

适用专业：烹饪工艺与营养

考生姓名：_____ 准考证号：_____

- 1.实操考试题目：旋锅与推、拉、送翻（100 分）
- 2.实操考核内容：演示端锅姿势、旋锅及小翻技术。
- 3.实操考试要求：考试时间 3 分钟，依据考试要求完成端锅、旋锅及推拉送翻动作，动作连贯流畅，力度适中，锅体稳定不晃动。旋锅过程中锅边贴近灶台，翻锅时食材抛物线自然，落点准确。操作结束后锅具归位，台面整洁无残留。考官依据动作规范性、协调性、安全性及完成度评分，任意环节违反安全规范即终止考核并判定该项目零分。超时 10 秒内扣 2 分，超时 10 秒以上扣 5 分，最高扣 10 分。

评分项目	评分细则	分值
1. 端锅姿势	姿势标准、省力，身体自然放松。	20 分
2. 旋锅动作	顺时针、逆时针旋锅流畅，锅底受热均匀概念清晰，锅体稳定。	30 分
3. 小翻技术	推、拉、送腕部发力协调、准确，动作连贯，能清晰模拟出物料翻转轨迹。	40 分
4. 综合观感	整体动作协调、优美，富有节奏感。	10 分



- 4. 实操仪器设备描述展示：
- 5.实操考试注意事项：操作过程中不得佩戴饰品。开考前检查锅具与灶台状态，确认无安全隐患。动作须在指定区域内完成，身体任何部位不得越界。严格遵守考场指令，提前终止或超时均按相应规则扣分。考试结束后立即停止操作，听从考官口令离场。