

高职校烹饪工艺与营养（西餐方向）专业教师专业技能测试内容、原料设备说明及注意事项

一、测试内容

1. 皇冠蘑菇制作：10个（占专业技能测试总分的50%），考核时间10分钟；

2. 恩利蛋制作：4个（占专业技能测试总分的50%），考核时间10分钟。

二、原料及设备情况

1. 原料：口蘑10个/人、鸡蛋8个/人、淡奶油100ml/人、色拉油100克/人、盐10克/人

2. 设备：电磁炉1台/人、不粘平底锅（20cm）1个/人、码兜4个/人、勺1个/人、雕刻刀1把/人、勺子或硅胶铲刀1个/人，圆盘（8寸）3个/人、厨房用纸1卷/人、垃圾桶带垃圾袋1套/人

备注：原料和设备由考点统一准备。

三、考试时间

2025年2月15日（周六）08:30起（具体以现场通知为准）

四、注意事项

1. 考生按照《专业技能测试通知书》上指定的时间到指定的地点签到，迟到考生将取消考试资格；签到后考生不得离开考点。

2. 考生签到后按现场指示参加抽签，按抽签号入座并参加专业技能测试，根据提供的原料及设备运用相关专业知识与技能，完成相关操作要求。

3. 考试过程中，考生须严格遵守考场相关规定和操作规程，不得随意调换设备。遇到设备故障需要更换设备时，应向监考人员报告，经现场监考人员同意后，更换备用设备继续考试。

4. 作品中不得出现任何与考生身份相关的信息，一经发现均视为作弊并以零分计算。