

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

星级凤厨认定规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 资质与能力条件 1

5 认定流程 2

6 证书管理 4

附录 A（规范性） 星级凤厨专业技能及知识水平要求..... 5

附录 B（规范性） 星级凤厨考核评分规则..... 11

附录 C（规范性） 星级凤厨认定申请书..... 12

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

星级凤厨认定规范

1 范围

本文件规定了星级凤厨认定的资质能力条件、认定流程和证书管理。
本文件适用于星级凤厨的认定。

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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

顺德菜

在顺德自然和人文发展中产生的具有顺德地方特色的烹饪技艺和独特风味的地方菜肴体系，是粤菜的重要组成部分。

3.2

凤厨

熟练掌握并能传承顺德传统烹饪技艺，具备创新融合各地美食专业技能，并师承顺德传统名厨的专业顺德菜厨师。（1）

3.3

技能等级

对从事某一职业的人员所具备的专业能力、技术水平、知识储备及实践经验的标准化分级，用于衡量从业者在该职业领域内的能力层次。

3.4

星级凤厨

凤厨按技能等级进行划分，共分为五个级别，由低到高分别为一星凤厨、二星凤厨、三星凤厨、四星凤厨、五星凤厨。

4 资质与能力条件

4.1 基本要求

申请星级认定的凤厨应同时符合以下基本条件：

- a) 具有良好道德素质，遵守法律和社会规范；
- b) 顺德区户籍居民或在顺德区从事烹饪工作/学习 3 年以上的非户籍居民；
- c) 从事顺德菜烹饪相关工作，现职为一线岗位人员；
- d) 师承于顺德名厨，或通过顺德菜相关专业培训考核。

4.2 资历及业绩要求

4.2.1 一星凤厨

应具备下列条件：

- a) 连续从事顺德菜烹饪工作满 3 年，或在顺德本土的中技/高职烹饪专业毕业的学生；
- b) 能稳定独立制作 5 款以上顺德传统菜或小吃，菜品质量稳定，风味纯正。

4.2.2 二星凤厨

应具备下列条件：

- a) 取得一星凤厨资格后继续从业满 2 年，或累计从业满 5 年；
- b) 在顺德菜餐饮企业厨房中承担关键烹饪岗位职责；
- c) 能熟练掌握并传承 10 款以上顺德传统名菜或小吃的制作技艺，并能对其中至少 1 款进行合理的改良优化，改良后的菜式具有良好的市场反馈。

4.2.3 三星凤厨

应具备下列条件：

- a) 取得二星凤厨资格后继续从业满 2 年，或累计从业满 10 年；
- b) 在顺德菜餐饮企业担任关键技术或管理岗位满 2 年；
- c) 精通 15 款以上顺德传统名菜或小吃的制作技艺，并能创新研发 3 款以上具有良好市场反馈和经济效益的菜式；
- d) 已开始系统性地带徒授艺，有明确的弟子并能提供培训业绩证明。

4.2.4 四星凤厨

应具备下列条件：

- a) 取得三星凤厨资格后继续从业满 3 年，或累计从业满 15 年；
- b) 在顺德菜餐饮企业担任核心管理岗位满 5 年；
- c) 在顺德菜传承基础上形成个人风格，其创新研发的 5 款以上菜式，具有较高的行业知名度，曾获多家媒体专访报道或被权威美食刊物收录，对提升企业品牌做出突出贡献；
- d) 建立工作室，培养出至少 2 名具有凤厨一星及以上资格的徒弟，师承谱系清晰；
- e) 在传承弘扬顺德菜文化方面作出显著贡献，并满足以下条件之一：
 - 1) 曾在地市级以上烹饪大赛中荣获奖项；
 - 2) 获得地市级政府或省级行业协会颁发的荣誉称号；
 - 3) 取得国家认证的“技师”（二级）职业资格或技能等级证书。

4.2.5 五星凤厨

应具备下列条件：

- a) 取得四星凤厨资格后继续从业满 4 年，或累计从业满 20 年；或经政府机构或权威行业组织认定的特殊杰出贡献者，可破格申报；
- b) 创新研发的菜式成为行业标杆，广为流传，对顺德菜系的发展方向产生了重要影响；
- c) 作为顺德菜的代表性人物，积极参与重要对外交流、美食节活动或在媒体平台进行顺德菜推广活动，有效推广顺德美食文化；
- d) 建立个人品牌研发工作室，培养出至少 3 名具有二星凤厨及以上资格的徒弟，师承谱系影响深远；
- e) 创新的烹饪技法、研制的菜式被行业协会广泛推荐、成为行业学习标准或出版过具有影响力的顺德菜专著。
- f) 在传承弘扬顺德菜文化方面作出显著贡献，并满足以下条件之一：
 - 1) 曾在省级以上烹饪大赛中荣获奖项；
 - 2) 获得省级政府或国家级行业协会颁发的荣誉称号；
 - 3) 取得国家认证的“技师”（二级）职业资格或技能等级证书。

4.3 技能要求

星级凤厨应具备相应级别的专业技能及知识水平，并经考核合格，各级凤厨认定要求见附录A。

5 认定流程

5.1 认定机构

由顺德区市场监督管理局、顺德区人力资源和社会保障局、顺德区总工会业务指导，由本文件归口单位组建专门评审机构，成立专家组和工作组，组织实施评审。

5.2 申报材料

5.2.1 基本条件证明材料包括

- a) 居民身份证复印件或户籍证明；
- b) 居住证明，或社保证明；
- c) 工作单位的岗位工作证明；
- d) 师承关系的自我声明，或行业协会证明（介绍函），或专业培训考核证明材料。

5.2.2 一星凤厨申报资质材料包括：

- a) 由工作单位或行业协会出据的介绍函及社保证明等，或毕业证书。
- b) 本人能制作的经典顺德传统菜或小吃的书面或视频介绍，或各类参赛证明材料。

5.2.3 二星凤厨申报资质材料包括：

- a) 已取得一星凤厨资格证明；
- b) 由工作单位或行业协会出据的介绍函及社保证明等；
- c) 工作单位出示的申报人岗位职责说明；
- d) 本人能制作的经典顺德传统菜或小吃的书面或视频介绍，或各类参赛证明材料；
- e) 本人对经典顺德传统菜或小吃改良优化的书面介绍及市场反馈说明。

5.2.4 三星凤厨申报资质材料包括：

- a) 已取得二星凤厨资格证明；
- b) 由工作单位或行业协会出据的介绍函及社保证明等；
- c) 工作单位出示的申报人岗位职责说明；
- d) 本人能制作的经典顺德传统菜或小吃的书面或视频介绍，或各类参赛证明材料；
- e) 本人创新研发的顺德菜式的市场反馈和经济效益情况说明；
- f) 本人带徒授艺情况说明。

5.2.5 四星凤厨申报资质材料包括：

- a) 已取得三星凤厨资格证明；
- b) 由工作单位或行业协会出据的介绍函及社保证明等；
- c) 工作单位出示的申报人岗位职责说明；
- d) 本人创新研发的顺德菜式创新研发顺德菜在知名度、品牌影响力的说明及证明材料；
- e) 烹饪大师工作室的介绍及证明材料；
- f) 培养徒弟的介绍说明及证明材料；
- g) 在传承弘扬顺德菜文化方面作出显著贡献证明材料，包括但不限于：
 - 1) 地市级以上烹饪大赛中荣获奖项；
 - 2) 地市级政府或省级行业协会颁发的荣誉称号；
 - 3) 国家认证的“高级技师”（一级）职业资格或技能等级证书。

5.2.6 五星凤厨申报资质材料包括：

- a) 已取得四星凤厨资格证明；
- b) 由工作单位或行业协会出据的介绍函及社保证明等；
- c) 政府机构或权威行业组织认定的特殊杰出贡献者的相关证明；
- d) 行业协会或权威机构介绍及申请人对顺德菜的传承、创新与推广的贡献证明材料；
- e) 申请人对其经典创制的菜式的介绍及对行业影响力的证明材料；
- f) 申请人推广顺德美食文化证明材料；
- g) 烹饪大师工作室介绍及证明材料；
- h) 培养徒弟的介绍说明及证明材料；
- i) 政府或行业权威机构颁发荣誉证明；
- j) 出版与顺德菜相关的专著。
- k) 在传承弘扬顺德菜文化方面作出显著贡献证明材料，包括但不限于：

- 1) 省级以上烹饪大赛中荣获奖项;
- 2) 省级政府或国家级行业协会颁发的荣誉称号;
- 3) 国家认证的“高级技师”(二级)职业资格或技能等级证书。

1)

5.3 申报程序

5.3.1 顺德餐饮企业根据评审条件,择优推荐所属厨师申报。经所属镇街餐饮协会初审后,向顺德菜发展促进会与顺德区厨师学院申报。

5.3.2 申请者根据凤厨技能等级的认定条件提出相应的等级认定申请,填写申请表并提供真实有效的证明文件。

5.3.3 按照等级逐级递进的基本原则,已经获得星级称号的,实行从低到高逐级晋升制度,即要取得高一级的星级,必须具备低一级星级的资格。首次申报的,不限定星级。

5.3.4 申请者所属顺德餐饮企业应对申请表进行初审,并加具推荐意见,交所属镇街餐饮协会。

5.3.5 餐饮企业所属镇街餐饮协会应对申请表进行初审,并加具推荐意见,交顺德菜发展促进会与顺德区厨师学院确认报名。

5.4 认定方式

星级凤厨认定方式为:申报材料评审+考核(理论+技能)

5.5 材料评审

评审机构的专家组对星级凤厨申报材料真实性进行评审。

5.6 考核

5.6.1 申报材料评审合格的,专家组根据附录A、附录B对申请人进行工作技能及知识水平进行考核。

5.6.2 一星凤厨、二星凤厨、三星凤厨的考核内容为:理论考试、技能考试。

5.6.3 四星凤厨、五星凤厨的考核内容为:宴席设计、菜肴设计、厨房管理、培训指导。

5.7 决定与公示

5.7.1 根据附录A、附录B进行评审、考核打分,总分达到相应标准后可通过评审。

5.7.2 评审结果在顺德菜发展促进会与顺德区厨师学院等公开媒体上公示一周。

5.8 颁布

由本文件归口单位批准、备案,颁发星级“凤厨”资格证书,并在媒体上公开发布。

6 证书管理

6.1 认定机构应对理论考试和技能操作考核以及综合评审均合格者授予对应等级的《顺德凤厨职业资格等级证书》。

6.2 已取得对应等级的《顺德凤厨职业资格等级证书》的学员信息载入《顺德餐饮专业技能平台》,其基础信息和考核成绩将统一纳入顺德“凤厨”人才库。

6.3 证书实行年审制,每三年由认定机构组织3个及以上考评员对获证人员的年度申报进行综合测评。对出现违反本规范规定的情况,撤销其证书。

6.4 认定机构应建立《顺德餐饮专业技能平台》和考核服务信息数据库,考核成绩等信息内容供社会公开查询。

附 录 A
(规范性)
星级凤厨专业技能及知识水平要求

A.1 一星凤厨

一星凤厨专业技能及知识水平要求见表A.1。

表A.1 一星凤厨专业技能及知识水平要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
1. 原料初加工	1.1 原料识别及保管	能识别顺德特色蔬果类原料，做好保管工作	顺德特色蔬果类原料的分类、特点、品质认定方法及保存技巧
		能识别顺德四大家鱼（鲩鱼、鲮鱼、鳙鱼、鲢鱼）等淡水鱼类原料，做好保管工作	顺德四大家鱼的分类、特点、品质认定方法及鲜活保存技术（如“吊水”处理）
		能识别家禽类原料，做好保管工作	家禽类原料分类、特点、品质认定方法及保存
		能识别常见干货类原料，做好保管工作	常见干货类原料分类、特点、品质认定方法及保存
	1.2 鲜活原料初加工	能掌握蔬果类原料的清洗、加工整理的技能（如：叶菜、瓜盅等）	蔬果类原料初加工技术要求
		能掌握顺德鲩鱼、鲮鱼的宰杀、起肉、去骨技能（如鲮鱼起肉做鱼滑）	顺德淡水鱼初加工的“三去”（去鳞、去鳃、去内脏）标准及起肉技术要求
	1.3 一般干货原料涨发	能掌握家禽类原料的开膛、清洗、加工整理的技能	家禽类原料初加工技术要求
		能掌握常见干货原料的涨发方法、正确的操作程序，符合涨发成率要求的技能	水发加工的概念及种类
2. 原料精加工	2.1 原料分档取料	能对常见植物性干货原料（干菜类、豆制品类、菌类）、一般动物性干货原料（如鱿鱼、墨鱼、陈肾）原料进行涨发，涨发过程科学合理、成率高的技能	常见植物性干货原料（干菜类、豆制品类、菌类）及常见动物性干货原料（陈肾、鱿鱼、墨鱼）的品质认定和水发技术要求
		能根据顺德菜要求对鲩鱼、鲮鱼进行分档取料（如鲩鱼取肉做鱼生、鱼骨做拆鱼羹）	顺德淡水鱼各部位的烹饪用途
		能根据菜肴要求对家禽类原料按部位合理分割、加工方法准确、成率高的技能	鸡、鸭、鹅等家禽类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识
		能根据菜肴要求对猪、牛、羊等原料按部位合理分割，按菜肴要求分档取料的技能	猪、牛、羊等家禽类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识
	2.2 刀工成型	能对分档后的原料进行分类存放、保藏的技能，能准确搭配顺德菜“料头”（如姜蓉、蒜片、陈皮丝）	各类原料分类存放、保藏要求、顺德“料头”与主料的适配规律（如海鲜配姜葱、禽肉配陈皮）
		能正确运用各种道具，操作姿态自然，灵活运用各种刀法，如：劈、砍、切、片、拉等的技能	刀具的种类、使用及保养方法，直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法
		能灵活运用顺德传统刀法，加工顺德特色原料	顺德刀工“细、薄、匀、美”的标准及刀具保养传统
	2.3 原料腌制与菜肴组配	能将原料加工成顺德菜特色形状（如鱼生片、酿鲮鱼的肉糜）	顺德菜“片如纸、丝如发”的刀工规格及技术要求
		能掌握顺德特色预制技法（如鱼滑打胶、酿鲮鱼的“酿”法）	顺德“酿”菜（酿苦瓜、酿辣椒）的预制成型技术
		能根据原料的质地、色彩、形态要求进行主、配料的搭配组合的技能	菜肴组配的概念和形式及原料质地、色彩、形态的组配要求
		掌握妥善保管各种腌制食材的技能	腌制食材的保管要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
3. 原料预制加工	3.1原料初步热处理	掌握控制火候的技能	烹饪工艺中的加热的目的和作用，热传递方式种类
	3.2原料预制造型	掌握常见原料的滚、煨、烩等预制加工的技能	烹制前初步热处理的方法及要求
		能掌握运用顺德菜成型技法，如穿、包、卷、酿、挤等技术对各种原料预制成型的技能	包、卷、扎、叠、酿、穿、挤等手法的概念与技术要求
	3.3原料上粉、上浆	能对顺德菜原料进行合理拌“干粉”“湿粉”的技能 能掌握“四粉”“三浆”操作的技能	淀粉的种类、特性及使用方法 “四粉”“三浆”的种类及技术要求
4. 菜肴制作	4.1烹调操作	能正确运用各种炉灶设备和工具的技能	加热设备的功能及特点
		能熟练候镬操作，保持工位整洁、卫生的技能	卫生与安全操作知识
		能根据大众顺德菜肴质量要求正确调味	常见烹调方法调味分类与特征
		能根据顺德菜肴要求正确进行芡汁调配处理的技能	勾芡的目的、方法及技术要求
	4.2候镬岗大众热菜制作	能掌握炒、泡、焖、炸、浸、灼、滚等七种常用的顺德菜烹调技法烹制大众菜肴的技术	候镬岗位职责及炒、泡、焖、炸、浸、灼、滚的概念及技术要求

A.2 二星凤厨

二星凤厨专业技能及知识水平要求见表A.2。

表A.2 二星凤厨专业技能及知识水平要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
1. 原料初加工	1.1鲜活原料初加工	能熟练鉴别顺德特色鲜活原料（如黄沙蚬、禾虫、黄鳝），并按菜式要求加工	顺德“河鲜三宝”（黄沙蚬、禾虫、龙虱）的品质鉴别及初加工禁忌
		能掌握顺德贝类（黄沙蚬、青蟹）、爬行动物的初步加工技能	顺德贝类吐沙的“盐水静养”法
		能掌握烹饪原料冷藏、冷冻保管的技能	烹饪原料冷藏、冷冻保管方法
	1.2中档干货原料涨发与保管保藏	能掌握鉴别中档干货原料的特性、品质，因材施教，合理进行涨发的技能	动物性干货原料的涨发方法种类及技术要求
		能掌握涨发中档干货原料的技能	中档干货原料如鱼肚的涨发方法与技术要求
		能掌握掌控中档干货原料的涨发成率，及时处理涨发过程中影响成率问题的技能	中档干货原料的涨发成率及问题处理的技术要求
		能掌握涨发后干货原料的保管、保藏的技能	涨发后干货原料的保管、保藏技术要求
	1.3原料品质认定及初加工技术	能掌握常见水产类、家禽、家畜、干货原料的选择和品质认定的技能	水产类、家禽、家畜类原料分类、特点、品质认定方法
		能掌握调味品品质鉴别的技能	调味品的分类、特点及品质认定方法
		能掌握禽畜类原料（如鸡、鸭、猪、羊等）起肉脱骨的技能	禽畜类原料起肉脱骨的方法及技术要求
2. 原料精加工	2.1原料分割脱骨	能掌握整鸡、整鸭原料进行整料脱骨的技能	禽类原料整料脱骨，如起全鸭、全鸡等的方法及技术要求
		能掌握顺德鲮鱼整料脱骨（用于酿鲮鱼）的技能	顺德非遗“酿鲮鱼”的整鱼脱骨传统技法
	2.2合理用料	能掌握常见原料加工净料成率标准的技能	净料和毛料的概念
		能掌握合理处理有价值的剩余辅料的技能	原料合理利用的方法及技术要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
		能掌握原料加工后保鲜、保质、保藏的技能	原料加工后保鲜、保质的方法及技术要求
3. 配菜	3.1 菜肴构成	能掌握日常出品菜肴的搭配标准的技能	配菜知识及搭配知识
		能编写日常销售的菜谱计划的技能	菜肴的合理构成知识
	3.2 零点配菜	能掌握根据日常零点菜肴规格要求；准确搭配主、辅料，分量准确的技能	菜肴质地、形态的组合要求
		能准确搭配顺德菜“料头”（如姜蓉、蒜片、陈皮丝）	顺德“料头”与主料的适配规律（如海鲜配姜葱、禽肉配陈皮）
		能掌握合理分放各种原料，便于烹调制作的技能	合理分放各种原料的方法及技术要求
4. 原料预制加工	4.1 复合味料调配	能及时与厅面服务员沟通，做好菜肴产品的促销工作的技能	善于联系与沟通的技巧与方法
		能根据顺德传统配方调制芡汤（如用于小炒的“碗芡”）	顺德芡汤的“咸鲜适中、突出本味”配方及技术要求
	4.2 原料预制	能调制顺德特色复合酱汁（如柱侯酱、海鲜酱、蒜蓉酱）	顺德复合味料“鲜而不腻、浓而不咸”的调制标准
		掌握干果仁、薯片等原料炸制技能	火候的概念及传热介质的导热特征
5. 菜肴制作	5.1 上什岗热菜制作	掌握菜肴半成品预制加工（如焖牛腩、焗红鸭等）的技术	菜肴预制加工的方法和技术要求
		能掌握顺德“蒸”“炖”“煲”技法，制作清蒸鱼、老火靚汤（如清补凉煲鸡）	顺德上什岗“蒸不烂、炖不柴”的火候控制技巧
	5.2 热菜制作	能掌握日常顺德菜肴的各种烹调技法的技能	炒、泡、焖、扒、煎、炸、浸、灼、滚、烩的概念及技术要求
		能掌握顺德一般宴席菜肴制作的技能	一般宴席菜肴的构成与烹调技法运用的原则

A.3 三星凤厨

三星凤厨专业技能及知识水平要求见表A.3。

表A.3 三星凤厨专业技能及知识水平要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
1 原料精加工	1.1 高档干货原料鉴别	能掌握顺德宴席常用高档干货（如溏心鲍鱼、台山花胶、大瑶柱）的选择技能	顺德“鲍参翅肚”的品质等级划分及鉴别方法（如鲍鱼“溏心”判断）
	1.2 高档干货原料涨发与保管保藏	能运用顺德传统方法涨发高档干货（如“煨花胶”“发鲍鱼”）	顺德“涨发干货忌猛火、忌异味”的传统工艺及技术要求
2 执单配菜	2.1 菜肴构成	能掌握企业菜谱的分类	菜谱设计制作的意義
	2.2 宴席配菜	能根据顺德“九大簋”“龙舟宴”等传统宴席特点，组配菜肴（如头菜用烧鹅、甜菜用双皮奶）	顺德传统宴席“一汤二荤三素四甜”的结构原则及寓意（如“九大簋”象征丰盛）
	2.3 零点菜单设计	能结合顺德“不时不食”理念，设计时令菜单（如春季河鲜宴、秋季腊味宴）	顺德“春吃芽、夏吃瓜、秋吃果、冬吃根”的饮食习俗及食材季节特性
3 原料预制加工	3.1 半成品预制加工	掌握顺德菜肴半成品预制加工的技术	菜肴预制加工的方法和技术要求
	3.2 高档干货预制加工	掌握高档干货原料（如鲍鱼、花胶等）滚、煨、焗预加工的技术	高档干货原料预加工的技术要求
4 菜肴制作	4.1 菜肴制作	能掌握顺德经典名菜（如拆鱼羹、顺德鱼生、脆皮烧鹅）的制作技能	顺德经典菜“鱼生要冰鲜、烧鹅要皮脆肉嫩”的核心工艺
		能运用顺德特色装饰原料（如兰花、柠檬叶、雕花萝卜）美化装盘	顺德菜“雅俗共赏”的装盘原则（如鱼生拼盘“五色搭配”）
	4.2 宴席制作	能掌握顺德龙舟宴、祠堂宴的制作技术（如批量制作均安蒸猪、拆鱼羹）	顺德大型宴席“批量制作保品质”的流程管理及分工要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
	4.3菜肴研发	能根据顺德桑基鱼塘食材（如蚕蛹、塘鱼、桑果）研发时令菜肴 能根据市场需要和季节变化编制“四和菜”等食谱菜单的技术	顺德“桑基鱼塘”生态食材的特性及研发适配性 “四和菜”等菜谱内涵，编制的要求与方法

A.4 四星凤厨

四星凤厨专业技能及知识水平要求见表A.4。

表A.4 四星凤厨专业技能及知识水平要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
1. 原料加工	1.1 名贵干货原料鉴别	能掌握顺德传统滋补名贵干货（如燕窝、雪蛤、蟹鱼肚）的选择技能	顺德“秋冬滋补”传统中名贵干货的品质等级及鉴别方法
	1.2 名贵干货原料涨发与保管保藏	能运用各种方法涨发名贵干货原料的技能	高档干货原料的涨发方法及技术要求
	1.3 原料加工技术难题解决	能解决顺德特色原料（如禾虫、龙虱）加工净料率低的问题	影响禾虫、龙虱等特色原料净料率的关键因素及优化方法
	1.4 原料加工新技能推广	能掌握各种原料特性进行加工，充分利用，改善不合理的原材料加工方法	各种烹饪原料的加工特性
		能制定原料加工的规范程序和标准，提高原料净料率	原料加工规范程序和标准的制定原则
		能善于推广原料加工新技术，提高生产效能	原料加工新技术
2. 菜肴制作	2.1 宴会菜单设计	能设计顺德主题宴会菜单（如“桑基鱼塘宴”“凤城非遗宴”），融入双皮奶、伦教糕等元素	顺德主题宴会“故事性+美味性”的设计原则及本地文化符号（如桑基鱼塘、粤剧）
		能核算顺德特色宴席（如龙舟宴）的成本与售价，兼顾传统与市场	顺德宴席“料足价实”的定价传统及成本控制方法
	2.2 宴席菜肴制作	能掌握根据宴席菜肴制作需要，编制生产实施方案和组织实施的技能	宴席生产实施的编写方法
		能掌握顺德历史名菜（如“菊花鱼生”“金榜牛乳蒸肉”）的制作技能	顺德历史名菜的典故及“还原传统工艺”的制作要求
	2.3 菜肴创新	能掌握顺德风味高级宴席菜制作的技术	高级宴席菜单构成的特点
		能知晓国内其他菜经典菜肴的制作技术，制作具代表菜肴的技能	了解中国传统四大菜系的风味特色
		能运用国内外的新技法、新设备，改善优化既有菜肴的技术	菜肴改良与优化的概念、特点及运用原则
		能掌握选用合适装饰原料，美化菜肴装盘艺术的技能	餐盘装饰的概念、特点及运用原则
		能将顺德传统菜与新技法结合（如分子料理版双皮奶、低温慢煮顺德烧鹅）	顺德菜“守正创新”的理念及新技法与传统味型的融合原则
		能掌握创新编制和制作主题宴会的技术	主题宴会的内涵、特点及运用原则
3. 厨政管理	3.1 质量与成本控制	能制定顺德菜质量评价标准（如鱼生的“鲜、嫩、爽”指标）	顺德菜“鲜为先、味为本”的质量核心要素及成本构成
		能组织实施菜肴质量监控工作，及时妥善处理有质量问题的菜肴产品	厨房生产流程中的质量与成本控制方法

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
		能对推出的新菜肴实施针对性的质量监控，总结促进新菜肴质量提升的数据	成本报表编制与控制方法
		能提出菜肴成本控制措施，依法依规控制厨房生产成本	厨房生产各阶段的管理要求
		能填写厨房生产成本核算报表，数据准确	厨房生产成本核算的方法
	3.2生产管理	能制定厨房生产管理制度的实施细则	厨房组织结构设置要求
		能制定厨房生产岗位职责和技能要求	厨房人员配备及管理办法
		能针对员工技术水平合理安排岗位	厨房各岗位的岗位职责
		能指挥（大型）厨房生产，有序管控生产流程	厨房生产各阶段的管理要求
	销售管理	能提出协调厨房与餐厅楼面之间关系的措施	厨房与前厅之间营销协作的要求
		能制订厨房产品的促销办法	厨房产品促销活动的办法
		能制订菜点创新的生产与管理措施	菜点创新的方法
4. 培训指导	4.1员工培训	能编写技术培训讲义	培训计划和讲义的编制方法和要求
		能对一星、二星、三星厨师进行烹饪技术培训	培训计划的编制方法
		能撰写技术培训教案、制作多媒体课件	多媒体课件的制作方法
		能针对企业阶段性生产需要，开展专项技能培训	专项技能培训教案的编写方法
	4.2交流活动	能制定企业员工开展烹调技术交流活动方案	烹调技术交流活动方案的制定方法及内容
		能组织企业员工开展烹调技术技能竞赛活动	烹调技术技能竞赛活动方案的编写方法
	4.3技术指导	能针对三星级以下（含三星）员工开展不同层次的技术指导	烹饪技术的指导方法
		能组织技术骨干开展菜肴研发创新活动，发挥核心指导作用	菜肴创新研发的理念与方法
		能对参加烹饪技能技术竞赛的员工进行技术训练指导	训练计划与方案的编写方法

A.5 五星凤厨

五星凤厨专业技能及知识水平要求见表A.5。

表A.5 五星凤厨专业技能及知识水平要求

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
1. 营养配餐	1.1一般人群营养配餐	能设计符合顺德“药食同源”理念的营养食谱（如陈皮老鸭汤、姜撞奶）	顺德传统食材（陈皮、姜、茯苓）的营养功能及配餐原则
		能设计以套餐、宴席营养平衡为目标的食谱	一日三餐的热能分配比
	1.2特殊人群营养配餐	能对不同环境下的作业人员进行营养配餐	不同环境下作业人员营养配餐的原则
		能为顺德老年人群设计“软、烂、淡”的养生餐（如鱼茸粥、蒸水蛋）	顺德“长者饮食忌生冷、重温补”的传统及营养配餐原则
2. 宴会主理	2.1宴会菜点生产的组织实施	能组织实施顺德大型祠堂宴（百桌以上）的生产，保证出品一致	顺德祠堂宴“批量制作保风味”的流程管理及传统礼仪要求
3. 菜点制作	3.1创新菜的制作与开发	能运用顺德非遗技艺（如双皮奶制作技艺、龙舟饭烹饪技艺）创新菜肴	顺德非遗技艺的核心工艺及创新边界（如双皮奶“水奶比例”传统）
		能运用国内外的新技法创新新菜肴	创新的概念

工作领域	工作任务	技能要求	知识要求
		能运用国内外的新原料、新调味创新新菜肴	创新的方法和途径
	3. 2菜点展示	能设计顺德文化主题展台（如“食在顺德”非遗展台），展示鱼生、烧鹅等特色菜	顺德饮食文化“活态传承”的展示原则及展台设计技巧
4. 厨政管理	4. 1厨房布局设计	能根据顺德餐饮企业经营目标，参照生产安全、卫生规范等要求进行厨房布局设计	中餐厨房设计布局知识
		能根据顺德餐饮企业生产需要，合理配置各种设备设施、加工机具、工具	中餐厨房配制设备设施与工具知识
		能分析因厨房布局不合理影响生产效能的问题，提出改进厨房布局意见	中餐厨房更新与改造知识
		能根据餐饮企业生产发展需要，及时提出添置或更换加工机具、工具	中餐厨房更新设备设施与工具知识
	4. 2人员管理	能制定厨房生产管理制度和实施细则	厨房组织结构设置要求
		能制定厨房生产岗位职责和技能要求	厨房人员配备及管理办法
		能针对员工技术水平合理安排岗位	厨房各岗位的岗位职责
		能指挥（大型）厨房生产，有序管控生产流程	厨房组织生产实施方案与管理办法
	4. 3菜点质量管理	能制定菜肴质量评价标准并执行解决质量问题的方案	影响菜点质量的因素
		能对顺德菜点质量进行针对性控制	菜点质量管理方法
5. 培训指导	5. 1培训	能编写培训教材	培训教材的编写方法
		能对凤厨四星以下的厨房员工进行培训	培训计划和课案编制方法
		能运用多媒体课件进行业务培训	多媒体课件制作和使用的方法
	5. 2指导	能针对员工技术水平开展不同层次的技术指导	专业技术指导的方法
		能组织技术骨干开展菜肴研发创新活动，发挥核心指导作用	菜肴研发创新的方法
		能对参加烹饪技能技术竞赛的员工进行技术训练指导	技术竞赛指导的方法

附 录 B
(规范性)
星级凤厨考核评分规则

B.1 考核方式

B.1.1 考核分为理论考试和技能操作考核两种方式

B.1.2 理论知识考试以笔试为主，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；技能操作考核采用现场实际操作方式，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平。

B.1.3 理论知识考试、技能操作考核均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上者合格。

B.2 考核时间

B.2.1 理论知识考试时间60分钟。

B.2.2 一、二、五星级技能操作考核时间为90分钟，四、五星级技能考核时间为120分钟，包含指定菜品制作、自选菜品操作。

B.3 考核内容

技能认定按照考核等级的不同，需考核数量不等的菜品，具体要求见表B.1。

表B.1 考核内容及要求

等级	菜品数量	考核内容及原材料准备	考核要求
一星	2款	均为规定菜品，原材料由考场提供。	根据该等级的命题规定的菜式进行选定 成绩核算：菜肴制作100分（每道菜肴50分）= 100分
二星	2款	①规定菜品1款，原材料由考场提供；②自选菜品1款，原材料由考生自带。	根据该等级的命题规定的菜式进行选定 成绩核算：规定菜肴制作50分+自选菜肴制作50分= 100分
三星	2款	①规定菜品1款，原材料由考场提供；②自选菜品1款，原材料由考生自带。	根据该等级的命题规定的菜式进行选定 成绩核算：规定菜肴制作50分+自选菜肴制作50分= 100分
四星	3款	①规定菜品1款，原材料由考场提供；②自选菜品2款，原材料由考生自带。	根据该等级的命题规定的菜式进行选定 成绩核算：规定菜肴制作30分+自选菜肴1制作30分+自选菜肴2制作30分+自选菜肴创新说明撰写10分= 100分 备注：自选菜肴主要体现菜肴的创新。
五星	3款	①规定菜品1款，原材料由考场提供；②自选菜品2款，原材料由考生自带。	根据该等级的命题规定的菜式进行选定 成绩核算：规定菜肴制作30分+自选菜肴1制作30分+自选菜肴2制作30分+自选菜肴创新说明撰写10分= 100分 备注：自选菜肴主要体现菜肴的创新。

附 录 C
(规范性)
星级凤厨认定申请书

见表C. 1。

表C. 1 星级凤厨认定申请书

姓名		性别		身份证号		
申报星级		籍贯		学历		
现居住地						
参加工作时间		现工作单位				
现职业资格证书名称 或专业技术职称		获奖时间		发证单位		
现任职务		从事本岗位 工作时间	年			
师承关系		证明人				
联系电话		邮箱/微信号				
本人承诺	本人保证以上信息真实、准确。 申请人签名：年 月 日					
推荐单位意见	 推荐单位（盖章）：年 月 日					
顺德区顺德菜发 展促进会意见	 （盖章）：年 月 日					