

糕点面包烘焙师（中级）操作技能考核要素细目表（征求意见稿）

鉴定范围一级				鉴定点			
代码	名称	鉴定比重	选考方式	代码	名称	重要程度	试题量
A	中式糕点制作	100%	任选三项	001	制作层酥类暗酥糕点	X	5
				002	制作水调面团类糕点	X	5
				003	制作膨松面团类糕点	X	5
				004	制作地方特色类糕点	X	5
A	西式糕点制作	100%	任选三项	001	制作泡芙类糕点	X	5
				002	制作蛋糕类糕点	X	5
				003	制作派类糕点	X	5
				004	制作塔类糕点	X	5
A	饼干制作	100%	任选三项	001	制作酥性饼干	X	5
				002	制作脆性饼干	X	5
				003	制作造型饼干	X	5
				004	制作风味饼干	X	5
A	面包制作	100%	任选三项	001	制作硬质面包	X	5
				002	制作软质面包	X	5
				003	制作贝果面包	X	5
				004	制作碱水造型面包	X	5

糕点面包烘焙师（高级）操作技能考核要素细目表（征求意见稿）

鉴定范围一级				鉴定点			
代码	名称	鉴定比重	选考方式	代码	名称	重要程度	试题量
A	中式糕点制作	100%	任选三项	001	制作层酥类暗酥糕点	X	5
				002	制作水调面团类糕点	X	5
				003	制作膨松面团类糕点	X	5
				004	制作地方特色类糕点	X	5
A	西式糕点制作	100%	任选三项	001	制作泡芙类糕点	X	5
				002	制作蛋糕类糕点	X	5
				003	制作慕斯类糕点	X	5
				004	制作清酥类糕点	X	5
A	饼干制作	100%	任选三项	001	制作酥性饼干	X	5
				002	制作脆性饼干	X	5
				003	制作造型饼干	X	5
				004	制作风味饼干	X	5
A	面包制作	100%	任选三项	001	制作日式面包	X	5
				002	制作吐司	X	5
				003	制作造型面包	X	5
				004	制作丹麦面包	X	5