

# 2023 年烹饪专业新教师招聘考试大纲

## 一、 要求说明

根据烹饪专业人才培养目标，要求具备烹饪、营养、餐饮管理的基本理论和基本知识；具有较强的烹饪技术和菜品创新能力，具备扎实的烹饪基本功与娴熟的烹饪技能，熟练掌握刀工、热菜的制作。拥有现代教育教学理念，具有良好的课堂教学设计能力、课堂教学执行能力和课堂教学评价能力。

## 二、 测试类型及分值设置

测试分专业技能测试和综合素质面试两块

### （一）专业测试：

采用专业理论测试和技能实践操作测试的方式，主要测试专业知识和实践能力。专业技能测试大纲于考核前一周在学校官网公告。

### （二）综合素质面试：

采用个人综合素质介绍和说课相结合的测评方式，主要考核考生个人综合素质现场展示及课堂教学能力。考生根据抽签教学内容（出自《炉台实战技艺》、《烹饪原料与营养》，浙江省教育厅职成教教研室组编，北京师范大学出版社出版。）作 40 分钟准备后进行 5 分钟以内的个人介绍展示（包括个人优势、在校期间和工作期间突出表现及成果，但不得透露姓名等妨碍评分的信息）、10 分钟以内说课、3 分钟面谈交流。

### （三）分值设置：

1.专业技能测试分值为 100 分，其中专业理论测试及技能实践操作测试各占 50%，总分按 40%计入总成绩，保留两位小数。

2.综合素质面试分值为 100 分，按 60%计入总成绩，保留两位小数。

3.总评分=（专业理论测试×50%+技能实践操作测试×50%）×40%+综合素质

面试成绩×60%，保留两位小数。

如出现总分相同，则按综合素质面试成绩高者录取。如出现总分 60 分以下的不予录取。

### 三、专业测试内容

#### （一）专业理论测试：

参考教材：《炉台实战技艺》、《烹饪原料与营养》，浙江省教育厅职教教研室组编，北京师范大学出版社出版。

考试时间 60 分钟。考试题型为选择题与判断题，笔试。

#### （二）技能实践操作测试：

参考教材：《炉台实战技艺》、《菜品策划设计》，北京师范大学出版社出版。在 90 分钟内完成制作下列作品。

#### 1. 雕刻月季花（20%）

(1)考生一律使用现场提供的 1 个心里美萝卜，雕刻一朵月季花；

(2)参考制作时间 10 分钟；

(3)作品要求：月季花直径 5—7 厘米，形象生动、逼真。带花蕊层次不少于 4 层、外两层花瓣要求每层 5 瓣。以整雕的形式完成，无残缺，严禁使用胶水粘接。

(4)作品使用现场提供的 6 寸圆盘盛装。

#### 2. 冷菜装盘手法——围和摆（50%）

(1)考生一律使用现场提供的大青瓜一根（约 350 克），胡萝卜一根（约 250 克），白萝卜 1 段（约 500 克）进行操作；

(2)青瓜切佛手，不可切断，利用围的手法成型；胡萝卜切细丝、白萝卜滚料批做卷，并将胡萝卜丝卷入其中后切段，利用摆的手法成型。加工符合卫生

要求，作品高度 8—10cm；

(3)成品使用现场提供的直径 15.5 厘米 6 寸圆盘装盘；

(4)加工过程中，可以使用的工具为厨刀、雕刻刀、镊子，不得使用尺子；

(5)打底必须成丝或成片，不得成粒、茸；

(6)参考制作时间 50 分钟。

### 3. 青椒里脊丝（30%）

(1)考生利用现场提供猪里脊肉 300 克，青椒半个，红椒半个，鸡蛋 1 个烹制青椒里脊丝 1 份；

(2)参考制作时间 30 分钟；

(3)要求方法正确，成菜质感滑嫩、明油亮汁。肉丝长短一致，粗细均匀，符合菜品规格要求，无连刀，无大小头，出品率高；

(4)作品盛器使用现场提供的直径为 10 寸平盘。

## 四、 要求说明：

（一）考生自备工作服、工作帽、围裙、刀具、抹布等，无工作服者不得参加考试。

（二）必须使用考点统一提供的设备、原料、调料、餐具。

（三）测试场地提供设备及常用调味料：

1. 设备与器具：不锈钢操作台、炉灶（管道煤气）、蒸灶、炒锅、马勺、漏勺、塑料墩头、不锈钢托盘、案桌、装料的小盒子等常用设备与器具。

2. 常用调料：烹调油、盐、酱油、米醋、白糖、味精、料酒、面粉、淀粉、葱、姜、蒜等。