

评价实施公告

一、评价范围

中式烹调师 五级 人数 100 人

二、评价对象

望江县各学校食堂烧菜师傅

三、报名条件

——具备以下条件之一者，可申报五级/中级工

- (1) 年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业工作。
- (2) 年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

四、收费标准

100 元/人

五、报名流程

- 1. 报名方式：：2024 年 4 月 22 日至 23 日在望江县劳动技工学校技能鉴定中心报名
- 2. 联系方式：联系人徐菁，联系电话 18325688957。
- 3. 报名人员需提交的材料：考生报名表、身份证复印件、2 张 1 寸照片、工作证明复印件（如有获奖证书、最高学历证书、相关职业资格证书或技能等级证书也请复印携带）
- 4. 报名结果查询：集体通知
- 5. 准考证获取方式：集体发放

六、评价流程

- 1. 评价依据的标准及规范：依据中式烹调师国家职业技能标准执行，评价科目为中式烹调师初级，评价方式为理论知识考试和技能考

核。

2. 考核实施

科目	时间	地点	考场数	考位数	监考员	考评人员 (第一位为组长)
理论	2024. 5. 12	望江县锦路职业培训学校理论教室	4	30	汪峰、徐祝红、孙长娥	
技能	2024. 5. 12	望江县锦路职业培训学校实操教室	4	30		冯冠林、李友华、张成豹

3. 成绩公布方式：2024 年 5 月 19 日于望江县劳动技工学校（安庆皖江中等专业学校）学校网站公示

4. 证书领取方式：自取

5. 评价规章制度：

(1) 安全制度

增强安全观念，做好防火、防盗、防自然灾害，防考生人身伤亡事故。

做好技能考试认定时的安全教育与防护工作。

实时观察监控设备，防止无关人员进入考试区域，做到及时录像备份留存工作，及时发现认定站各区域监控设备问题，确保设备运行正常。

认定考试期间，所有参加认定考试和工作人员凭证出入，没有佩戴相关证件人员，一律不允许进入考试工作区域。

(2) 考试制度

考场要求安静、整洁、明亮，每考场不超过 30 名考生；技能考核现场要求整洁、卫生、明亮，设备仪器完好，工器具、原材料齐全，且有安全防护、设备检修、材料供应人员。距考场 10 米设警戒线，严禁无关人员出入。开考前一天，在现场明显位置张贴考场分布示意图、考场规则、考生须知等。

开考前 30 分钟，主考、考评员、考务人员进入考点办公室，做好开考前的准备工作；考生于考前 15 分钟持准考证和有效证件携带要求或允许携带的工器具进入考场对号入座，或进入指定工位。

考试预备铃响后，考评员开始拆封和分发试卷，并指导考生填写姓名、准考证号等信息。考试铃响后考生方可答题，监考员、考评员按要求巡视考场，检查有无代考，有无夹带、舞弊、违反操作规程或违纪行为，防止安全事故的发生。考试结束后，监考员认真填写考场记录情况，装订、密封、回收试着现场的考评的工种，考评员则按照规定职责，对考生的现场考核认定结果作出判断，给定成绩。

（3）设备安全操作规范

开考前工作人员检查场地、器械安全。

考生按照考核要求规范操作，操作结束后将器械整理归位、做好清洁工作。

七、评价机构内部督导电话和所在市人社部门监督电话

1. 内部监督电话：0556-7189188
2. 人社部门监督电话：0556-5897063

八、其它需要告知的事项

望江县劳动技工学校
2024 年 4 月 25 日

