

糕点面包烘焙师（中级、高级）技能考核内容结构表（征求意见稿）

级 别	鉴定范围  鉴定要求	技 能 操 作 (中式糕点、西式糕点、饼干制作、面包)						合计
		工作准备	面团、 面糊搅 拌	面团、 面糊成 型	成品成 熟、装 饰	成品冷却 包装	质量评 价	
中 级	选考方式	必考					—	—
	鉴定比重 (%)	10	30	30	20	10	—	100
	考试时间 (min)	180					—	180
	考核形式	实操					—	—
高 级	选考方式	—	必考					—
	鉴定比重 (%)	—	30	30	20	10	10	100
	考试时间 (min)	—	300					300
	考核形式	—	实操					—