**潮汕卤鹅制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

使用潮汕特产的鹅和各种传统药材及必需的调味物料，在生产加工场地对鹅进行卤制的操作能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职，就业的人员。

**三、能力标准和鉴定内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：潮汕卤鹅 职业领域：卤鹅工** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核比重** |
| （一）  原材料  准备 | 1、能按要求辨别选择鹅的品种  2、能根据制作需要选择合理的工具和必需的卤制药料及调味物料  3、能根据需要配制合适的卤制基本包 | 1、鹅的生长习性、年龄，鹅的品质差异  2、各种药材的特性，卤制基本包的配制方法和要点 | 30% |
| （二）  卤鹅操作 | 1、能根据制作需要将光鹅进行腌制及卤制前的初加工准备  2、能按要求配制好卤水  3、能按要求掌握好卤制全鹅的火候及时间的控制，将全鹅卤制成品  4、能控制掌握好卤汁的使用注意要点，保证卤汁的安全和使用的延续性 | 1、鹅的卤制前初加工  2、工具设备的合理、安全使用  3、卤制全鹅过程的火候、时间及操作要领  4、卤制品及卤汁保存知识及食品安全知识 | 50% |
| （三）  卤鹅切配装盘 | 1、能将卤制好的全鹅按各部位进行分解切割  2、能熟练将鹅壳整身的肉部分运用斩或切的刀工技法进行分割  3、能将分切好的卤鹅制品进行装盘摆形 | 1、全鹅各部位的身体构造，鹅各关节点的熟悉了解  2、刀工技法基本功的掌握和运用程度  3、装盘器皿的的选配和卤制品的造型要求 | 20% |

**四、鉴定要求**

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

1.考评员应具有高级以上职业资格或者中级以上专业技术资格的相关人员。

2.具有一定的工作经验及丰富的实际操作经验。

3.每个考评组中不少于3名考评员。

4.均须经省职业技能鉴定指导中心培训、考核、发证、持证上岗考核。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式：以实际操作的方式进行，采用全省统一命题，在规定时间内完成考试内容。

鉴定时间：120分钟。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不少于120平方米，室内设备齐全，环境整洁，操作场地光线充足，空气流通，具有安全防火措施。其它条件参照培训的场所设备要求。