.1.2 能调制荞麦类面坯 6.1.3 能调制蔬果类面坯	6.1.1 苡麦的种类、特点及苡麦类面坯的调制方法 6.1.2 荞麦的种类、特点及荞麦类面坯的调制方法 6.1.3 蔬果类原料的种类、特性及蔬果类面坯的调制方法
	6.2 生坯成型	6.2.1 能制作苡麦类面点生坯 6.2.2 能制作荞麦类面点生坯 6.2.3 能制作蔬果类面点生坯	6.2.1 苡麦类生坯的成型方法 6.2.2 荞麦类生坯的成型方法 6.2.3 蔬果类生坯的成型方法

职业编码：4-03-02-02

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 杂粮品种制作	6.3 产品成熟	6.3.1 能熟制莜麦类制品 6.3.2 能熟制荞麦类制品 6.3.3 能熟制蔬果类制品	6.3.1 莜麦类面坯熟制方法 6.3.2 荞麦类面坯熟制方法 6.3.3 蔬果类面坯熟制方法

## 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. 馅心制作	1.1 原料加工	1.1.1 能对熟馅原料进行初加工 1.1.2 能对熟馅原料进行熟制处理	1.1.1 制馅原料的性质和特点 1.1.2 制馅原料的初加工及熟制处理方法
	1.2 馅心熟制	1.2.1 能制作熟甜馅 1.2.2 能制作熟咸馅 1.2.3 能制作卤臊浇头	1.2.1 泥蓉馅、鲜果花卉馅、糖油蛋(糖)馅等熟甜馅制作工艺 1.2.2 熟素馅、熟荤馅、生熟馅等熟咸馅制作工艺 1.2.3 盖浇、汤料、凉拌蘸汁类等卤臊浇头制作工艺
2. 水调面品种制作	2.1 面坯调制	2.1.1 能根据工艺要求调整水调面坯配方 2.1.2 能根据条件选择合适的水温调制水调面坯 2.1.3 能根据原料品种特点调制各种水调面坯	2.1.1 面粉的工艺性能 2.1.2 面筋的特性 2.1.3 调制水调面坯(冷、温、热)的技术要求
	2.2 生坯成型	2.2.1 能制作具有良好筋力的水调面生坯 2.2.2 能制作浆糊类水调面生坯	2.2.1 抻的成型方法 2.2.2 削的成型方法 2.2.3 拨的成型方法 2.2.4 搓的成型方法 2.2.5 摊的成型方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 水调面品种制作	2.3 产品成熟	2.3.1 能根据品种调整熟制时的油温 2.3.2 能根据品种调整熟制时的火候	2.3.1 火候的概念与运用 2.3.2 油温的分类 2.3.3 热能运用的一般原则
3. 膨松面品种制作	3.1 调制面坯	3.1.1 能根据工艺要求调整生物膨松面坯配方 3.1.2 能根据环境温度调整生物膨松面坯配方与工艺 3.1.3 能采用面肥或酵母调制发酵面坯 3.1.4 能对物理膨松面坯进行配料 3.1.5 能调制物理膨松面坯	3.1.1 面坯膨松必须具备的条件 3.1.2 生物膨松面坯调制的基本原理和影响因素 3.1.3 面肥或酵母发酵面坯的技术要点 3.1.4 物理膨松面坯的概念、特点和调制方法 3.1.5 物理膨松面坯调制的基本原理和影响因素
	3.2 生坯成型	3.2.1 能制作物理膨松面生坯 3.2.2 能制作有馅类造型生物膨松面生坯	3.2.1 物理膨松面坯成型的影响因素 3.2.2 有馅类生物膨松面生坯成型的影响因素
	3.3 产品成熟	3.3.1 能用蒸制法熟制物理膨松制品 3.3.2 能用烤制法熟制物理膨松制品 3.3.3 能熟制造型生物膨松制品 3.3.4 能根据不同品种调整烤炉炉温	3.3.1 物理膨松制品蒸制技术关键 3.3.2 物理膨松制品烤制技术关键 3.3.3 造型生物膨松制品熟制技术关键 3.3.4 烤炉底火、面火的作用与调节方法



续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 层酥面品种制作	4.1 面坯调制	4.1.1 能根据制品特点调整水油皮面坯配方 4.1.2 能根据制品特点调整酵面层酥面坯配方 4.1.3 能调制擘酥面团	4.1.1 层酥面坯的分类 4.1.2 层酥面坯的构成及比例关系 4.1.3 层酥面坯分层起酥的原理 4.1.4 擘酥面坯的调制方法及技术要求
	4.2 生坯成型	4.2.1 能用大包酥的方法制作水油皮明酥 4.2.2 能用小包酥的方法制作水油皮明酥 4.2.3 能用叠酥的方法制作水油皮明酥 4.2.4 能用叠酥的方法制作擘酥 4.2.5 能制作明酥类直酥生坯 4.2.6 能制作明酥类圆酥生坯	4.2.1 水油皮明酥的种类与特点 4.2.2 水油皮大包酥的开酥方法 4.2.3 水油皮小包酥的开酥方法 4.2.4 水油皮叠酥的开酥方法 4.2.5 擘酥的成型方法 4.2.6 直酥的成型方法 4.2.7 圆酥的成型方法
	4.3 产品成熟	4.3.1 能用烤制法熟制明酥类制品 4.3.2 能用炸制法熟制明酥类制品 4.3.3 能用烙制法熟制明酥类制品	4.3.1 明酥类制品烤制技术关键 4.3.2 明酥类制品炸制技术关键 4.3.3 明酥类制品烙制技术关键

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 米制品制作	5.1 面坯调制	5.1.1 能调制黏质糕粉团 5.1.2 能调制松质糕粉团	5.1.1 黏质糕粉团掺粉方法 5.1.2 松质糕粉团掺粉方法
	5.2 生坯成型	5.2.1 能制作黏质糕粉团生坯 5.2.2 能制作松质糕粉团生坯	5.2.1 黏质糕生坯工艺和技术要求 5.2.2 松质糕生坯工艺和技术要求
	5.3 产品成熟	5.3.1 能熟制黏质糕类制品 5.3.2 能熟制松质糕类制品	5.3.1 黏质糕类制品熟制技术关键 5.3.2 松质糕类制品熟制技术关键
6. 其他面坯品种制作	6.1 面坯调制	6.1.1 能调制薯类面坯 6.1.2 能调制澄粉类面坯 6.1.3 能调制混酥类面坯 6.1.4 能调制浆皮类面坯 6.1.5 能调制豆类面坯 6.1.6 能调制鱼虾蓉面坯 6.1.7 能调制羹汤、胶冻	6.1.1 薯类的种类、特性及薯类面坯调制方法 6.1.2 澄粉的特性及澄粉类面坯调制方法 6.1.3 油脂、糖、蛋的特性及混酥类面坯调制方法 6.1.4 糖浆熬制工艺方法及浆皮类面坯调制方法 6.1.5 豆类原料的种类、特性及豆类面坯调制方法 6.1.6 鱼虾类原料的种类、特性及鱼虾蓉面坯调制方法 6.1.7 羹汤、胶冻原料的特性

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 其他面坯品种制作	6.2 生坯成型	6.2.1 能制作薯类生坯 6.2.2 能制作澄粉类生坯 6.2.3 能制作混酥类生坯 6.2.4 能制作浆皮类生坯 6.2.5 能制作豆类生坯 6.2.6 能制作鱼虾蓉生坯 6.2.7 能制作胶冻制品	6.2.1 薯类生坯成型方法 6.2.2 澄粉类生坯成型方法 6.2.3 混酥类生坯成型方法 6.2.4 浆皮类生坯成型方法 6.2.5 豆类生坯成型方法 6.2.6 鱼虾蓉生坯成型方法 6.2.7 胶冻类生坯成型方法
	6.3 产品成熟	6.3.1 能熟制薯类制品 6.3.2 能熟制澄粉类制品 6.3.3 能熟制混酥类制品 6.3.4 能熟制浆皮类制品 6.3.5 能熟制豆类制品 6.3.6 能熟制鱼虾蓉类制品 6.3.7 能熟制羹汤类制品	6.3.1 薯类制品制作技术要求 6.3.2 澄粉类制品制作技术要求 6.3.3 混酥类制品制作技术要求 6.3.4 浆皮类制品制作技术要求 6.3.5 豆类制品制作技术要求 6.3.6 鱼虾蓉类制品制作技术要求 6.3.7 羹汤类制品制作技术要求

职业编码：4-03-02-02

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
7. 面点装饰	7.1 成品装盘	7.1.1 能搭配装盘图形 7.1.2 能搭配装盘色彩	7.1.1 装盘的基本方法和操作要点 7.1.2 构图的基本方法 7.1.3 装盘配色的基本要求
	7.2 成品装饰	7.2.1 能用沾、撒、搓等方法做盘装饰 7.2.2 能用挤、捏等方法做盘装饰	7.2.1 常用的装饰方法 7.2.2 盘饰方法

## 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. 风味面点制作	1.1 原料选择与利用	1.1.1 能根据面点品种特点选择原料 1.1.2 能根据地方特色和季节选择原料 1.1.3 能根据原料的特性搭配原料	1.1.1 烹饪原料学知识 1.1.2 面点工艺学知识 1.1.3 烹饪营养学知识
	1.2 面点制作	1.2.1 能制作本地区传统风味面点 1.2.2 能制作其他风味流派的特色名点	1.2.1 中国风味面点知识 1.2.2 饮食文化与风俗知识
2. 菜单设计与创新	2.1 菜单设计	2.1.1 能根据服务对象的特点及要求选择面点品种 2.1.2 能根据宴会主题和规格搭配面点品种 2.1.3 能根据季节特点选择面点品种	2.1.1 宴会设计知识 2.1.2 菜点搭配知识
	2.2 面点创新	2.2.1 能结合当地的饮食习惯和原料特性设计制作面点 2.2.2 能结合服务对象和宴会主题设计制作面点	2.2.1 面点原料选择知识 2.2.2 面点制作工艺知识 2.2.3 地方风味特色知识 2.2.4 饮食文化与风俗知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 面点装饰	3.1 点心装饰	3.1.1 能运用面点成型技法装饰美化制品 3.1.2 能依据服务对象和宴会主题要求装饰美化制品 3.1.3 能应用装饰原料和方法装饰美化制品	3.1.1 烹饪工艺美术知识 3.1.2 面点装饰与造型知识
	3.2 装盘与装饰	3.2.1 能依据宴席主题设计装盘造型 3.2.2 能利用各类原料制作盘饰及立体装饰物	3.2.1 烹饪美学知识 3.2.2 面塑工艺知识 3.2.3 巧克力与糖艺知识
4. 厨房管理	4.1 成本管理	4.1.1 能提出厨房产品成本控制的措施 4.1.2 能填写厨房成本核算报表 4.1.3 能编制控制成本的方案	4.1.1 厨房产品成本构成要素 4.1.2 厨房生产流程中的成本控制方法 4.1.3 成本报表与控制方法
	4.2 厨房生产管理	4.2.1 能对厨房生产各阶段的运转制定管理细则 4.2.2 能制定出标准食谱 4.2.3 能根据厨房生产各阶段的要求控制厨房出品秩序	4.2.1 厨房生产各阶段的管理要求 4.2.2 标准食谱的制定方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 培训与指导	5.1 培训	5.1.1 能制定培训计划 5.1.2 能讲授专业基础知识和技能要求 5.1.3 能撰写面点工艺方面的论文	5.1.1 教学教法常识 5.1.2 教案的编写方法 5.1.3 培训计划的编写方法 5.1.4 论文写作知识
	5.2 指导	5.2.1 能指导初级中式面点师工作 5.2.2 能指导中级中式面点师工作 5.2.3 能指导高级中式面点师工作	5.2.1 专业技能指导方法

职业编码：4-03-02-02

### 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. 菜点生产	1.1 面点创新	1.1.1 能结合本地区的实际情况，运用新原料设计制作创新产品 1.1.2 能结合本地区的实际情况，运用新技法设计制作创新产品	1.1.1 菜点创新知识 1.1.2 食物成分在加工中的变化
	1.2 热菜制作	1.2.1 能用煎、炒、炸等方法制作本地基础菜肴 1.2.2 能用煮、蒸、氽等方法制作本地特色菜肴	1.2.1 烹调方法的基本特点及运用 1.2.2 烹调方法操作基本要点
2. 展台设计	2.1 主题设计	2.1.1 能依据主题要求设计展台中的面点作品 2.1.2 能依据展台要求设计面点品种	2.1.1 造型与布局知识 2.1.2 色彩基础知识
	2.2 展台布置	2.2.1 能制作立体装饰物 2.2.2 能对主题展台进行装饰	2.2.1 展台布置装饰知识
3. 厨房管理	3.1 厨房布局设计	3.1.1 能精确选择面点设施设备 3.1.2 能合理设计面点厨房的布局 3.1.3 能指出影响厨房布局的因素	3.1.1 厨房设备选用原则 3.1.2 厨房设计基本知识 3.1.3 厨房布局基本原则与要求



续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 厨房管理	3.2 人员组织	3.2.1 能合理配备厨房各岗位人员 3.2.2 能制定各岗位职责及管理辦法	3.2.1 厨房组织结构设置要求 3.2.2 厨房人员配备及管理方法 3.2.3 厨房各岗位的岗位职责
	3.3 产品质量管理	3.3.1 能制定产品质量评价标准并执行解决质量问题的方案 3.3.2 能对产品质量进行针对性控制	3.3.1 影响产品质量的因素 3.3.2 产品质量管理方法

职业编码：4-03-02-02

#### 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		10	5	5	5	5
	基础知识		15	10	5	5	5
相关知识要求	水调面品种制作		30	15	10	—	—
	膨松面品种制作		25	15	15	—	—
	层酥面品种制作		—	20	20	—	—
	米制品制作		10	10	10	—	—
	杂粮品种制作		10	10	—	—	—
	其他面坯品种制作		—	—	20	—	—
	馅心制作		—	15	10	—	—
	面点装饰		—	—	5	10	—
	风味面点制作		—	—	—	20	—
	菜点生产		—	—	—	—	30
	菜单设计与创新		—	—	—	20	—
	展台设计		—	—	—	—	30
	厨房管理		—	—	—	20	30
培训与指导		—	—	—	20	—	
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	水调面品种制作	30	20	10	—	—
	膨松面品种制作	30	20	10	—	—
	层酥面品种制作	—	25	25	—	—
	米制品制作	20	10	10	—	—
	杂粮品种制作	20	10	—	—	—
	其他面坯品种制作	—	—	20	—	—
	馅心制作	—	15	15	—	—
	面点装饰	—	—	10	20	—
	风味面点制作	—	—	—	20	—
	菜点生产	—	—	—	—	40
	菜单设计与创新	—	—	—	20	—
	展台设计	—	—	—	—	20
	厨房管理	—	—	—	20	40
	培训与指导	—	—	—	20	—
合计	100	100	100	100	100	

GZB

# 国家职业技能标准

职业编码：4-03-02-02

## 中式面点师

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

## 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《中式面点师国家职业技能标准》（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，对中式面点师从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，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/技师和一级/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。本次修订内容主要有以下变化：

- 修改了职业定义。
- 删除了培训要求。
- 修改了鉴定要求。
- 修改了基本要求，增加了职业守则内容。
- 根据实际情况对工作要求进行了调整以及增删。

三、本《标准》起草单位及主要起草人有：四川旅游学院钟志惠、北京市工贸技师学院张虎、顺德职业技术学院仲玉梅、扬州大学陈霞、北京市胜利玉林烤鸭店有限责任公司王志强。

四、本《标准》审定单位及审定人员有：中国烹饪协会边疆、全国餐饮职业教育教学指导委员会杨铭铎、中国烹饪协会餐饮教育委员会陈健、扬子江集团冶春餐饮公司倪秋香、北京东方饺子王餐饮有限公司马宏波、上海瑞金洲际酒店陆春风、成都蓉城饭店舒国重、山东省城市服务技师学院王吉林、山西旅游职业学院邸元平、

职业编码：4-03-02-02

四川旅游学院罗文、上海市商贸旅游学院张桂芳。

五、本《标准》在制定过程中，得到中国烹饪协会赵界、常州旅游商贸高等职业技术学校王东的大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日起施行。