

国家职业技能标准

职业编码：4-03-02-05

餐厅服务员

（2020 年版）

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《餐厅服务员国家职业技能标准》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2015年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对餐厅从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。本次修订内容主要有以下变化：

——将工匠精神和敬业精神内涵融入国家职业技能标准中，作为职业道德要求的重要内容。

——在职业技能鉴定申报条件中，对申请参加职业技能鉴定人员必须具备培训经历的条件予以删除。

——将职业技能鉴定申报条件中“连续从事本职业工作年限”要求修改为“累计从事本职业或相关职业工作年限”，打破（职业）资历、工作年限等的制约。

三、本《标准》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的。起草单位有：山东省城市服务技师学院、上海南湖职业学院、鲁商华实教育科技发展有限公司、烟台华侨宾馆有限公司。主要起草人有：车延红、张会静、刘培胜、孙宁、陈蕴、黄宜冉、陈岩、刘寿华。

四、本《标准》审定单位有：中国烹饪协会服务委员会、南京旅游职业学院、青岛酒店管理职业技术学院、山东旅游职业学院、浙江旅游职业学院、内蒙古商贸职业学院、苏州园区香格里拉大酒店、北京华尔道夫酒店。审定人员有：匡家庆、王群、刁洪斌、陈增红、徐莉、王琪、武国栋、杨阳、李俊亮。

五、本《标准》在制定过程中，得到人力资源和社会保障部职业技能鉴定中

心葛恒双、宋晶梅，内蒙古自治区人力资源和社会保障培训教育指导中心等专家的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日起施行。

餐厅服务员

国家职业技能标准

(2020 年版)

1 职业概况

1.1 职业名称

餐厅服务员

1.2 职业编码

4-03-02-05

1.3 职业定义

在餐饮场所中，安排顾客座位、点配菜点、进行宴会设计、装饰、布置等就餐服务的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内、常温。

1.6 职业能力特征

具有准确的运算能力和较强的语言表达能力，一定的人际交往能力，较好的形体、知觉能力与动作协调能力，较敏锐的色觉、嗅觉和味觉。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

1.8 培训参考学时

五级/初级技能不少于 260 标准学时；四级/中级技能不少于 240 标准学时；三级/高级技能不少于 200 标准学时；二级/技师技能不少于 100 标准学时；一级/高级技师技能不少于 100 标准学时。

1.9 职业技能鉴定要求

1.9.1 申报条件

——具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

(1) 本职业或相关职业^①培训期满。

(2) 累计从事本职业或相关工作 1 年（含）以上。

——具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书后，累计从事本职业或相关工作 4 年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关工作 6 年（含）以上。

(3) 取得技工学校本专业或相关专业^②毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

——具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

^① 相关职业：咖啡师、调酒师、茶艺师、品酒师，下同。

^② 相关专业：酒店管理、餐饮管理、葡萄酒营销与服务、国际邮轮乘务管理、空中乘务、高速铁路客运乘务、高星级酒店运营与管理，下同。

(1) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书后，累计从事本职业或相关职业工作 5 年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书后，并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书，并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

(3) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书后，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

——具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 3 年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

——具备以下条件者，可申报一级/高级技师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考试主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比为 1:3，且考评人员为 3 人以上单数；综合评审委员为 3 人以上单数。

1.9.4 鉴定时间

理论知识考试时间为 90 分钟；技能考核时间：五级/初级工、四级/中级工不少于 20 分钟，三级/高级工不少于 30 分钟，二级/技师、一级/高级技师不少于 45 分钟；综合评审不少于 20 分钟。

1.9.5 鉴定场所设备

理论知识考试笔试在标准教室内进行，机考在计算机房内进行；技能考核在餐厅或等同于餐厅的模拟餐厅进行，桌椅、工作台、桌布、餐巾、餐酒用具等必备物品齐全，设施设备安全、卫生符合国家规定标准。

2 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 热爱专业，忠于职守
- (2) 遵纪守法，文明经营
- (3) 礼貌待客，热情服务
- (4) 真诚守信，一丝不苟
- (5) 钻研业务，精益求精

2.2 基础知识

2.2.1 饮食服务安全知识

- (1) 卫生知识
- (2) 安全知识
- (3) 健康环保知识

2.2.2 餐厅服务礼仪

- (1) 个人服务礼仪
- (2) 中餐服务礼仪
- (3) 西餐服务礼仪
- (4) 酒水服务礼仪

2.2.3 中外民族民俗

- (1) 我国各民族饮食习俗及禁忌
- (2) 我国主要客源国饮食习俗及禁忌

2.2.4 餐厅服务基本技能

- (1) 端托
- (2) 斟酒
- (3) 摆台
- (4) 餐巾折花
- (5) 上菜
- (6) 分菜
- (7) 撤换餐具
- (8) 插花
- (9) 调酒
- (10) 咖啡制作
- (11) 茶艺

2.2.5 中餐服务

- (1) 零点服务
- (2) 宴会服务
- (3) 自助餐服务

2.2.6 西餐服务

- (1) 零点服务
- (2) 宴会服务
- (3) 咖啡厅服务
- (4) 酒吧服务

2.2.7 菜品及酒水知识

- (1) 中餐菜品知识
- (2) 中国酒水知识
- (3) 西餐菜品知识
- (4) 葡萄酒及其他酒水知识

2.2.8 相关法律法规

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识
- (2) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关知识
- (3) 《饮食服务食品安全监督管理办法》相关知识
- (4) 《餐饮服务食品安全操作规范》相关知识

- (5) 《野生动物保护法》相关知识
- (6) 《食（饮）具消毒卫生标准》相关知识

3 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 餐前准备	1.1 餐巾折叠	1.1.1 能运用不同的折叠技法，折 20 种不同的杯花 1.1.2 能根据座次正确摆放餐巾花 1.1.3 摆放餐巾花整体协调、艺术	1.1.1 杯花折叠技法知识 1.1.2 根据风俗习惯选择餐巾花型的知识 1.1.3 餐巾摆放技巧
	1.2 摆台服务	1.2.1 能准备中餐零点台所需餐酒用具 1.2.2 能摆放中餐零点台	1.2.1 餐酒用具知识 1.2.2 中餐零点摆台知识
	1.3 工作台准备	1.3.1 能铺设准备工作台 1.3.2 能根据需要准备服务用具	1.3.1 工作台准备原则及方法 1.3.2 工作台摆放要求
2. 接待服务	2.1 餐前接待	2.1.1 能使用礼貌用语接待顾客 2.1.2 能行鞠躬礼，微笑服务 2.1.3 能接待客人预定	2.1.1 欢迎、问候礼仪知识 2.1.2 微笑、鞠躬礼仪知识 2.1.3 预定知识
	2.2 点单服务	2.2.1 能向顾客介绍菜肴、食品及酒水 2.2.2 能将顾客所点的菜肴、食品及酒水填入菜单	2.2.1 菜单酒水知识 2.2.2 零点接待服务知识
3. 餐中服务	3.1 酒水服务	3.1.1 能使用托盘装摆酒水酒杯，码放整齐合理、重量分布适宜 3.1.2 能向客人提供酒水单 3.1.3 能使用适当方法开启水瓶 3.1.4 能选择斟倒酒水位置，为顾客斟倒酒水	3.1.1 托盘使用知识 3.1.2 常用酒水基础知识 3.1.3 常用酒水开启知识 3.1.4 斟倒酒水服务知识
	3.2 菜点服务	3.2.1 能报出菜品名称 3.2.2 能介绍一般菜品特点 3.2.3 能正确使用托盘上菜，并根据所托物品选择适宜的步伐 3.2.4 能选择正确位置上菜 3.2.5 能按进餐速度及时撤换餐桌上的菜肴食品	3.2.1 上菜规范礼仪知识 3.2.2 一般菜品知识 3.2.3 端托技法 3.2.4 上菜的基本程序和规则 3.2.5 餐间服务技能知识
	3.3 撤换餐用具	3.3.1 能正确、及时撤换餐用具 3.3.2 能及时补充纸巾、毛巾及其他服务用品	3.3.1 撤换餐酒用具规范及礼仪知识 3.3.2 零点接待知识
	3.4 结账送客	3.4.1 能使用账单夹为客人结账 3.4.2 能用现金、银行卡、扫码等形式为客人提供结账服务 3.4.3 能礼貌送客	3.4.1 结账礼仪 3.4.2 刷卡机、扫码机的使用知识 3.4.3 送客知识
4. 餐后工作	4.1 收台	4.1.1 用餐结束后能及时撤掉餐酒具 4.1.2 能撤换台布	4.1.1 餐酒具撤换流程 4.1.2 台布撤换方法
	4.2 餐后检查	4.2.1 能将服务用品放于指定位置 4.2.2 能及时补充易耗品及其他服务用	4.2.1 餐后整理知识 4.2.2 餐厅常用物品补充知识

		品	
--	--	---	--

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 餐前准备	1.1 餐巾折叠	1.1.1 能运用不同的折叠技法，折 20 种不同的盘花 1.1.2 花型规范有型、美观	1.1.1 盘花折叠技法知识 1.1.2 盘花在中西餐中摆放技巧
	1.2 摆台服务	1.2.1 能准备中餐宴会台所需餐酒用具 1.2.2 能摆放中餐宴会台	1.2.1 餐酒用具知识 1.2.2 中餐宴会摆台知识
	1.3 工作台准备	1.3.1 能根据宴会需要合理放置并布置工作台 1.3.2 能根据宴会程序准备服务用品及餐用具 1.3.3 能随时整理服务台，保证服务台清洁美观	1.3.1 工作台设置原则 1.3.2 工作台物品准备知识 1.3.3 工作台清洁整理知识
2. 接待服务	2.1 餐前接待	2.1.1 能为客人正确安排座位 2.1.2 能根据客人的民族宗教习惯，接待客人	2.1.1 接待礼仪知识 2.1.2 民族民俗知识
	2.2 点单服务	2.2.1 能向顾客推荐菜肴、食品及酒水 2.2.2 能运用电子点菜系统及网络平台系统	2.2.1 菜肴酒水知识 2.2.2 网络平台服务知识
3. 餐中服务	3.1 酒水服务	3.1.1 能开启特殊的中国白酒 3.1.2 能开启特殊的外国酒 3.1.3 能开启特殊的起泡酒 3.1.4 能进行酒水日常保管及服务中的保管 3.1.5 能进行特殊酒水斟倒服务	3.1.1 中国酒的分类与开启方式 3.1.2 外国酒的分类与开启方式 3.1.3 起泡酒的分类及开启方式 3.1.4 特殊酒水保管知识 3.1.5 特殊酒水斟倒知识
	3.2 菜点服务	3.2.1 能使用不同分菜工具，进行菜品分配 3.2.2 能根据场地等因素，选择不同分菜方法	3.2.1 分菜工具知识 3.2.2 分菜服务方法
4. 餐后工作	4.1 餐酒具清洁	4.1.1 能识别并使用不同类型的清洁剂、消毒剂 4.1.2 能对餐酒具进行清洁、消毒	4.1.1 清洁剂、消毒剂的类型及使用方法 4.1.2 餐酒具的清洁、消毒流程
	4.2 餐后检查	4.2.1 能将所有餐用具、服务用品归位 4.2.2 关闭所有电器、空调、灯等设备 4.2.3 确保地面、公共区域干净整洁	4.2.1 餐厅物品摆放知识 4.2.2 电器使用知识 4.2.3 保洁知识

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 餐前准备	1.1 摆台服务	1.1.1 能准备西餐零点、宴会台所需餐酒用具 1.1.2 能摆放西餐零点、宴会台 1.1.3 能完成中西餐零点、宴会餐台插花	1.1.1 西餐餐酒用具知识 1.1.2 西餐零点、宴会摆台知识 1.1.3 中西餐餐台插花知识
	1.2 冷餐会、自助餐、会议茶歇、酒会摆台	1.2.1 能布置冷餐会及餐台 1.2.2 能布置自助餐及餐台 1.2.3 能布置会议茶歇餐台 1.2.4 能布置酒会及餐台	1.2.1 冷餐会摆台知识 1.2.2 自助餐摆台知识 1.2.3 会议茶歇摆台知识 1.2.4 酒会摆台知识
2. 接待服务	2.1 点单服务	2.1.1 能使用英语（或其他外语），为客人介绍和推荐菜品 2.1.2 能根据菜肴搭配酒水及饮品 2.1.3 能拟定符合营养要求的宴会菜单 2.1.4 能根据客人特点，进行餐食营养搭配	2.1.1 菜肴酒水英语知识 2.1.2 零点接待服务知识 2.1.3 宴会菜单种类及编制知识 2.1.4 营养配餐知识
	2.2 茶水服务	2.2.1 能讲解不同茶类的特点 2.2.2 能进行茶水服务	2.2.1 茶的种类及特点 2.2.2 茶水服务知识
3. 餐中服务	3.1 酒水服务	3.1.1 能运用观色、嗅香、品味的方法对酒水进行鉴别 3.1.2 能进行高档酒水的斟倒服务 3.1.3 能进行饮品制作及服务	3.1.1 中西酒水鉴别知识 3.1.2 酒水斟倒服务知识 3.1.3 饮品制作知识
	3.2 菜点服务	3.2.1 能讲解名菜、名点的产地、特点、加工方式 3.2.2 能进行特殊菜品服务 3.2.3 能为特殊菜品配备相应餐用具	3.2.1 特殊加工菜肴知识 3.2.2 特殊菜品服务知识 3.2.3 餐用具知识
4. 餐后工作	4.1 餐酒具清洁、保养与储存	4.1.1 能清洁、保养与储存水晶、金银等高档餐具 4.1.2 能运用正确的方法清洁、保养与储存水晶、金银等高档酒具	4.1.1 高档餐具的清洁、保养与储存知识 4.1.2 高档酒具的清洁、保养与储存知识
	4.2 信息收集	4.2.1 能收集顾客意见并整理 4.2.2 能通过网络平台汇总销售及反馈信息	4.2.1 沟通技巧 4.2.2 互联网知识
	4.3 建立客史档案	4.3.1 能完成重点客人“客史档案” 4.3.2 能通过不同渠道维护客户关系	4.3.1 计算机操作知识 4.3.2 电话、网络沟通技巧
5. 餐厅管理	5.1 经营管理	5.1.1 能在店内进行宣传推广，促销产品 5.1.2 能制定餐厅销售方案，组织产品销售	5.1.1 市场营销知识 5.1.2 销售方案策划
	5.2 质量管理	5.2.1 能将顾客的消费信息及时反馈给厨房及有关人员 5.2.2 能组织协调餐厅与其他各部门的关系	5.2.1 沟通技巧 5.2.2 餐厅与各部门关系

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 餐中服务	1.1 鸡尾酒服务	1.1.1 能调制 20 种以上鸡尾酒 1.1.2 能根据原料特点自创鸡尾酒	1.1.1 鸡尾酒调制知识 1.1.2 鸡尾酒创新知识
	1.2 咖啡服务	1.2.1 能讲解不同咖啡特点并进行咖啡服务 1.2.2 能掌握不同类型的咖啡调制方法	1.2.1 咖啡服务知识 1.2.2 咖啡调制知识
2. 餐厅管理	2.1 日常管理	2.1.1 能调配餐厅人员, 节约人力成本 2.1.2 能指导服务人员正确使用及保养餐厅内的设施设备 2.1.3 能协调服务机构, 定期保养外包维修设备 2.1.4 能对餐厅安全进行检查与改进	2.1.1 餐厅日常管理知识 2.1.2 餐厅设施设备保养及管理知识 2.1.3 沟通技巧 2.1.4 餐厅安全知识
	2.2 经营管理	2.2.1 能根据经营销售要求, 组织、指挥服务人员完成销售指标 2.2.2 能根据消费者反馈信息, 对菜品、服务等提出合理化建议并创新改革	2.2.1 市场营销和餐厅服务管理知识 2.2.2 餐饮管理和心理学知识
	2.3 质量管理	2.3.1 能根据市场发展, 使用服务设施设备, 改善和创新服务方式 2.3.2 能按节日、季节、客户需求等调整服务方式和餐饮品类 2.3.3 能鉴定餐饮产品的质量	2.3.1 服务质量与标准知识 2.3.2 菜品知识 2.3.3 食品卫生安全知识
	2.4 财务管理	2.4.1 能制定餐饮产品价格 2.4.2 能计算餐饮产品毛利率 2.4.3 能进行宴会成本核算	2.4.1 原材料及产品价格知识 2.4.2 产品毛利率知识 2.4.3 成本核算知识
	2.5 应急处理	2.5.1 具有一定的应变能力, 能妥善解决顾客提出的问题 2.5.2 能妥善解决餐厅经营中发生的突发问题	2.5.1 公共关系基础知识 2.5.2 突发情况处理知识
3. 宴会组织与设计	3.1 宴会组织	3.1.1 能完成宴会的菜单设计 3.1.2 能完成宴会的餐酒用具搭配 3.1.3 能完成宴会的人员配备并落实宴会组织与实施工作 3.1.4 能进行主题宴会设计	3.1.1 菜单设计知识 3.1.2 餐酒用具知识 3.1.3 宴会组织与分工知识 3.1.4 主题宴会设计知识
	3.2 餐台设计与装饰	3.2.1 能根据宴会类型完成餐台设计 3.2.2 能对不同餐台进行合理装饰美化	3.2.1 餐台台面设计知识 3.2.2 餐台装饰美化知识
	3.3 餐厅布局与装饰	3.3.1 能对餐厅内外设备、设施及陈设与布局进行合理设计、调整 3.3.2 能利用花草等植物和其他装饰物对餐厅环境进行美化	3.3.1 餐厅装饰、布置与宴会设计知识 3.3.2 园艺、装饰美化知识
4. 技术管理	4.1 技术管理	4.1.1 能制定餐饮服务流程及服务规范 4.1.2 能对餐饮服务进行质量检查	4.1.1 餐饮服务流程知识 4.1.2 餐饮服务质量管理知识
	4.2 培训	4.2.1 能对三级以下餐厅服务员的工作进	4.2.1 餐厅服务员岗位职责

和 培 训		行检查指导 4.2.2 能对三级以下餐厅服务员进行技能培训，讲解关键技术要领并示范	4.2.2 教学方法知识
	4.3 总结报告	4.3.1 能撰写企业经营分析报告 4.3.2 能撰写培训情况分析与总结报告 4.3.3 能撰写论文	4.3.1 报告写作知识 4.3.2 分析与总结写作知识 4.3.3 论文写作知识

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 餐厅管理	1.1 日常管理	1.1.1 能处理好部门与总体、常规经营与特殊活动的关系 1.1.2 能设计制作服务接待记录, 进行宴会档案管理	1.1.1 餐饮管理知识 1.1.2 档案管理知识
	1.2 经营管理	1.2.1 能进行市场需求预测, 修订、调整经营计划 1.2.2 能开发新市场, 扩大销售量, 保证完成经营利润指标 1.2.3 能运用服务与消费的关系, 制定相应营销策略	1.2.1 消费需求知识 1.2.2 公共关系知识 1.2.3 市场营销知识
	1.3 财务管理	1.3.1 能核算营业收入 1.3.2 能进行餐厅成本、费用管理 1.3.3 能制定餐厅经营预算	1.3.1 营业收入知识 1.3.2 成本、费用管理知识 1.3.3 预算编制知识
2. 宴会组织与设计	2.1 宴会组织销售	2.1.1 能策划、组织、销售中西餐大型宴会、自助餐、冷餐会等各种形式的宴会活动 2.1.2 能进行茶室、酒吧、咖啡厅的布置与整体设计 2.1.3 能对宴会活动进行总结分析, 撰写案例报告	2.1.1 宴会组织设计知识 2.1.2 餐厅装饰设计知识 2.1.3 报告撰写知识
	2.2 宴会创新设计	2.2.1 能结合市场需求, 开发、设计新的宴会服务项目 2.2.2 能引导服务工作不断创新、发展	2.2.1 宴会创新设计知识 2.2.2 服务心理学
3. 技术管理和培训	3.1 技术管理	3.1.1 能制定餐厅服务管理方案并实施 3.1.2 能创意策划餐厅的文创产品	3.1.1 餐厅管理知识 3.1.2 文创产品基础知识
	3.2 培训	3.2.1 能完成餐厅服务培训工作并开发培训课件 3.2.2 策划组织餐厅全员培训	3.2.1 餐厅服务及培训课件制作知识 3.2.2 培训知识
	3.3 总结报告	3.3.1 能撰写企业运营研究报告 3.3.2 能设计并指导餐厅服务员职业技能竞赛 3.3.3 能开展专业课题研究	3.3.1 报告写作知识 3.3.2 餐厅服务员技能竞赛规程知识 3.3.3 课题研究知识

4 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本要求	职业道德		5	5	5	5	5
	基础知识		45	35	30	20	15
相关知识要求	餐前准备		15	20	15	-	-
	接待服务		10	10	5	-	-
	餐中服务		20	20	25	20	-
	餐后工作		5	10	10	-	-
	餐厅管理		-	-	10	25	40
	宴会组织与设计		-	-	-	25	30
	技术管理与培训		-	-	-	5	10
合计			100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能要求	餐前准备		30	35	20	-	-
	接待服务		20	20	30	-	-
	餐中服务		40	35	30	45	-
	餐后工作		10	10	10	-	-
	餐厅管理		-	-	10	20	40
	宴会组织与设计		-	-	-	20	40
	技术管理与培训		-	-	-	15	20
合计			100	100	100	100	100