附件1

**中式烹调师技能操作考核要求**

**一、试题及要求**

**（一）试题：**制作自选菜品（热菜）一道。

**（二）考核要求：**

1、原材料（两种以上），原材料与菜品装饰之间搭配协调合理；

2、造型美观、颜色协调；

3、符合菜品的质感、口感；

4、符合营养卫生要求，具有食用性；

5、以10人份为标准；如位上，需要6-8人份；

6、制作时间：60分钟。

7、实操考试的劳动保护、工服、操作流程、操作安全等符合餐饮行业要求。

8、原料自备

**二、其他要求**

1、考场只提供常用调味料：盐、味精、白糖、胡椒粉、料酒、酱油、淀粉、香油、烹调用油等，考生可以不使用。各种调味料、调味汁考生可以提前制作带入考场。

2、考场提供的设备工具：炒灶、炒勺、手勺、漏勺、配菜盘、配菜碗，8寸—14寸平盘，菜墩、厨刀，工具考生可以不使用。考生可自带工具，厨刀和盛器选手可自备。器皿禁止有标识性文字或图案。

3、考生可以把用于菜肴装饰的装饰品提前制作、组装完成带入考场。

4、考生可以对原材料进行初加工，但不能进行刀工处理。

5、工服、工作帽、清洁布、特殊调味料由考生自备。

6、考试前需要对考生自带的物品、原材料、工具进行检查核对，对考试不允许带入考场的物品、原材料、工具进行统一保管，因此原因造成考生不能完成考试的，后果由考生承担。

7、考试结束后1小时，考生返回考场领取餐具，考生作品不再返还。

8、成绩公布在电气工程系4#实训楼，考生可在面试考点门外等候成绩公布。