

中式烹调师（火锅料理师）

国家职业标准

（征求意见稿）

1. 职业概况

1.1 职业（工种）名称

火锅料理师

1.2 职业编码

4-03-02-01

1.3 职业（工种）定义

从事火锅底料、酱料、蘸料制作，菜品加工、菜品预制，及餐饮经营、管理的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内外，常温。

1.6 职业能力特征

具有一定的学习和计算能力；具有一定的空间感知形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调，无色盲，无嗅觉障碍和味觉障碍。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

五级/初级工不少于 100 标准学时；四级/中级工不少于 100 标准学时；三级/高级工不

少于 110 标准学时；二级/技师不少于 120 标准学时；一级/高级技师不少于 120 标准学时。

1.8.2 培训教师

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业三级/高级工及以上职业资格（技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师及以上职业资格（技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书或相关专业高级专业技术职务任职资格；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书 2 年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格 2 年以上。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室或计算机机房进行；技能培训在具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

- (1) 年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业^①工作。
- (2) 年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。
- (2) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 3 年。

① 相关职业：中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师等，下同。

(3) 取得本专业或相关专业^②的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 4 年。

(3) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(4) 取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书（含在读应届毕业生）。

(5) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书（含在读应届毕业生）。

(6) 取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年，并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(3) 取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业

^② 相关专业：中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点工艺、西餐工艺、烹调工艺与营养（烹饪工艺与营养）、餐饮智能管理、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等，下同。

业或相关职业工作满 1 年。

(4) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作满 2 年。

(5) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满 2 年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

(1) 取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，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；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比为 1:10 且考评人员为 3 人（含）以上单数；综合评审委

员为 3 人（含）以上单数。

1.9.4 评价时长

理论知识考试时间不少于 90min；技能考核时间为：五级/初级工不少于 90min，四级/中级工不少于 120min，三级/高级工不少于 150min，二级/技师和一级/高级技师不少于 180min；综合评审时间不少于 30min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室或计算机机房进行；技能考核在具有必要的烹饪设备及用具，并符合国家安全、卫生、环保规定标准的场所进行。

2. 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则和素养

(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。

2.2 基础知识

2.2.1 火锅原料基础知识

(1) 原料的分类。

(2) 原料的选择。

(3) 原料的特性。

(4) 原料的储运。

(5) 原料的保管。

2.2.2 火锅烹调基础知识

(1) 火锅食材加工。

(2) 火锅底料制作。

(3) 火锅锅底调制。

(4) 火锅菜品制作。

(5) 味碟蘸料制作。

(6) 小吃及甜品制作。

2.2.3 火锅经营管理知识

- (1) 营养相关知识。
- (2) 生产管理相关知识。
- (3) 运营管理相关知识。
- (4) 火锅底料、蘸料、菜品工业化制作相关知识。

2.2.4 安全及环保生产知识

- (1) 餐饮食品安全和卫生知识
- (2) 厨房安全操作知识。
- (3) 安全用电、用气知识。
- (4) 防火防爆安全知识。
- (5) 手动工具与机械设备的安全使用知识。
- (6) 排污及垃圾分类处置

2.2.5 相关法律法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识
- (3) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关知识
- (4) 《餐饮服务通用卫生规范》相关知识

3. 工作要求

本标准面对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识要求 |
|------------|-----------------|--|---|
| 1. 原料加工与鉴别 | 1.1 鲜活原料初加工 | 1.1.1 能对果蔬菜类原料进行清洗整理等初加工 1.1.2 能对家禽家畜类原料进行宰杀、清洗等初加工 1.1.3 能对水产类原料进行宰杀、清洗等初加工 | 1.1.1 果蔬菜类原料初加工技术要求 1.1.2 家禽类原料初加工技术要求 1.1.3 水产类原料初加工技术要求 |
| | 1.2 干货及加工类原料初加工 | 1.2.1 能对豆制品类、米制品类等加工制品类原料进行处理加工 1.2.2 能对常见食用菌类、干菜类等常见的干制植物性原料进行涨发处理加工 | 1.2.1 加工豆制品类、米制品类原料的品质鉴定及清洗技术要求 1.2.2 食用菌类、干菜类等常见的干制植物性原料的品质鉴定及涨发技术要求 |
| 2. 原料分档与切配 | 2.1 原料分档储存 | 2.1.1 能对果蔬类原料进行合理储存 2.1.2 能对调味料及冷藏冷冻原料进行合理储存 | 2.1.1 果蔬类原料分档储存方法 2.1.2 调料分类储存方法 2.1.3 冷藏冷冻储存知识 |
| | 2.2 原料切割 | 2.2.1 能将果蔬类原料分割成丝、丁、片、块、条、段等形状 2.2.2 能将家禽家畜类原料分割成丝、丁、片、块、条、段等形状 | 2.2.1 刀具的种类、使用及保养方法 2.2.2 直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法 2.2.3 丝、丁、片、块、条、段等形状的切割规格及技术要求 |
| 3. 原料预 | 3.1 腌制处理 | 3.1.1 能对果蔬等植物类原料进行预处理 3.1.2 能对家禽家畜肉类原料进行腌制处理 | 3.1.1 预处理相关知识 3.1.2 腌制的目的与作用 3.1.3 腌制的方法与技术要求 |

| | | | |
|-----|----------|--|--|
| 制加工 | 3.2 预熟处理 | 3.2.1 能对原料进行温水锅预熟处理 3.2.2 能对原料进行沸水锅预熟处理 | 3.2.1 加热设备的功能和特点 3.2.2 加热的目的和作用 3.2.3 水锅预熟处理的方法与技术要求 |
|-----|----------|--|--|

3.2 四级/中级工

| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识要求 |
|------------|-----------------|--|---|
| 1. 原料加工与鉴别 | 1.1 鲜活原料初加工 | 1.1.1 能对清洗好的家禽家畜类原料进行整理、加工 1.1.2 能对清洗好的水产类原料进行整理、加工 1.1.3 能对鲜菌菇类原料进行整理、加工 | 1.1.1 家畜类原料整理、加工的方法 1.1.2 水产类原料整理、加工的方法 1.1.3 新鲜菌菇类加工技术方法 |
| | 1.2 干货及加工性原料初加工 | 1.2.1 能对常见家畜类干货原料运用合理涨发方式处理加工 1.2.2 能对常见家禽类干货原料运用合理涨发方式处理加工 | 1.2.1 家禽家畜类干货原料的油发原理及技术要领 1.2.2 家禽家畜类干货原料的碱发原理及技术要领 1.2.3 家禽家畜类干货原料的水发原理及技术要领 |
| | 1.3 原料鉴别 | 1.3.1 能对常用果蔬类原料产地、品质进行感官鉴别与选用 1.3.2 能对常用家禽家畜类原料品质进行感官鉴别与选用 1.3.3 能对常用水产类品质进行感官鉴别与选用 | 1.3.1 常见果蔬类品质的鉴别方法 1.3.2 常见家禽类原料的鉴别方法 1.3.3 常见家畜类原料的鉴别方法 1.3.4 常见水产品的鉴别方法 |
| 2. 原料分档与切配 | 2.1 原料分档储存 | 2.1.1 能对普通家禽家畜类原料进行分档储存 2.1.2 能对普通鱼类、海鲜类原料进行分档储存 2.1.3 能对金针菇、香菇、木耳等普通菌菇类原料进行分档储存 | 2.1.1 家禽家畜类食材分档储存方法及技术要求 2.1.2 鱼类、海鲜类食材分档储存方法及技术要求 2.1.3 新鲜菌类食材分档储存方法及技术要求 |
| | 2.2 原料分割及装盘 | 2.2.1 能根据猪、牛、羊等家畜类原料的部位特征进行分割取料 2.2.2 能根据鸡、鸭、鹅等家禽类原料的部位特征进行分割取料 2.2.3 能将各种常见焯烫食材进行标准装饰装盘 | 2.2.1 猪、牛、羊等家畜类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识 2.2.2 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 |

| | | | |
|------------|--------------|---|---|
| 3. 原料预制加工 | 3.1 拍粉、挂糊、上浆 | 3.1.1 能根据原料要求选择合适的粉糊对原料进行拍粉、挂糊处理 3.1.2 能根据原料要求选择合适的浆液对原料进行上浆处理 | 3.1.1 淀粉的种类、特性及使用 方法 3.1.2 挂糊、上浆的目的与作用 3.1.3 火锅料理常用浆糊的调配方法 |
| | 3.2 腌制处理 | 3.2.1 能对家禽家畜类内脏原料进行腌制处理 3.2.2 能对水产类原料进行腌制处理 | 3.2.1 常见内脏原料的腌制方法与技巧 3.2.2 常见水产品的腌制方法与技巧 |
| | 3.3 预熟处理 | 3.3.1 能对原料进行过油预熟处理 3.3.2 能对原料进行汽蒸预熟处理 3.3.3 能对原料进行烤制预熟处理 | 3.3.1 烹调温度的识别 3.3.2 过油预熟处理的目的和作用 3.3.3 汽蒸预熟处理的目的和作用 3.3.4 烤制预熟处理的目的和作用 |
| 4. 产品制作及研发 | 4.1 锅底制作 | 4.1.1 能按锅底配方备齐原辅料 4.1.2 能按锅底配方兑锅出品 | 4.1.1 各地特色火锅种类及特点 4.1.2 各地特色火锅兑锅方法及要领 |
| | 4.2 蘸料制作 | 4.2.1 能按蘸料配方备齐原辅料 4.2.2 能按蘸料配方调配蘸料 | 4.2.1 各地特色火锅蘸料种类及特点 4.2.2 各地特色火锅蘸料制作方法及要领 |
| | 4.3 菜品制作 | 4.3.1 能运用蒸、炸、烤、煎、炒、腌等操作方法制作不同口味的火锅小吃 4.3.2 能制作常见的地方特色的火锅甜品、饮品 | 4.3.1 火锅小吃口味特点及操作要领 4.3.2 火锅甜品口味特点及操作要领 |

3.3 三级/高级工

| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识 |
|------------|-----------------|--|--|
| 1. 原料加工与鉴别 | 1.1 鲜活原料初加工 | 1.1.1 能对加工好的家禽家畜类原料进行精加工 1.1.2 能对加工好的水产类原料进行精加工 1.1.3 能对海鲜类、鲜菌菇类特殊类原料进行精加工 | 1.1.1 家禽家畜类原料精加工相关要求 1.1.2 水产类原料精加工相关要求 1.1.3 海鲜类、鲜菌菇类特殊类原料精加工相关要求 |
| | 1.2 干货及加工性原料初加工 | 1.2.1 能对常见水产类干货原料进行运用合理涨发方式处理加工 1.2.2 能对高档海鲜类干货原料进行运用合理涨发方式处理加工 | 1.2.1 水产品干货原料的碱发原理及技术要领 1.2.2 水产品干货原料的涨发原理及技术要领 1.2.3 水产品干货原料的水发原理及技术要领 |
| | 1.3 原料鉴别 | 1.3.1 能对干货原料及调味料进行品质感官鉴别与选用 1.3.2 能对菌菇类原料进行品质感官鉴别与选用 1.3.3 能对中高档海鲜进行品质感官鉴别与选用 1.3.4 能对牛肉等家畜类原料不同部位肉质等级进行品质感官鉴别与选用 | 1.3.1 干货原料及调味料的鉴别方法 1.3.2 人工菌、野生菌的鉴别方法 1.3.3 中高档海鲜品质鉴别方法 1.3.4 牛肉等家畜类原料不同部位肉质等级鉴别方法 |
| 2. 原料分档与切配 | 2.1 原料分档储存 | 2.1.1 能对鱼池水质进行调理 2.1.2 能对海参、鲍鱼、鱼肚等高档原料进行分档储存 2.1.3 能对松茸、牛肝菌、羊肚菌等高档菌菇类进行分档储存 | 2.1.1 水产品养殖基本知识 2.1.2 高档干制海鲜的分档储存方法及技术要求 2.1.3 高档菌菇类的分档储存方法及技术要求 |
| | 2.2 原料切割与装盘 | 2.2.1 能将水产类类原料分割成片、块、条、段及花形等形状 2.2.2 能将各种常见涮烫食材进行创意装饰装盘 | 2.2.1 水产类原料分割方法及技术要求 2.2.2 常见火锅涮烫食材的装盘方法及技术要求 |
| 3. 原料 | 3.1 基础汤底制作 | 3.1.1 能制作火锅清汤汤底 3.1.2 能制作火锅浓汤汤底 | 3.1.1 火锅底汤的分类及选料要求 3.1.2 火锅底汤的制作方法 3.1.3 火锅底汤的保管 |

| | | | |
|---------------------------------------|----------|--|---|
| 预 制 加 工 | 3.2 丸滑制作 | 3.2.1 能制作鸡、鸭、兔类丸滑类菜品 3.2.2 能制作猪、牛、羊类等丸滑类菜品 3.2.3 能制作鱼、虾类等丸滑类菜品 | 3.2.1 丸滑类菜品的种类 3.2.2 丸滑类菜品的制作方法及关键点 |
| 4. 产 品 制 作 及 研 发 | 4.1 锅底制作 | 4.1.1 能根据锅底特性运用炒制、熬煮或调配等方法制作火锅底料、酱料 4.1.2 能根据火锅特色，选用适当的餐具、锅具、热源 | 4.1.1 各地火锅底料或核心酱料的原辅料选择方法 4.1.2 炒制、熬煮或调配火锅底料或核心酱料制作要领 4.1.3 常规火锅餐具、炊具、热源的使用方法 |
| | 4.2 蘸料制作 | 4.2.1 能根据火锅特点，完成传统手工或小批量生产火锅蘸料的制作配方 4.2.2 能根据市场需求，创新研发独特风味的传统手工或小批量生产火锅蘸料 | 4.2.1 各地火锅蘸料的标准制作要领 4.2.2 各地火锅蘸料的创新方法 |
| | 4.3 菜品制作 | 4.3.1 能运用熏、卤、酱等操作方法制作不同口味、适合烫涮的冷荤熟食菜品 4.3.2 能制作本地特色风味的咸菜泡菜 | 4.3.1 制作冷荤菜的口味特点方法及技术要求 4.3.2 制作各种咸菜泡菜方法及技术要求 |
| 5. 火 锅 运 营 管 理 | 5.1 人员管理 | 5.1.1 能分配厨房各岗位人员 5.1.2 能制定各岗工作流程 | 5.1.1 厨房人员配备及管理方法 5.1.2 厨房各岗位的岗位职责 |
| | 5.2 生产管理 | 5.2.1 能根据每日原料台账合理把控成本 5.2.2 能够核算厨房单品成本率 | 5.2.1 单品成本核算标准及库存管理 5.2.2 厨房生产流程中的成本控制方法 |

3.4 二级/技师

| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识 |
|------------|-----------------|--|---|
| 1. 原料加工与鉴别 | 1.1 预制火锅食材鉴别 | 1.1.1 能对预制半成品火锅食材进行品质感官鉴别与选用 1.1.2 能对预包装熟食火锅食材进行品质感官鉴别与选用 | 1.1.1 火锅食材预制的相关标准与法规 1.1.2 火锅预包装食品品质鉴定方法 |
| | 1.2 特色火锅蘸料、底料鉴别 | 1.2.1 特色蘸料品质感官鉴别与选用 1.2.2 特色火锅底料、酱料品质感官鉴别与选用 | 1.2.1 特色蘸料原料及口味鉴别方法 1.2.2.特色火锅底料、酱料口味鉴别方法 |
| 2. 产品制作及研发 | 2.1 锅底制作 | 2.1.1 能根据火锅锅底特点,完成传统手工或小批量生产火锅底料、酱料的制作 2.1.2 能根据市场需求,创新研发独特味型传统手工或小批量生产火锅底料、酱料的配方 | 2.1.1 各地火锅锅底的风味特色知识 2.1.2 各地火锅底料、酱料的标准制作要领 2.1.3 各地火锅底料、酱料的创新方法 |
| | 2.2 蘸料制作 | 2.2.1 能运用现代食品加工技术,将火锅蘸料进行工业化转化 2.2.2 能根据市场需求,创新研发独特风味的可批量转化的火锅蘸料配方 | 2.2.1 工业化生产火锅蘸料的基础知识 2.2.2 工业化生产火锅蘸料的工艺流程 |
| | 2.3 菜品制作 | 2.3.1 能制作火锅常见搭配的凉菜产品 2.3.2 能制作火锅常见搭配的热菜产品 | 2.3.1 凉菜烹调方法的基本特点及运用 2.3.2 热菜烹调方法的基本特点及运用 |
| | 2.4 产品研发 | 2.4.1 能够对火锅锅底、蘸料、涮烫食材、小吃等装饰设计呈现 2.4.2 能根据市场、客户需求,进行产品研发设计,实现产品升级、质量提升 | 2.4.1 产品设计的理念 2.4.2 市场调研、客户需求分析知识 |

| | | | |
|----------------------------------|----------|--|--|
| 3. 火 锅 运 营 管 理 | 3.1 人员管理 | 3.1.1 能设计厨房各岗位人员编制 3.1.2 能制定各岗工作职责 3.1.3 能制定餐厅岗位绩效考核指标 | 3.1.1 厨房人员编制方法 3.1.2 厨房各岗位的职责编制方法 3.1.3 餐厅绩效考核指标制定方法 |
| | 3.2 生产管理 | 3.2.1 能够设计制作产品的出品标准 3.2.2 能对厨房生产各环节的运转制定管理细则 3.2.3 能进行厨房产品成本核算和分析 | 3.2.1 产品出品标准制定方法 3.2.2 厨房生产各环节的管理要求 3.2.3 成本核算基础知识 |
| | 3.3 经营管理 | 3.3.1 能对整个餐厅的人财物进行合理调配和安排 3.3.2 能对火锅菜品、服务等提出合理化建议 3.3.3 能给单店的营销进行建议 | 3.3.1 餐厅经营管理基础知识 3.3.2 火锅菜品改良、服务流程相关知识 3.3.3 餐厅营销的基础知识 |
| | 3.4 菜单设计 | 3.4.1 能根据经营特点和市场需求设计火锅菜单 3.4.2 能根据火锅特点对锅底、蘸料、涮烫食材及小吃等进行组合设计 | 3.4.1 火锅菜单知识的了解 3.4.2 火锅菜单的结构及作用 3.4.3 火锅菜单设计的原则及方法 |
| 4. 培 训 与 指 导 | 4.1 培训 | 4.1.1 能根据培训计划和教材内容撰写培训教案和制作PPT 4.1.2 能对三级及以下火锅料理师进行专业、专项技能培训 4.1.3 能制作并运用多媒体课件进行业务培训 | 4.1.1 培训计划的设计 4.1.2 培训教案的编写 4.1.3 线上培训技能技巧 |
| | 4.2 指导 | 4.2.1 能够对三级及以下火锅料理师进行产品品质鉴别的技术指导 4.2.2 能够对三级及以下火锅料理师进行预制产品加工的技术指导 4.2.3 能够对三级及以下火锅料理师进行底料、酱料及蘸料加工的技术指导 | 4.2.1 产品品质鉴别知识 4.2.2 预制产品加工的方法 4.2.3 蘸料及底料加工的知识 |

3.5 一级/高级技师

| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识 |
|------------|----------|--|--|
| 1. 产品制作及研发 | 1.1 锅底制作 | 1.1.1 能运用现代食品加工技术与火锅传统工艺结合,指导火锅底料工厂进行火锅锅底、酱料工业化转化 1.1.2 能根据市场需求,创新研发独特味型可批量转化火锅锅底、酱料的配方 | 1.1.1 工业化生产火锅锅底、酱料的基础知识 1.1.2 批量生产火锅锅底的工艺流程梳理 1.1.3 食品保鲜、添加剂使用、储存等相关知识 |
| | 1.2 菜品制作 | 1.2.1 能制作高端宴席搭配的凉菜产品 1.2.2 能制作高端宴席搭配的热菜产品 | 1.2.1 高端凉菜烹饪方法的基本特点及运用 1.2.2 高端热菜烹饪方法的基本特点及运用 |
| 2. 火锅运营管理 | 2.1 人员管理 | 2.1.1 能够搭建连锁品牌的厨务人员的培训体系 2.1.2 能够组织实施连锁品牌的厨务人员的培训方案 | 2.1.1 连锁品牌厨务人员培训体系的基础知识 2.1.2 连锁品牌厨务人员培训实施的基础知识 |
| | 2.2 生产管理 | 2.2.1 能制定火锅企业连锁化经营的品控体系 2.2.2 能进行火锅企业中央厨房生产加工管理体系 2.2.3 能运用连锁品牌进销存体系 | 2.2.1 火锅企业连锁化品控的相关知识 2.2.2 火锅企业中央厨房生产管理的相关知识 2.2.3 连锁品牌进销存相关知识 |
| | 2.3 经营管理 | 2.3.1 能制定火锅企业连锁运营方案 2.3.2 能对连锁各门店的财务报表进行比对分析 2.3.3 能制定火锅品牌文化设计 | 2.3.1 财务报表相关基础知识 2.3.2 火锅品牌连锁运营相关知识 2.3.3 饮食文化相关知识 |
| | 2.4 菜单设计 | 2.4.1 能根据不同主题设计火锅宴会菜单 2.4.2 能根据宴会规格对锅底、蘸料、涮烫食材及小吃等进行合理搭配 2.4.3 能根据季节、风俗习惯、 | 2.4.1 火锅宴会的概念类型及发展 2.4.2 火锅宴会菜单的结构及运用 2.4.3 火锅宴会菜单设计的原则和方法 |

| | | | |
|-----------------------------|----------|---|---|
| | | 服务对象设计整套火锅宴会菜点 | |
| | 2.5 厨房布局 | 2.5.1 能治理影响厨房布局的因素 2.5.2 能对火锅厨房布局进行设计 | 2.5.1 火锅厨房设计知识 2.5.2 火锅厨房相关设备的使用方法 |
| 3. 宴会 设计 与 管理 | 3.1 宴会设计 | 3.1.1 能根据火锅宴会特点编制产品实施方案 3.1.2 能制定火锅宴会的服务流程 3.1.3 能对不同人群的食材进行搭配 | 3.1.1 火锅宴会产品的特点 3.1.2 火锅宴会服务的特点及作用 3.1.3 营养配餐基础知识 |
| | 3.2 宴会管理 | 3.2.1 能组织落实火锅宴会的产品实施方案 3.2.2 能根据火锅宴会任务需要匹配服务技能 3.2.3 能根据不同食材搭配合理的营养菜单 | 3.2.1 火锅宴会产品实施流程 3.2.2 火锅宴会服务方案的实施方法 3.2.3 食材搭配基础知识 |
| 4. 培 训 与 指 导 | 4.1 培训 | 4.1.1 能够对二级/技师级别火锅料理师进行专业培训 4.1.2.能够制作并运用现代培训理念进行行业培训 | 4.1.1 具备培训的技能技巧 4.1.2 现代培训工具的使用方法 |
| | 4.2 指导 | 4.2.1 能够对二级/技师级别火锅料理师进行技术指导 4.2.2 能够设计并指导火锅技能大赛 4.2.3 能够指导连锁火锅企业经营管理 | 4.2.1 火锅技能技术知识 4.2.2 火锅技能竞赛规程编制知识 |

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

| 项目 | | 技能等级 | 五级/ 初级工 (%) | 四级/ 中级工 (%) | 三级/ 高级工 (%) | 二级/ 技师 (%) | 一级/ 高级技师 (%) |
|------------|---------|------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|--------------------|
| | | 基本要求 | 职业道德 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 基础知识 | 15 | | 10 | 5 | 5 | 5 | |
| 相关知识 要求 | 原料加工与鉴别 | 25 | 25 | 25 | 5 | — | |
| | 原料分档与切配 | 30 | 20 | 10 | — | — | |
| | 原料预制加工 | 25 | 15 | 15 | — | — | |
| | 产品制作和研发 | — | 25 | 25 | 35 | 40 | |
| | 火锅运营管理 | — | — | 15 | 30 | 20 | |
| | 宴会设计与管理 | — | — | — | — | 10 | |
| | 培训与指导 | — | — | — | 20 | 20 | |
| 合计 | | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | |

4.2 技能要求权重表

| 项 目 | | 技能等级 | | | | |
|----------|---------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|--------------------|
| | | 五级/ 初级工 (%) | 四级/ 中级工 (%) | 三级/ 高级工 (%) | 二级/ 技师 (%) | 一级/ 高级技师 (%) |
| 技能 要求 | 原料加工与鉴别 | 30 | 30 | 30 | 10 | — |
| | 原料分档与切割 | 35 | 25 | 20 | — | — |
| | 原料预制加工 | 35 | 20 | 10 | — | — |
| | 产品制作和研发 | — | 25 | 30 | 40 | 40 |
| | 火锅运营管理 | — | — | 10 | 30 | 20 |
| | 宴会设计与管理 | — | — | — | — | 10 |
| | 培训与指导 | — | — | — | 20 | 30 |
| 合 计 | | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |