

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

厨师长

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 岗位概况.....1

4 工作要求.....1

5 培训内容.....3

6 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。

厨师长

1 范围

本文件规定了厨师长范围、规范性引用文件、岗位概况、工作要求、培训内容、培训要求等。

本文件适用于餐饮服务单位厨师长的培训和考评。

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

3 岗位概况

3.1 岗位名称

厨师长

3.2 岗位定义

依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》等相关国家法律、法规、政策和标准，协助餐饮负责人或行政总厨从事餐饮服务制作加工管理工作，经培训考核合格的餐饮单位管理人员。

3.3 申报条件

3.3.1 从事厨师管理岗位工作 1 年（含）以上。

3.3.2 取得中级以上（含）烹饪师（面点师）等岗位的专业技能证书；或者取得技工学校本专业或相关专业的毕业证书；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。

4 工作要求

厨师长工作要求应符合表 1 要求。

表 1 厨师长工作要求

岗位功能	工作内容	工作要求	相关知识要求
一、团队管理	1. 协助餐饮负责人或行政总厨组织和指挥厨房工作； 2. 建立厨师管理制度并执行； 3. 与相关部门之间的沟通协调； 4. 负责餐饮负责人或行政总厨授权的管理工作。	1. 具备厨房管理的能力和技巧，能够高效组织厨房工作；	1. 基础管理知识； 2. 餐饮服务领域知识； 3. 人际关系知识； 4. 决策相关知识； 5. 战略管理知识。 6. 组织行为学知识。
		2. 了解各岗位厨师的技术水平和工作特点，合理安排和调动工作；	
		3. 能够制定和执行厨房的月、季、年度工作计划，确保各项工作有序进行；	
		4. 具有团队建设和领导能力，激励和培训下属，提高团队整体水平。	
		5. 能够协调与各相关部门之间的联系，确保厨房与其他部门的顺利合作，及时有序做好供餐工作。	
二、菜品管理	1. 菜品设计	1. 能够制定菜肴名称，主料、配料、调料份量、烹饪方法、成本及销售价格；	1. 烹饪原料分类、选择和储藏知识； 2. 饮食营养知识； 3. 原料加工工艺； 4. 菜肴制作技术； 5. 餐饮业成本核算； 6. 餐饮服务食品安全管理； 7. 餐饮服务食品安全操作规范； 8. 厨房设备安全操作，用电、用气安全，防火防爆等安全生产知识； 9. 厨房油烟排放、污水处理；废弃油脂和餐厨垃圾处理知识。
	2. 菜品销售	2. 能够根据季节和市场货源情况，有针对性的调整菜单和菜价；	
	3. 菜品研发	3. 能够进行菜品的开发和创新。	
三、过程管理	1. 采购验收管理	1. 制定食材采购计划；	
		2. 指导食材验收和贮存管理；	
	2. 加工过程管理	3. 具备较高的烹饪技术；	
		4. 能够安排菜品加工制作，指导厨师掌握出菜秩序、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，高规格以及重要宾客的菜点、菜肴亲自烹饪；	
		5. 组织开展食材清洗、切配、餐饮具清洗消毒、除四害等工作；	
	3. 成本控制	6. 熟悉成本核算和控制方法，能够指导合理使用原材料，减少浪费；	
	4. 设施设备管理	7. 制定厨房设备及用具的更换和添置计划；	
		8. 督促厨师，对食材和厨房设备、用具、食品原料等进行科学管理；	
	5. 业务培训	9. 能够组织开展厨师等从业人员业务培训。	
四、政策执行	1. 了解政策	1. 了解食品安全和安全生产法律体系、义务和责任的要求；	1. 食品安全和安全生产相关法律、法规、规章、政策；

		2. 了解食品经营许可申办条件和程序;	2. 食品安全和安全生产管理义务和责任具体要求; 3. 需要依法取得行政许可的食品经营项目。
		3. 了解涉嫌食品安全犯罪的情形和案件移送要求;	
	2. 规范操作	4. 严格执行国家相关食品安全和安全生产法律法规, 确保厨房食品安全和安全生产;	
		5. 监督厨房操作符合标准规范, 确保菜品质量和安全。	
五、应急处置	1. 投诉举报处置	1. 能够及时合理处置消费者相关的投诉举报;	1. 投诉举报管理相关要求; 2. 监管部门处理投诉举报问题的工作要求; 3. 食品安全和安全生产问题产生的原因和解决的方法; 4. 食品安全和安全生产事故处置方案基本框架和要求; 5. 食品安全和安全生产事故报告要求; 6. 食品安全和安全生产事故人员救治要求; 7. 食品安全和安全生产事故现场处置要求。
		2. 能够配合相关监管部门做好投诉举报食品安全和安全生产问题的处置;	
	2. 食品安全和安全生产事故应急处置	3. 能够制定并执行食品安全和安全生产事故处置方案;	
		4. 能够按要求做好食品安全和安全生产事故报告;	
		5. 能够及时做好人员救治工作;	
		6. 能够保护好现场, 配合相关监管部门开展调查处理;	
		7. 能够综合分析事故产生的原因, 提出避免事故的方法。	

5 培训内容

5.1 职业道德

5.1.1 职业道德基本知识

5.1.2 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。

5.2 管理知识

- (1) 基础管理知识;
- (2) 人际关系知识;

- (3) 决策相关知识；
- (4) 战略管理知识。
- (5) 组织行为学知识。

5.3 专业知识

5.3.1 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。

5.3.2 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。

5.3.3 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。

5.3.4 食品安全知识

- (1) 食品安全基础。食品安全风险概述、食品污染及预防、食物中毒及预防、食品微生物等；
- (2) 食品安全管理。烹饪原料的安全、烹饪过程的安全、烹饪成品安全等；
- (3) 食品安全事件应急处置。食品安全事故应急预案、市场监督管理投诉举报处理暂行办法等。

5.3.5 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。

5.4 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》、《中华人民共和国安全生产法》、《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》，GB 2760、GB 7718、GB 14934、GB 31654 等食品安全标准；

(2) 食品安全规章和规范性文件。《食品经营许可和备案管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等；

(3) 其他法律。《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国环境保护法》等。

6 培训要求

6.1 培训机构应按照培训计划及教学大纲组织安排教学活动。

6.2 教学时培训教师应做到：

6.2.1 语言清晰、表达准确；

6.2.2 备课充分、讲解熟练、示范准确；

6.2.3 培训教师应注重与学员沟通互动。

6.3 培训方式：采取线上培训或者线上线下相结合的培训方式。

6.4 考评方式

6.4.1 考评方式分为理论知识考试和技能操作考核。理论知识考试采用笔试、机考等方式，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。

6.4.2 权重表

6.4.2.1 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	考核内容	分值
相关知识要求	1. 团队管理	20
	2. 菜品管理	20
	3. 过程管理	30

	4. 政策执行	15
	5. 应急处置	15
	合计	100

6.4.2.2 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		分值
技能要求	1. 人员管理	20
	2. 菜品管理	20
	3. 加工过程管理	30
	4. 餐饮服务场所和设施设备管理	10
	5. 应急处置	20
合计		100
