

ICS 号:

中国标准文献分类号:

# 中国商业技师协会团体标准

T/CABP 004-2022

## 饮食教练职业能力水平评价规范

2022-9-30 发布

2022-10-30 实施

中国商业技师协会发布

## 前言

为深入贯彻习近平总书记关于职业教育的重要论述,全面贯彻党的教育方针,认真落实《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》,加快构建德智体美劳全面培养的教育体系。教育部组织研究制定了《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》,其中强调对烹饪等生活能力提出了具体要求。同时,教育部印发《义务教育课程方案和课程标准(2022年版)》劳动课程标准,烹饪等将纳入中小学课程内容。因此,新时期为此培养一批能够具备烹饪与营养等饮食相关的指导、训练能力的职业岗位人员是贯彻和落实劳动教育和社会发展的必要措施。

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》、《中华人民共和国职业教育法》,培养适应经济社会发展和科技进步需要的专业人才,中国商业技师协会组织有关专家制定了《饮食教练职业能力水平评价规范》团体标准(以下简称《标准》)。

本《标准》按照“职业活动提升为导向、职业技能发展为核心”的指导思想,对饮食教练从业人员的职业活动内容进行规范细致描述。参照《国家职业技能标准编制技术规程(2018年版)》有关要求,以及《标准化工作导则第1部分:标准化文件的结构和起草规则》(GB/T 1.1-2020)、《中国商业技师协会团体标准管理办法》的有关规定起草,对各个等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

本《标准》将本职业分为五个等级,即五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师,包括职业概况、基本要求、工作要求三个方面的内容。

本《标准》起草单位:中商技能(海南)文化发展有限公司、北京餐酒文化科技有限责任公司、中粮营养健康研究院、上海旅游高等专科学校、山东城市服务技师学院、三亚中瑞酒店管理职业学院、海南大学民生保障和人事制度创新研究院。

本《标准》主要起草人:李斌 李航 邵志明 钱以斌 朱雷 薛计勇 李则均 梁翠丽 刘寿华 孟庆佳等。

## 1. 范围

本文件规定了饮食教练职业能力等级对应的工作领域、工作任务和职业技能要求。本标准适用于饮食教练职业能力培训、考核与评价，相关用人单位的人员聘用、培训与考核可参照使用。

## 2. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1 饮食教练

在餐饮食品生产、餐饮技能服务、饮食营养教育、饮食文化推广等领域，从事饮食生产经营活动中的指导与培训人员。

### 2.2 职业技能等级

指由行业组织和用人单位参照《国家职业技能标准编制技术规程》开发，对劳动者（含准备就业人员）的职业能力水平进行科学规范客观公正评价，对合格者授予相应的等级证书。

## 3. 职业概况

### 3.1 职业技能等级

本职业能力水平评价共设五个等级，分别为：饮食教练初级（五级）、饮食教练中级（四级）、饮食教练高级（三级）、饮食教练技师（二级）、饮食教练高级技师（一级）。

### 3.2 职业环境条件

室内常温场所。冬季温度不低于 10 摄氏温标(C)、夏季温度不高于 30 摄氏温标(C)。

### 3.3 职业能力特征

身体健康，具有正常感官性状判断能力，具备分析、推理、判断能力，一定的沟通、管理能力。

### 3.4 职业技能评价要求

#### 3.4.1 饮食教练五级/初级工申报条件

具备以下条件之一者，可申报初级饮食教练。

(1) 累计从事本职业或相关职业工作 1 年(含)以上。

(2) 取得经人社部门或教育行政部门审核认定的，具有以初级技能为培养目标的职业院校本专业或相关专业<sup>①</sup>的毕业证书(含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生)。

<sup>①</sup> 相关专业：本科专业：烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育、食品营养科学等；高职高专餐饮大类（烹饪工艺与营养、餐饮智能管理、中西面点工艺、西餐烹饪工艺、营养配餐等）、食品类（食品工程等）等，下同。

### 3.4.2 饮食教练四级/中级工申报条件

具备以下条件之一者，可申报中级饮食教练。

- (1) 取得本职业或相关职业<sup>②</sup>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 1 年(含)以上。
- (2) 累计从事本职业或相关职业工作 3 年(含)以上。
- (3) 取得经人社部门或教育行政部门审核认定的，具有以中级技能为培养目标的职业院校本专业或相关专业的毕业证书(含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生)。

### 3.4.3 饮食教练高级 三级/高级工申报条件

具备以下条件之一者，可申报高级饮食教练。

- (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 2 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)，具有经人社部门或教育行政部门审核认定的，以高级技能为培养目标的技师学院或高等职业学校本专业或相关专业的毕业证书(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，累计从事本职业工作 2 年(含)以上。
- (4) 具有大学本科及以上本专业或相关专业毕业证书。

### 3.4.4 饮食教练二级/中级技师申报条件

具备以下条件之一者，可申报饮食教练技师。

- (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、高等职业学校毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 3 年(含)以上；或取得本职业预备技师证书的技师学院毕业生、相关专业的大专及以上毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 2 年以上。

---

② 相关职业:中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、侍酒师、注册营养师等，下同。

(3) 具有硕士研究生及以上本专业或相关专业毕业证书。

#### 3.4.5 饮食教练一级/高级技师申报条件

具备以下条件之一者，可申报饮食教练高级技师。

(1) 取得本职业或相关职业二级 / 技师级职业资格证书(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二级 / 技师级职业资格证书(技能等级证书)的高级技工学校、技师学院、高等职业学校毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 4 年(含)以上；或取得本职业预备技师证书的技师学院毕业生、高职高专及以上本专业或相关专业的毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 3 年以上。

(3) 具有硕士研究生及以上本专业或相关专业毕业证书，累计从事本职业或相关职业工作 1 年以上。

#### 3.5 培训课时

3.5.1 饮食教练五级/初级工，不少于 8 课时

3.5.2 饮食教练四级/中级工，不少于 16 课时

3.5.3 饮食教练高级 三级/高级工，不少于 24 课时

3.5.4 饮食教练二级/中级技师，不少于 32 课时

3.5.5 饮食教练一级/高级技师，不少于 40 课时

#### 3.6 鉴定方式

分为理论知识考试、技能操作考核以及综合评审。

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，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以上，通常采取审阅申报材料、理论、实践、答辩等方式进行全面评价和审核。

#### 3.7 合格判据

理论考试、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。

#### 3.8 监考人员、考评人员、综合考评人员与考生配比

理论知识考试中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；技能考核监考人员与考生配比不低于 1:7，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。

### 3.9 鉴定时间

理论知识考试时间为 60min；

技能操作考核时间：初级不少于 30min，中级不少于 45min，高级不少于 90min，技师不少于 120min，高级技师不少于 180min；

综合评审时间不少于 30min。

### 4. 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机房进行，教室须有能覆盖全部考生范围的监控设备；技能考核场所须具备 15 人以上的工位，考核场地须安装能够覆盖全部范围的监控设备，并具有符合国家标准或者有关规定的与饮食教练相关的设施、设备和用品；综合评审可在有教学教具设备的实习、实训场所进行。

### 4. 基本要求

#### 4.1 职业道德规范

##### 4.1.1 职业道德守则

应满足下列要求：

- (1) 遵纪守法，廉洁奉公
- (2) 热情友好，宾客至上
- (3) 真诚公道，信誉第一
- (4) 文明礼貌，优质服务
- (5) 相互协作，顾全大局
- (6) 钻研业务，提高技能
- (7) 忠于职守，热爱本职
- (8) 讲究质量，注重信誉

#### 4.2 基础知识

##### 4.2.1 中西餐基本知识

- (1) 中西餐的历史及发展
- (2) 中西餐饮食文化知识

- (3) 烹饪基本原理
- (4) 食材原料的搭配

#### 4.2.2 营养学原理

- (1) 基础营养
- (2) 食物营养
- (3) 营养膳食与指南
- (4) 慢性病的营养保健

#### 4.2.3 茶学理论知识

- (1) 茶学理论知识
- (2) 茶艺实操技能

#### 4.2.4 酒精/软饮料知识

- (1) 酒水基础知识
- (2) 葡萄酒知识
- (3) 白酒知识。
- (4) 其他酒类知识
- (5) 软饮料知识

#### 4.2.5 餐酒搭配技术

- (1) 餐酒搭配理论及发展
- (2) 餐酒搭配原理及搭配方式

#### 4.2.6 餐饮管理知识

- (1) 餐饮管理概论
- (2) 餐饮营销策划宣传方式
- (3) 餐饮组织运营
- (4) 餐饮宴席设计、菜点开发、搭配开发

#### 4.2.7 餐饮安全基础知识

- (1) 食品污染及控制。

- (2) 食物中毒及预防
- (3) 餐饮卫生管理
- (4) 生产安全管理

#### 4.3.8 餐饮消费心理学

- (1) 心理学基础
- (2) 餐饮消费心理

#### 4.3.9 相关政策法规标准

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》
- (2) 《中华人民共和国反食品浪费法》
- (3) 《中华人民共和国野生动物保护法》
- (4) 《中华人民共和国劳动法》
- (5) 《中华人民共和国环境保护法》
- (6) 《中华人民共和国消费者权益保护法》
- (7) 《中华人民共和国广告法》
- (8) 《中华人民共和国农产品质量安全法》
- (9) 《国民营养计划(2017-2030 年)》
- (10) 《健康中国行动(2019-2030)》

## 5. 工作要求

本标准对五级/初级、四级/中级、三级/高级、二级/技师和一级/高级技师的职业能力水平要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

### 5.1 五级/初级

职业能力	工作内容	职业能力要求	相关知识要求
饮食文化理论与食育知识技能	中西餐文化宣讲	识读中西饮食历史的概况差异	中西饮食的历史文化知识
	饮食文化食育要素	识记中国古代饮食的传统礼仪	古代饮食传统礼仪的内容
中餐烹饪原料加工与基础技艺	中餐烹调原料加工	能鉴别动植物原料初加工	动植物原料特性知识
	中点面坯加工调配	能鉴别不同面坯的调配质量	不同面坯的基本特征

	中式烹调初步	能评价烹饪搭配的基本技法	知道搭配与成型的基础知识
		能评价炒、炸、煎等菜品质量	烹调的基本技法的特点
	中式面点操作	能评价包、捏、卷等成型技法	熟悉各类面坯成型基本特点
西餐烹饪原料加工与基础技艺	西式烹调原料加工	能评价动植物性原料加工水平	动、植物性原料保存知识；
	西式烹调制作技术	能评价三明治制作；少司、沙拉、基础汤等基础制作	面包、三明治、沙拉以及少司、汤等制作的基本知识
	西式面点制作技术	能评价调制西式面点面团、成型、熟制、装饰	注意各类面团不同性质，混酥、清蛋糕、面包成熟的质量标准
饮品知识与基础调配技术	饮品基础知识	能评价 5 种热、冷饮制作	特有冷、热饮知识
	饮食搭配基础	能评价中餐餐桌季节饮食搭配	中餐餐桌季节饮食搭配
茶学知识与基础操作技术	茶文化的基础知识	熟悉茶文化的起源和历史发展	知道中国茶文化的历史背景
	茶艺基础操作技术	能评价不同茶具的基本使用	不同茶具的基本使用方法
营养学知识与技能	营养学基础知识	能评价对日常营养学的建议	日常营养素的基本分类知识
	营养膳食初步评估	能评价对食物营养价值分析	《食物成分表》基本内容

## 5.2 四级/中级

职业能力	工作内容	职业能力要求	相关知识要求
饮食文化理论与食育知识技能	近现代饮食文化史	了解中国饮食历史文化脉络	中国饮食文化发展的过程概述
	现代食育观的表达	现代饮食传统礼仪的表现	现代饮食传统礼仪的内容
中餐烹饪原料加工与基础技艺	中餐烹调原料加工	能鉴别动植物原料的精加工	了解烹饪花刀处理的原理
	中式面点馅心加工	能评价面点生熟馅心的调制	了解生熟馅心的基本特征
	中餐烹调调味与成熟技术	能评价基本复合调味的技能	各种复合调味的特点
		能评价熘、爆、烩炖成熟技法	常用技法的特点和事项
	中餐菜点组配与装饰技术	能评价冷、热菜装盘与美化	菜肴质地、色彩、形态的搭配
能评价沾、撒、挤、拼等装饰		一般装饰手法与色彩基础	
西餐烹饪原料与基础技艺	西式烹调原料加工	能评价对畜禽类、河鲜、海鲜类原料分档取料	畜禽类、海鲜类分档知识；肉类卷加工方法；海鲜原料制作方法
	西式烹调加工技术	能评价类蒸、烤、焗、炒的菜肴、少司制作	煮、炒、焗、蒸、煎、烤的烹调工艺；冷菜调味汁制作原理
	西式面点制作技术	能评价泡芙面团、油脂蛋糕面糊、饼干面团制作质量	泡芙面糊、油脂蛋糕、饼干的制作工艺及注意事项
酒水知识与搭配	酒水基础知识	能评价酒的概念及基本分类	掌握酒的概念及基本分类方法

技术	葡萄酒基础知识	能评价葡萄酒的工艺及分类	掌握葡萄酒的工艺及分类
	白酒基础知识	能评价白酒的香型和特点	掌握白酒的四大基础香型及特点
	酒水品鉴知识	能评价品鉴步骤及话术表达	掌握品鉴原则及步骤的知识要点
	餐酒搭配知识技能	能评价餐酒搭配原则及方法	掌握基础餐酒搭配原则及方法
茶学理论知识 茶艺实操技能	茶的国内产区划分	能评价中国四大茶叶产区分布概况、六大茶类制作工艺流程	掌握中国四大茶叶产区特点、主产茶类等知识；六大茶类特点
	国内外流行茶识别	能赏析识别国内 30 款流行茶	30 款流行茶的特征、识别方法
	盖碗基本冲泡手法	能指导进行盖碗冲泡的方法	掌握盖碗冲泡的步骤、适宜茶类
营养学知识	营养膳食评估	能评价食物或食品营养价值，评估个体或群体营养素摄入；	熟悉《食物成分表》，掌握食品营养与卫生，熟悉基础营养学
	营养膳食设计	能指导五级饮食教练开展营养膳食设计	了解《中国居民膳食指南》的基本内容

### 5.3 三级/高级

职业能力	工作内容	职业能力要求	相关知识要求
饮食文化与食育	不同区域饮食文化	了解少数民族的饮食文化特征	区域饮食文化特征分析
	食育人人群分类识	了解不同人群饮食观侧重	不同年龄层次食育养成要素
中餐烹饪原料加工与操作技艺	中式烹调特殊原料的处理	能鉴别贝类、爬行类、软体类原料等初加工技能	了解烹饪花刀处理的原理
	中式面点馅心鉴定	能鉴别面点生馅心的质量	熟悉馅心色泽、口味、质感特征
	中式烹饪菜点、汤羹的加工技术	能指导烹 煨、炖、贴等技能	操作方法及工艺要求
		能指导挂霜、琉璃、糟等技法	操作方法及工艺要求
		能指导制作汤羹类菜肴的技法	制汤的基本原理及注意事项
		能指导各种发酵面团、层酥面坯熟制的基本技法	发酵面团、层酥面坯的原理工艺及注意事项
菜点组配与装饰	能鉴赏象形冷菜拼摆的基搭配技法	菜肴质地、色彩、形态组配要求	
西餐烹饪原料加工与操作技艺	西式烹调原料加工	能鉴别原料腌制，原料成型；禽类畜类原料捆扎成型质量	原料腌制原理、要求；原料捆扎技巧、造型设计
	西式烹调加工技术	能指导海鲜冷菜制作，鹅肝酱制作；蔬菜汤，豆类茸汤制作；各类少司制作等	海鲜、鹅肝酱、蔬菜汤、豆类茸汤制作工艺；芝士、芥末、黄油少司制作工艺，以及成熟工艺。

	西式面点加工技术	能指导调制松质面包、脆皮面包面团、舒芙蕾面糊成型。	松质、脆皮面包、舒芙蕾制作工艺及注意事项。
酒水知识与搭配技术	葡萄酒知识理论	能鉴赏7种国际主流葡萄品种的特性	掌握国际主流葡萄品种的特性
	白酒知识理论	能鉴赏中国白酒生产工艺流程	掌握中国白酒生产工艺流程
	其他酒类理论	能鉴赏6款黄酒和啤酒、威士忌和白兰地品牌和产品特点	掌握黄酒和啤酒品牌和产品特点 威士忌和白兰地品牌和产品特点
	餐酒品鉴技能	能指导餐酒品鉴的要素原则与注意事项	掌握餐酒品鉴要素原则与注意事项
	餐酒搭配技能	能指导餐酒搭配感官评价	掌握餐酒搭配感官逻辑理论
茶学理论与茶艺实操技能	茶叶的养生、储藏及收藏理论	能品鉴六大茶类的养生功效	掌握六大茶类的养生功效
	茶叶感官审评	能品鉴讲解茶叶感官审评术语	掌握茶叶感官审评专业术语
	茶壶（紫砂壶）的基本冲泡手法	能指导进行茶壶（紫砂壶）冲泡	掌握茶壶（紫砂壶）的基本冲泡步骤、适宜茶类
营养学知识与合理膳食评价	营养膳食设计	能指导为一般人群开展营养膳食设计工作	熟悉《中国居民膳食指南》
	营养膳食评估	能指导适当方法评估个体或群体的食物及其营养素摄入	掌握《食物成分表》、熟悉食品营养与卫生、公共营养学知识

#### 5.4 二级 / 技师

职业能力	工作内容	职业能力要求	相关知识要求
饮食文化与食育	饮食文化的茶酒文化	能对茶酒文化历史演进分析	了解茶酒文化的特征和要点
	食育在实践中的内容	熟悉食育的具体行为过程	食育课程中的具体要素和内容
中餐烹饪原料加工与操作技艺	中餐烹饪名贵原料处理	能鉴别鲍鱼、海参、鱼肚等	高档干制原料的品质鉴别方法
		能鉴别蛤士蟆油、鱼翅、燕窝原料等初加工质量	高档干制原料的涨发原理与特点
	中式烹饪菜点技法的组合运用与创新操作	能评价综合运用各种烹饪方法制作与创新设计加工	各种加工方法组合原理与创新原理
		能评价运用本地区和其他地区的面点成型手法成型	品色、香、味形成的基本原理
	中餐烹饪综合组配与宴席设计	能评价菜点组合美化与装饰	菜点在宴会中的作用及制作要求
能评价宴席菜肴的设计		宴席菜肴菜品加工方法合理选择	
西餐烹饪加工与	西式烹调菜点技术	能评价冷菜、汤类、少司、	油浸、烩、低温等烹调制作技

操作技艺		热菜制作；油浸、烩、隔水烤、低温等技术的西式菜点	术；日式刺身制作工艺，果雕制作工艺；
	西式面点加工技术成型、熟制、装饰	能评价熟制各种点心方法；根据制品主题要求装饰。	食品色、香、味形成的基本原理；装饰搭配的技巧
厨房管理与成本控制	厨房管理基础	能评价进行厨房布局与生产	厨房布局设计与生产管理要素
	膳食成本控制	能评价组合菜单进行合理搭配、并进行菜单成本的控制	了解菜单设计的原则和方法，并熟悉菜点制订与管理
酒水知识与搭配技术	葡萄酒服务	能评价葡萄酒侍酒服务技能	掌握葡萄酒侍酒服务技能
	白酒类型特色	能鉴赏十二香型白酒特色	掌握十二香型白酒特色知识
	其他酒类理论	能鉴赏中国黄酒、啤酒、威士忌、白兰地工艺与分类	掌握中国黄酒、啤酒、威士忌、白兰地工艺与分类
	酒水晶鉴技能	能鉴别酿制工艺及地理环境带来的酒水质量差异	掌握酿制工艺及地理环境对品鉴的影响
	宴会餐酒搭配实操运用	能鉴赏不同宴会及场合餐酒搭配的方法与实操运用技能	掌握掌握不同宴会及场合餐酒搭配理论知识和技能
茶学理论与茶艺实操技能	茶席的基本要素及设计	能鉴别茶席的 14 种基本要素及其作用	掌握茶席的基本要素及其作用相关知识
	茶具熟练使用与创新	能指导使用多种茶具	掌握多种茶具的使用技能
	根据不同茶品、场景进行茶席设计	能评价完成不同茶品、场景中进行茶席设计	掌握根据茶品、场景进行茶席设计的技能
合理膳食评价与营养教育	营养膳食评估	能评价应用膳食评估等方法评估健康状况下个体或群体的营养状况	掌握《食物成分表》、食品营养与卫生、基础营养学、公共营养学，熟悉人群营养学
	营养膳食设计	能鉴赏不同人群的营养需求，并开展膳食设计工作	掌握《中国居民膳食指南》
	营养教育	能指导开展营养教育，按照教学计划和内容实施	熟悉营养教育学

### 5.5 一级 / 高级技师

职业能力	工作内容	职业能力要求	相关知识要求
饮食文化与食育	饮食文化发展演进	能指导现代饮食文化的交流	中西饮食文化的特征融合化
	食育课程的现代饮食观	能指导食育发展性中西教融合行为表现	食育发展性行为的中西融合化特征要素
中餐烹饪工艺的创新与菜单设计	菜肴创新的工艺	能鉴赏国内外的新技法创制新菜肴	菜点新加工方法的原理

	调味标准创新	能鉴别新原料、新调味	创新调味方法和途径；
	套餐的设计与组合菜单的设计与方案	能指导不同人群套餐的设计与制作	不同人群套生理特点的基础和菜肴的营养学特点
	套餐与菜点组合菜单的组配	能鉴赏对常用套餐的设计与组配	根据不同主题进行设计宴席菜单的基本要领
中餐宴席组织与实施	宴席菜点的原料组配	能指导宴席菜点的原料组配	根据宴席主题设计方案
	宴席美化设计	能鉴赏菜点美化装饰质量	展示菜点的造型及装饰方法
	宴席展台的设计	能指导设计主题性展台	主题性展台的特点及作用
西餐菜点制作与创新	各类西式经典菜肴制作与创新	能鉴赏欧美、亚洲各国经典菜肴创新制作，综合评价	欧美、亚洲各国经典菜肴制作流程；西方饮食文化；西宴发展史
	各类西式经典西点的制作与创新	能指导运用综合加工、装饰的方法制作多层艺术蛋糕；利用新老原料进行工艺创新	多层艺术造型蛋糕的工艺方法和注意事项；新原料、新工艺的开发与运用
西餐宴席设计	西式宴会设计与实施	能指导宴会设计与装饰工作，人员配备，厨房布局	餐厅经营和服务知识；西餐宴会设计知识等
厨房管理实务与技术研究	厨房人员布局管理	能指导合理分配厨房各岗位人员的工作职责	厨房人员配备及管理方法 分工的法则
	厨房生产质量管理	能指导制定菜肴质量评价标准并执行解决	菜点质量的因素 质量问题的方案 管理
	饮食行业技术研究	对指导对本行业的工艺难题探究、总结，撰写研究总结	科研能力，技术研究总结撰写要求与方法；饮食理论化知识
酒水知识与品鉴、搭配技术	葡萄酒理论	能鉴别解葡萄酒供应链体系	学习葡萄酒供应链体系的运作
	白酒理论	能辨别白酒质量水平	掌握白酒质量差的辨别方法
	其他酒类理论	能鉴赏中国黄酒、啤酒、威士忌、白兰地品牌与产区	掌握中国黄酒、啤酒、威士忌、白兰地品牌与产区知识
	餐酒品鉴技能	能品鉴不同品种和产区酒庄和产区的口味区别	掌握同一品种在不同酒庄和产区的口味区别
	餐酒搭配创意设计	能指导设计宴会餐酒菜单	餐酒搭配菜单和宴会主题风格
茶学理论与茶艺实操技能	中外茶美学思想	能讲解中国茶日本茶道、韩国茶礼、英国下午茶等外国茶美学思想概要	掌握中国茶、日本茶道、韩国茶礼、英国下午茶等外国茶美学思想基础知识
	调饮茶、花草茶拼配	能赏析调饮茶、花草茶拼配	掌握调饮茶、花草茶拼配知识
	设计拼配花草茶并选择器具冲泡	能指导设计一款拼配花草茶并选择器具冲泡	掌握设计拼配花草茶的器具选择和冲泡的技

	设计及烹饪茶菜	能指导设计及烹饪一道经典茶菜	掌握设计及烹饪茶菜的相关技能
营养教育与管理	营养教育	能指导不同人群制定营养教育计划、实施、评价	掌握营养教育学的相关知识内容
	营养管理	能指导按照营养、食品安全政策法规标准开展配餐的监督管理工作	熟悉营养相关政策、法规及标准

## 6. 权重分配

职业技能水平对应相关知识要求，在培训、职业能力水平评价中所占权重（见下表）。

技能等级 项目		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	饮食文化理论与食育知识技能	10	10	10	10	10
	中餐烹饪原料初加工与基础指导	25				
	中餐烹饪原料精加工与操作指导		25			
	中餐烹饪创新与菜单设计指导			25		
	中餐宴席组织与实施管理				15	20
	西餐烹饪原料初加工与基础指导	25				
	西餐烹饪原料精加工与操作指导		25			
	西餐菜点制作与创新指导			25		
	西餐宴席设计指导				15	20
	厨房管理与成本控制指导				20	
	厨房管理实务与技术研究					10
	饮品知识与基础调配技术指导	15				
	酒水知识与搭配鉴赏		15	15	15	15
	茶学知识与基础技术鉴赏	15				
	茶学理论与茶艺实操技能鉴赏		15	15	15	15
	营养学知识与技能指导	10	10			
	营养学知识与合理膳食评价指导			10		
	合理膳食评价与营养教育				10	
	营养教育与管理评估					10
	合计	100	100	100	100	100