

2023年度面包技师操作技能考试说明

变更内容

○ 试题目录及考试时间

- 删除『(面包技师)荷兰面包』

* 第一届常规操作考试起适用

- 2023年度新增『(面包技师)大米面包』

* 新增试题于2023年上半年公布后，经过6个缓冲期，将于2023年11月起正式实施

例：试题于2023年5月1日公布时，适用时间为6个月后的2023年11月

- 要求事项、提供材料目录、必备物品与2022年相同

试题目录

面包技术		
试题编号	名称	考试时间
1	甜甜圈面包	3小时
2	香肠面包	3小时30分钟
3	吐司面包(快速发酵法)	2小时40分钟
4	豆沙面包(快速发酵法)	3小时
5	意大利面包棒	2小时30分钟
6	栗子面包	3小时40分钟
7	贝果面包	3小时30分钟
8	小甜面包卷	3小时30分钟
9	牛奶面包	3小时40分钟
10	甜点面包(麻花形)	3小时30分钟
11	甜点面包(奶油面包)	3小时30分钟
12	白吐司	3小时40分钟
13	甜点面包(菠萝面包)	3小时30分钟
14	荷兰面包→ 大米面包	后公布
15	黑麦面包	3小时30分钟
16	奶油裂口面包	3小时30分钟
17	玉米面包	3小时40分钟
18	摩卡面包	3小时30分钟
19	黄油卷	3小时30分钟
20	全麦面包	3小时30分钟