

师在理论和实操教学方面具有3年以上教学经验，具备高级厨师（含）以上资质，以多媒体课件和纸质版教案形式组织70人集中统一授课。内容包括：食品营养学；烹饪基础；烹饪常识；烹饪基本功；原材料和调味常识；区分凉菜、热菜、面食结合经典菜例理论讲解制作方法。每期班安排理论授课时间为3天，每天不少于6个课时。

（二）基本功训练

利用晚上组织刀工、勺功和颠锅训练，每期班安排不少于15个晚上，每晚训练时间1.5个小时。

（三）实操授课

划分热菜烹调、冷拼和中西面点2个小组，每个小组35人，至少安排2名高级以上（含）专业老师各负责1个小组同时进行现场实操授课；至少示范热菜55例、凉菜20例和中西面点25例，实习热菜35例、凉菜15例和面点15例。每期班安排有效上课时间30天时间、结业考核时间2天，每天不少于6个课时，一周安排3个晚上进行现场辅导教学。

（四）考评鉴定

利用2天时间，由承训学校负责组织实施，我部提供相关保障。考评专家为由部队抽选学校3名具备等级厨师考评资质的考评员，依据国家规定的程序开展考评鉴定工作。等级厨师证申报工作由我部负责承办。

（五）其它要求