**广府风味菜烹饪专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用粤菜烹饪工艺，对菜肴原料进行加工，制作具有广东岭南饮食文化与广府传统地方风味特色菜肴的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

**三、能力标准和鉴定的内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：广府风味菜烹饪 职业领域：中式烹调** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核**  **比重** |
| （一）  操作、安全与卫生 | 1.操作娴熟，工艺程序、步骤恰当，没有较大或原则性差错  2.掌握烹饪设备的安全操作方法，有良好的操作习惯  3.注重操作和食品卫生、符合食品卫生要求。有良好的卫生习惯 | 1.原料加工、菜肴烹制的工艺环节、工艺程序等知识  2.安全用电、消防、用火知识、生产事故常识  3.厨房常用设备、工用具安全使用知识  4.食品安全法律知识  5.食物中毒与预防知识  6.原料变质知识  7.烹制过程中有毒物质产生知识 | 15% |
| （二）  原料初加工 | 1.掌握原料初步加工方法,净料率符合规范要求  2.能够对原料进行腌制、预制，操作方法正确，符合腌制、预制质量要求  3.掌握常用干货原料的涨发方法，涨发成品符合质量要求  4.能够制作鱼胶、猪肉胶等馅料 | 1.原料初加工知识  2.原料腌制与预制加工方法  3.干货原料的涨发知识  4.馅料制作知识 | 20% |
| （三）  原料切配 | 1.掌握标准刀法和非标准刀法的运用技巧，合理地运用到原料的切配中  2.掌握原料刀工成形的规格要求，能够将原料加工成符合菜肴要求的成形规格且成形均匀，成率符合要求  3.掌握配菜基本方法，菜肴主辅料、色彩搭配合理，装饰品点缀恰当。菜肴命名文雅、贴切 | 1.标准刀法和非标准刀法知识  2.原料的刀工成形规格及成率要求  3.配菜和菜肴命名知识 | 20% |
| （四）  菜肴烹制 | 1.掌握原料初步熟处理方法，运用恰当，成品符合质量要求  2.能够正确运用火候进行烹制  3.掌握调味方法，能够合理使用调味料  4.掌握勾芡方法，能够准确运用芡色  5.掌握蒸、焖、扒、炒、炸、煎、焗、煀等烹调法的操作要领  5.掌握菜肴造型和器皿选用方法，能够运用堆放、摆设、拼砌等装盘技巧使菜肴成形美观  6.能够烹制广府风味菜肴。 | 1.原料炟、飞、滚、煨、炸、泡油等初步熟处理知识及火候知识  2.调味原则、方法等知识  3.芡的知识  4.蒸、焖、扒、炒、炸、煎、焗、煀等烹调法知识  5.烹饪美学知识  6.广府地区饮食风俗习惯（饮食文化），风味名菜的特点 | 45% |

**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

考评员应具备一定中式烹调专业知识和操作经验；每个考评组中不少于4名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作试题按照不少于90分钟命制。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于50平方米，烹饪制作的设施、设备和工具齐全。室内采光良好，通风、供排水良好，整洁无干扰。卫生、安全符合国家相关规定标准。