

庆元油菜火锅制作专项职业能力考核规范

一、定义：

运用铁锅、炒勺等工具，把五花肉、豆腐泡、笋干、油菜、木耳清洗、烹炒等工序，将庆元油菜火锅制作完成的能力。

二、适用对象：

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

二、考核内容：

工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 工作前准备	1.能检查油菜火锅制作工具是否完备； 2.能进行油菜火锅制作工具及操作台等卫生清洁和消毒工作。	1.炉具使用和安全知识； 2.环境（个人）卫生。	10%
(二) 原料制作	1.能按照油菜火锅要求选择原料和辅料及其配比； 2.能根据油菜火锅把原料切成大小均匀的片和段。	1.原料搭配相关知识； 2.菜切使用的相关知识。	20%
(三) 烹炒制作	1.能根据原料烹制的特点，先放什么，后放什么； 2.能按照油、盐、酒糟等调料调制。 3.能根据火候，判断掌握成熟的时间。	1.原料烹制的相关知识； 2.酒糟、盐、油调制的相关知识； 3.庆元油菜火锅制作成菜的相关知识。	70%

考核要求

（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

每个考评组不少于 3 名考评员，每位考评员应具备一定的庆元油菜火锅专业知识和实际操作经验。

（三）考核方式与考核时间

技能操作考试采取实际操作的方式，考核实行百分制，成绩达 60 分以上者为合格，考核时间 30 分钟。

（四）考核场地与设备要求

考核场地面积要求 100 平方米以上，并且有必备的机械设备及相应的材料、工具、照明、采光、安全等设施。