团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

家宴厨师

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 职业概况	1
4 基本要求	1
5 工作要求	2
6 培训内容	3
7 培训要求	5

前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

家宴厨师

1 范围

本文件规定了家宴厨师范围、规范性引用文件、职业概况、基本要求、工作要求、培训内容、培训要求。

本文件适用于家宴厨师的培训和考评。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

DB33/T 2346—2021 农村家宴中心建设与运行管理规范

3 职业概况

3.1 职业名称

家宴厨师

3.2 职业定义

家宴厨师是以烹饪为职业，以烹制菜点为主要工作内容，在一定区域内承接家庭自办的、非营利性的各种群体性聚餐活动的厨师。

4 基本要求

4.1 应持有健康证明，并经过培训合格后上岗。

4.2 具备独立工作能力、组织协调能力、人际交往能力和应急问题处理能力。

4.3 掌握食品安全和安全生产有关法律法规知识。

4.4 掌握本岗位相关的食品配方、原料控制、加工过程控制、送餐、餐用具清洗消毒、人员健康卫

生等具体要求。

4.5 参与宴席策划，对菜单提出指导性意见：

- (1) 充分考虑就餐人员的宗教信仰和饮食习惯；
- (2) 依据家宴举办者的经济能力、餐费标准和特殊要求，考虑文明节俭，做到适量、适度；
- (3) 依据自己擅长操作的烹饪方法，宜做到冷热、荤素和营养的合理搭配；
- (4) 充分考虑各类食材的季节性和安全性，宜选用当季易采购的常用食材。

4.6 制定菜肴名称，主料、配料、调料份量、烹饪方法。

4.7 掌握出菜秩序、出菜速度、把好菜品烹制规格及装盘规格等关键点，确保菜品质量。

4.8 当天有腹泻、发烧、感冒、咳嗽、手部皮肤破损并有炎症等症状的人员，不应上岗。

4.9 应穿戴整洁工作衣帽，保持良好个人卫生，不宜佩戴手表、手镯、戒指、耳环等饰物；工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前应用流动清水洗手；不应在食品加工制作场所进行吸烟、饮食及其他有可能污染食品的行为。

4.10 承办 100 人以上的家宴，应按照当地政府相关部门的规定进行报备。

5 工作要求

家宴厨师工作应符合表 1 要求。

表 1 家宴厨师工作要求

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、宴席策划	(一) 参与宴席策划	1. 对菜单提出指导性意见；	1. 宴席菜单编制的原则； 2. 中式烹饪制作工艺； 3. 中式面点制作工艺。
	(二) 主理宴席菜点的制作	2. 制定菜肴名称，主料、配料、调料份量、烹饪方法； 3. 宴席菜点能在色、香、味、形、营养、器皿等诸方面，满足举办者的合理需求。	
二、食材初加工	(一) 鲜活原料的初步加工	能按菜肴要求正确进行原料初加工。	1. 烹饪原料知识； 2. 鲜活原料初步加工原则、方法及技术要求； 3. 常用干货的水发方法。
	(二) 常用干货的水发	能够合理使用原料，大限度地提高净料率。	
	(三) 环境卫生清扫和用具的清洗	1. 操作程序符合食品安全和食用要求； 2. 工作中保持整洁。	
三、食材	(一) 一般畜禽类原料的分割取料	能够对一般畜禽原料进行分割取料。	1. 家畜类原料各部位名称及品质特点； 2. 分割取料的要求和方法。

切配	(二) 原料基本形状的加工, 如切丝、片、丁、条、段等	1. 操作姿势正确, 符合要领; 2. 合理运用刀法, 整齐均匀; 3. 统筹用料, 物尽其用; 4. 工作中保持清洁。	1. 刀具的使用保养; 2. 刀法中的直刀法、平刀法、斜刀法。
	(三) 配制简单菜肴	主配料相宜。	冷热菜的配菜知识。
	(四) 拼摆简单冷菜	配料、布局合理。	
四、菜肴制作	(一) 烹制一般菜肴	1. 熟练掌握翻勺技巧, 操作姿势正确; 2. 原料挂糊、上浆均匀适度; 3. 菜肴芡汁使用得当; 4. 菜肴基本味适中。	1. 常用烹调技法; 2. 挂糊、上浆、勾芡的方法及要求; 3. 调味的的基本方法。
	(二) 烹制汤菜	能够烹制汤菜。	汤菜的烹制方法。
	(三) 一般冷菜拼盘	1. 冷菜制作、拼摆、色、香、味、形等均符合要求; 2. 菜肴盛器选用合理, 盛装方法得当。	1. 冷菜的制作及拼摆方法; 2. 菜肴盛装的原则及方法。
五、应急处置	1. 家宴举办者要求处置	及时合理处置家宴举办者相关要求。	人际关系知识。
	2. 食品安全和安全生产事故应急处置	1. 及时组织做好人员救治工作; 2. 保护好现场, 配合相关监管部门开展调查处理。	1. 食品安全和安全生产事故人员救治要求; 2. 食品安全和安全生产事故现场处置要求。

6 培训内容

6.1 职业道德

6.1.1 职业道德基本知识

6.1.2 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) 积极进取, 开拓创新。

6.2 基础知识

6.2.1 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（2022）》的应用。

6.2.2 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。

6.2.3 食品安全知识

- (1) 食品污染及预防。
- (2) 食物中毒及预防。
- (3) 各类烹饪原料的安全。
- (4) 烹饪过程的安全。
- (5) 烹饪成品的安全
- (6) 食品安全事件应急处置。

6.2.4 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。

6.3 烹饪原料基本知识

- (1) 原料的分类；
- (2) 原料的特性；
- (3) 原料的选择；
- (4) 原料的保管。

6.4 烹饪基本知识

- (1) 烹饪原料的初加工；
- (2) 烹饪原料的切配；
- (3) 菜肴制作。

6.5 相关法律、法规和标准知识

(1) 食品法律、法规和标准。《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》，GB 2760、GB 7718、GB 14934、GB 31654、GB/T 39002、DB33/T 2346—2021等食品安全标准；

(2) 食品安全规章和规范性文件。《餐饮服务食品安全操作规范》、《浙江省农村集体聚餐食品安全风险防控指导意见》等。

7 培训要求

7.1 培训机构应按照培训计划及教学大纲组织安排教学活动。

7.2 教学时培训教师应做到：

7.2.1 语言清晰、表达准确；

7.2.2 备课充分、讲解熟练、示范准确；

7.2.3 培训教师应注重与学员沟通互动。

7.3 培训方式：采取线上培训或者线上线下相结合的培训方式。

7.4 考评方式

分为理论知识考试（笔试）和技能操作考核。理论知识考试采用笔试方式，满分为100分，60分及以上为合格。理论知识考试合格者参加技能操作考核。技能操作考核采用现场实际操作方式进行，技能操作考核分项打分，满分100分，60分及以上为合格。从事家宴厨师工作二年以上，可以免考技能操作。

7.4.2 权重表

7.4.2.1 理论知识权重

理论知识权重应符合表2要求。

表2 理论知识权重表

项 目		分数
基本要求	职业道德	5
	基础知识	20
相关知识	烹饪原料基本知识	15
	烹饪原料的初加工	15
	烹饪原料的切配	15
	菜肴制作	15

	相关法律法规	15
合 计		100

7.4.2.2 技能要求权重

技能要求权重应符合表 3 要求。

表3 技能要求权重表

项 目		分数
技能要求	烹饪原料的初加工	10
	烹饪原料的切配	30
	菜肴制作	60
合 计		100