

楚大厨培训考核标准

湖北省商务厅 制定

前 言

为全面实施“楚大厨”培训计划，规范楚大厨培训考核工作，塑造“楚大厨”品牌，加强楚菜人才队伍建设，促进楚菜产业融合发展，推动就业高质量发展，助推区域经济发展和乡村振兴，特制定《楚大厨培训考核标准》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》统筹谋划“楚大厨”培训工作，立足于楚菜产业发展全局，为楚菜产业发展提供人才支撑；立足于服务就业创业和乡村振兴，推动县域经济建设；立足于培育创建楚菜“一县一品”品牌，助推楚菜创新发展各项工作。

二、本《标准》长短结合，确保“楚大厨”培训重点实项目培训计划顺利完成，紧盯楚菜人才建设长期目标，逐步建立完善“楚大厨”品牌培育标准，全面系统构建“楚大厨”品牌培育创建体系。

三、本《标准》系统协同，“楚大厨”培训内容包括理论、实操及综合素质，全方位创建“楚大厨”品牌；职业设计考虑地方特色食材、特色楚菜产品，推动“楚大厨”品牌建设和楚菜产业发展相结合；培训方式采用线上、线下相结合，提高培训效率；考核方式多样化，加快楚菜人才队伍培育。

四、本《标准》由湖北省商务厅提出并归口。

五、本《标准》起草单位：湖北宇华创教育研究院（普通合伙）、湖北省烹饪酒店行业协会、湖北经济学院楚菜研究院、楚菜大师工作室。

1. 范围

本标准规定了“楚大厨”的技能操作水平和理论知识水平，对理论和实操培训、考核的内容、课时和方式及相关管理进行了明确规定。

本标准适用于“楚大厨”的培训、考核及管理。

2. 规范性引用文件

GB/T 27306-2008 食品安全管理体系餐饮业要求

中华人民共和国劳动法（主席令第 22 号 [2018]）

中华人民共和国劳动合同法（主席令第 65 号 [2020]）

中华人民共和国安全生产法（主席令第 88 号 [2021]）

中华人民共和国食品安全法（主席令 12 届第 21 号 [2015]）

中华人民共和国环境保护法（主席令第 22 号 [2018]）

中华人民共和国职业分类大典（2022）

食品生产经营监督检查管理办法（国家市场监督管理总局令
第 49 号 [2021]）

食品生产许可管理办法（国家市场监督管理总局令 第 24 号
[2020]）

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局 12 号
[2018]）

关于推动楚菜创新发展的意见（鄂政办发 36 号 [2018]）

中国楚菜大典（2019）

中国楚菜标准（2020）

3. 术语和定义

下列术语与定义适用于本标准。

3.1 楚菜

湖北菜的统一规范简称。楚菜是原料以湖北各地出产的畜禽、淡水鱼鲜等动物性食材和蔬菜瓜果、食用菌、五谷杂粮等植物性食材为主，烹调技法以蒸、煨、炸、烧、炒为代表，口味以咸鲜微辣为基调，以“鱼米之乡、蒸煨擅长、鲜香为本、融和四方”为特点的著名中国菜湖北地方特色菜系。

3.2 楚大厨

“楚大厨”是以楚菜烹饪为职业、以烹制湖北特色菜点为主要工作内容的职业队伍组成的楚菜产业服务品牌。

“楚大厨”培训是省级重点实项目，是贯彻落实省委、省政府“技兴荆楚”的重要举措，有利于加强楚菜人才队伍建设，着力打造“楚大厨”品牌，提升就业创业水平，助推乡村振兴，促进楚菜产业高质量发展，更大力度保障和改善民生。“楚大厨”培训工作将立足于楚菜产业发展全局，将通过强化部门联合、省市联手、聚力协同，推动楚菜全产业链各业态融合发展，为楚菜发展培养人才，全面推进楚菜品牌建设。

3.3 楚大厨等级

“楚大厨”共设三个等级，分别为：特三级楚大厨、特二级楚大厨、特一级楚大厨。

3.3.1 特三级楚大厨

具有基本楚菜理论知识，通晓楚菜基本特点，具有基本的烹饪原料知识、烹调工艺学、食品安全、生产安全、营养学等有关理论知识；

掌握楚菜基本烹饪制作技法，掌握湖北省统一发布楚菜标准

的楚菜制作方法，熟练掌握某一地方特色楚菜风味烹饪制作技法；
具有基本的烹饪从业人员基本职业道德及素养。

3.3.2 特二级楚大厨

具有较高楚菜理论知识，通晓楚菜基本特点，具有一定的烹饪原料知识、烹调工艺学、食品安全、生产安全、营养学、楚菜文化等有关理论知识；

熟练掌握楚菜基本烹饪制作技法，掌握湖北省统一发布楚菜标准的楚菜制作方法，熟练掌握某一地方特色楚菜风味烹饪制作技法，旁通湖北省各地方特色楚菜风味烹饪制作技法和湖北特色面点制作技术，具有楚菜研发创新及标准制定能力，具有一定的楚菜宣传推广能力；

具有较高的烹饪从业人员基本职业道德及素养，具有组织管理餐饮经营企业厨房工作的能力。

3.3.3 特一级楚大厨

具有丰富楚菜理论知识，通晓楚菜基本特点，具有较高的烹饪原料知识、烹调工艺学、食品安全、生产安全、营养学、楚菜文化、厨房现场管理、餐饮经营管理等有关理论知识；

精通楚菜烹饪制作技法，熟练掌握湖北省统一发布楚菜标准的楚菜和湖北地方楚菜特色风味制作方法，能熟练设计和制作具有荆楚风味的筵席，具有楚菜研发创新及标准制定能力，具有一定的楚菜品牌建设及宣传推广能力；

具有较高的烹饪从业人员基本职业道德及素养，具有较高的组织管理餐饮经营企业厨房工作能力，具有一定的楚菜文化研究、创新能力。

4. 培训

4.1 培训内容

“楚大厨”培训分为理论培训、实操培训两部分，且理论培训和实操培训均包括应知应会、必修和选修三个模块。其中，应知应会和必修的培训内容是必须掌握的部分；选修的培训内容结合“楚大厨”等级设定。

4.1.1 理论培训

4.1.1.1 应知应会

楚菜概念及特点；

楚菜食材的概况与应用；

食品卫生、食品安全、生产安全管理等楚菜安全基础知识；

《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.1.1.2 必修

安全生产：厨房设备与工具等的安全操作、用电用气的安全、防火防爆的安全等安全安全生产知识；

楚菜文化：楚菜发展的历史脉络、楚菜发展的地理环境、当代楚菜的创新发展、楚菜的主要分支流派、楚菜的整体风味特色等；

职业道德：烹饪从业人员基本职业道德、素养及团队建设。

4.1.1.3 选修

厨房管理：厨房生产的组织、厨房岗位调配、班组间协调、菜品质量把关、厨师技术水平提升等；

餐饮经营管理：餐饮经营管理、餐饮成本管理、原材料采购

管理等；

楚菜研发创新：食品营养基础知识、楚菜标准等；

楚菜筵席设计：楚菜筵席设计、楚菜服务、食品雕刻与烹饪美术等；

楚菜宣传推广：楚菜品牌、楚菜宣传等。

4.1.2 实操培训

4.1.2.1 应知应会

楚菜基本烹饪制作技法；

湖北省统一发布楚菜标准的楚菜制作方法。

4.1.2.2 必修

地方特色食材知识及特色楚菜的制作方法；

楚菜食材的分类及楚菜食材的搭配制作。

4.1.2.3 选修

荆楚风味名点名小吃的制作方法；

雕刻、冷拼、面点的制作方法；

楚菜筵席设计与制作；

营养配膳；

预制菜的制作方法；

楚菜宣传视频制作。

4.2 培训课时安排

培训类别	培训模块	培训学时	备注
理论培训	应知应会	15	线上
	必修		
	选修		
实操培训	应知应会	35	线上 15 个学时， 线下 20 个学时
	必修		
	选修		

注：楚大厨培训总学时为 50 个学时，每标准学时为 45 分钟。

4.3 培训组织与方式

4.3.1 培训组织

4.3.1.1 企业培训

餐饮单位联合楚菜大师工作室或培训机构(院校)组织开展楚大厨培训，有条件的餐饮单位可自主办班。

4.3.1.2 集中培训

商务部门统一组织“楚大厨”培训班，对在全省烹饪行业中有较高知名度，具备较高楚菜理论水平和丰富实践经验，创新能力强的企业楚菜研发制作骨干人才，经企业和市州商务部门或行业协会推荐，省商务厅组织审定，集中办班，开展“楚大厨”楚菜大师储备人才研修培训。

4.3.1.3 机构培训。

楚菜大师工作室或培训机构(院校)根据商务部门的统一安排，按照“楚大厨”培训、考核和管理的统一标准和要求，组织开展“楚大厨”培训。

4.3.2 培训方式

理论培训采用线上培训的方式；实操培训采用线上培训和线

下培训相结合的方式。

5. 考核

分为理论知识考试、实操考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考、手机考试等方式为主，主要考核楚大厨相应等级的理论知识；实操考核采用线上测评和现场操作的方式进行，主要考核楚大厨相应等级的操作技能；综合评审采取审阅申报材料、论文、答辩等方式进行，主要考核楚大厨相应等级人员的职业道德、个人信用、实际工作能力、楚菜研发创新能力、楚菜宣传推广能力等的综合素质。

理论知识考试、实操考核和综合评审均实行百分制，三项成绩皆不低于 60 分为特三级楚大厨；三项成绩皆不低于 70 分为特二级楚大厨；三项成绩皆不低于 80 分者为特一级楚大厨。

5.1 考核方式

5.1.1 常规考核

省商务厅或委托第三方按照楚大厨培训考核标准，对在楚大厨培训信息管理系统完成理论培训和实操培训的学员组织考核。

5.1.2 企业考核

由各级商务部门或通过相关行业组织符合条件的企业，通过“楚大厨”培训信息管理系统理论培训和实操培训要求的，结合企业培训，按照“楚大厨”考核标准进行考核。

5.1.3 技能竞赛考核

鼓励各级商务部门或相关行业组织开展“楚大厨”职业技能竞赛，对通过“楚大厨”培训信息管理系统理论培训和实操培训要求的，结合竞赛，按照“楚大厨”考核标准进行考核。

5.2 考核方法

5.2.1 培训考核计分标准按《“楚大厨”培训考核评分指标体系》执行（详见附录）。

5.2.2 理论培训和实操线上培训的考核通过“楚大厨”培训信息管理系统根据学员学习记录按培训考核标准自动考核评定。

5.2.3 实操线下培训的考核由培训主体（培训企业或培训机构）按照培训考核标准进行考核，并上传“楚大厨”培训信息管理系统。

5.2.4 “楚大厨”培训学员考核成绩通过“楚大厨”培训信息管理系统公布。

6. 管理

6.1 组织管理

6.1.1 统一教材

省商务厅组织编撰“楚大厨”培训教材，含统一理论及实操课程安排，构成完整的体系。

6.1.2 开发题库

按照楚大厨培训考核标准，开发楚大厨培训理论和实操培训和考核题库。

6.1.3 考评人员队伍建设

“楚大厨”考评人员队伍建设工作由各级商务部门或委托第三方机构负责。从事“楚大厨”培训考核的考评人员须具备楚菜大师相应资格。设置高级考评员从事“楚大厨”综合考核评审和“楚大厨”专项职业能力考核。

考评人员遣派严格遵守“考培分离”原则，考评人员不得参

与其培训班次的考核工作。

6.1.4 证书核发

证书设制由省商务厅统一管理，并由省商务厅或委托行业组织核发。

6.2 培训管理

6.2.1 开班报备。

餐饮单位、楚菜大师工作室或培训机构(院校)组织培训须事前在“楚大厨”培训信息管理系统办理注册登记，提交培训实施方案、培训对象名册等有关材料，实行实名制管理。严格实行开班确认制度，即开班前5日进行网上报备，待核准后开班培训。

6.2.2 台账登记

各培训企业必须按培训班次建立台账，按档案管理规定存档。

6.2.3 组织管理

“楚大厨”培训考核验收工作由各市州商务部门会同人社部门组织实施。依据“楚大厨”培训考核标准开展考核并发放证书。

6.2.4 培训机构

承担“楚大厨”培训工作的必须为楚菜大师工作室、具有培训资质的培训机构(院校)及其具备条件的师资成员，且须事前在“楚大厨”培训信息管理系统办理备案登记，并提供相关资质证明材料。楚菜大师工作室的师资成员必须是省商务厅认定的楚菜大师；培训机构(院校)的师资成员必须是具有烹饪相关职业二级及以上职业资格证书或职业技能等级证书。楚菜大师工作室和培训机构备案审核由商务部门或委托第三方机构负责。

6.3 考核管理

6.3.1 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: 20, 且每个考场不少于 2 名监考人员; 操作技能考核中的考评人员与考生配比为 1: 30, 且考评人员为 5 人(含)以上单数。

6.3.2 考核时间

理论知识考试时间不少于 60min; 操作技能考核时间不少于 60min。

6.3.3 考核场所

理论知识考试必须在楚大厨培训管理系统线上进行; 操作技能考核在具有必要的烹饪设备及用具, 并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

7. “楚大厨”专项职业能力培训考核

各级商务部门、人社部门根据地方特色菜系及产业发展需要设置和开展楚大厨专项职业能力培训, 具体培训考核办法参照“楚大厨”培训考核标准制定。

附录: 1. 楚大厨培训理论考核评分指标体系

2. 楚大厨培训实操考核评分指标体系

附录 1

楚大厨培训理论考核评分指标体系

项目	内容	分值 (单位: 分; 满分 100 分)
楚菜概念及特点	楚菜的概念	3
	楚菜的特点	3
楚菜食材的应用	楚地名特食材概况	3
	合理选择食材的作用和意义	5
法律法规	相关法律法规知识	3
食品安全基础知识	食品污染与食品腐败变质	2
	食品中毒及其预防	2
	食品加工制作卫生	2
	食品安全管理	3
安全生产知识	厨房设备安全操作	2
	用电用气安全	2
	防火防爆安全	2
	机械设备与手动工具的安全使用	2
楚菜文化	楚菜发展的历史脉络	3
	楚菜发展的地理环境	2
	当代楚菜的创新发展	2
	楚菜的主要分支流派	3
	楚菜的整体风味特色	3
楚厨职业精神和团队建设	职业道德	1
	工匠精神	1
	职业素养	2
	团队建设	2
管理理论	厨房管理	3
	餐饮经营管理	3

	餐饮成本管理	3
	原材料采购管理	3
楚菜烹饪工 艺及技法	楚菜烹饪工艺基础	5
	楚菜常用制作技法	5
	湖北面点常用制作技法	3
	食品雕刻、冷拼的相关知识	3
	烹饪美术的相关知识	3
楚菜筵席设 计	楚菜筵席设计	3
	楚菜服务	2
楚菜研发创 新	楚菜标准	3
	食品营养基础知识	2
楚菜宣传推 广	楚菜品牌	3
	楚菜宣传	3

附录 2

楚大厨培训实操考核评分指标体系

项目	分值 (单位: 分; 满分 100 分)
楚菜食材的搭配制作	5
楚菜基本烹饪制作技法	10
湖北省统一发布楚菜标准的楚菜制作方法	15
地方特色楚菜的制作方法	15
雕刻、冷拼、面点的制作方法	10
楚菜筵席设计与制作	7
荆楚风味名点名小吃制作	10
雕刻、冷拼、面点的制作方法	5
营养配膳	5
厨房现场管理	5
餐饮经营管理	3
餐饮成本管理	5
楚菜研发	5