附件4

 厨师岗位面试要求

一、面试形式和内容

采取现场实操的方式进行，现场制作热菜2道。操作时间共计60分钟。面试总分100分，其中烹饪操作10分/道，共20分；作品呈现10分/道，共20分；口味质感30分/道，共60分。

1.规定菜品1道，菜品名为：土豆肉丝。

2.自选菜品1道，原料、技法、风味、呈现形式不限。

（一）规定菜品相关说明

1.使用组织方统一提供的餐盘、品尝碟（评委用）。

2.使用组织方统一提供的原料，具体如下：

土豆、猪里脊肉、生姜、蒜米、小葱、鸡蛋。

3.使用组织方统一提供的调料，具体如下：

老抽、生抽、白胡椒粉、盐、鸡精、味精、料酒、蚝油、生粉、白糖、色拉油。

4.原料需要现场改刀，现场制作。

（二）自选菜品相关说明

1.原料及餐盘由考生自备，品尝碟（评委用）由组织方提供。

2.原料需要现场改刀，现场制作。

3.自带作品简介一份。(A4纸单面打印,不允许出现姓名等身份信息)

4.自带原料相关规定：

（1）考场只提供常规调料，其他原料及调料自带。

（2）作品用料不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用野生动物、长江汉江鱼虾，不使用进口海鲜，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

（3）自带食材需符合以下规定：

蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

干货食材：可涨发好，但必须在考试现场加调味及烹煮。

二、准备工作相关要求

1.自带食材符合考试规则；

2.自带物品专用整理箱分类收纳；

3.整理箱摆放整齐统一放入考试工位；

4.自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

5.所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；

6.冰箱或冷柜中的食材有覆盖，不同食材相互独立；

7.操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序。

三、着装要求

身着干净、整洁的厨服，无任何配饰；发型、指甲、仪表符合烹饪职业要求。

四、场地提供设备

考场提供常规设备及工具，如:天然气炉灶、工作台、冰柜、蒸柜（笼）、炒锅、锅铲、菜墩、菜刀、抹布、漏勺、油盆、马兜、筷子、餐盘（规定菜品用）、品尝碟（评委用）等。