



# 鄂尔多斯高级技工学校

鄂技校字（2023）第40号

签发人：王根良

## 鄂尔多斯高级技工学校关于2023年第18期 11月22日职业技能等级认定的公告

根据人社部、人社厅及市人社局的文件要求，为做好职业技能等级认定工作，结合我机构工作实际，现就我机构职业技能等级认定工作有关事项公告如下：

### 一、认定时间安排

1. 报名受理时间：2023年11月15日—2023年11月17日；
2. 资格审核时间：2023年11月16日—2023年11月18日；
3. 拟认定考核时间：2023年11月22日。

### 二、认定职业及等级

中式烹调师：初级（五级）；中级（四级）；高级（三级）

中式面点师：初级（五级）；中级（四级）；高级（三级）

### 三、 鉴定方式

#### （一）理论知识考试：

笔试。

#### （二）技能操作考核：

采取国家职业技能标准设定的方式现场实际操作和模拟操作方式进行。

### 四、 申报条件

申报职业国家职业技能标准执行（见附件 2）。

### 五、 资格审核

（一）如存在不符合申报条件的，取消报名资格处理。

（二）申报需提供以下材料：

1. 职业技能等级认定申报表；
2. 诚信承诺书；
3. 身份证复印件；
4. 毕业证复印件；
5. 所报等级要求的证书复印件；
6. 1.5 寸白底彩照纸质版四张，同底电子版照片一份。

### 六、 收费标准

收费标准按内发改费字{2015}1552 号文件参考执行，按照鄂尔多斯高级技工学校收费文件进行执行（见附件 1）

### 七、 监督举报方式

鄂尔多斯高级技工学校监督电话：0477-8106726

鄂尔多斯市就业服务中心监督电话：0477-8586883

电子邮箱：[ordos.jnrc@163.com](mailto:ordos.jnrc@163.com)

报名地址：东胜区铁西职教园区厚德路 22 号鄂尔多斯理工大学行政楼 512 室技能培训鉴定中心。

鄂尔多斯高级技工学校

2023 年 11 月 15 日





# 鄂尔多斯高级技工学校

鄂技校字（2020）第 7 号

签发人：王根良

## 鄂尔多斯高级技工学校 职业技能等级评价收费标准

根据《关于进一步规范开展全区职业技能等级认定工作的通知》（内人社办发[2021]193号）文件评价机构收费应本着充分测算、以支定收的原则定价，并主动向社会公示要求，我单位参照《内蒙古自治区发展改革委财政厅人力资源和社会保障厅关于规范内蒙古自治区职业技能培训和鉴定收费标准等有关问题的通知》（内发改费字[2015]1552号）文件，制定各职业（工种）技能等级评价收费明细如下

职业（工种）类别	级别	评价费（元/人·次）
A类	1级	920
	2级	675
	3级	360
	4级	290
	5级	230
B类	1级	840
	2级	595
	3级	290
	4级	230
	5级	185
C类	1级	750
	2级	525
	3级	230
	4级	185
	5级	150
D类	1级	635
	2级	545
	3级	170
	4级	160
	5级	150
E类	1级	680
	2级	590
	3级	210
	4级	170
	5级	150

备注:

1. 补考不收取费用。
2. 若技能等级评价人数少于 20 人收费上浮 20%，20 人以上 40 人以下收费上浮 10%，80 人以上收费下浮 10%，120 人以上收费下浮 10%。
3. 符合就业技能提升补贴人员且参与本机构组织的技能提升培训结业后，免费组织技能等级认定评价。
4. 与我校签订合作协议的机构，免费组织技能等级认定评价。
5. 对本校学生技能等级评价时，根据实际情况酌情收取评价费用。

鄂尔多斯高级技工学校

2020年6月19日

(联系人: 电话: 0477-8106726 武老师:18647767330)

---

鄂尔多斯高级技工学校办公室

2020年6月19日印发

# 中式烹调师 国家职业技能标准 (2018 年版)

## 1. 职业概况

### 1.1 职业名称

中式烹调师

### 1.2 职业编码

4-03-02-01

### 1.3 职业定义

运用刀法与烹调技法，对原材料进行加工，制作中式菜肴的人员。

### 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

具有一定的学习和计算能力；具有一定的空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；无色盲，无嗅觉障碍和味觉障碍。

### 1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

职业编码：4-03-02-01

## 1.8 职业技能鉴定要求

### 1.8.1 申报条件

具备以下条件者，可申报五级/初级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业<sup>①</sup>工作1年（含）以上。
- (2) 本职业或相关职业学徒期满。

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（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。
- (2) 累计从事本职业或相关职业工作6年（含）以上。
- (3) 取得技工学校本专业或相关专业<sup>②</sup>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专业毕业证书（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) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）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（技能等级证书），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（技能等级证书），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（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上。

① 相关职业：中式面点师、西式烹调师、西式面点师，下同。

② 相关专业：中餐烹饪、西餐烹饪、烹调工艺与营养（烹饪工艺与营养）、烹饪与营养教育，下同。



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（技能等级证书）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（技能等级证书）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（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

### 1.8.2 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；技能考核主要采用现场操作、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。

### 1.8.3 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1:10，且考评人员为3人（含）以上单数；综合评审委员为3人（含）以上单数。

### 1.8.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于90 min；技能考核时间为：五级/初级

# 中式面点师 国家职业技能标准 (2018年版)

## 1. 职业概况

### 1.1 职业名称

中式面点师

### 1.2 职业编码

4-03-02-02

### 1.3 职业定义

运用中式面点成型技术和成熟方法，进行面点主料和辅料加工，制作中式面食、小吃的人员。

### 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

具有一定的学习和计算能力；具有一定的空间感和形体知觉；手指、手臂灵活，动作协调；无色盲，无嗅觉障碍和味觉障碍。

### 1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

职业编码：4-03-02-02

## 1.8 职业技能鉴定要求

### 1.8.1 申报条件

具备以下条件者，可申报五级/初级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业<sup>①</sup>工作1年（含）以上。

(2) 本职业或相关职业学徒期满。

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（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

(2) 累计从事本职业工作6年（含）以上。

(3) 取得技工学校本专业或相关专业<sup>②</sup>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专业毕业证书（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) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）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（技能等级证书），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（技能等级证书），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（技能等级证书）后，累计

---

① 相关职业：中式烹调师、西式烹调师、西式面点师、糕点面包烘焙工、米面主食制作工，下同。

② 相关专业：中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点工艺、烹调工艺与营养（烹饪工艺与营养）、烹饪与营养教育，下同。

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（技能等级证书）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（技能等级证书）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（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

### 1.8.2 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；技能考核主要采用现场操作、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。

### 1.8.3 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1:10，且考评人员为3人（含）以上单数；综合评审委员为3人（含）以上单数。