

GZB

国家职业标准

职业编码：4-03-02-01

中式烹调师 (火锅料理师)

(2024 年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部
中华人民共和国商务部 制定

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能评价提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国职业教育法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部联合商务部组织有关专家，制定了《火锅料理师国家职业标准（2024年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对火锅料理师从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》主要起草单位有：重庆王一汉餐饮发展有限公司、重庆商务职业学院、四川旅游学院食品烹饪学院、北京市福口居美食有限责任公司、炎神（北京）餐饮管理有限公司、四川百品味源生物科技有限公司、重庆德弘锅锅筵餐饮管理有限公司、聚慧食品科技（重庆）有限公司、重庆刘一手商业管理有限公司、重庆饭巢品牌管理有限公司、重庆牧哥食品有限公司、重庆市平易粮油有限公司、四川航佳生物科技有限公司、重庆汤嫂食品有限公司。主要起草人有：王文军、蔡顺林、张海豹、李剑峰、焦桂英、侯江涛、胥峥、朱江渝、王斌、郁腾飞。

四、本《标准》主要审定单位有：中国饭店协会、中国烹饪协会、重庆市餐饮行业协会、重庆市烹饪协会、四川省烹饪协会、四川省商务学院、重庆喜悦麦瑞餐饮管理有限公司、龙济食神（北京）健康科技有限公司、北京鼎鼎香餐饮有限公司、云南省绿色（有机）

食品产业协会。主要审定人员有：张景富、李想、张正雄、向跃进、肖见明、缪青元、张济东、钟利文、王洪超、陈实、雷镇欧、刘波平、黎艳辉。

五、本《标准》在制定过程中，得到了中国就业培训技术指导中心、重庆市职业技能鉴定指导中心、重庆市火锅产业协会、四川省职业技能鉴定指导中心、世界中餐业联合会、重庆市中华食文化研究会、四川省火锅协会、河南省餐饮与住宿行业协会、贵州省酸汤产业协会、深圳市烹饪协会、汕头市餐饮行业协会、重庆市巴南区食品商会、巴倒烫重庆陆派火锅山庄、重庆文知塾企业管理有限公司等单位，以及王小兵、蹇晓林、蔡勇、刘珊珊、王承承、陈国华、李乾惠、周亚、尹晓、李沙、魏忠孝、严龙、杨宗红、陈泳峤、潘志勇、彭粒楨等专家的大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部、商务部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2024年2月6日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅 商务部办公厅关于颁布中式烹调师（火锅料理师）等2个国家职业标准的通知》（人社厅发〔2024〕15号）公布。

中式烹调师（火锅料理师） 国家职业标准 (2024年版)

1. 职业概况

1.1 职业（工种）名称

中式烹调师（火锅料理师）

1.2 职业编码

4-03-02-01

1.3 职业定义

从事火锅底料、汤料、酱料、蘸料制作，食材加工、菜品预制并具备一定餐饮经营、管理能力的人员。

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

具有学习和计算能力；具有一定的空间感或形体知觉；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、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、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（职业技能等级）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（职业技能等级）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（职业技能等级）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（职业技能等级）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；操作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。

① 相关职业：中式面点师、西式烹调师、西式面点师等，下同。

(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。

(3) 取得本专业或相关专业^①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。

^① 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。

(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、操作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；操作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；综合评审主要针对二级/技师和一级/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、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上为合格。

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

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；操作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

- (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) 火锅原料的分类。
- (2) 火锅原料的选择。
- (3) 火锅原料的特性。
- (4) 火锅原料的储运。
- (5) 火锅原料的保管。

2.2.2 火锅烹调基础知识

- (1) 火锅食材加工知识。
- (2) 火锅底料制作知识。
- (3) 火锅汤料、酱料调制知识。
- (4) 火锅菜品制作知识。
- (5) 味碟蘸料制作知识。
- (6) 小吃、甜品制作知识。

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、菜品标准化及工业化制作相关知识。

2.2.4 安全及环保知识

- (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) 手动工具和机械设备的安全使用知识。
- (6) 排污及垃圾分类处置知识。

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) 《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识。
- (5) 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654—2021) 相关知识。

3. 工作要求

本标准对五级/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 果蔬类原料初加工技术要求 1.1.2 家禽家畜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 豆制品类、米制品类等加工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 能对常见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 常见调味料分类储存方法 2.1.3 冷藏冷冻储存知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 原料分档与切配	2.2 原料切割	<p>2.2.1 能将果蔬类原料分割成丝、丁、片、块、条、段等形状</p> <p>2.2.2 能将家禽家畜类原料分割成丝、丁、片、块、条、段等形状</p>	<p>2.2.1 刀具的种类、使用及保养方法</p> <p>2.2.2 直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法</p> <p>2.2.3 丝、丁、片、块、条、段等形状的切割规格及技术要求</p>
3. 原料预制加工	3.1 腌制处理	<p>3.1.1 能对果蔬类原料进行预处理</p> <p>3.1.2 能对家禽家畜等肉类原料进行腌制处理</p>	<p>3.1.1 预处理相关知识</p> <p>3.1.2 腌制的目的与作用</p> <p>3.1.3 腌制的方法与技术要求</p>
	3.2 预熟处理	<p>3.2.1 能对原料进行温水锅预熟处理</p> <p>3.2.2 能对原料进行沸水锅预熟处理</p>	<p>3.2.1 加热设备的功能和特点</p> <p>3.2.2 加热的目的和作用</p> <p>3.2.3 水锅预熟处理的方法与技术要求</p>

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 原料鉴别	1.1.1 能对常见果蔬类原料进行品质感官鉴别与选用 1.1.2 能对常见家禽家畜类原料进行品质感官鉴别与选用 1.1.3 能对常见水产类原料进行品质感官鉴别与选用	1.1.1 常见果蔬类原料品质的鉴别方法 1.1.2 常见家禽类原料的鉴别方法 1.1.3 常见家畜类原料的鉴别方法 1.1.4 常见水产类原料的鉴别方法
	1.2 鲜活原料初加工	1.2.1 能对家禽家畜类原料进行整理、加工 1.2.2 能对水产类原料进行整理、加工 1.2.3 能对新鲜菌菇类原料进行整理、加工	1.2.1 家禽家畜类原料整理、加工的方法 1.2.2 水产类原料整理、加工的方法 1.2.3 新鲜菌菇类原料整理、加工的方法
	1.3 干货及加工性原料初加工	1.3.1 能对常见家畜类干货原料运用合理涨发方式处理加工 1.3.2 能对常见家禽类干货原料运用合理涨发方式处理加工	1.3.1 家禽家畜类干货原料的油发原理及技术要领 1.3.2 家禽家畜类干货原料的碱发原理及技术要领 1.3.3 家禽家畜类干货原料的水发原理及技术要领

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 原料分档与切配	2.1 原料分档储存	<p>2.1.1 能对普通家禽家畜类原料进行分档储存</p> <p>2.1.2 能对普通鱼类、海鲜类原料进行分档储存</p> <p>2.1.3 能对金针菇、香菇、木耳等普通新鲜菌菇类原料进行分档储存</p>	<p>2.1.1 家禽家畜类原料分档储存方法及技术要求</p> <p>2.1.2 鱼类、海鲜类原料分档储存方法及技术要求</p> <p>2.1.3 新鲜菌菇类原料分档储存方法及技术要求</p>
	2.2 原料分割及装盘	<p>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</p> <p>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</p> <p>2.2.3 能将各种常见涮烫食材进行标准装饰装盘</p>	<p>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</p> <p>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</p>
3. 原料预制加工	3.1 拍粉、挂糊、上浆	<p>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</p> <p>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</p>	<p>3.1.1 淀粉的种类、特性及使用方法</p> <p>3.1.2 挂糊、上浆的目的与作用</p> <p>3.1.3 火锅料理常用浆糊的调配方法</p>
	3.2 腌制处理	<p>3.2.1 能对家禽家畜类内脏原料进行腌制处理</p> <p>3.2.2 能对水产类原料进行腌制处理</p>	<p>3.2.1 常见家禽家畜内脏原料的腌制方法与技巧</p> <p>3.2.2 常见水产类原料的腌制方法与技巧</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 原料预制加工	3.3 预熟处理	<p>3.3.1 能对原料进行过油预熟处理</p> <p>3.3.2 能对原料进行汽蒸预熟处理</p> <p>3.3.3 能对原料进行烤制预熟处理</p>	<p>3.3.1 烹调温度的识别</p> <p>3.3.2 过油预熟处理的目的和作用</p> <p>3.3.3 汽蒸预熟处理的目的和作用</p> <p>3.3.4 烤制预熟处理的目的和作用</p>
4. 产品制作和研发	4.1 锅底制作	<p>4.1.1 能按锅底配方备齐原辅料</p> <p>4.1.2 能按锅底配方兑锅出品</p>	<p>4.1.1 各地特色火锅种类及特点</p> <p>4.1.2 各地特色火锅兑锅方法及要领</p>
	4.2 蘸料制作	<p>4.2.1 能按蘸料配方备齐原辅料</p> <p>4.2.2 能按蘸料配方调配蘸料</p>	<p>4.2.1 各地特色火锅蘸料种类及特点</p> <p>4.2.2 各地特色火锅蘸料制作方法及要领</p>
	4.3 菜品制作	<p>4.3.1 能运用蒸、炸、烤、煎、炒、腌等方法制作不同口味的火锅小吃</p> <p>4.3.2 能制作常见的地方特色的火锅甜品、饮品</p>	<p>4.3.1 火锅小吃口味特点及操作要领</p> <p>4.3.2 火锅甜品、饮品口味特点及操作要领</p>

3.3 三级/高级工

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 原料鉴别	<p>1.1.1 能对干货原料及调味料进行品质感官鉴别与选用</p> <p>1.1.2 能对菌菇类原料进行品质感官鉴别与选用</p> <p>1.1.3 能对中高档海鲜类原料进行品质感官鉴别与选用</p> <p>1.1.4 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</p>	<p>1.1.1 干货原料及调味料的鉴别方法</p> <p>1.1.2 人工菌、野生菌的鉴别方法</p> <p>1.1.3 中高档海鲜类原料品质鉴别方法</p> <p>1.1.4 牛肉等家畜类原料不同部位肉质等级鉴别方法</p>
	1.2 鲜活原料初加工	<p>1.2.1 能对家禽家畜类原料进行精加工</p> <p>1.2.2 能对水产类原料进行精加工</p> <p>1.2.3 能对海鲜类、新鲜菌菇类特殊类原料进行精加工</p>	<p>1.2.1 家禽家畜类原料精加工相关要求</p> <p>1.2.2 水产类原料精加工相关要求</p> <p>1.2.3 海鲜类、新鲜菌菇类特殊类原料精加工相关要求</p>
	1.3 干货及加工性原料初加工	<p>1.3.1 能对常见水产类干货原料运用合理涨发方式处理加工</p> <p>1.3.2 能对高档海鲜类干货原料运用合理涨发方式处理加工</p>	<p>1.3.1 常见水产类干货原料的涨发相关原理</p> <p>1.3.2 高档海鲜类干货原料的涨发原理</p> <p>1.3.3 干货原料涨发技术中的碱发、水发、油发等相关技术要领</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
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、鱼肚等高档海鲜类原料进行分档储存 2.1.3 能对松茸、牛肝菌、羊肚菌等高档菌菇类原料进行分档储存	2.1.1 水产品养殖基本知识 2.1.2 高档干制海鲜类原料的分档储存方法及技术要求 2.1.3 高档菌菇类原料的分档储存方法及技术要求
	2.2 原料切割与装盘	2.2.1 能将水产类原料分割成丝、丁、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. 原料预制加工	3.1 基础汤底制作	3.1.1 能制作火锅清汤汤料 3.1.2 能制作火锅浓汤汤料	3.1.1 火锅汤底的分类及选料要求 3.1.2 火锅汤底的制作方法要领 3.1.3 火锅汤底的保管
	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

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 产品制作和研发	4.1 锅底制作	<p>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、汤料、酱料</p> <p>4.1.2 能根据火锅特色,选用适当的餐具、锅具、热源</p>	<p>4.1.1 各地火锅底料、汤料、酱料的原辅料选择方法</p> <p>4.1.2 炒制、熬煮或调配火锅底料、酱料制作要领</p> <p>4.1.3 常规火锅餐具、锅具、热源的使用方法</p>
	4.2 蘸料制作	<p>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</p> <p>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</p>	<p>4.2.1 各地火锅蘸料的标准制作要领</p> <p>4.2.2 各地火锅蘸料的创新方法</p>
	4.3 菜品制作	<p>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</p> <p>4.3.2 能制作本地特色风味的咸菜泡菜</p>	<p>4.3.1 制作冷荤熟食菜品的方法及技术要求</p> <p>4.3.2 制作各种咸菜泡菜方法及技术要求</p>
5. 运营管理	5.1 人员管理	<p>5.1.1 能分配厨房各岗位人员</p> <p>5.1.2 能制定各岗位工作流程</p>	<p>5.1.1 厨房人员配备及管理方法</p> <p>5.1.2 厨房各岗位的岗位职责</p>
	5.2 生产管理	<p>5.2.1 能根据每日原料台账合理把控成本</p> <p>5.2.2 能核算厨房单品成本率</p>	<p>5.2.1 单品成本核算标准及库存管理</p> <p>5.2.2 厨房生产流程中的成本控制方法</p>

3.4 二级/技师

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 预制火锅食材鉴别	<p>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</p> <p>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</p>	<p>1.1.1 火锅食材预制的相关标准和法规</p> <p>1.1.2 火锅预包装食品品质鉴别方法</p>
	1.2 特色火锅蘸料、底料鉴别	<p>1.2.1 能对特色蘸料品质进行感官鉴别与选用</p> <p>1.2.2 能对特色火锅底料、酱料品质进行感官鉴别与选用</p>	<p>1.2.1 特色蘸料原料及口味鉴别方法</p> <p>1.2.2. 特色火锅底料、酱料口味鉴别方法</p>
2. 产品制作和研发	2.1 锅底制作	<p>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、汤料、酱料的制作</p> <p>2.1.2 能根据市场需求，创新研发独特味型的传统手工或小批量生产火锅底料、汤料、酱料</p>	<p>2.1.1 各地火锅锅底的风味特色知识</p> <p>2.1.2 各地火锅底料、汤料、酱料的标准制作要领</p> <p>2.1.3 各地火锅底料、汤料、酱料的创新方法</p>
	2.2 蘸料制作	<p>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</p> <p>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</p>	<p>2.2.1 工业化生产火锅蘸料的基础知识</p> <p>2.2.2 工业化生产火锅蘸料的工艺流程</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 产品制作和研发	2.3 菜品制作	<p>2.3.1 能制作搭配火锅的常见凉菜产品</p> <p>2.3.2 能制作搭配火锅的常见热菜产品</p>	<p>2.3.1 凉菜烹调方法的基本特点及运用</p> <p>2.3.2 热菜烹调方法的基本特点及运用</p>
	2.4 产品研发	<p>2.4.1 能对火锅出品锅底、蘸料、涮烫食材、小吃等进行装饰设计</p> <p>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</p>	<p>2.4.1 产品设计的理念</p> <p>2.4.2 市场调研、客户需求分析知识</p>
3. 运营管理	3.1 人员管理	<p>3.1.1 能设计厨房各岗位人员编制</p> <p>3.1.2 能制定厨房各岗位工作职责</p> <p>3.1.3 能执行岗位绩效考核指标</p>	<p>3.1.1 厨房人员编制方法</p> <p>3.1.2 厨房各岗位的职责编制方法</p> <p>3.1.3 绩效考核指标制定方法</p>
	3.2 生产管理	<p>3.2.1 能设计产品的出品标准</p> <p>3.2.2 能制定厨房生产各环节运转管理细则</p> <p>3.2.3 能执行厨房燃气、消防安全和食品安全的工作制度</p> <p>3.2.4 能进行厨房产品成本核算和分析</p>	<p>3.2.1 产品出品标准制定方法</p> <p>3.2.2 厨房生产各环节的管理要求</p> <p>3.2.3 厨房燃气、消防安全和食品安全的相关知识</p> <p>3.2.4 成本核算知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 运营管理	3.3 经营管理	3.3.1 能对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 能对单店的营销提出建议	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 能根据火锅特点对出品锅底、蘸料、涮烫食材及小吃等进行组合设计	3.4.1 火锅菜单的结构及作用 3.4.2 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并制作 PPT 4.1.2 能对三级/高级工及以下级别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 培训计划设计知识 4.1.2 培训教案编写知识 4.1.3 线上培训相关知识
	4.2 指导	4.2.1 能对三级/高级工及以下级别火锅料理师进行产品品质鉴别的技术指导 4.2.2 能对三级/高级工及以下级别火锅料理师进行预制产品加工的技术指导 4.2.3 能对三级/高级工及以下级别火锅料理师进行底料、汤料、酱料和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 底料、汤料、酱料和蘸料的加工知识

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 产品制作和研发	1.1 锅底制作	<p>1.1.1 能将现代食品加工技术与火锅传统工艺结合,指导食品调料工厂进行火锅底料、酱料工业化转化</p> <p>1.1.2 能根据市场需求,创新研发独特味型可批量转化的火锅底料、酱料的配方</p>	<p>1.1.1 工业化生产火锅底料、酱料的基础知识</p> <p>1.1.2 批量生产火锅底料的工艺流程</p> <p>1.1.3 食品保鲜、添加剂使用、储存等相关知识</p>
	1.2 菜品制作	<p>1.2.1 能制作高端火锅宴席搭配的凉菜产品</p> <p>1.2.2 能制作高端火锅宴席搭配的热菜产品</p>	<p>1.2.1 高端凉菜烹饪方法的基本特点及运用</p> <p>1.2.2 高端热菜烹饪方法的基本特点及运用</p>
2. 运营管理	2.1 人员管理	<p>2.1.1 能搭建连锁品牌的厨务人员的培训体系</p> <p>2.1.2 能组织实施连锁品牌的厨务人员的培训方案</p> <p>2.1.3 能制定岗位绩效考核指标</p>	<p>2.1.1 连锁品牌厨务人员培训体系的相关知识</p> <p>2.1.2 连锁品牌厨务人员培训实施的相关知识</p> <p>2.1.3 绩效考核指标相关知识</p>
	2.2 生产管理	<p>2.2.1 能制定火锅企业连锁化经营的品控体系</p> <p>2.2.2 能制定火锅企业中央厨房生产加工管理体系</p> <p>2.2.3 能运用连锁品牌进销存体系</p>	<p>2.2.1 火锅企业连锁化经营品控的相关知识</p> <p>2.2.2 火锅企业中央厨房生产管理的相关知识</p> <p>2.2.3 连锁品牌进销存相关知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 运营管理	2.3 经营管理	<p>2.3.1 能制定火锅企业连锁运营方案</p> <p>2.3.2 能对自营各门店的财务报表进行比对分析</p> <p>2.3.3 能策划和设计火锅品牌文化特色</p>	<p>2.3.1 财务报表相关知识</p> <p>2.3.2 火锅品牌连锁运营相关知识</p> <p>2.3.3 饮食品牌文化相关知识</p>
	2.4 菜单设计	<p>2.4.1 能根据不同主题设计火锅宴会菜单</p> <p>2.4.2 能根据宴会规格对出品锅底、蘸料、涮烫食材及小吃等进行合理搭配</p> <p>2.4.3 能根据季节、风俗习惯、服务对象设计整套火锅宴会菜单</p>	<p>2.4.1 火锅宴会的概念、类型及发展</p> <p>2.4.2 火锅宴会菜单的结构及运用</p> <p>2.4.3 火锅宴会菜单设计的原则和方法</p>
	2.5 厨房布局	<p>2.5.1 能治理影响火锅厨房布局的因素</p> <p>2.5.2 能对火锅厨房布局进行设计</p>	<p>2.5.1 火锅厨房设计相关知识</p> <p>2.5.2 火锅厨房相关设备的使用方法</p>
3. 宴席设计与管理	3.1 宴席设计	<p>3.1.1 能根据火锅宴席特点编制产品实施方案</p> <p>3.1.2 能制定火锅宴席的服务流程</p> <p>3.1.3 能根据不同人群对食材进行搭配</p>	<p>3.1.1 火锅宴席产品的特点</p> <p>3.1.2 火锅宴席服务的特点及作用</p> <p>3.1.3 食材搭配基础知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 宴席设计与管理	3.2 宴席管理	3.2.1 能组织落实火锅宴席的产品实施方案 3.2.2 能根据火锅宴席任务匹配服务技能 3.2.3 能根据不同食材搭配合理的营养菜单	3.2.1 火锅宴席产品实施流程 3.2.2 火锅宴席服务方案的实施方法 3.2.3 营养配餐基础知识
4. 培训与指导	4.1 培训	4.1.1 能对二级/技师火锅料理师进行培训 4.1.2 能运用现代培训理念进行培训	4.1.1 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 能对二级/技师火锅料理师进行技术指导 4.2.2 能设计并指导火锅技能大赛 4.2.3 能指导连锁火锅企业经营管理	4.2.1 火锅技能技术指导知识 4.2.2 火锅技能大赛规程编制知识

职业编码：4-03-02-01

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	
	运营管理	—	—	15	30	20	
	宴席设计与管理	—	—	—	—	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
	运营管理		—	—	10	20	20
	宴席设计与管理		—	—	—	—	10
	培训与指导		—	—	—	30	30
合计			100	100	100	100	100