

# 2023 年江苏省职业院校技能大赛高职赛项规程

## 一、赛项名称

赛项编号：JSG202352

赛项名称：烹饪

赛项组别：高职学生组、高职教师组

赛项归属专业大类：旅游大类

## 二、竞赛目的

学生组：本赛项重点考核高职院校烹饪工艺与营养等专业的参赛选手在宴席设计、烹调技艺、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、宴席作品制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验参赛选手的现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情。促进高职院校烹饪专业在人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等方面的深度探索、改革和创新，加快江苏餐饮行业所需的高素质技术技能人才培养。

教师组：通过竞赛，提升和检验高职院校西式烹饪工艺专业教师的技艺水平、菜品创新、菜单设计、生产组织与管理的实践应用能力，贯彻落实《国家职业教育改革实施方案》《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》、全国职业教育大会精神和国家新职业教育法，进一步强化高职院校本专业教师职业技能提升和职业能力的综合运用，“以赛促教、以赛促改”，促进校企合作、产教融合，完善“岗课赛证”教学模式，培育工匠精神，推动职业院校“双师型”师资队伍建设，大力培养适应我省经济与社会发展的高素质劳动者和技术技能型人才，为建设“强、富、美、高”新江苏和建成技能型社会提供人才和技能支撑。

## 三、竞赛内容

### 学生组

高职烹饪赛项为团体赛，整个赛项由宴席设计、菜点制作、宴席展评三个分项目组成。参赛团队根据自拟宴席主题进行宴席设计并形成设计书送评，参赛选手陈述设计方案和由评委指定一名选手完成答辩；在规定时间内，所有选手现场完成基本功测试，团队成员合作完成整桌宴席制作，形成与宴席设计书一致的宴席出品；团队成员合作布展，在指定场地和展位上展示宴席作品。

## （一）宴席设计

参赛队根据当前餐饮市场需求和发展趋势,以赛项执委会公布的原材料目录中的烹饪原材料为基础,自拟宴席主题,设计一桌 8 人宴席产品。该环节通过宴席设计书、设计方案陈述和答辩等环节,全面反映参赛团队的整体宴席设计水平。

### 1.基本要求

- 1) 8 人宴席,原材料成本为 600 元(可上下浮动 5%,成本核算依据执委会公布的原料价格)。
- 2) 以中餐为主,包括热菜 6 道(含汤羹,不含规定原料规定菜)、面点 2 道、冷拼 1 组(含 4 围碟)以及果盘。

### 2.设计要求

- 1) 必须涵盖六项要素:主题内容、菜点设计、菜单制定、营养分析、安全控制和原料清单。
- 2) 宴会设计要求主题设计鲜明,创意突出,菜式结构合理有序,营养搭配合理,风格和谐一致,具有推广价值。
- 3) 宴席菜单结构合理、完整有序,美观、大方。菜品与菜名名符其实并烘托主题。文字说明简要明了规范。
- 4) 原料清单符合菜点设计与制作要求,品种与数量合理,做到物尽其用,不浪费。
- 5) 每道菜品配有详实的营养成分分析,并做到整桌宴席营养均衡。
- 6) 针对宴席设计安全控制措施,保证宴会全过程安全。
- 7) 设计书内不得出现所属城市和参赛队学校名称或标识。
- 8) 设计书封面统一使用大赛组委会规定的标准格式,版面不宜过度渲染繁杂(宴席设计书格式在赛前一个月公布)。单面打印,一式 8 份。

### 3.陈述答辩要求

- 1) 各参赛队可指定一名参赛选手对宴席设计方案的主题、设计思路、设计过程、宴会特色等进行陈述,用时不能超过 5 分钟,到时即停;
- 2) 选手使用普通话陈述,语言表达流畅,仪容仪表得体。
- 3) 陈述做到内容全面,主题突出,表述清晰。
- 4) 陈述后,抽取答辩问题,在 3 分钟内完成答辩,答辩问题形式为结构化答辩试题,由裁判在比赛前一天根据本规程和参赛队提交的设计书进行出题。

## （二）菜点制作

1.赛项执委会依据参赛队提供的原材料清单（原材料必须在赛项执委会公布的原材料目录中选择）现场提供原材料。原材料目录待承办校确定后，赛前一个月在大赛官网发布。

2.第一时段（80 分钟），现场抽取 2 名选手，同时现场抽取的 1 道规定基本功菜肴和 1 道规定西式菜肴，2 名选手分别独立完成制作。规定基本功菜肴范围如下：

1) 基本功菜肴：①鱼肉丝类：青椒鱼丝、瓜姜鱼丝；②鸡肉丝类：青椒鸡丝、银芽鸡丝；③猪肉丝类：青椒肉丝、鱼香肉丝；

2) 西式菜肴：①头盆：海鲜头盘配荷兰汁、三文鱼头盘配黑醋汁、大虾头盘配蜂蜜芥末汁；②主菜：鸡肉主菜配香草蜜糖汁、西冷牛排主菜配黑椒汁、猪柳主菜配番茄汁；

3.第二时段（300 分钟），选手按照宴席设计书，完成宴席菜点作品制作。

4.菜品制作包括宴席设计书确定的全部菜品和提供给裁判员品尝的菜品。

5.送评作品为：冷拼 1 组（包括 4 围碟）、热菜 2 道、面点 2 道。每道作品需另备 2 人量的尝碟，供裁判员品尝打分，其余品种不送评，仅作为宴席的组成进行展示。冷菜拼盘 1 组为花色总盘 1 道、围碟冷菜 4 盘组成。花色主盘应有 6 种及以上的主料拼摆而成，“4 围碟”是将 4 种原料，分别使用不同的冷菜拼摆手法制作而成的单料单碟冷菜。所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的冷菜。冷拼另备 2 人量，供裁判员品尝。

6.规定原料规定菜在装盘时不得做任何装饰或记号，否则按作弊处理。

7.宴席制作所需原料、基础调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备。

8.菜品制作技术和操作过程要求如下：

1) 操作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成。

2) 原料选取符合菜肴设计与制作的要求，原料利用率高。

3) 刀功熟练、均匀，技艺新颖，造型美观。

4) 烹法恰当，火候适宜，调味得当，主味突出，区域技法明显，体现地方特色。

5) 操作区整洁干净，原料及作品保存合理，垃圾分类处理得当。

## （三）宴席展评

1.选手在工作人员的帮助下，将送评作品送至评分室指定位置。送评后的作品将由工作人员送到指定区域，再由选手摆台展评。

2.除规定原料规定热菜之外，《宴席设计书》中设计的所有菜点都须摆放在展台上展评。

现场为每队提供直径 1.8m 圆桌一张，提供一块白色台布供选用， 台布可以自备。

3.各参赛队根据所设计的宴席主题对宴席展台进行布置，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到：

1) 使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上，按宴席菜单内容展示全部菜点，自主设计菜单样式、菜牌。

2) 为便于展评，台面可多层摆放菜品。

3) 不设置专用灯光，不使用背景音乐，不设置主题背景墙，不使用工 艺品、鲜花、雕刻作品等点缀物品。

4) 台面上不得出现所属城市或学校名称的字样和标识。

4.宴席设计陈述和答辩

各参赛队在宴席制作完成后进行宴席设计陈述和答辩。具体要求如下：

1) 使用普通话陈述，语言表达流畅，仪容仪表得体。

2)各参赛队可指定一名参赛选手对宴席设计方案的主题和特点进行陈述,用时不能超过 5 分钟，陈述做到内容全面，主题突出，表述清晰。

3) 由裁判组指定选手抽取 1 道试题，并回答。答辩环节用时不超过 3 分钟。答辩做到内容准确扣题，条理清晰，思路明确，回答正确全面。

教师组

(一) 竞赛模块

模块	模块名称	竞赛时间 (分钟)
开档		30
A	开胃菜	80
B	汤	80
C	主菜	80
D	甜品	80
收档		10
合计		360

## （二）模块简述

### 1. 模块 A：开胃菜

竞赛时间： 80 分钟	
模块描述	<b>海鲜开胃菜——适用于高级餐厅</b>
	制作完成 2 份完全一致的海鲜开胃菜，一份送评，一份用于展示。 <ul style="list-style-type: none"><li>• 每份开胃菜总重量 120~150g；</li><li>• 每份开胃菜中，海鲜制品占比不低于总重量的 70% （包括与海鲜合为一体不可分割的非海鲜制品， 如：包裹的酥皮、夹心的馅料等）；</li><li>• 每份开胃菜必须搭配蔬菜或水果；</li><li>• 每份开胃菜至少有一种经过烹饪的装饰配料（garnish）；</li><li>• 开胃菜冷热均可，冷开胃菜盘子须冷的，热开胃菜盘子须热的；</li><li>• 盘沿不能摆放食物。</li></ul>
出菜描述	比赛开始后第 70 分钟出菜窗口打开， 选手在 10 分钟内完成装盘出菜，超时即扣分，每超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本模块比赛，否则本模块作品不作品评（只计现场分）。
食材描述	食材必须从组委会提供的食材清单中选择（详见附件 5 食材预订清单）
餐具描述	一律使用赛场提供的白色平盘，直径为 30 厘米。

### 2. 模块 B：汤

竞赛时间：80 分钟	
模块描述	<b>鸡肉清汤——适用于高级餐厅</b>
	制作完成 2 份完全一致的鸡肉清汤，一份送评，一份用于展示。 <ul style="list-style-type: none"><li>• 每份清汤包含清汤、固体配菜、装饰，重量不少于 160 克；</li><li>• 每份清汤固体配菜重量不低于总重量的 20%；</li><li>• 每份清汤须配有经过烹饪的装饰配料（Garnish）；</li><li>• 盘沿不能摆放食物。</li></ul>

出菜描述	比赛开始后第 150 分钟出菜窗口打开，选手在 10 分钟内完成装盘出菜，超时即扣分，超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本模块比赛，否则本模块作品不作品评（只计现场分）。
食材描述	食材必须从组委会提供的食材清单中选择（详见附件 5 食材预订清单）。
餐具描述	一律使用赛场提供的白色汤盘，外径 30 厘米，内径 14 厘米。

### 3. 模块 C：主菜

竞赛时间：80 分钟	
模块描述	<b>牛柳主菜——适用于高级餐厅</b>
	<p>制作完成 2 份完全一致的牛柳主菜，一份送评，一份用于展示。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 主料牛柳的烹调要用到干、湿两类烹调方法；</li> <li>• 每份主菜要求搭配两种及以上的蔬菜；</li> <li>• 每份主菜要有一种淀粉类配菜；</li> <li>• 每份主菜要有两种少司；</li> <li>• 每份主菜须配有经过烹饪的装饰配料（Garnish）；</li> <li>• 每份主菜总重量在 180g~220g；</li> <li>• 每份主菜中，牛肉制品（包括与牛柳合为一体不可分割的非牛柳制品）占比不低于总重量的 60%；</li> <li>• 盘沿不能摆放食物。</li> </ul>
出菜描述	比赛开始后第 230 分钟出菜窗口打开，选手在 10 分钟内完成装盘出菜，超时即扣分，超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本模块比赛，否则本模块作品不作品评（只计现场分）。
食材描述	食材必须从组委会提供的食材清单中选择（详见附件 5 食材预订清单）
餐具描述	一律使用赛场提供的白色平盘，直径为 30 厘米。

4. 模块 D：甜品

竞赛时间：80 分钟	
模块描述	盘式甜品——适用于高级餐厅
	制作完成 2 份完全一致盘式甜品，一份送评，一份用于展示。 <ul style="list-style-type: none"><li>• 每盘甜品须包含有一种热蛋糕和一种夹心慕斯；</li><li>• 每盘甜品须配有经过烹饪的装饰配料（Garnish）；</li><li>• 每盘甜品必须配有合适的少司；</li><li>• 每份甜品总重量在 80g~120g 之间；</li><li>• 盘沿不能摆放食物。</li></ul>
出菜描述	比赛开始后第 310 分钟出菜窗口打开，选手在 10 分钟内完成装盘出菜，超时即扣分，超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本模块比赛，否则本模块作品不作品评（只计现场分）。
食材描述	食材必须从组委会提供的食材清单中选择（详见附件 5 食材预订清单）
餐具描述	一律使用赛场提供的白色平盘，直径为 30 厘米。

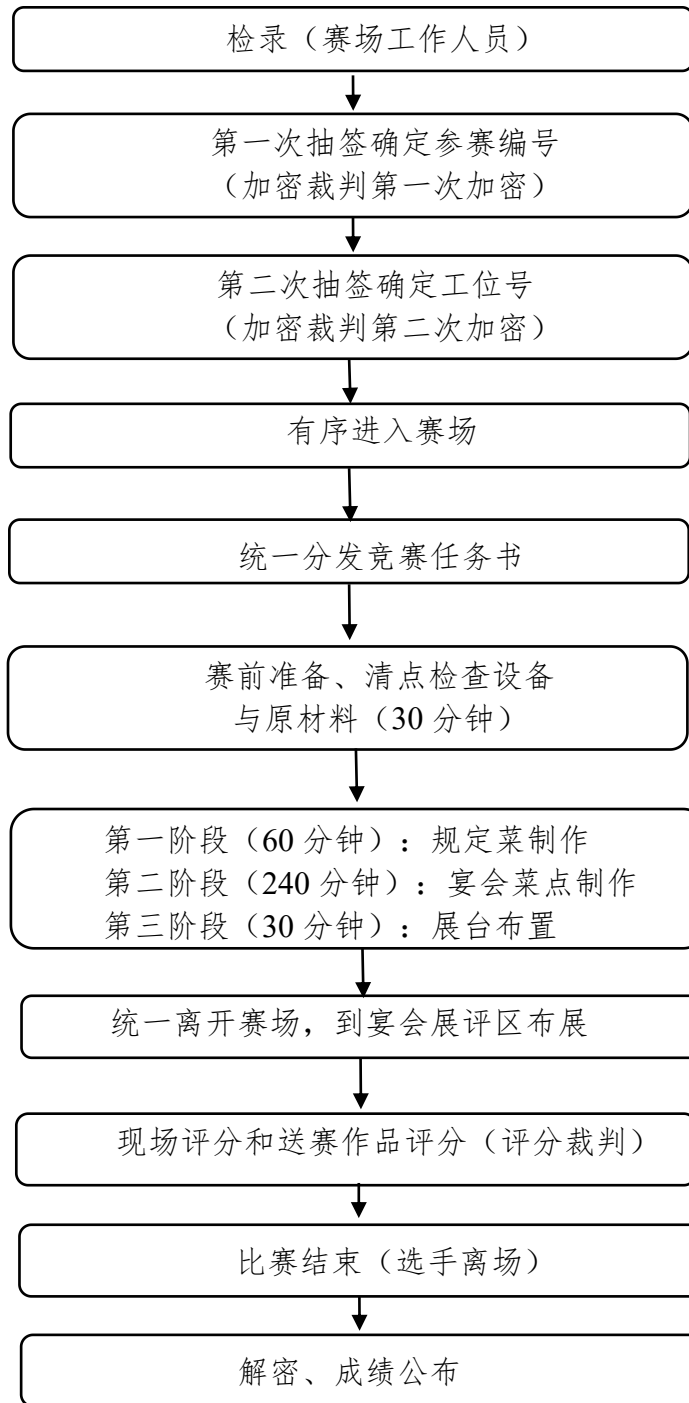
四、竞赛方式

学生组：以学校为组队单位，每队由 4 名选手组成。不得跨校组队，同一学校报名参赛队限报 1 支团队，每队不超过 2 名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。

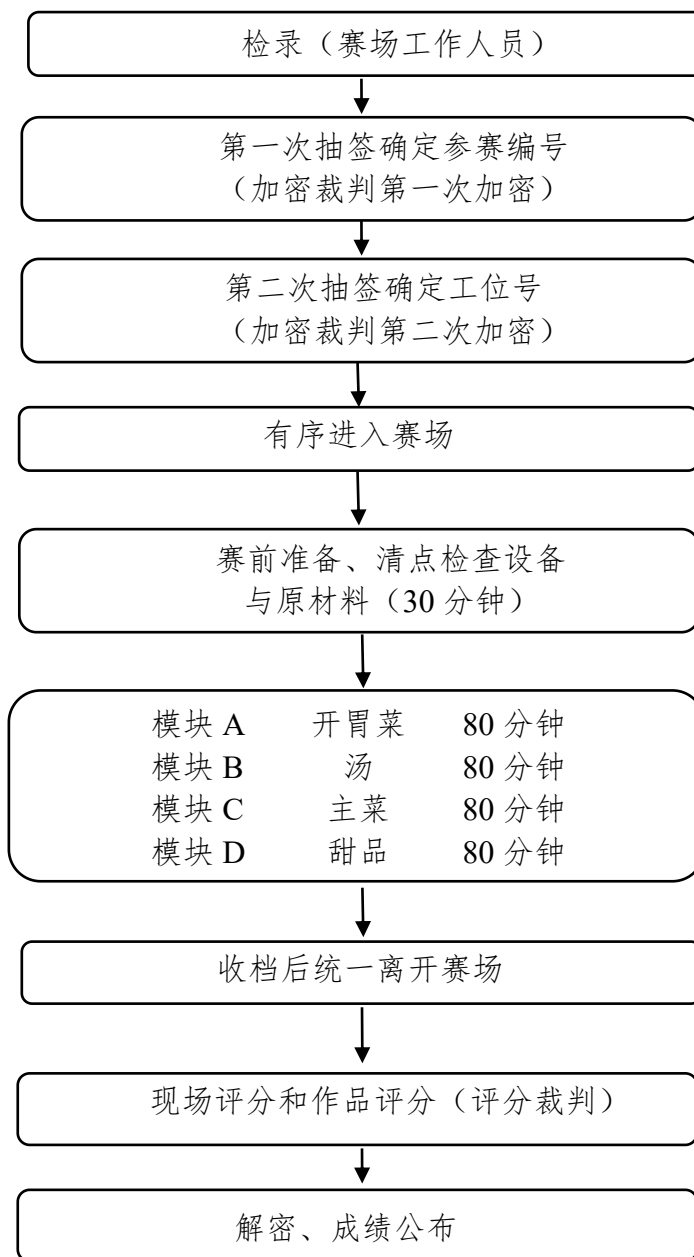
教师组：个人赛。每校选拔 2 名专职教师报名参赛。

五、竞赛流程

学生组



## 教师组



## 六、竞赛规则

### （一）竞赛报名规则

- 1.各职业院校按照大赛组委会规定的报名要求，通过“江苏省职业院校技能大赛网络报名系统”报名参赛；
- 2.高职学生组参赛对象为全日制普通高等职业院校在校生（含职教本科）、本科院校高职

类全日制在籍学生和五年制高职四至五年级在校生（1998年5月1日以后出生）。已经在国赛和省赛中获得过一等奖的选手不得参加同项目、同组别竞赛。团体赛每组可报1-2名指导教师；

3.团体赛不得跨校组队，同一学校（含江苏联合职业技术学院各分院办学点）相同项目报名参赛队不超过1支；

4.参赛选手和指导教师报名确认后不得随意更换。竞赛前参赛选手和指导教师因故无法参赛，须由学校在相应赛项开赛前10个工作日出具书面说明，并按参赛选手资格补充人员并接受审核，经省大赛组委会办公室同意后予以更换。

5.教师组参赛对象为具有高等学校教师资格证的在职教师。获得过省赛、国赛2021年、2022年教师组一等奖的教师不得参加同项目、同组别竞赛。

## （二）熟悉场地规则

- 1.各参赛队统一有序熟悉场地，并限定在指定区域，不允许进入竞赛区。
- 2.熟悉场地时严禁与现场工作人员进行交流，不发表无根据和有损大赛整体形象的言论。
- 3.熟悉场地时严格遵守大赛各种制度，严禁拥挤，喧哗，以免发生意外事故。

## （三）入场规则

- 1.参赛选手按规定的时间准时到达赛场检录区集合。
- 2.裁判将对各参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证、经学校注册的学生证或教师证明，证件上的姓名、年龄、相貌特征应与参赛证一致。
- 3.裁判检验参赛选手的工具、量具及书写物品，不允许携带任何通讯及存储设备、纸质材料等物品，检查合格后进入赛场抽签区。
- 4.一级加密选手按抽签顺序号依次抽取参赛编号，二级加密凭参赛编号抽取竞赛工位号，然后在指定区域等待；在现场裁判的指挥下有序进入赛场，按抽取的竞赛工位号就位。

## （四）赛场规则

- 1.选手进入赛场后，必须听从现场裁判的统一布置和指挥。
- 2.在现场裁判宣布正式比赛前，选手可分析竞赛任务，摆放工具、清点检查器材和原材料，不可使用工具进行竞赛任务的操作。
- 3.现场裁判宣布竞赛开始，选手才能进行动手完成竞赛任务的操作。
- 4.竞赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场

裁判和技术人员的监督和警示。

5.竞赛过程中若认为竞赛需更换原材料，由现场裁判和裁判长确认后予以更换。更换后经现场裁判和裁判长检查并将结果记录在赛场记录表中，并由选手签名确认。

6.竞赛过程中选手不得随意离开本队比赛区域，不得与其他参赛队选手和赛场服务人员交流。因故终止竞赛或提前完成竞赛任务需要离场，应报告现场裁判，在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判签名和选手签工位号确认。

7.竞赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人竞赛者，违反操作规程不听劝告者，越界影响他人者，有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判报告裁判长，经大赛组委会办公室同意后，由裁判长宣布取消其竞赛资格。

### （五）离场规则

1.竞赛结束前 15 分钟，现场裁判提示一次竞赛剩余时间。

2.竞赛结束信号给出，由现场裁判宣布终止竞赛。

3.现场裁判宣布终止竞赛时，选手应停止竞赛任务的操作。按照赛前原状恢复，做好整理和保洁，使之符合职业规范。

### （六）成绩评定与管理规则

1.成绩管理的机构及分工

成绩管理机构由裁判组、监督组和仲裁组组成。裁判在大赛裁判库中随机抽取，监督组和仲裁组由大赛组委会办公室指派。

（1）裁判组实行“裁判长负责制”，设裁判长 1 名，全面负责赛项的裁判分工、裁判评分审核、处理竞赛中出现的争议问题等工作。

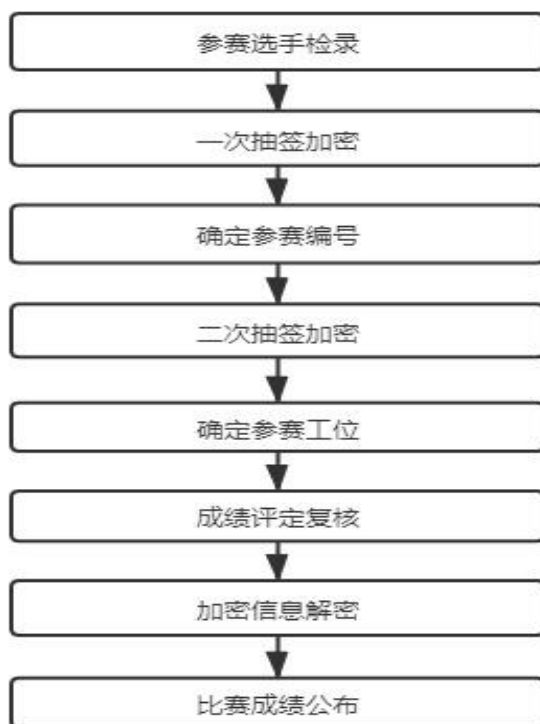
（2）根据竞赛需要分为检录裁判、加密裁判、现场裁判、作品裁判和综合裁判。检录裁判：负责选手点名登记、身份核对、原料检查等工作；加密裁判：负责参赛队、选手抽签，对参赛队信息、抽签代码等进行加密；现场裁判：按规定做好赛场记录，维护赛场纪律，评定参赛队的过程得分；作品裁判：负责对参赛队宴会出品按评分细则评定成绩；综合裁判：负责对宴会设计书、陈述答辩、宴会展台和匹配度成绩评定（教师组无综合裁判）。

（3）监督组对裁判组的工作进行全程监督，并对竞赛成绩抽检复核。

（4）仲裁组负责接收由参赛队领队提出的对裁判结果的申诉，组织复议并及时反馈复议结果。

## 2. 成绩管理流程

成绩管理流程图



## 七、竞赛环境

1.竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。

2.所有竞赛赛场地均需设有容纳 64 人（16 支团队）同时竞赛的工位数，并配有满足竞赛各种必需设备设施（见本规程八、技术平台）；教师组竞赛场地需设有 12 个独立的工位数，并配有满足西式烹饪竞赛各种必需设备设施工具（见附件 1、2），实际设施设备清单由承办校提供并在赛前一个月公示。

3.竞赛场地附近设评判室，满足所有裁判同时进行作品打分。

4.设立作品展评区。展评区面积可容纳本赛项每日参赛队的展示展台，每个展台配备 1.8m 圆桌一张，同时提供白色基础台布一块供选用。每桌间隔至少保证有宽 1m 以上的通道。

5.教师组作品展评区配备长条桌，铺白色台布。

## 八、技术规范

1.教育部职业教育与成人教育司颁发的《高等职业学校专业教学标准—旅游大类》中餐饮类专业教学标准。

2.人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制订的中式烹调师高级工（三级）国家职业技

能标准、中式面点师高级工（三级）国家职业技能标准和西式烹调师技师（二级）国家职业技能标准、西式面点师技师（二级）国家职业技能标准（教师组）。

3.世界厨师联合会烹饪赛事评判办法，以及世界技能大赛、IKA 世界奥林匹克烹饪大赛、中餐世界锦标赛等国际赛事相关技术规范。

## 九、技术平台

（一）主要操作设备和安全设备，学生组见表 1，教师组见附件 1、2

表 1：烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

序号	主要设备名称	能源类型
1	双头炒炉	燃气
2	蒸烤箱（公用）	电能/燃气
3	双头蒸灶	燃气
4	冷藏冰柜	电能
5	面火炉（公用）	电能
6	操作台	--
7	水池	--
8	排烟罩	电能
9	消防安全设备	--
10	电磁炉	电能

注：以上设备实施的技术参数在承办校确定后赛前一个月由承办校公告公布。

（二）餐饮场所消防安全管理规范（DB42/T413-2007）

（三）成绩统计技术软件为微软 Excel，并按照本规程统计要求进行二次开发，形成江苏省职业院校技能大赛烹饪赛项专用成绩统计系统软件。

（四）宴会设计书陈述时使用的信息化平台，包括硬件参数、操作系统和 PPT 软件版本在赛前一个月由承办校公告公布。

## 十、成绩评定

本着“公平、公正、公开”的竞赛原则，按照江苏省职业院校技能大赛成绩管理办法的规定制定评分标准，依据参赛选手的整体表现综合评定团队的职业技能水平。

（一）裁判确定方法

1. 裁判选聘

按照江苏省职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法,建立全省职业院校技能大赛高职烹饪赛项裁判库。赛项裁判人员由各参赛队推荐裁判 1 人和从烹饪赛项裁判库中随机抽取组成。教师组赛项裁判人员从烹饪赛项裁判库中随机抽取组成。裁判长由赛项执委会向大赛执委会推荐,由大赛执委会聘任。

## 2. 裁判配置 (合计 34 人)

### 1) 学生组

按照 15 支代表队,一场次竞赛配置,裁判合计为 31 人。

裁判长: 1 人;

加密裁判: 2 人;

检录裁判: 6 人 (现场裁判兼任);

现场裁判: 7 人;

作品裁判: 14 人;

综合裁判: 7 人。

### 2) 教师组

裁判合计 13 人, (其中 10 人由学生组裁判兼任)

裁判长: 1 人 (学生组裁判兼任)

加密裁判: 2 人 (学生组裁判兼任)

检录裁判: 2 人 (现场裁判兼任);

现场裁判: 3 人;

作品裁判: 7 人 (学生组裁判兼任)。

## (二) 评分方法

### 学生组

#### 1. 宴席设计

①综合裁判查看提交的宴席设计书,依据评分标准,独立打分,满分为 100 分。

②综合裁判在听取选手陈述,按照结构化问题由选手回答,依据评分标准,独立打分,满分为 100 分。

#### 2. 菜点制作

##### (1) 现场制作评分方法

①由检录裁判负责对所有参赛选手所携带物品进行全面检查,任何不符合规定的物品和工具不得进入赛场;赛场裁判发现有私藏夹带等作弊行为,裁判有权没收该物品或原材料,同时经裁判长审核,其现场制作得分计为 0 分。

②由赛场裁判对选手菜点制作过程进行全程监督并作出独立评分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节,并依据违规情节扣分细则进行扣分,满分为 100 分,扣完为止。

##### (2) 出品质量评分方法

①送评作品经过第二次加密后,由作品裁判对送评的 4 道热菜 (含规定基本功菜肴和西式

热菜)、2 道点心、1 组冷拼进行打分,每道菜品按百分制打分。统分时再按照热菜占 60% (4 道热菜平均占比),面点占 20% (2 道面点平均占比),冷拼占 20%,加权赋分为本项目最终得分,满分为 100 分。

②作品裁判对送评作品中的基本功菜肴、冷菜作品和面点作品实行分类排队、分等次打分,对热菜作品采取独立打分,现场亮分。

③不需要送评作品直接进入展评。

### 3. 宴席展评

①展台质量。由综合裁判根据宴会设计策划书,对布置、主题、效果进行独立评分,现场亮分,满分为 100 分;

②匹配度。由综合裁判对实际展评内容与宴会设计书匹配度进行独立打分,该项打分采取倒扣分法,按照评分细则扣分,扣满为止,满分 100 分;

③展示效果占 70%,匹配度 30%计入总分。

### 教师组

#### (1) 现场制作评分方法

①由检录裁判负责对所有参赛选手所携带物品进行全面检查,任何不符合规定的物品和工具不得进入赛场;赛场裁判发现有私藏夹带等作弊行为,裁判有权没收该物品或原材料,同时经裁判长审核,其现场制作得分计为 0 分。

②由赛场裁判对选手菜点制作过程进行全程监督并作出独立评分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节,并依据违规情节扣分细则进行扣分,满分为 100 分,扣完为止。

#### (2) 出品质量评分方法

①送评作品经过第二次加密后,由作品裁判对 4 道菜点进行打分,每道菜品按百分制打分。统分时再按照开胃菜占 25%、汤占 20%、主菜占 35%、甜品占 20%,加权赋分为本项目最终得分,满分为 100 分。

②作品裁判对作品采取独立打分。

### (三) 评分规则

#### 1. 计分规则

①计时时去掉一个最高分和一个最低分,其余得分的算术平均值作为参赛队最后得分,保留小数点后两位(四舍五入);

②同一组裁判对同一作品给出的最高分与最低分,原则上相差不能超过 5 分,否则裁判长要求裁判写出说明,或者重新打分。

#### 2. 成绩产生方法

### 学生组

由宴席设计、菜点制作和宴席展评三个环节成绩之和组成。赛项的总成绩满分为 100 分,具体分项权重见表 2。

表2: 烹饪赛项分项成绩权重表(学生组)

序号	赛项分项目		裁判 打分	权重	满分	总分
1	宴会设计	宴席设计	100 分	65%	15 分	100 分
		陈述答辩	100 分	35%		
2	宴会制作	现场操作	100 分	25%	75 分	
		作品质量	100 分	75%		
3	宴席展评	展台质量	100 分	70%	10 分	
		匹配度	100 分	30%		

### 教师组

由开胃菜、汤、主菜、甜品四个模块成绩之和组成。赛项的总成绩满分为 100 分，具体分项权重见表 3-1 和 3-2。

表 3-1：作品质量成绩权重表（教师组）

模块		裁判 打分	权重	满分	总分
1	开胃菜	100 分	25%	25 分	100
2	汤	100 分	20%	20 分	
3	主菜	100 分	35%	35 分	
4	甜品	100 分	20%	20 分	

表 3-2：烹饪赛项总评成绩权重表（教师组）

计分单元		裁判 打分	权重	满分	总分
1	现场操作	100 分	25%	25 分	100
2	作品质量	100 分	75%	75 分	

### 3. 成绩审核方法

1) 各项作品打分均由裁判签字，现场工作人员对裁判的成绩进行核对无误后录入成绩计算软件。成绩录入分 A、B 两组进行操作，并分别把 A、B 组成绩交监督员复核、裁判长审核校对。

### 4. 成绩复核

为保障成绩评判的准确性，监督组对赛项总成绩排名前 30%的所有参赛队伍（选手）的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于 15%。

### 5. 成绩公布方法

每场竞赛评判完毕，由裁判、监督人员抽检复核、成绩录入审核无误，经裁判长审核签字后，当日通过电子屏幕和通告栏进行公布。

## （四）评分文件

### 学生组

#### 1. 宴席设计

①宴席设计书按主题内容、菜点设计、菜点营养分析、安全控制措施、菜单制作和原料清单等六方面进行评判。宴席设计书内容应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂。具体评分标准见表 4。

表 4：宴会设计书评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题内容	30 分	宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计，设计理念新颖，符合时代。内容全面、合理，包括主题、接待人数、价位（人均标准）、成本等信息。	①突出主题 10 分 ②设计理念 15 分 ③内容全面 5 分
2	菜点设计	15 分	与宴席主题相吻合，菜点设计符合规律，菜点有文化内涵。	①吻合主题 5 分 ②设计说明 5 分 ③文化内涵 5 分
3	菜单制定	25 分	菜单结构完整、使用原料、烹调方法、口味等宴席要求，成本计算合理，作品质量标准卡叙述准确。	①组合有序 5 分 ②菜点构成合理 5 分 ③成本计算 5 分 ④作品质量标准卡 10 分
4	菜点营养分析	15 分	分析每道菜点营养价值，宴席整体营养搭配合理，能正确进行营养指导，标注菜品适宜或不适宜食用群体。	①营养分析准确 7 分 ②营养分析总结 8 分
5	安全卫生控制	5 分	宴会安全控制措施科学、合理。	①合理 3 分 ②可行 2 分
6	原料清单	10 分	原料应符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费。	①不符合规程中宴席设计的品种和数量要求各扣 1 分 ②不足或超出成本每 100 元扣 4 分，最高扣 8 分

②陈述答辩评分标准详见表 5。

表 5：陈述答辩评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	陈述	50 分	陈述内容全面准确，表述清晰流畅，紧扣宴席主题	①准确流畅 20 分 ②扣题 15 分 ③思路 15 分
2	答辩	40 分	答辩紧扣问题，回答突出全面正确，应变能力强，表述清晰	①正确性 20 分 ②表述水平 10 分 ③应变能力 10 分
3	仪容仪表	10 分	着装整洁得体，不佩戴饰物，仪容自然大方	①仪表 5 分 ②仪容 5 分

## 2. 宴席制作

### 1) 现场操作

#### A、现场操作要求

①操作流程：操作规范，动作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，安全操作。

②原料加工：用料符合要求，刀工熟练，加工规范，原料利用率高。

③原料使用：原料选用符合菜肴设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不虚购、不浪费，注重节约。

④卫生安全：操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

#### B、现场操作评分办法

现场操作评分项分为选手仪容仪表项和现场操作违规或不规范项。采用扣分法进行评分，裁判依据现场操作要求对选手的违规行为和违纪现象进行记录，并依据扣分标准进行扣分。详见表 6。

表 6：现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	违规或不规范内容	相应扣分标准
1	仪容仪表	长头发未包进工作帽内，散乱；指甲过长或涂带色指甲油；手上佩戴戒指等首饰，每一项扣 1 分，最高扣 5 分
2	着装	工作衣、帽不整洁或破损；不穿戴工作衣、帽、围裙；脚踝裸露；不穿厨师专用鞋，每一项扣 1 分，最高扣 5 分
3	不关火	无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣 1 分，最高扣 5 分
4	长流水	无用水操作，水龙头长流水，每次扣 1 分，最高扣 5 分
5	浪费原料	①将可回收利用的原材料扔入垃圾桶每次扣 1 分，最高扣 10 分 ②原料选用过剩，超过 20%，每一种扣 1 分，最高扣 10 分
6	多做挑选	每一件菜品多做挑选扣 2 分，最高扣 10 分
7	失饪重做	每一件菜品失饪重做扣 2 分，最高扣 10 分
8	不服从指挥	不服从现场裁判指挥每次扣 2 分，最高扣 10 分
9	安全事故	不规范操作导致设备、工具等损坏、影响其他选手操作等行为扣 5 分
10	不卫生行为	①个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣 1 分，最多扣 5 分 ②台面脏乱等操作不卫生行为每次扣 1 分，最高扣 5 分
11	垃圾分类不规范	不按规定对垃圾进行分类，每次扣 1 分，最高扣 10 分
12	餐具超标	菜点餐具直径超过 50cm，冷菜主盘餐具直径或边长超过 70cm，每件扣 1 分，最高扣 5 分
否定项： 1.超时 5 分钟内，每分钟扣 2 分，最高扣 10 分，在作品总分中扣除；5 分钟后终止考试操作，选手离场； 2.经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），终止操作，选手离场，选手竞赛成绩为零分； 3.因选手的责任造成火灾终止考试，选手离场，选手竞赛成绩为零分； 4.选手在比赛结束后没有按照原状恢复的在现场总分扣 10 分。 注：累计扣分不超过 100 分。		

## 2) 作品质量

参赛队送评热菜 4 道(含规定热菜和西式热菜)、面点 2 道,冷拼 1 组(含 4 盘围碟冷菜),得分所占权重:冷拼占 20%、热菜占 60%、面点占 20%。执委会对所有作品拍照留存,裁判对作品实行分类排队打分。送评后的作品、未送评作品均送宴席展台展示。宴席热菜作品评分标准见表 7,规定热菜作品评分标准见表 8,面点作品评分标准见表 9,冷菜作品评分标准见表 10。

表 7: 宴席热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	35 分	调味得当,主味突出,质感符合应有要求,体现地方特色	①调味 15 分 ②质感 15 分 ③地方特色 5 分
2	工艺与火候	30 分	烹法恰当,火候适宜,特点鲜明,区域技法明显	①烹法 5 分 ②火候 15 分 ③特点 5 分 ④区域技法 5 分
3	创意与实用	20 分	设计合理,技艺新颖,有较高的技术技巧,创意突出,适合推广	①创意 10 分 ②实用推广价值 10 分
4	形态与色泽	15 分	刀工均匀,色彩自然,造型美观	①刀工 5 分 ②色彩 5 分 ③造型 5 分

表 8：规定热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	40 分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求	①调味 15 分 ②质感（芡汁）25 分
2	工艺与火候	30 分	烹法准确，火候适宜，特点鲜明	①烹法 10 分 ②火候 20 分
3	形态与色泽	20 分	刀工均匀，色彩自然，装盘造型美观	①刀工 10 分 ②色彩 5 分 ③装盘造型 5 分
4	数量与卫生	10 分	出菜率高，菜肴清爽，盛器卫生	①数量 5 分 ②卫生 5 分

表 9：面点作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	40 分	调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色	①口味 20 分 ②质感 15 分 ③地方特色 5 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特色鲜明，区域技法明显	①火候 10 分 ②配比合理 5 分 ③特色 10 分 ④区域技法 5 分
3	创意与实用	20 分	注重营养卫生，设计合理，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意 5 分 ②营养合理 5 分 ③技术技巧 5 分 ④推广价值 5 分
4	形态与色泽	10 分	造型美观，色彩自然，摆放有序	①造型 3 分 ②色彩 5 分 ③摆放 2 分

表 10：冷拼作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	30 分	调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味 10 分 ②质感 10 分 ③地方特色 10
2	刀工与刀法	30 分	刀法细致，刀纹清晰，刀距适度均匀	①刀工 10 分 ②刀纹 10 分 ③刀具 10 分
3	拼摆与形态	25 分	拼摆得当，盖面整齐，造型美观，色彩搭配和谐美观，有较高的技术技巧	①拼摆造型 10 分 ②色彩 10 分 ③技术技巧 5 分
4	创意与实用	15 分	原料使用符合要求，注重营养，搭配合理，创意突出，适合推广	①创意 5 分 ②营养搭配 5 分 ③推广价值 5 分

### 3. 宴席展评

展示质量评分标准见表 11，匹配度扣分评分标准见表 12。

表 11：宴席展示质量评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题鲜明	30 分	充分体现宴席设计书主题，地方特色鲜明，具有一定的文化内涵	② 题 10 分 ②文化内涵 20 分
2	口味与质感	30 分	烹法恰当，技法多样，要有一道体现西餐技艺的作品，口味丰富	①烹调技法 10 分 ②西餐技艺 5 分 ③口味搭配 10 分 ④原料搭配 5 分
3	营养合理	10 分	荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，菜品营养均衡，数量和份量符合规定要求	①营养均衡 5 分 ②数量和份量符合规定 5 分
4	整体和出品效果	30 分	色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当，摆放美观大方，整体展台协调，效果良好	①色彩搭配 5 分 ②造型搭配 5 分 ③器皿 5 分 ④整体协调 10 分 ⑤菜单与菜牌 5 分

表 12：宴会展示与宴会设计书匹配度扣分标准

序号	不匹配内容	相应扣分标准
1	主题元素	设计书中体现主题的元素在实际展示中未体现，发现一个扣 5 分，本项最高扣 20 分
2	菜点名称	设计书中菜点名称与实际展示不符，包括名称不同和菜名与菜点内容实际不符，发现一个扣 5 分，本项最高扣 20 分
3	出品数量	设计书规定数量与展台实际不符，包括分餐数量、每菜点个数，发现一个扣 5 分，本项最高扣 20 分
4	营养合理	设计书的营养分析与展台实际展示的不符，发现一个扣 5 分，本项最高扣 20 分
5	原料种类	没有达到设计书规定的数量，少一种扣 5 分，本项最高扣 20 分
注：违规使用鲜花、工艺品、雕刻作品、灯光等禁止使用的物品布展，本宴会分项为 0 分		

### 教师组

#### 1) 现场操作（见学生组）

选手工装规范见附件 3。

#### 2) 作品质量

4 道菜，得分所占权重：开胃菜占 25%、汤占 20%、主菜占 35%、甜品占 20%。执委会对所有作品拍照留存，裁判对作品实行分类排队打分。作品评分标准见表 7。

## 十一、奖项设定

### （一）参赛选手奖

根据竞赛成绩，从高到低排序，按参赛人数的 10%设一等奖，20%设二等奖，30%设三等奖。

### （二）指导教师奖

对获得一、二、三等奖选手的指导教师颁发指导教师奖。

## 十二、赛场预案

编制车辆安全措施应急预案、食品安全措施应急预案、火灾安全事故紧急处理预案、伤害

事故紧急处理预案、设备事故紧急处理预案，电力供应事故紧急处理预案等。对处理各种可能出现的突发状况进行事先演练，确保赛项顺利进行。

### （一）消防预案

烹饪赛项动用明火，容易发生火灾事故，应该高度重视消防工作。竞赛全过程严格执行《中华人民共和国消防法》，竞赛场地严格执行消防要求，配备足够的消防器材和专业消防队，严格检查设施设备和场地是否符合消防要求，确保竞赛消防工作万无一失，特制订消防预案如下

- 1.成立竞赛消防紧急情况处置工作组，当发生火灾时，紧急启动运行，全面负责竞赛期间消防工作；
- 2.赛前进行消防演练，检验消防安全实时状态，测试消防应急处置能力。
- 3.配备现场专职消防人员，包括现场消防技术人员、专兼职消防员；
- 4.报告属地消防大队，请求专业消防人员、设备和技术支持；
- 5.按照消防规定，在赛场指定位置设置消防应急指挥场所，做到应急消防人员配备到位、消防设备配置到位，具备迅速的消防应急响应能力；
- 6.发生火灾时，立即停赛，报告消防应急工作组，工作组立即启动消防抢险，并立即拨打“119”，请求地区消防大队支持；
- 7.火警消除后，经消防专业人员评估是否停止竞赛或恢复竞赛；
- 8.立即启动消防安全责任调查，并按照规定上报和处置。

### （二）供电预案

烹饪赛项需要全过程确保供电安全，做到不断电、不跳闸，不出现供电异常情况，并制定处置预案如下：

- 1.提前一周书面向地区供电部门报告，确保竞赛期间本地区不断电。
- 2.竞赛前进行用电负荷测试，确保供电满足最大负荷；
- 3.竞赛期间配备专职保电人员，全时段值守，确保供电畅通；
- 4.配置应急发电设备，以备校外意外断电后能立即自动发电保证供应竞赛用电。立即与供电部门联系，及时处置恢复供电。并报告大赛组委会备案。
- 5.当发生用电不规范引起的跳闸等用电事故，由专职保电人员立即修复。
- 6.断电恢复期间影响的时间，由大赛裁判长审定，确定给与竞赛补时。

### （三）医疗预案

- 1.为了确保高职烹饪赛项顺利举行，保护参赛选手、指导教师、专家裁判、工作人员的身心健康与生命安全，大赛全过程设置医疗点，配置专职医务人员提供医疗保障。

2.根据地区疫情防控要求制定竞赛期间疫情防控方案，并报承办校属地疫情防控指挥部备案。正式竞赛前由承办校发布疫情防控规定，通知各参赛队严格执行。

3.由承办校设置新冠疫情防控应急工作组，包括现场处置组、后勤保障组、安全保卫组、交通保障组、善后处理组等，落实各组具体工作职责，并对工作人员开展培训，预设好疫情应急处理办法并进行疫情防控演练；

4.根据属地防控部门的要求办理选手、指导教师、专家裁判、工作人员等进校申报程序和管理办法；

5.承办院校应配备足够数量的疫情防控物质，每天对相关场所进行消毒；

#### **（四）设备预案**

设备是保证选手发挥技术技能水平的重要基础条件，烹饪赛项使用设备多，容易出现故障影响选手竞赛，当出现设备故障，按照以下预案处置：

1.按照竞赛要求，配置 2 套备用竞赛工位（包括所有设备）；

2.赛前组织设备压力测试，确保设备技术指标、运行状态良好；

3.培训现场监考教师和工作人员，及时处置选手对设备的错误操作，确保设备处于良好运行状态；

4 当出现设备无法使用，由技术保障人员查明原因，在不影响竞赛公平且能在 10 分钟内恢复正常的、或者更换设备、或启用备赛工位，竞赛继续进行，并顺延维修恢复影响的时间。并及时报裁判长和执委会备案。

5.对公用设备如供气设备故障等，经技术人员确认无法及时恢复，由裁判长确认后报请执委会批准，暂时中止竞赛。并按照大赛相关制度规定处置。

#### **（五）赛题预案**

本赛项所有竞赛内容均公开或在公开的范围内抽签确定，不存在泄题等竞赛事故，不制定赛题处置预案。

### **十三、赛项安全**

赛项安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛项筹备和运行工作必须考虑的核心问题。采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判、工作人员及观众的人身安全。

#### **（一）竞赛环境**

在赛前组织专人对竞赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。

赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办单位赛前须按照赛项规程要求排除安全隐患。

赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。竞赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判要严防选手出现错误操作。

承办单位应提供保证应急预案实施的条件。对于竞赛内容涉及高空作业、可能有坠物、大用电量、易发生火灾等情况的赛项，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

承办单位制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

大赛期间，承办单位应在赛场管理的关键岗位增加力量并建立安全管理日志。

参赛选手进入工位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。如确有需要，由赛场统一配置、统一管理。赛项可根据需要配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

## **（二）生活条件**

竞赛期间，统一安排参赛选手和指导教师食宿。承办单位须尊重少数民族的信仰及文化，根据国家相关的民族政策，安排好少数民族选手和教师的饮食起居。

竞赛期间安排的住宿地应具有宾馆/住宿经营许可资质。以学校宿舍作为住宿地的，大赛期间的住宿、卫生、饮食安全等由提供宿舍的学校负责。

大赛期间承办单位须保障竞赛期间选手、指导教师和裁判、工作人员的交通安全。

各赛项的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

## **（三）参赛队责任**

1. 各学校组织参赛队时，须安排除参赛选手、指导教师、领队以外的随行人员购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2. 各学校参赛队组成后，须制定相关管理制度，并对所有选手、指导教师进行安全教育。

3. 各参赛队伍须加强对参与竞赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

## **（四）应急处理**

竞赛期间发生意外事故，发现者应第一时间报告赛项专家组长，同时采取措施避免事态扩大，立即启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，应向组委会报告详细情况。

## （五）处罚措施

- 1.因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。
- 2.参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续竞赛的资格。
- 3.赛场工作人员违规，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

## 十四、竞赛须知

### （一）参赛队须知

- 1.参赛队名称统一使用规定的代表队名称。
- 2.参赛队员在报名获得审核确认后，原则上不再更换，如筹备过程中，选手因故不能参赛，所在学校需出具书面说明并按相关规定补充人员并接受审核；竞赛开始后，参赛队不得更换参赛队员，允许缺员竞赛。
- 3.参赛队按照大赛赛程安排凭大赛组委会颁发的参赛证和有效身份证件参加竞赛及相关活动。
- 4.各参赛队统一安排参加竞赛前熟悉场地环境的活动。
- 5.各参赛队准时参加赛前领队会，领队会上举行抽签仪式抽取场次号。
- 6.各参赛队要注意饮食卫生，防止食物中毒。
- 7.各参赛队要发扬良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。

### （二）指导老师须知

- 1.各指导老师要发扬良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。指导老师经报名、审核后确定，一经确定不得更换。
- 2.对申诉的仲裁结果，领队和指导老师应带头服从和执行，还应说服选手服从和执行。
- 3.指导老师应认真研究和掌握本赛项竞赛的技术规则和赛场要求，指导选手做好赛前的一切准备工作。
- 4.领队和指导老师应在赛后做好技术总结和工作总结。

### （三）参赛选手须知

- 1.参赛选手应遵守竞赛规则，尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场秩序，服从裁判的管理。
- 2.参赛选手应佩戴参赛证，带齐身份证、注册的学生证。在赛场的着装，应符合职业要求。

在赛场的表现，应体现自己良好的职业习惯和职业素养。

3.进入赛场前须将手机等通讯工具交赛场相关人员保管，不能带入赛场。未经检验的工具、电子储存器件和其他不允许带入赛场物品，一律不能进入赛场。

4.竞赛过程中不准互相交谈，不得大声喧哗；不得有影响其他选手竞赛的行为，不准有旁窥、夹带等作弊行为。

5.参赛选手在竞赛的过程中，应遵守安全操作规程，文明的操作。通电调试设备时，应经现场裁判许可，在技术人员监护下进行。

6.竞赛过程中需要去洗手间，应报告现场裁判，由裁判或赛场工作人员陪同离开赛场。

7.完成竞赛任务后，需要在竞赛结束前离开赛场，需向现场裁判示意，在赛场记录上填写离场时间并签工位号确认后，方可离开赛场到指定区域等候评分，离开赛场后不可再次进入。未完成竞赛任务，因病或其他原因需要终止竞赛离开赛场，需经裁判长同意，在赛场记录表的相应栏目填写离场原因、离场时间并签工位号确认后，方可离开；离开后，不能再次进入赛场。

8.裁判长发出停止竞赛的指令，选手（包括需要补时的选手）应立即停止操作进入通道，在现场裁判的指挥下离开赛场到达指定的区域等候评分。需要补时的选手在离场后，由现场裁判召唤进场补时。

9.赛场工作人员叫到工位号、在等待评分的选手，应迅速进入赛场，与评分裁判一道完成竞赛成绩评定。在评分过程中，选手应配合评分裁判，按要求进行设备的操作；可与裁判沟通，解释设备运行中的问题；不可与裁判争辩、争分，影响评分。

10.遇突发事件，立即报告裁判和赛场工作人员，按赛场裁判和工作人员的指令行动。

11.参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，竞赛开始 30 分钟后，不得入场。竞赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从大赛裁判及工作人员的管理。竞赛结束后，经裁判确认后带好自己的工具，迅速撤离赛场。期间发现问题，应由指导教师在当天向执委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

12.参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶。

13.参赛选手自备的热菜餐具不得使用尺寸超过 50cm 的异形或超大餐具，冷拼作品主盘尺寸不得超过 70cm。

#### （四）工作人员须知

1.工作人员必须服从赛项组委会统一指挥，佩戴工作人员标识，认真履行职责，做好服务赛场、服务选手的工作。

2.工作人员按照分工准时上岗，不得擅自离岗，应认真履行各自的工作职责，保证竞赛工作的顺利进行。

3.工作人员应在规定的区域内工作，未经许可，不得擅自进入竞赛场地。如需进场，需经过裁判长同意，核准证件，有裁判跟随入场。

4.如遇突发事件，须及时向裁判长报告，同时做好疏导工作，避免重大事故发生，确保竞赛圆满成功。

5.竞赛期间，工作人员不得干涉及个人工作职责之外的事宜，不得利用工作之便，弄虚作假、徇私舞弊。如有上述现象或因工作不负责任的情况，造成竞赛程序无法继续进行，由赛项组委会视情节轻重，给予通报批评或停止工作，并通知其所在单位做出相应处理。

### **（五）裁判须知**

1.裁判执裁前应参加培训，了解竞赛任务及其要求、考核的知识与技能，认真学习评分标准，理解评分表各评价内容和标准。不参加培训的裁判，取消执裁资格。

2.裁判执裁期间，统一佩戴裁判标识，举止文明礼貌，接受参赛人员的监督。

3.遵守执裁纪律，履行裁判职责，执行竞赛规则，信守裁判承诺书的各项承诺。服从赛项专家组和裁判长的领导。按照分工开展工作，始终坚守工作岗位，不得擅自离岗。

4.裁判有维护赛场秩序、执行赛场纪律的责任，也有保证参赛选手安全的安全责任。时刻注意参赛选手操作安全的问题，制止违反安全操作的行为，防止安全事故的出现。

5.裁判不得有任何影响参赛选手竞赛的行为，不得向参赛选手暗示或解答与竞赛有关的问题，不得指导、帮助选手完成竞赛任务。

6.公平公正的对待每一位参赛选手，不能有亲近与疏远、热情与冷淡差别。

7.赛场中选手出现的所有问题如：违反赛场纪律、违反安全操作规程、提前离开赛场等，都应在赛场记录表上记录，并要求学生签工位号确认。

8.严格执行竞赛项目评分标准，做到公平、公正、真实、准确，杜绝随意打分；对评分表的理解和宽严尺度把握有分歧时，请示裁判长解决。严禁利用工作之便，弄虚作假、徇私舞弊。

9.竞赛期间，因裁判人员工作不负责任，造成竞赛程序无法继续进行或评判结果不真实的情况，由赛项组委会视情节轻重，给予通报批评或停止裁判资格，并通知其所在单位做出相应处理。

## **十五、申诉与仲裁**

（一）各参赛队对不符合赛项规程规定的设备、工具、材料、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁组提出申诉。

(二) 申诉主体为参赛队领队。

(三) 申诉启动时，参赛队以该队领队签字同意的书面报告的形式递交赛项仲裁组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

(四) 提出申诉应在赛项竞赛结束后 2 小时内提出。超过 2 小时不予受理。

(五) 赛项仲裁组在接到申诉报告后的 2 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向大赛仲裁工作组提出申诉。大赛仲裁工作组的仲裁结果为最终结果。

(六) 申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

(七) 申诉方可随时提出放弃申诉。

## **十六、竞赛观摩**

1. 观摩对象：来自省内外餐饮职业教育院校代表、优秀教育工作者、知名专家学者、大型餐饮企业领导者、业界精英、专业学生等。

2. 观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表必须严格遵守属地疫情管理规定，遵守大赛纪律，按照大赛执委会的组织有序观摩。竞赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场竞赛情况，供代表观看。作品展区将在每场竞赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

## **十七、竞赛直播**

竞赛的开闭幕式及赛场情况等将进行摄录，并通过电子屏实时转播赛场竞赛情况。期间将对参赛选手、指导教师、裁判长及相关观摩人员进行采访，通过参赛选手在赛前、赛中、赛后的整体状态，指导教师对训练过程的感想交流，裁判长对整个大赛过程的综合点评，以及现场观摩人员对本届大赛的看法等，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

## **十八、其他**

1. 参赛选手及相关工作人员，由赛项承办院校赛统一安排食宿，费用自理。

2. 本技术文件的最终解释权归大赛组织委员会。

附件 1 赛场每工位提供设备工具清单

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	电磁炉	4 头	台	1
2	万能蒸烤箱		台	1
3	面火焗炉		台	1
4	双星盆		台	1
5	不锈钢操作台	180*750*800	台	1
6	高身汁锅	19*11	只	2
		25*14	只	1
7	矮汁锅	18*8	只	2
8	不沾煎锅	22*5	只	3
9	圆形不锈钢拌料盆	直径 20cm	只	2
		直径 18cm	只	2
10	汤勺	8cm*33.5cm	把	2
11	漏勺		把	1
12	不锈钢料理盒		套	1
13	木铲	30cm	把	3
14	压面机	手动型	台	1
15	网筛	20cm	把	2
16	打蛋器	24cm	把	1
17	份数盆	18*16*10	个	2
18	耐高温硅胶铲	32.5cm	把	2
19	搅拌机	台式	台	1
20	粉碎机	手持	只	1
21	砧板套装	红黄蓝绿褐白 48*33*2	套	1
22	万能蒸烤箱烤盘		个	6
23	抽真空机		只	1
24	制冰机		台	1（公用）
25	四门冰箱	冷藏	台	3（公用）
		冷冻	台	1（公用）
26	急冻冰箱		台	1（公用）

27	大型计时器		只	1（公用）
28	急救医疗设备		套	1（公用）
29	烘焙用手套		付	1
30	小垃圾桶（干、湿）	各 1	只	2
31	小垃圾桶（干、湿）	各 1	只	2
32	汤盘	外径约 30 厘米,内径约 14 厘米	只	2
33	开胃菜、主菜、甜品盘	外径约 30 厘米,内径约 20 厘米。	只	6

注：1.以上设备实施的技术参数在承办校确定后赛前一个月由承办校公告公布。

2. 选手可以根据需要带必备工具，并填写选手自带工具清单，按要求及时递交（见附件 4）。

#### 附件 2 每工位提供一次性用品清单

序号	品名	单位	数量（每个工位）
1	大盒装保鲜膜	卷	1
2	一次性试味勺	把	40
3	厨用卷纸	卷	2
4	一次性塑胶手套	盒	4
5	双色小垃圾袋	卷	1
6	一次性透明口罩	个	2
7	洗手液	小罐	1
8	百洁布	个	2
9	一次性打包盒	个	40
10	湿纸巾	盒	1
11	喷嘴式消毒液	小瓶	1
12	洗洁精	瓶	1
13	抽真空袋	个	50（公用）
14	烘焙纸	张	4（公用）
15	锡纸	卷	2（公用）

附件3 选手工装规范

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘、包脚
厨师服		必须是长袖； 厨师服必须贴身不松垮， 纯棉、舒适透气；必须白色
厨师帽		厨师中帽、透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师长裤		宽松、中腰、 黑色、松紧裤腰

附件4 选手自带工具清单

1. 参赛学校：
2. 选手姓名：
3. 提交日期：

序号	设备名称	型号	单位	数量

注：1.自带工具不能含有赛场提供设备清单中已经列有的相同或相似设备，且不可以带电动工具（低温烹饪棒除外）；

2.未申报的工具不得带入赛场，否则作违规处理；

3.自备工具清单必须在 2022 年 xx 月 xx 日 23：59 分前提交至大赛指定邮箱，如未按时提交或不符合要求填写将被扣分。邮箱地址：xx xx 。

## 附件5 食材预订清单

1. 参赛学校：
2. 选手姓名：
3. 提交日期：

原料品名	需要量（克）	原料品名	需要量（克）
菠菜		牛骨	
洋葱		牛柳	
西芹		对虾	
胡萝卜		海鲈鱼	
手指胡萝卜		鱿鱼	
青芦笋		鸡胸肉	
蒜头		黑巧克力 70%	
西红柿		白巧克力	
土豆		低筋粉	
南瓜		柠檬	
绿节瓜		芒果	
黄节瓜		橙子	
红菜头		苹果	
洋花萝卜		树莓果蓉	
西兰花		芒果果蓉	
香菇		细砂糖	
樱桃番茄		无盐黄油	
白蘑菇		牛奶	
番茄膏		淡奶油	
第戎芥末酱		奶油芝士	
白醋		马苏里拉奶酪碎	
意大利黑醋		帕玛森芝士	
色拉油		鸡蛋	
橄榄油		中筋粉	
朗姆酒		低筋粉	
蜂蜜		玉米淀粉	
干白葡萄酒		面包糠	

干红葡萄酒		抹茶粉	
开心果		可可粉	
墨鱼汁		泡打粉	
白芝麻		速溶酵母	
三色藜麦		鱼胶片	

注：1.选手只能选用表中食材，根据需要选择，填写需要量（不需要者不填）；

2.常规调料统一提供在公共桌（见附件6），无需预订，按需取用，多取不用或少用者做违规处理；

3.食材预订清单必须在 2022 年 xx 月 xx 日 23: 59 分前提交至大赛烹饪项目指定邮箱，如未按时提交或不符合要求填写将被扣分。邮件名：选手姓名+食材预定清单。邮箱地址：xx xx。比赛当天发放所预订的食材。

#### 附件6 公共桌调料

细盐	肉豆蔻粉
白胡椒粉	香叶（干）
黑胡椒粒	荷兰芹（新鲜）
白胡椒粒	迷迭香（新鲜）
红甜椒粉	百里香（新鲜）
咖喱粉	薄荷叶（新鲜）
玉桂粉	罗勒叶（新鲜）