

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：西式主厨刀持刀与保养流程演示（100 分）
2. 实操考核内容：演示持刀姿势并口述磨刀与保养流程。
3. 实操考试要求：考生需正确演示西式主厨刀的标准持刀姿势。持刀姿势错误、流程颠倒、关键步骤遗漏均酌情扣分，总时长不超过 3 分钟，超时终止考核。解说时语言清晰连贯，步骤与动作同步配合，逻辑严密无歧义。考官依据姿势规范性、操作流畅度及知识准确性评分，任一关键点缺失扣 5 至 10 分，严重失误直接判定不合格。整个过程体现专业素养与安全意识，满分通过需实现零操作瑕疵。演示结束时，考生应将刀具平稳归位至指定刀架，擦拭操作台面，复原工具摆放位置。考官根据全程表现综合评定，重点观察动作连贯性、安全意识及细节把控。所有操作须在规定时间内完成，超时立即终止评分。最终成绩由实操规范度与口述准确性共同决定，

评分项目	评分细则	分值
1. 握刀姿势	握法标准、安全。	25 分
2. 扶料手姿势	姿势标准，能有效保护手指。	25 分
3. 磨刀知识	能准确说出磨刀石分类及基本磨刀步骤。	25 分
4. 清洁存放	口述的清洁与存放规范完整、正确。	25 分

4. 实操仪器设备描述展示：



5. 实操考试注意事项：禁止佩戴饰品；操作全程严禁刀尖朝向身体或他人，不得嬉笑打闹；磨刀时需确保磨刀石固定稳固，防止滑动造成伤害；若出现刀具脱落或意外情况，应立即停止操作并报告考官；所有步骤必须遵循食品安全与厨房安全规范。