一、岗位介绍

炊事员岗位应具备岗位要求的职业技能资格，主要工作就是在部队/院校及机关单位中负责饮食制作、遣送与分发的人员。懂得食品和营养卫生知识，了解伙食标准，掌握烹调技术，用好、管好饮食装备器材，应努力提高饮食质量和战时饮食保障能力。

二、考试概况

本文以西部战区考试为例，考试分为公共科目和专业科目。试卷满分为100分，其中 公共科目、专业科目各占50分。试题类型为客观性试题。

（一）公共科目

公共科目测查范围包括党的创新理论、党史、军史、新中国史等内容。

（二）专业科目

一、烹饪原料

1.原料的分类

2.原料的特性

3.原料的选择

4.原料的保管

二、饮食营养

1.人体需要的营养素和热能

2.各类烹饪原料的营养特点

3.营养素在烹饪中的变化

4.平衡膳食与科学配餐

三、食品安全

1.食品污染及其控制、预防措施

2.食品腐败变质及其控制、预防措施

3.食物中毒及其控制、预防措施

4.烹饪原料的安全

5.烹饪过程的安全

6.烹饪成品的安全

四、餐饮业成本核算

1.餐饮业的成本概念

2.出料率的基本知识

3.净料成本的计算

4.调味品成本的计算

5.成品成本的计算

五、安全生产

1.厨房设备安全操作

2.用电用气安全

3.防火防爆安全

4.机械设备与手动工具的安全使用

六、相关法律法规

1.《中华人民共和国食品安全法》

2.《食品生产许可管理办法》

3.《中华人民共和国环境保护法》

4.《餐饮服务食品安全操作规范》