

关于 2026 年河南省机关事业单位工勤技能岗位烹饪工和 电工高级技师岗位技能实操考核安排的通知

根据《关于做好全省机关事业单位工勤技能岗位等级考核工作的通知》（豫人社办〔2024〕19 号）、《关于做好 2026 年全省机关事业单位工勤技能岗位等级考核考务工作的通知》（豫人社函〔2026〕22 号）等文件规定，现将 2026 年全省机关事业单位工勤技能岗位烹饪工和电工高级技师岗位技能实操考核安排通知如下：

一、考核时间

（一）烹饪工：2026 年 9 月 5 日；

（二）电 工：2026 年 9 月 6 日。

考生须按照本人准考证上的考核时间参加实操考核，并在考核开始前半小时到达相应工种考核地点。

二、考核地点

郑州商业技师学院（郑州荥阳市荥泽大道 99 号）。

三、具体要求

有关申报人员应认真查看对应工种岗位技能实操考核安排，按时参加考核，严格遵守考评纪律要求。

1. 登录河南工考报名网站（<https://bm.hnsgkb.cn>），按照网站页面提示打印准考证，并持本人有效身份证原件和准考证及

考试相关用品（蓝、黑色字迹钢笔、圆珠笔等）参加考核。网上准考证打印时间为：9月2日—9月4日。

2. 申报人员应提前了解考点所在位置，就近安排好食宿。所有考点不允许停车，请合理选择出行方式及路线，适当提前到达，确保按时参加考核。

3. 申报人员必须按照本人准考证规定的时间参加考核，不按照规定时间参加考核的人员，按缺考、考评不通过处理。

4. 需要申报人员自备考核材料、工具的，务必按照有关要求，及时、认真准备并带至考点，以免影响正常考核。

5. 考核期间需要候考等待、转换考核场地时，申报人员须服从工作人员现场安排、管理。

附件：2026年河南省机关事业单位工勤技能岗位烹饪工和电工高级技师岗位技能实操考核说明

2026年8月28日

附件

2026 年河南省机关事业单位工勤技能岗位单位烹饪工和 电工高级技师岗位技能实操考核说明

一、烹饪工

（一）考核时间

考核时间为 160 分钟。

（二）考核内容

1. 冷菜拼摆—扇形拼盘

（1）拼摆要求：

①五色分层扇，主题明确；②性质相同的原料形状要求统一协调；③食品造型要体现出平面造型设计能力；④拼摆组装要求具有一定的艺术风格；⑤可以使用清洁卫生无毒的植物花草叶子装饰点缀；⑥主要食用原料突出。

（2）制作要求：

①选手自备原料要求：原料种类 ≥ 6 种，其中不少于 3 种动物性原料和 3 种植物性原料，可为卷类、糕类、熟食类等；

②使用原料必须新鲜，可以预先加工制作成半成品，但是不能动刀口，不能切配；

③食用原料品种净料质量限定在 500 克—800 克；

④餐具由选手自备，可以使用陶瓷、木竹、金属、纸质、石质、玻璃、塑料、不锈钢、漆器等材质，宽度不超过 50 厘米，

长度不超过 60 厘米；

⑤作品主题健康，能够体现中国传统优秀文化，寓意雅致美好，色彩缤纷和谐，刀功技艺精湛；

⑥作品营养特点突出，搭配后能体现健康饮食理念。禁止使用色素、粘合剂，如使用色素，需在现场提取天然色素；

(3) 卫生要求：

①冷菜制作前做好个人卫生，并将双手清洗干净，或选用一次性手套套在干净的手上；②菜品原料及制作过程必须清洁卫生；③生食食品必须干净卫生；④盛装器皿及其他相配餐具必须保持干净卫生。

2. 热菜指定菜一：炒芙蓉鱼片

(1) 原料要求：①选用新鲜的黑鱼，只可将整鱼初加工，开膛、去鳞、去鳃，不可片开；②辅料冬笋、香菇、青豆、青红椒等自行选配，不可提前改刀。

(2) 制作要求：①刀法应用准确，鱼片成形符合标准，油温控制得当，调味准确，色泽和谐，菜肴份量充足；②要求造型美观、芙蓉、鱼片色泽洁白，颜色协调、点缀合理、刀工细腻、刀法纯熟、刀口均匀，注重营养卫生及食用性。③制作完毕送交评审。

(3) 装盘要求：①符合本菜品规定的装盘；②菜品盛装与器皿比例协调、分量适当，器皿形态大小自主决定。

(4) 卫生要求：①符合制作菜品的卫生标准，清洁卫生无

异味；②清洁过程符合卫生标准。

3. 热菜指定菜二：银芽爆鸡丝

(1) 原料要求：选用新鲜的鸡胸肉和绿豆芽，主辅料不可有任何初加工。

(2) 制作要求：①刀法应用准确，肉丝成形符合标准，油温控制得当，调味准确，色泽和谐，菜肴份量充足；②要求造型美观、颜色协调、点缀合理、刀工细腻、刀法纯熟、刀口均匀，注重营养卫生及食用性。③制作完毕送交评审。□

(3) 装盘要求：①符合本菜品规定的装盘；②菜品盛装与器皿比例协调、分量适当，器皿形态大小自主决定。

(4) 卫生要求：①符合制作菜品的卫生标准，清洁卫生无异味；②清洁过程符合卫生标准。

4. 自选热菜制作：

(1) 原料要求：①任意选用一种菌类、植物类、豆制品类品种及涨发好的素类干货原料作为主料；②突出主料，配料自定；③颜色口味自主决定。

(2) 制作要求：①制作菜品要能够继承传统方法，具有时代创新特征；②菜品制作必须采用传统烹制方法作为主体成熟方法；③要求原料加工细腻、刀法纯熟、刀面整洁、刀口均匀、形态不限；④菜品造型美观、颜色协调、点缀合理，注重营养卫生及食用性；⑤主料、配料、装饰料之间搭配协调合理，造型美观；⑥无烹调造成的原料失色；⑦菜肴味型准确纯正；⑧符合本菜品

的质感、口感要求。

(3) 装盘要求：①符合本菜品规定的装盘；②菜品盛装与器皿比例协调、分量适当；③制作完毕送交评审。

(4) 卫生要求：①符合制作菜品的卫生标准，清洁卫生无异味；②清洁过程符合卫生标准。

5. 指定汤菜：生汆丸子

(1) 原料要求：选用新鲜的猪肉，可以是肉糜，但不可调味，不可搅打上劲，辅料青菜、粉丝自配。

(2) 制作要求：①刀法应用准确，丸子成形符合标准，大小一致，火候控制得当，丸子滑嫩利口，汤醇味美，调味准确，色泽和谐，菜肴份量充足；②要求造型美观、颜色协调、点缀合理，注重营养卫生及食用性。③制作完毕送交评审。

(3) 装盘要求：①符合本菜品规定的盛器；②菜品盛装与器皿比例协调、分量适当，器皿形态大小自主决定。

(4) 卫生要求：①符合制作菜品的卫生标准，清洁卫生无异味；②清洁过程符合卫生标准。

(三) 装盘和卫生要求

1. 盛器和装盘要求：①根据自己菜品创意选用形态大小颜色适宜的盛装器皿，菜品盛装与器皿比例协调、分量适当；②器皿材质可以使用陶瓷、木竹、金属、纸质、石质、玻璃、塑料、不锈钢、漆器等材质；③选择单个盛器最长不超过 60 厘米。

2. 卫生要求：①制作菜品前作好个人卫生，并将双手清洗干

净，或选用一次性手套套在干净的手上；②菜品原料及制作过程必须清洁卫生；③生食食品必须干净卫生；④盛装器皿及其他相配餐具必须保持干净卫生。⑤操作全部完毕后，工位卫生干净整洁。

（四）工具及原料要求

1. 烹饪原材料自理。（除现场提供的设备、工具及基础调味料外，考生考试所需要的所有主料、辅料、特殊的调料、工具、餐具均需自备）

2. 考核现场提供食材及物品

（1）基础调味品：大豆油、食盐、生抽、老抽、白醋、陈醋、淀粉、料酒、葱、姜、蒜、花椒、八角、胡椒粉、白糖、小磨香油。（考生也可自带）

（2）设备及工具：

序号	设备名称	推荐型号	单位	数量	备注
1	不锈钢案台	180cm*80cm*80cm	张	1	
2	不锈钢油盆	35cm	个	1	
3	单头天然气灶具	80cm*80cm*80cm	台	1	
4	漏勺	不锈钢 35cm	个	1	
5	油丝	不锈钢 35cm	个	1	
6	砧板	五色板	套	1	

7	垃圾桶		个	1	
8	炒锅	直径 48cm	口	1	
9	勺子	长柄 50cm	把	1	
10	储物货架	120cm*30cm*100cm	个	1	共用
11	双星水池	80cm*80	个	1	共用
12	圆盘	16 寸	个	1	
13	圆盘	10 寸	个	3	
14	冰箱	80cm*80cm*80cm	台	1	共用
15	码斗	15cm 直径	个	3	
16	手布	25cm*40cm	条	1	
17	调料盒	8cm*8cm*5cm	个	8	
18	汤碗	直径 20cm	个	1	

3. 原料注意事项

(1) 考生所选用原料要符合技术规范标准，并严格遵守国家食品卫生法规，实行“三不”原则（即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等稀有高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不使用违规违法的原料和添加剂）。民族考生可根据本民族食俗特点选用适当的原料制作菜品。

(2) 考生要做好备料工作，所有用料应提前备齐，考试过程中不得相互交流，借用原料。考试携带的原料应为净料，部分原料可以在考前预制，如：原料的初步加工、泥茸料的制作、清

汤奶汤的准备等，但泥茸料的调味、原料的细加工、盘碟装饰料花、雕刻花料必须在现场考核过程中进行制作。

（五）考核要求

- 1. 考生应自备白色工作服、工作帽及围裙，穿工作裤、工作鞋。工作服应为纯白色，不应有特殊标识。自备手套、清洁布等卫生用品。
- 2. 考生应体现刀功技术和烹调技巧，色、香、味、质、养、形俱佳，以味、质、形为主，讲究营养卫生，注重实用性和创新性。
- 3. 每道作品只限做一次，以八人量为标准。
- 4. 考场配发的各类工具、材料，考生一律不得带出考场。
- 5. 考生现场不得携带使用任何模具。
- 6. 正确使用砧板，否则扣分。

	红色	生肉类
	蓝色	生海鲜类
	黄色	生家禽类
	绿色	蔬果类
	白色	即食类

7.考前进场检录，重点核验备料及违禁物品，不合规的备料一律不允许带入，因此带来的物料缺失后果由考生个人承担。

二、电工

（一）考核时间

考核时间为 150 分钟。

（二）考核内容

三相异步电动机星形-三角形降压启动控制线路的安装与调试。

（三）考生自备物品

序号	名称	规格	单位	数量
1	万用表	数字或指针	块	1
2	螺钉旋具（十字形）	6*150mm	把	1
3	螺钉旋具（一字形）	5*150mm	把	1
4	螺钉旋具（十字形）	3*75mm	把	1
5	螺钉旋具（一字形）	3*75mm	把	1
6	低压验电器	/	把	1
7	电工刀	/	把	1
8	钢丝钳	/	把	1
9	尖嘴钳	/	把	1
10	剥线钳	/	把	1
11	压线钳	/	把	1
12	斜口钳	/	把	1
13	工具箱	/	个	1
14	劳保工作服	/	套	1
15	电工绝缘鞋	/	双	1
16	签字笔（黑色）	/	支	1

注：考生自备物品不包含各类电动工具，如手电钻、电动螺丝刀等。