西式烹调师职业资格证书一级

地点：全国 费用：1800

**1.1 职业名称**

西式烹调师

**1.2 职业定义**

**1.3 职业等级**

本职业共设五个等级，分别为:

初级([国家职业资格](https://baike.so.com/doc/6731745-6946046.html)五级)中级(国家职业资格四级)

高级(国家职业资格三级)

技师(国家职业资格二级)

高级技师([国家](https://baike.so.com/doc/5352776-24549007.html)职业资格一级)

**1.4 职业环境**

室内常温。

**1.5 职业能力特征**

手指、手臂灵活，色、味、嗅等感官灵敏，形体感强。

**1.6 基本文化程度**

初中毕业。

**1.7 培训要求**

**1.7.1 培训期限**

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限:初级不少于200标准学时;中级不少于160标准学时;高级不少于120标准学时;技师不少于80标准学时;高级技师不少于60标准学时。

**1.7.2 培训教师**

培训教师应具有西式烹调的专业知识及相关知识、实际操作和教学经验，具有相应的职业资格证书。

培训初级、中级人员的教师应取得本职业高级以上职业资格证书;培训高级人员的教师应取得本职业技师以上职业资格证书;技师、高级技师的培训教师应取得本职业高级技师职业资格证书或具有高等专业院校的本专业讲师以上专业技术职称。

**1.7.3 培训场地设备**

应具备同时培训30名学员以上的理论学习教室及实际操作教室，各种教室应分别具有讲台、灶台及必要的教学设备、烹调工具和设备，教室采光及通风条件良好。

**1.8 鉴定要求**

**1.8.1 适用对象**

从事或准备从事本职业的人员。

**1.8.2 申报条件**

--初级(具备以下条件之一者)

(1)经本职业初级正规培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(2)在本职业连续见习工作2年以上。

(3)本职业学徒期满。

--中级(具备以下条件之一者)

(1)取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作3年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，且取得毕(结)业证书。

(2)取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上。

(3)取得经劳动和社会保障行政部门审核认定的，以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业毕业证书。

--高级(具备以下条件之一者)

(1)取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作4年以上，并经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(2)取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作7年以上。

(3)具有本职业中级职业资格证书的大专以上毕业生，连续从事本职业工作2年以上。

(4)取得高级技工学校或经劳动和社会保障行政部门审核认定的，以高级技能为培养目标的高等职业学校本职业毕业证书。

--技师(具备以下条件之一者)

(1)取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上，经本职业技师正规培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(2)取得本职业高级职业资格证书的高级技工学校毕业生，连续从事本职业工作满2年。

--高级技师(具备以下条件之一者)

(1)取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作3年以上，经本职业高级技师正规规定培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(2)取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上。

**1.8.3 鉴定方式**

采用理论知识考试(笔试)及技能操作考核。理论知识考试(笔试)采用闭卷考试的形式。技能操作考核采用现场实际操作方式进行，由3~5名考评员组成考评小组，考评员按技能考核规定各自分别打分，取平均分为考核得分。理论知识考试和技能操作考核均采用百分制，两门皆达60分为合格。技师、高级技师鉴定还须进行综合评审。

证书颁发部门：中国商业联合会

出证周期：20天

学员报名所需材料：身份证正反面-白底照片电子版-手机号

学员无需考试直接出证