

2022 年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛项目承办申报表

承办单位名称（章）青岛烹饪职业学校

拟承办赛项名称	42. 烹饪
本项目经费预算	26770 元（可学校自筹，附件 1）
承办条件说明 (分赛项列出)	<p>青岛烹饪职业学校 1981 年开办职业教育，2011 年被教育部认定为国家级重点职业学校，是全国烹饪专业协作会常务理事单位，获山东省烹饪餐饮业培养人才贡献奖。学校拥有中餐、西餐、面点等 18 个实训教室，成功举办了国际海鲜比赛、山东省省赛选拔赛、青岛市中职技能大赛等各级各类比赛，积累了丰富的办赛经验。烹饪赛项相关专业由省级教学团队牵头，师资水平高。专业建设水平领先，中餐热菜、中餐面点、西餐烹饪、冷拼食雕等实训室设施设备充足，能满足市赛承办需要的各项要求。</p> <p>中餐热菜：现有 3 个中餐实训室、1 个刀工训练室，拥有 120 个工位，可同时进行比赛、考核，具备承担市级大赛的能力。</p> <p>中餐面点：现有 2 个中式面点实训室、1 个西式面点室，拥有 120 个工位，可同时进行比赛、考核，具备承担市级大赛的能力。</p> <p>冷拼与雕刻：现有 3 个中餐冷拼制作实训室，拥有 120 个工位，可同时进行比赛、考核，具备承担市级大赛的能力。</p> <p>西餐烹饪：现有 2 个西餐实训室、拥有 60 个工位，可同时进行比赛、考核，具备承担市级大赛的能力。</p> <p>学校有满足赛项举行相关系列活动的礼堂 2 个、会议室 3 个，能满足所申报赛项办赛场地的各项需求。本校的旅游服务专业具备较强的专业接待能力。</p>

	学校地处市区长途站附近，区位优势明显，交通便捷。赛点周围住宿环境良好，能够满足来宾、专家、裁判和参赛选手的住宿需求。技能室墙体通透具备开放办赛的条件。有专职的新闻宣传处能全方位的宣传大赛。
赛项承办工作方案(可单独附页)	详见附页 3

联系人：夏海龙 电话

附页 1

2022 年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛 旅游服务类—烹饪技能团体比赛经费预算

序号：35

类别：旅游服务类

项目：烹饪技能团体(包含西餐烹饪、中餐热菜、冷拼与雕刻、中餐面点四项)

一、基本情况

1. 参赛人数：中餐热菜 18 人、中西餐面点 18 人、冷拼与雕刻 18 人、西餐烹饪 18 人

2. 竞赛时间：11 月--12 月

3. 评委人数：21 人（4 个项目，总裁判长 1 人，每个项目 5 人，分别担当前后台评委）；

4. 专家组成员：3 人；

5. 监督员：3 人；

6. 服务工作人员：20 人。

二、费用安排

（一）评委各项费用

1. 评委费：

600 元/天 /人*1 天*21 人=12600 元（总裁判长 1 人、中餐 5 人、面点 5 人、冷拼 5 人、西餐 5 人）

小计：12600 元

2. 餐费

评委餐费：50 元/人/天*18 人=900 元（自买原料）

工作人员餐费：20 元/人/天*20 人 =400 元（自买原料）

小计：1300 元

合计：13900 元

3. 材料费：

12870 元

费用总计：26770 元

教研员签名：

附页 2 材料费明细

序号	物品名称	单价(元)	数量	合计	备注
1	猪腰	25	39斤	975元	18人
2	冷炸油	108	18桶	1944元	
3	鸡肉	10	74斤	740元	
4	青椒	8	26斤	208元	
5	盐	3	10袋	30元	
6	味达美	12	26瓶	312元	
7	面粉	5	39斤	195元	
8	猪大油	300	2桶	600元	
9	起酥油	298	2桶	596元	
10	肉馅	25	20斤	500元	
11	莲蓉馅	15	20斤	300元	
12	豆沙馅	10	20斤	200元	
13	水果黄瓜	5	33根	165元	
14	心里美	8	20根	160元	
15	胡萝卜	4	46根	184元	
16	土豆	4	32斤	128元	

序号	物品名称	单价(元)	数量	合计	备注
17	西兰花	6	4斤	24元	
18	红椒	4	4斤	16元	
19	小西红柿	4	6斤	24元	
20	意面	15	4包	60元	
21	色拉油	60	1桶	60元	
22	偏口鱼	18	25斤	450元	
23	精肋排	30	10斤	300元	
24	鸡腿	10	12斤	120元	
25	海蛎子	20	6斤	120元	
26	大虾仁	58	8斤	464元	
27	立虾	28	8斤	224元	
28	长生色拉油	58	40桶	2320元	
29	大海螺	42	10斤	420元	
30	熟牛肉	20	8斤	160元	
31	方形西式火腿	12	13根	156元	
32	蒜蓉烤肠	8	13根	104元	
33	火腿肠	12	13根	156元	
34	鸡肉肠	6	13根	78元	
35	皮蛋肠	7	13根	91元	
36	午餐肉	12	13盒	156元	
37	鸡蛋干	6	13包	78元	
38	青萝卜	4	13根	52元	
合计				12870元	

2022 年青岛市中等职业学校烹饪专业技能比赛方案

一、工作分工

1. 大赛总指挥

于越

2. 赛场组

组长：王冠峰

职责：赛务工作；设备采购；设备保障；技术服务、网络信息。

3. 接待组

组长：卢光顺

职责：领导、嘉宾接待；裁判人员接待；各学校代表团接待；接、送站；车辆调度；随车接待；

4. 会务组

组长：夏海龙

职责：裁判工作会议；领队工作会议；比赛成绩核算；休息场所服务。

5. 仲裁组

薛志军

职责：仲裁事宜；

6. 成绩录入组

李序锦、张成云、葛瑞红、孙海梅

7. 后勤组

组长：刘德枢

职责：餐饮；水电气供给；物资采购；环境卫生；医疗防疫。

8. 宣传组

组长：国超

照相：崔佳；摄像：刘巍

职责：新闻报道；环境布置；媒体接待。

9. 礼仪组

许青

职责：礼仪引导；

10. 安保组

组长：付帅

职责：赛场安全；校园公共安全；车辆停放指挥；裁判场地警戒。

11. 应急组

组长：刘德枢

职责：机动车人员储备和应急；机动车辆储备和应急；水、电、气、110、119、120等联运预案；负责协助各组突发事件的应急处理工作。

12. 比赛场地

组长：夏海龙

组员：

职责：负责各比赛场地布置；比赛原料准备；比赛当天的组织协调；

13. 原料组

组长：石林

组员：姜培辉、王老师

职责：负责大赛的所有原料保障；

14. 同步直播组

刘巍

二、烹饪专业大赛赛场安全工作预案及意外伤害应急预案

为确保青岛市职业学校烹饪专业技能大赛在我校安全顺利的举行，保障整个活动期间安全和事故的有效处理，做到充分准备、充分预测、渠道畅通、责任到人，针对比赛场地可能出现的安全事故，特制定安全工作应急预案：

（一）成立赛场安全工作领导小组，明确分工，责任到人

组长：于越，负责制订赛区安全、防疫方案、安全协调工作。

副组长：王冠峰，负责赛区的安全、防疫工作部署和落实。

组员：中层干部及工作人员，负责各项安全工作措施的落实和学生的安全教育及保护、救援工作。

（二）安全措施

1. 联系公安、交警、卫生防疫等部门，保证赛区安全、门口交通、卫生等的安全。

2. 车辆引导管理：车辆停放在校内指定位置，由专门人员指挥停放。

3. 学校安排专人负责比赛场地安全和引导疏通工作，安排好本校学生教学活动，保证赛场和会场的安全。

4. 比赛前，学校组织安排相关人员和专业人员对学校消防、水电、食堂等全面检查，确保大赛安全，并保证电力供应。

5. 比赛中，比赛场地的门全部打开，保证通道顺畅，并在赛场醒目位置张贴或悬挂安全比赛规定。

6. 学校制订参赛安全预案，对参赛师生加强安全教育，确保参赛师生交通安全、赛场安全、食宿安全等。

7. 疫情防控措施。

（三）比赛期间意外伤害应急预案

大赛期间一旦发生意外伤害等突发性事件，各承办比赛学校安全工作领导小组成员必须立即做出反映，及时了解态势，采取

措施控制事件伤害的持续时间和影响范围，将损失降低到最小限度。

1. 赛场上一旦学生出现呕吐、眩晕、擦伤、压伤、烧伤、烫伤、电火花打伤等情况，要采取以下措施：

(1) 学校领导立即安排医护人员到现场救护，并向大赛主办方主要领导汇报情况。

(2) 若伤情严重，校医负责用电话与医院联系，做好抢救的准备工作。并安排 120、应急车辆和医护人员护送伤者到医院救治。

2. 在比赛场地一旦出现人群拥挤、践踏或更为严重的情况时，按照安全应急救援预案处理，并采取以下措施：

(1) 学校领导立即做好人员疏散、维护秩序、现场救护等组织工作，并向大赛主办方主要领导汇报情况，并及时与当地就近医院取得联系。

(2) 工作人员迅速安排人力做好人员疏散和现场秩序维护工作，医务人员立即到现场抢救。

3. 一旦发生食物中毒事件，按照学校食物中毒应急预案处理并按程序及时逐级上报。

4. 参赛师生如遇到交通事故，按照学校交通事故应急预案及时处理并按程序及时逐级上报。

三、烹饪赛项赛场平面图

各实训楼及办公教学楼布置合理，方便考场的安排，各个比赛场地及校园都装有监控，保证了比赛的合理、公平、公正、公开。



四、青岛市中等职业学校烹饪赛项竞赛流程

项目	比赛内容	具体时间	备注
四项	报到、观摩场地	待定	选手与比赛前一天下午报道，熟悉场地。
四项	开幕式、抽签、检录	12月3日 7:00—7:20	领队及指导教师参赛选手、参加
四项	现场比赛环节 中餐热菜 西餐热菜 中式面点 冷拼与雕刻	中餐热菜: 8:00—10:43 西餐热菜: 8:00—9:40 中式面点: 8:00—10:20 冷拼雕刻: 8:00—9:33	现场比赛，四个项目在自己各自比赛场地，在规定时间内，完成三个分项的比赛
四项	专家点评	11:00 各赛项分组点评	所有选手、指导教师、领队参加
四项	汇总成绩	11:00	选手和辅导教师等回避

五、青岛市烹饪专业各分项比赛安排

1、烹饪中餐热菜比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责人	责任人
上午	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		
	7:00-7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼会议室		
	7:30-8:00	第1、2、3、4、5、6 工位选手检录	比赛场地入口处	裁判员	裁判员
	8:00-09:03	第1组1、2、3、4、5、6 工位选手比赛	比赛场地	裁判长	裁判员
	9:10-09:20	第2组7、8、9、10、11、12-18 工位选手检录	比赛场地入口处	裁判员	裁判员
	09:40-10:43	第2组7、8、9、10、11、12--18 工位选手比赛	比赛场地	裁判长	裁判员

2、烹饪中式面点比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责人	责任人
上午	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		
	7:00-7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼会议室		
	7:30-8:00	第1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12-18 工位选手检录	比赛场地入口处	裁判员	裁判员
	8:00-10:20	第1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12--18 工位选手比赛	比赛场地	裁判长	裁判员

3、烹饪冷拼与雕刻比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责人	责任人
	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		

上午	7:00-7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼会议室		
	7:30-8:00	1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12--18 工位选手检录	比赛场地入口处	裁判员	裁判员
	8:00-09:33	1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12--18 工位选手比赛	比赛场地	裁判长	裁判员

4、烹饪西餐热菜比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责人	责任人
上午	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		
	7:00-7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼会议室		
	7:30-8:00	第1组 1、2、3、4、5、6 工位选手检录（二楼西餐室）	比赛场地入口处	裁判员	裁判员
	8:00-09:40	第1组 1、2、3、4、5、6 工位选手比赛（二楼西餐室）	比赛场地	裁判长	裁判员
	7:30-8:00	第2组 7、8、9、10、11、12--18 工位选手检录（三楼西餐室）	比赛场地入口处	裁判员	裁判员
	8:20-09:40	第2组 7、8、9、10、11、12--18 工位选手比赛（三楼西餐室）	比赛场地	裁判长	裁判员

2022年“工匠之星”青岛市 中等职业学校技能大赛比赛方案

一、赛项情况

序号	专业类别	项目名称	参赛人数	承办学校
42	旅游服务类	烹饪	15 队	青岛烹饪职业学校

二、工作分工

大赛总指挥、大赛办公室负责人：于越

赛场组：组长：王冠峰

职责：1. 赛务工作；2. 设备采购；3. 设备保障；
4. 技术服务、网络信息。

接待组：组长：卢光顺

职责：1. 领导、嘉宾接待；2. 裁判人员接待；
3. 各学校代表团接待；4. 接、送站；
5. 车辆调度；6. 随车接待；

会务组：组长：夏海龙

职责：1. 裁判工作会议；2. 领队工作会议；
3. 比赛成绩核算；4. 休息场所服务。

成绩录入组组员：李序锦、孙海梅、王志鹏

同步直播组员：刘巍

后勤组：组长：刘德枢

职责：1. 餐饮；2. 水电气供给；3. 物资采购；
4. 环境卫生；5. 医疗防疫。

宣传组：组长：李竞赛

职责：1. 新闻报道；2. 环境布置；3. 礼仪引导；4. 媒体接待。

礼仪组员：王鸿

照相：崔佳 摄像：刘巍

安保组：组长：曲勇

职责：1. 赛场安全；2. 校园公共安全；
3. 车辆停放指挥；4. 裁判场地警戒。

应急组：组长：刘德枢

职责：1. 机动车人员储备和应急；2. 机动车辆储备和应急；
3. 水、电、气、110、119、120 等联运预案；
4. 负责协助各组突发事件的应急处理工作。

比赛场地：组长：夏海龙

组员：王阳、李天钟、刘萍、李亮、顾欢、安樑、姚磊

职责：1. 负责各比赛场地布置 2. 比赛原料准备
3. 比赛当天的组织协调

原料组：王师傅

职责：负责大赛的所有原料保障

二、烹饪专业大赛赛场安全工作预案及意外伤害应急预案

为确保青岛市职业学校烹饪专业技能大赛在我校安全顺利的举行，保障整个活动期间安全和事故的有效处理，做到充分准备、充分预测、渠道畅通、责任到人，针对比赛场地可能出现的安全事故，特制定安全工作应急预案：

（一）成立赛场安全工作领导小组，明确分工，责任到人

组长：于越 负责制订赛区安全、防疫方案、安全协调工作。

副组长：王冠峰，负责赛区的安全、防疫工作部署和落实。

组员：夏海龙、卢光顺、刘德枢、卢勇、曲勇、夏海龙、李竞赛，负责各项安全工作措施的落实和学生的安全教育及保护、救援工作。

（二）安全措施

1. 联系公安、交警、卫生防疫等部门，保证赛区安全、门口交通、卫生等的安全，政教处予以协助、配合。

2. 车辆引导管理：车辆停放在校内指定位置，由专门人员指挥停放。

3. 学校安排专人负责比赛场地安全和引导疏通工作，安排好本校学生教学活动，保证赛场和会场的安全。

4. 比赛前，学校组织安排相关人员和专业人员对学校消防、水电、食堂等全面检查，做好疫情防护和检查，确保大赛安全，并保证电力供应。

5. 比赛中，比赛场地的门全部打开，保证通道顺畅，并在赛场醒目位置张贴或悬挂安全比赛规定。

6. 学校制订参赛安全预案，对参赛师生加强安全教育，确保参赛师生交通安全、赛场安全、食宿安全等。

（三）比赛期间意外伤害应急预案

大赛期间一旦发生意外伤害等突发性事件，各承办比赛学校安全工作领导小组成员必须立即做出反映，及时了解态势，采取措施控制事件伤害的持续时间和影响范围，将损失降低到最小限度。

1. 赛场上一旦学生出现呕吐、眩晕、擦伤、压伤、烧伤、烫伤、电火花打伤等情况，要采取以下措施：

（1）学校领导立即安排医护人员到现场救护，并向大赛主办方主要领导汇报情况。

（2）若伤情严重，校医负责用电话与医院联系，做好抢救的准备工作。并安排 120、应急车辆和医护人员护送伤者到医院救治。

2. 在比赛场地一旦出现人群拥挤、践踏或更为严重的情况时，按照安全应急救援预案处理，并采取以下措施：

(1) 学校领导立即做好人员疏散、维护秩序、现场救护等组织工作，并向大赛主办方主要领导汇报情况，并及时与当地就近医院取得联系。

(2) 工作人员迅速安排人力做好人员疏散和现场秩序维护工作，医务人员立即到现场抢救。

3. 一旦发生食物中毒事件，按照学校食物中毒应急预案处理并按程序及时逐级上报。

4. 参赛师生如遇到交通事故，按照学校交通事故应急预案及时处理并按程序及时逐级上报。

三、烹饪赛项赛场平面图

我校各实训楼及办公教学楼布置合理，方便考场的安排，各个比赛场地及校园都装有监控，保证了比赛的合理、公平、公正、公开。



四、青岛市中等职业学校烹饪赛项竞赛流程

项目	比赛内容	具体时间	备注
四项	报到、观摩场地	12月2日	选手与比赛前一天下午报道，熟悉场地。
四项	开幕式、抽签、检录	12月3日 7:00—7:20	领队及指导教师参赛选手、参加
四项	现场比赛环节 中餐热菜 西餐热菜 中式面点 冷拼与雕刻	中餐热菜: 8:00—10:43 西餐热菜: 8:00—9:40 中式面点: 8:00—10:20 冷拼雕刻: 8:00—9:33	现场比赛，四个项目在自己各自比赛场地，在规定时间内，完成三个分项的比赛
四项	专家点评	11:00 各赛项分组点评	所有选手、指导教师、领队参加
四项	汇总成绩	11:00	选手和辅导教师等回避

五、青岛市烹饪专业各分项比赛安排

1、烹饪中餐热菜比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责人	责任人
上午	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		
	7:00—7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼 会议室		

	7:30-8:00	第1、2、3、4、5、6工位选手检录	比赛场地入口	裁判员	裁判员
	8:00-09:03	第1组1、2、3、4、5、6工位选手比赛	比赛场地	裁判员长	裁判员
	9:10-09:20	第2组7、8、9、10、11、12-18工位选手检录	比赛场地入口	裁判员	裁判员
	09:40-10:43	第2组7、8、9、10、11、12-18工位选手比赛	比赛场地	裁判员长	裁判员

2、烹饪中式面点比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责人	责任人
上午	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		
	7:00-7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼会议室		
	7:30-8:00	第1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12-18 工位选手检录	比赛场地入口	裁判员	裁判员
	8:00-10:20	第1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12-18 工位选手比赛	比赛场地	裁判员长	裁判员

3、烹饪冷拼与雕刻比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责人	责任人
	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		

上午	7:00-7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼 会议室		
	7:30-8:00	1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、 11、12--18 工位选手检录	比赛场地入 口处	裁判 员	裁判 员
	8:00-09:3 3	1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、 11、12--18 工位选手比赛	比赛场地	裁判 长	裁判 员

4、烹任西餐热菜比赛时间安排

时间		工作内容	地点	负责 人	责任 人
上午	7:00 以前	所有选手进入待赛区	待赛区		
	7:00-7:20	所有选手进行抽签	实训楼二楼 会议室		
	7:30-8:00	第1组 1、2、3、4、5、6 工位选 手检录（二楼西餐室）	比赛场地入 口处	裁判 员	裁判 员
	8:00-09:4 0	第1组 1、2、3、4、5、6 工位选 手比赛（二楼西餐室）	比赛场地	裁判 长	裁判 员
	7:30-8:00	第2组 7、8、9、10、11、12--18 工 位选手检录（三楼西餐室）	比赛场地入 口处	裁判 员	裁判 员
	8:20-09:4 0	第2组 7、8、9、10、11、12--18 工位选手比赛（三楼西餐室）	比赛场地	裁判 长	裁判 员

2022年青岛市中等职业学校 烹饪技能（旅游服务类）赛项执行委员会

主任：李一 青岛市教科院
副主任：于越 青岛烹饪职业学校
委员：王冠峰 青岛烹饪职业学校
仲裁组主任：于越 青岛烹饪职业学校
副主任：史大雪 莱西职教中心
王远 平度技师学院
夏海龙 青岛烹饪职业学校

委员：薛志军 青岛烹饪职业学校
顾欢 青岛烹饪职业学校
安樾 青岛烹饪职业学校
李亮 青岛烹饪职业学校
李天钟 青岛烹饪职业学校
王晓林 莱西职教中心
赵涛 莱西职教中心
李琳 莱西职教中心
刘浩学 平度技师学院
王远 平度技师学院
李明玉 平度技师学院

关于 2022 年“工匠之星”青岛市 中等职业学校技能大赛烹饪赛项的通知

各中等职业学校：

2022 年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛烹饪赛项将于 2022 年 12 月 3 日在青岛烹饪职业学校举行，现将有关事项通知如下：

一、报到时间

12 月 2 日 14:00

二、报到地点

青岛烹饪职业学校 青岛市市北区平安路 24 号丁

联系人：薛志军，电话

比赛时间安排

日期/时间	内容	地点	负责人
第一天 14:00-16:00	报到登记	实训楼二楼会议室	夏海龙
第一天 15:00-16:00	选手熟悉场地	中餐热菜一楼烹三 西餐二楼三楼西餐室 冷拼食雕二楼面点室 面点四楼西点室	薛志军
第二天 7:00	选手集合	实习楼一楼大厅	李珊

第二天 7:00-7:20	选手抽签	中餐热菜一楼烹三门口 西餐三楼西餐室门口 冷拼食雕二楼面点室门口 面点四楼西点室门口	李珊
第二天 7:30-8:00	检录	中餐热菜一楼烹三入口 西餐三楼西餐室入口 冷拼食雕二楼面点室入口 面点四楼西点室入口	李珊
第二天 8:00-12:20	比赛	中餐热菜一楼烹三 西餐三楼西餐室 冷拼食雕二楼面点室 面点四楼西点室	李珊
第二天 13:30-15:00	闭幕式	三楼多媒体教室	李珊

四、食宿及交通安排

比赛期间住宿可安排在四方大酒店，或是各参赛队自行联系学校附近住宿宾馆，费用自理。各代表队用餐如需在承办单位师生食堂用餐（中、晚），请现场购买用餐券。参赛选手在参赛场地或封闭区域内用餐由承办校统一送达。

五、比赛内容

见 2022 年青岛市职业技能大赛烹饪赛项规程。

六、赛项观摩

在比赛期间，在赛场外设置远程现场直播观摩区域，观摩人

员可在正式比赛开始后，在观摩区域进行观摩。观摩面向领队、指导教师等。

七、其他注意事项

1. 参赛选手报到时须提交报名汇总表，学生证、身份证原件备查。
2. 根据大赛安全管理规定，各代表队须为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险，报到时请出具保险证明。
3. 选手在比赛检录时需携带参赛证、身份证和学生证参赛。
4. 大赛期间为确保赛项顺利进行，请遵守相关管理规定，服从工作人员引导及安排。
5. 请来访人员戴好口罩，按当日疫情防护要求准备好手机绿码、行程码、核算证明备查。

青岛市中等职业学校技能大赛执委会办公室

青岛市教育科学研究院代章

2022年11月22日



2022 年“工匠之星” 青岛市中等职业学校技能大赛 烹饪赛项指南

主办单位：青岛市教育局

青岛市工业和信息化局

青岛市财政局

青岛市人力资源和社会保障局

共青团青岛市委

承办单位：青岛烹饪职业学校

2022 年 12 月 3 日

目 录

2022 年青岛市技能大赛烹饪专业团体赛项指南	2
青岛市中等职业学校烹饪专业技能大赛青岛烹饪职校赛点组织机构	5
大赛赛场疫情防控安全工作预案及意外伤害应急预案	8
青岛市中等职业学校烹饪专业技能大赛比赛规程	10
一、比赛名称	10
二、比赛依据及方式	10
三、比赛内容	11
(一) 参赛学生资格要求	11
(二) 竞赛内容	11
(三) 竞赛项目要求	11
(四) 评分细则	16
四、比赛场地及设备	19
(一) 比赛场地	19
(二) 比赛设备	19
五、成绩评定	19
(一) 评分方法	19
(二) 成绩审核方法	20
(三) 成绩公布方法	20
六、竞赛须知	20
(一) 参赛队须知	20
(二) 指导教师须知	20
(三) 参赛选手须知	20
(四) 工作人员须知	21
(五) 检录须知	21
附件 1：热菜规定作品比赛技术文件	21
附件 2：比赛场地消防疏散示意图	22
七、赛程安排	23
八、参赛学校	错误！未定义书签。

2022 年青岛市技能大赛烹饪专业 团体赛项指南

青岛烹饪学校始建于 1958 年，1981 年开办职业教育，2011 年被教育部认定为国家级重点职业学校，2012 年经省教育厅审批，与青岛酒店管理学院开办三二连读五年制高职大专。学校是全国优秀家长学校实验基地、教育部关工委科研课题实验学校、全国烹饪专业协作会常务理事单位、中国烹饪协会会员单位、山东省职教师资培训基地、山东省旅游类专业教研中心、青岛市职业技能培训站、鉴定所。近三年获得山东省烹饪餐饮业培养人才贡献奖、山东省德育工作先进集体、山东省国际交流与合作先进工作单位、山东省示范家长学校、山东省中等职业教育创业明星学校、山东省职教师资培训先进集体、山东省心理健康教育先进集体、青岛市文明单位、青岛市烹饪大赛突出贡献单位、职业学校技能大赛组织工作先进单位、烹饪和服务专业——青岛市“双高名牌专业”等多项省市级荣誉称号。2002、2007-2016 年学校代表青岛市参加全国职业学校学生教师烹饪技能大赛，共获 28 金 26 银 14 铜奖牌总数枚。

学校餐厅面积为 2000 平方，能同时接待 900 余人同时用餐。学校周边的宾馆众多，完全可满足裁判及各学校师生的住宿要求。裁判住宿：四方大酒店主楼高 17 层，设有标准客房、休闲套房共 180 余间；西楼高 8 层，设有标准客房、商务套房共 140 间。电话：0532-83902100；0532-83902166 地址：山东省青岛市市北区温州路 1 号。

各学校住宿：锦江之星（青岛长途汽车总站店），标准间160间，可容纳300多人住宿。地址：山东省青岛市四方区温州路2号（四方长途汽车总站旁）。电话：（0532）88029999。

校 址：青岛市市北区平安路24号丁（公安局旁）

乘车路线：乘坐1、5、7、20、30、32、209、210、227、229、303、305、309、319、365、366、367、371、372、374、602路公交车，均可直接到达。

咨询电话：

(0532) 58828225 58828220 58828212 58828226

咨询网址：

<http://www.qdpengrenqdedu.com/>



一、赛项名称

赛项编号：42

赛项名称：烹饪

英语翻译：cuisine

赛项组别：中职组

赛项归属产业：第三产业

二、竞赛目的

通过比赛，检验学生对烹饪基本功认知和烹调操作技术掌握程度，培养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪专业的教育教学改革，促进中等职业学校教育教学改革，培养适应餐饮产业发展需要的技术技能型人才，选拔出可以代表青岛市专业水平的学生备赛国赛。

青岛市中等职业学校烹饪专业技能大赛

青岛烹饪职校赛点组织机构

一、领导小组

组 长：	于 越	青岛烹饪职业学校校长
	陈 伟	青岛烹饪职业学校党总支书记
副组长：	王冠峰	青岛烹饪职业学校副校长
	官文辉	青岛烹饪职业学校副校长
	刘 军	青岛烹饪职业学校副校长
	徐贞秋	青岛烹饪职业学校工会主席
委 员：	夏海龙	青岛烹饪职业学校教学发展中心主任
	李 雯	青岛烹饪职业学校团委负责人
	向 艳	青岛烹饪职业学校教学发展中心副主任
	刘德枢	青岛烹饪职业学校后勤服务发展中心主任
	石 林	青岛烹饪职业学校后勤服务发展中心协理
	卢光顺	青岛烹饪职业学校综合发展中心主任
	曲 勇	青岛烹饪职业学校人事管理中心主任
	李竞赛	青岛烹饪职业学校学生发展中心副主任
	国 超	青岛烹饪职业学校学生发展中心副主任
	卢 勇	青岛烹饪职业学校合作交流发展中心主任

二、工作分工

1. 大赛总指挥：于越

2. 赛场组

组长：王冠峰

职责：赛务工作；设备采购；设备保障；技术服务、网络信息。

3. 接待组

组长：卢光顺

职责：领导、嘉宾接待；裁判人员接待；各学校代表团接待；接、送站；车辆调度；随车接待；

4. 会务组

组长：薛志军

职责：裁判工作会议；领队工作会议；比赛成绩核算；休息场所服务。

5. 成绩录入组：

组长：李序锦

组员：牛永涛、王晓辉、郑琨

同步直播组员：刘巍

6. 后勤组：

组长：石林

职责：餐饮；水电气供给；物资采购；环境卫生；医疗防疫。

7. 宣传组:

组长: 曲勇

照相: 崔佳 摄像: 刘巍

职责: 新闻报道; 媒体接待。

8. 志愿者组: 李雯

职责: 环境布置; 引导;

9. 安保组

组长: 李竞赛

职责: 赛场安全; 两个门厅执勤、校园公共安全; 车辆停放指挥; 裁判场地警戒。

10. 应急组

组长: 石林

职责: 机动车人员储备和应急; 机动车辆储备和应急; 水、电、气、110、119、120等联运预案; 负责协助各组突发事件的应急处理工作。

11. 比赛场地组

组长: 夏海龙

组员: 薛志军、安樑、于本清、王峻、李天钟、薄明珍、曲葭、张富玉、李亮、刘晓亮、王阳、顾欢、曹金金、刘萍、吴杜娟、牛勇涛

职责: 负责各比赛场地、物品布置; 比赛原料、盛器准备; 比赛案台号张贴、安全警示张贴、比赛当天的组织协调

12. 原料组: 石林、姜培辉、王泰州

职责：负责大赛的所有原料保障

13. 卫生防疫组

组长：国超

职责：疫情防护检查、伤员紧急救护

大赛赛场疫情防控安全工作预案 及意外伤害应急预案

为确保青岛市职业学校烹饪专业技能大赛在我校安全顺利的举行，保障整个活动期间安全和事故的有效处理，做到充分准备、充分预测、渠道畅通、责任到人，针对比赛场地可能出现的安全事故、疫情防护，特制定安全工作应急预案：

一、领导小组

组 长：于 越，负责制订赛区安全方案、安全协调工作。

副组长：王冠峰、官文辉，负责赛区的安全工作部署和落实。

组 员：卢光顺、夏海龙、刘德枢、卢勇、曲勇、李竞赛、国超负责各项安全工作措施的落实和学生的安全教育及保护、救援工作。

二、防疫防控措施

1. 报名时需提供健康码截图，赛场签到时需出示，并测体温。

2. 签到时要求选手前 7 天内未到过中高风险区，现场查看

行程码及健康码，48小时核酸检测码

3. 赛事按相关防疫要求，参赛选手自觉做到间隔一米以上不扎堆不聚集分区域比赛。

三、安全措施

1. 联系公安、交警、卫生防疫等部门，保证赛区安全、门口交通、卫生等的安全，学生发展中心予以协助、配合。

2. 车辆引导管理：车辆停放在校内指定位置，由专门人员指挥停放。

3. 学校安排专人负责比赛场地安全和引导疏通工作，安排好本校学生教学活动，保证赛场和会场的安全。

4. 比赛前，学校组织安排相关人员和专业人员对学校疫情防护、消防、水电、比赛场地、食堂等全面检查，确保大赛安全，并保证电力供应。

5. 比赛中，比赛场地的门全部打开，保证通道顺畅，并在赛场醒目位置张贴或悬挂安全比赛规定。

6. 学校制订参赛安全预案，对参赛师生加强疫情防护安全教育，确保参赛师生交通安全、赛场安全、食宿安全等。

四、比赛期间意外伤害应急预案

大赛期间一旦发生意外伤害等突发性事件，学校安全工作领导小组成员立即做出反映，及时了解态势，采取措施控制事件伤害的持续时间和影响范围，将损失降低到最小限度。

1. 赛场上一旦学生出现呕吐、眩晕、擦伤、压伤、烧伤、烫伤、电火花打伤等情况，采取以下措施：

(1) 学校领导立即安排医护人员到现场救护，并向主要领导汇报情况。

(2) 若伤情严重，校医负责用电话与医院联系，做好抢救的准备工作。并安排 120、应急车辆和医护人员护送伤者到医院救治。

2. 在比赛场地一旦出现人群拥挤、践踏或更为严重的情况时，按照安全应急救援预案处理，并采取以下措施：

(1) 学校领导立即做好人员疏散、维护秩序、现场救护等组织工作，并向主要领导汇报情况，并及时与当地就近医院取得联系。

(2) 工作人员迅速安排人力做好人员疏散和现场秩序维护工作，医务人员立即到现场抢救。

3. 一旦发生食物中毒事件，按照学校食物中毒应急预案处理并按程序及时逐级上报。

4. 参赛师生如遇到交通事故，按照学校交通事故应急预案及时处理并按程序及时逐级上报。

5. 参赛师生如遇发热，按照疫情防护应急预案及时处理并按程序及时逐级上报，及时实施隔离。

青岛市中等职业学校烹饪专业技能大赛 比赛规程

一、比赛名称

2022 年青岛市中等职业学校烹饪赛项技能大赛

二、比赛依据及方式

1. 比赛依据：为青岛市中等职业学校之间以及与行业之间提供更多的交流平台，促进青岛市烹饪行业人才的开发与培养。深化中等职业学校烹饪专业教学改革，检验学生对烹饪基本功

认知和烹调操作技术掌握程度，培养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪专业的教育教学改革，促进中等职业学校教育教学改革，培养适应餐饮产业发展需要的技术技能人才，选拔出可以代表青岛市专业水平的学生备赛省赛、国赛。

2. 比赛方式：比赛为学生团体赛，由4个分赛项组成。

三、比赛内容

（一）参赛学生资格要求：

1. 参赛选手必须是在校烹饪类专业的学生，三二连读学生需是中职段学生。选手需提供在校学籍证明。

2. 选手性别不限。

（二）竞赛内容：

竞赛内容：中餐热菜、西餐烹饪、中餐面点、冷拼与雕刻。

（三）竞赛项目要求：

1. 中餐热菜：

参赛选手在73分钟内完成三个作品的制作。

(1) 基本功作品：炒青椒土豆丝（时间8分钟）

① 选手一律使用现场提供的带皮土豆2个（约350克）、青椒1个（约50克）。

② 土豆去皮只能使用菜刀。

③ 成品净重重量不低于300克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为 0.2×0.2 厘米。

④ 成品使用现场提供的直径23厘米的平盘盛装。

⑤ 剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径16厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 规定作品：油爆鱿鱼花（时间25分钟，规定作品和自选作品时间可以套用）

①**原料**:净鱿鱼肉 200g, 葱 50g, 蒜苗 50g, 料酒 10g, 精盐 2.5g, 味精 2.5g, 湿淀粉 30g, 清汤(清水) 150g, 香油 1g, 醋 5g, 花生油(色拉油) 500g(实耗 50g)。(油爆鱿鱼花制作方法及要求详见附件 1)

②成品必须使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装, 品尝器皿现场统一提供。

③成品应满足 6 人食用量要求, 另备 2 人食用量供评委品尝。

(3)自选作品: 鸡肉菜(时间 40 分钟)

①选手根据地方饮食文化特色和烹饪技法特点, 以现场提供的鸡胸肉(500 克)为主料, 现场另备青菜(上海青、油菜)、水发香菇、青椒、红椒、胡萝卜、茼蒿及清水笋供选手自由选择, 制作一款作品。

②作品需满足 6 人食用量, 另备 2 人量尝碟供评委品尝, 位菜需制作 3 份, 其中 2 份供评委品尝。

③餐具自备。

2. 西餐烹饪:

参赛选手在 110 分钟内完成三个作品的制作。

(1)基本功作品: 削橄榄型胡萝卜(时间 10 分钟)

①选手一律使用现场提供的胡萝卜(长约 25 厘米, 重量约 300 克), 削出 10 个橄榄型胡萝卜。

②橄榄型胡萝卜要求规格为: 长度约 6 厘米, 直径最粗处约 1.5 厘米, 外表均匀光滑。

③餐具一律使用现场提供的直径 23 厘米的圆平盘展示。

④剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2)规定作品: 主菜煎鱼柳配荷兰汁(时间 50 分钟)

①现场提供去鳞、去内脏鲈鱼一条约 1200 克(可自带)。

②辅料现场提供，选手不得自备。辅料有土豆、西兰花、小番茄、芦笋、黄油（安佳澄清黄油）、面粉、面包糠、鸡蛋、柠檬供选手选择，特殊香料和调味品可自带（需赛前填报原料清单）。

③所有的调味汁和配菜全部需要现场加工。

④选手自备隔热保温设备（用于荷兰汁的保温）。

⑤现场提供的不锈钢方盘 2 个，盛装鱼柳和鱼骨；用直径 35 厘米的圆平盘 2 个装菜品。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

(3) 自选作品：鸡肉类头盘（时间 50 分钟）

①冷热菜品不限，选手一律使用现场提供的鸡肉（1 块鸡脯肉，一块鸡腿肉，每块重量约 350 克），辅料全部自备（需赛前填报原料清单）。

②配菜需要含有蔬菜类原料，调味汁不限。

③所有的调味汁和配菜全部需要现场加工。

④餐具一律使用现场提供的直径 35 厘米圆平盘盛装，品尝器皿现场统一提供。

⑤作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

3. 中餐面点：

参赛选手在 130 分钟内完成三个作品的制作，时间可以套用。

(1) 基本功作品：抻面（时间 35 分钟）

①选手使用现场提供的面粉（750 克）现场和面，抻面，场内提供直径 36 厘米的不锈钢盆。

②面条应粗细均匀，直径 0.2 厘米，不粘连，不断条，面条的软硬度适中。

③重量不低于 500 克，每少 10 克扣 1 分，依次累加。

④成品用现场提供的 58×38 厘米不锈钢方盘展示。

⑤剩余面团使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 规定作品：发酵面团提褶包子（时间 55 分钟）

①选手使用现场提供的面粉（500 克）和牛肉肉泥（250 克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

②成品大小一致，数量为 9 个，成品重量每个 55 克（可上下浮动 10%）。

③包子褶应在 16 道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品应在比赛开始后 55 分钟内完成送评。

⑤成品用现场提供的 35 厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

(3) 自选作品：油酥类面点（时间 40 分钟）

①现场统一提供面粉 500 克、莲蓉馅心 200 克及起酥油，和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

②作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

③作品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人量尝碟供评委品尝。

④餐具自备，也可使用场内提供的 35 厘米的圆盘盛装。

4. 冷拼与雕刻：

参赛选手在 123 分钟内完成三个作品的制作。

(1) 基本功作品：削切蓑衣花刀（兰花刀）（时间 3 分钟）

①选手一律使用现场提供的小黄瓜 2 根（每根长度不低于 10 厘米）。

②加工成型自然拉开长度不小于 20 厘米，完整无断裂。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的直径 28 厘米平盘盛装送评。

(2) 规定作品：主题拼盘（时间 30 分钟）

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220 克）、蒜蓉烤肠（1 根，180 克）、火腿肠（1 根，280 克）、鸡肉肠（1 根，100 克）、皮蛋肠（半根，150 克）、午餐肉（半罐，170 克）、鸡蛋干（1 块）、象牙白萝卜（1 段，约 300 克）、黄瓜（2 根，约 200 克）、胡萝卜（2 根，约 200 克）、心里美萝卜（1 段，约 300 克）及青萝卜（1 段，约 300 克），选料应在 6 种以上。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需使用经刀工处理后可食用的本拼盘内原料。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，每份净料总重量约 150 克（可上下浮动 10%）。使用现场提供的直径 28 厘米的平盘盛装。

(3) 自选作品：雕刻作品（时间 90 分钟）

①选手使用现场提供的 2 个心里美萝卜（约 900-1000 克/个）、胡萝卜 3 根（约 350 克/根）、青萝卜 2 根（约 850--950 克/个）、白萝卜 2 根（约 800--1000 克/个）制作一款高度不低于 30 厘米，不高于 45 厘米的雕刻作品。

②作品选料不少于 3 种原料，搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

④作品装盘提供 35cm 白圆盘。

(四) 评分细则

1. 中餐热菜作品评分标准(73 分钟)

(1) 口味与质感 (40 分)：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

(2) 工艺与火候 (30 分)：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

(3) 形态与色泽 (20 分)：色泽洁白、光亮，芡汁适量；粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。

(4) 装盘与卫生 (10 分)：盛装自然，盘面清洁。

2. 西餐热菜作品评分标准 (110 分钟)

(1) 口味与质感 (40 分)：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

(2) 工艺与火候 (30 分)：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

(3) 形态与色泽 (20 分)：色泽洁白、光亮，汤汁适量，粗细适度、均匀一致。

(4) 装盘与卫生 (10 分)：盛装自然，盘面清洁。

3. 中餐面点作品评分标准 (130 分钟)

(1) 抻面作品 (35 分钟)

①技法与形态 (40)：技法得当，粗细均匀，不粘连，不断条。

②面条软硬度 (20)：软硬适中，成形圆润。

③成品的重量 (20)：面条重量不低于 400 克，每少 10 克扣 1 分，依次累加。

④装盘与卫生 (20)：摆放有序，盘面清洁。

(2) 提褶包与酥点作品 (55 分钟、40 分钟)

①口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，无异味；质感松软、富有弹性。

②工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，馅料居中，面皮厚度适中、均匀。

③形态与色泽（20分）：褶皱清晰，间距均匀，大小适宜、均匀一致；色泽光亮、洁白。形状饱满美观，

④装盘与卫生（10分）：摆放有序，盘面清洁。

4. 冷拼与雕刻作品评分标准（123分钟）

（1）蓑衣黄瓜（3分钟）

①刀工（50分）：刀纹清晰、刀距相等、深度一致、角度适当。

②形态（50分）：完整无断裂，拉伸长度不小于20厘米。

（2）主题拼盘（30分钟）

①口味与质感（20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。

②刀工与刀法（20分）：刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态（20分）：拼摆得当，排叠整齐，造型美观。

④色彩与重量（20分）：色彩协调，搭配合理，重量适中。

⑤创意与实用（20分）：注重营养，创意突出，适合推广。

（3）自选作品：雕刻作品（时间90分钟）

①技法与形态（40）：造型艺术，美观，运用多种雕刻技法。

②创意与实用（60）：创意新颖，具有较强的实用性。

5. 现场操作要求

（1）操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作。

（2）原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

(3) 卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

6. 操作违规扣分

违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
超 时	5 分钟内扣 1 分，超 5 分钟每分钟扣 1 分	失败重做	10 分
带成品	20 分	操作事故	10 分
带半成品	10 分	消防事故	20 分
不关火 长流水	2 分	个人不卫生	3 分
浪费原料	4 分	操作不卫生	3 分
多做挑选	2 分	赛毕不打 扫卫生	3 分
违规使用添加剂	5 分	操作时拍照	2 分
不服从指挥	5 分 (严重者终止比赛)		

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录，根据选手违规记录，由裁判长签字确认，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。现场操作违规总扣分不超过 20 分。现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

1. 个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等；
2. 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差；
3. 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂；
4. 不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等；
5. 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等；

6. 成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点、将面点做成热菜等；

7 迟到：参赛选手在本场比赛开始 30 分钟内。

四、比赛场地及设备

（一）比赛场地

1. 竞赛环境安静、整洁。须设立紧急疏散通道，医疗服务站、隔离室。

2. 各分项比赛场地均可容纳 30-35 人同时比赛，且满足各分项比赛所需的设备设施。

3. 各分项比赛场地附近须设评判室一间，满足所有评委同时进行作品打分。评判室设观摩席，参赛选手、指导老师进行现场监督，保证公开、透明。

4. 设立作品展区。展示区可同时容纳至少 200 人参赛队参观。

（二）比赛设备

竞赛场地提供双头炒炉、万能蒸烤箱、双头蒸炉、醒发箱、冰箱。

五、成绩评定

（一）评分方法：

1. 中餐热菜、西餐热菜、中西式面点、冷拼与雕刻分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，操作过程由前场评委对每位选手的整体现场表现进行评判、各自打分，满分为 100 分。作品质量由后场评委对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为 100 分。在结分时去掉一个最高分和一个最低分，取平均，平均分保留小数点后两位。

2. 中餐热菜、西餐热菜、中餐面点、冷拼与雕刻作品成绩分别由操作过程（20%）与作品质量（80%）组成，满分为 100 分。其中作品质量成绩由规定作品（30%）、规定主料/技法作

品（30%）、自选作品（40%）组成。

3. 每校按照提前的分组安排，将中餐热菜、西餐热菜、中餐面点、冷拼与雕刻作品成绩累加作为最终的团体赛成绩。

（二）成绩审核方法：

各项作品打分均由评委签字，现场工作人员对评委的成绩进行核对无误后送至统分室进行成绩录入。成绩录入完毕后，工作人员交换岗位进行核对，无误后按照各项成绩所占比例统计选手最终成绩，并排名，打印完毕交至裁判长审核签字。

（三）成绩公布方法：

按场次进行成绩公布，待每场作品评判后，成绩录入审核无误后，监督员签字后公布。

六、竞赛须知

（一）参赛队须知

各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）指导教师须知

1. 各参赛队根据大赛日程安排准时、有序的组织好参赛选手按时参赛。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。

2. 各参赛队领队、指导教师要教育好本队参赛选手遵守赛场规则，贯彻执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

3. 各参赛队领队、指导教师应妥善管理本队人员的日常生活及安全。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服

从裁判及工作人员的管理。比赛结束后，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组委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3. 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，不需清理出比赛场地。

4. 参赛选手不得自带插电电动设备设施，规定作品品尝用碟统一由现场提供。

5. 参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过45厘米的异形或超大餐具，违规将从作品成绩中扣除2分。

6. 制作环节所有原料、调味品不得自带，以现场提供为准。

7. 比赛期间选手穿着大赛提供统一工装，并佩戴选手证件。

（四）工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2. 在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一穿着大赛工作服，佩戴工作证件。

（五）检录须知

1. 为体现公平，本次大赛所有带入操作现场的原材料等均应提前向检录组书面申报，大赛将严格进行赛前检录和赛中检查，选手经检录后进入比赛场地指定区域参加比赛。

2. 所有参赛选手必须按时检录，迟到30分钟取消比赛资格。

3. 所有装饰点缀的加工均在场内进行。

附件 1：热菜规定作品比赛技术文件

油爆鱿鱼花

烹调方法:油爆。 **味型:**咸鲜味。

风味特点:形似麦穗，大小均匀，脆嫩爽口，芡包主料，亮油包芡。

原料:净鱿鱼肉 200g，葱 50g，蒜苗 50g，料酒 10g，精盐 2.5g，味精 2.5g，湿淀粉 30g，清汤（清水）150g，香油 1g，醋 5g，花生油（色拉油）500g(实耗 50g)。

工艺流程:

原料初加工→刀工处理→兑汁→烹制→装盘成菜

制作工艺

(1) 将葱、蒜苗切成 1cm 长的段；将鱿鱼洗净，打麦穗花刀，切成 4cm 长、1.8cm 宽的条。

(2) 将料酒、精盐、味精、清汤（清水）、湿淀粉加入碗内兑成调味汁。

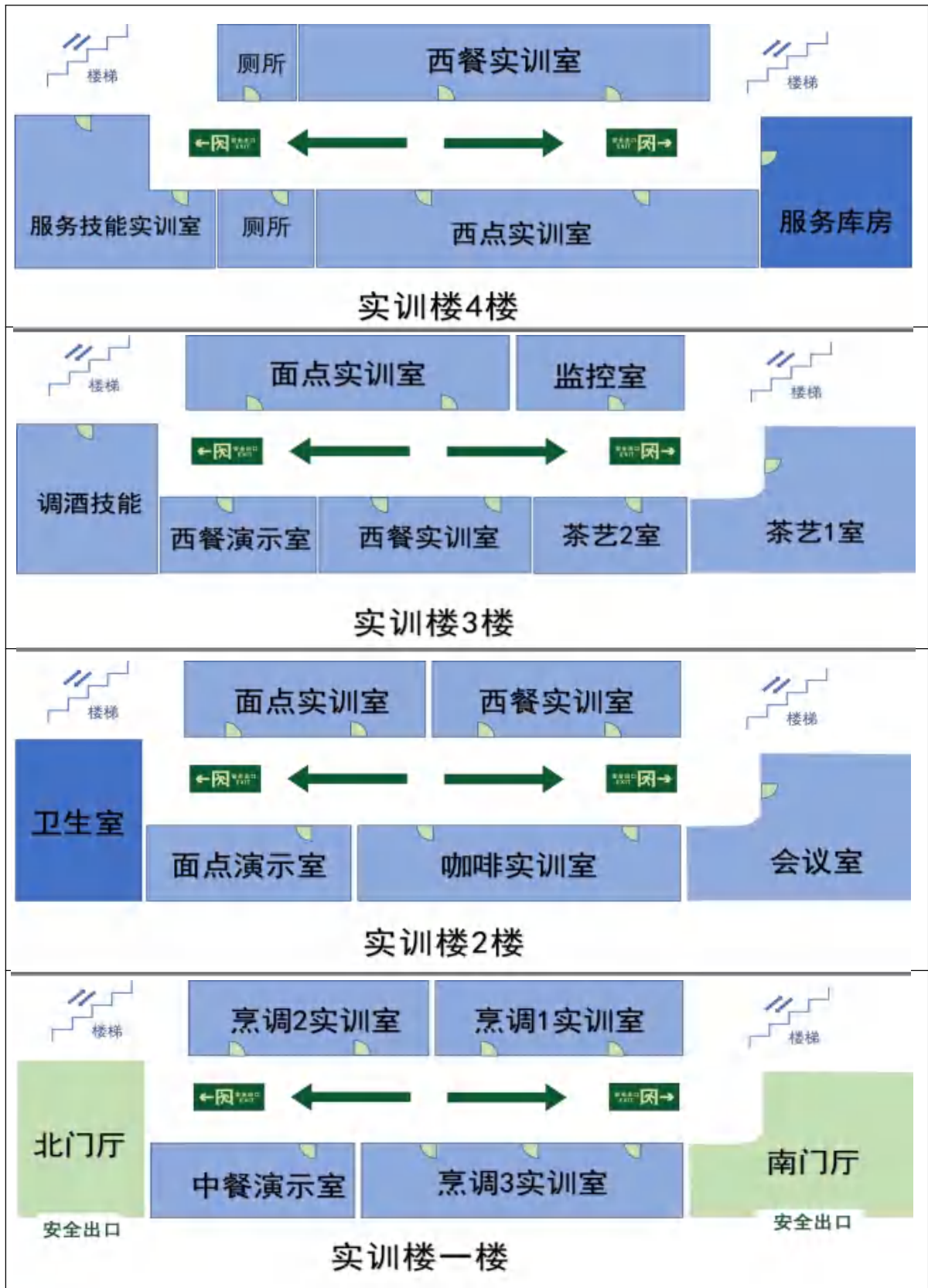
(3) 炒锅内加清水烧开后，投入鱿鱼肉焯水随即捞出，控净水分；再将炒锅内加花生油（色拉油）烧至 180℃，加上鱿鱼花一促，迅速倒入漏勺内控净油；炒锅内留油 30g，加葱、蒜苗稍炒，即加鱿鱼花用醋一烹，把兑好的调味汁倒入炒锅内，随即颠翻均匀，淋上香油装盘即成。

操作关键:

(1) 切鱿鱼花时，刀距要均匀，深度要一致。

(2) 在碗内兑调味汁时要注意淀粉和清汤（清水）的比例。

附件 2：比赛场地消防疏散示意图



七、赛程安排

日期/时间	内容	地点	负责人
第一天 14:00-16:00	报到登记	实训楼二楼会议室	夏海龙
第一天 15:00-16:00	选手熟悉场地	中餐热菜：一楼烹一、烹三 西餐：二楼四楼西餐室 冷拼、食雕：四楼西点室 面点：二楼、三楼面点室	薛志军
第二天 8:00	选手集合	实习楼一楼大厅	李珊
第二天 8:00-8:10	选手抽签	会议室	李珊
第二天 8:10-8:30	检录	中餐：热菜一楼烹三入口 西餐：二楼、四楼西餐室入口 冷拼食雕：四楼西点室入口 面点：二楼、三楼西点室入口	李珊
第二天 8:30-10:40	比赛	中餐热菜：一楼烹一、烹三 西餐：二楼四楼西餐室 冷拼、食雕：四楼西点室 面点：二楼、三楼面点室	李珊

各分项比赛安排:

1. 烹饪中餐热菜比赛时间安排

时间	工作内容	地点	负责人	责任人	
上午	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯
	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员
	8:10-8:30	所有选手检录	烹 1\3 场地入口处	裁判组长	裁判员
	8:30-9:45	所有选手比赛	烹 1\3 比赛场地	裁判组长	裁判员
	9:45-10:20	选手退场评委打分	一楼演示室	裁判组长	裁判员
	10:20-10:30	裁判员点评选手参加	一楼演示室	裁判组长	裁判员

2. 烹饪中式面点比赛时间安排

时间	工作内容	地点	负责人	责任人	
上午	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯
	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员
	8:10-8:30	所有选手检录	四楼西点室入口	裁判组长	裁判员
	8:30-10:40	所有选手比赛	四楼面点室场地	裁判组长	裁判员
所有选手比赛		二楼面点室场地抻面			
	10:30-11:00	选手退场评委打分	四楼西点室场地	裁判组长	裁判员
	11:00-11:20	裁判员点评选手参加	四楼西点室场地	裁判组长	裁判员

3. 烹饪冷拼与雕刻比赛时间安排

时间	工作内容	地点	负责人	责任人	
	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯

上午	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员
	8:10-8:30	所有选手检录	烹 2 场地入口处	裁判组长	裁判员
	8:30-10:35	所有选手比赛	烹 2 场地	裁判组长	裁判员
	10:35-11:00	选手退场评委打分	烹 2 场地	裁判组长	裁判员
	11:00-11:20	裁判员点评选手参加			

4. 烹饪西餐热菜比赛时间安排

时间	工作内容	地点	负责人	责任人	
上午	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯
	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员
	8:10-8:30	所有选手检录	四楼西餐室入口	裁判组长	裁判员
	8:30-9:40	所有选手比赛	四楼西餐室	裁判组长	裁判员
	9:40-10:00	选手退场评委打分	四楼西餐室	裁判组长	裁判员
	10:00-10:20	裁判员点评选手参加	四楼西餐室	裁判组长	裁判员

青岛市中等职业学校烹饪专业技能 大赛比赛规程

一、比赛名称

2022年青岛市中等职业学校烹饪赛项技能大赛

二、比赛依据及方式

1. 比赛依据：为青岛市中等职业学校之间以及与行业之间提供更多的交流平台，促进青岛市烹饪行业人才的开发与培养。深化中等职业学校烹饪专业教学改革，检验学生对烹饪基本功认知和烹调操作技术掌握程度，培养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪专业的教育教学改革，促进中等职业学校教育教学改革，培养适应餐饮产业发展需要的技术技能型人才，选拔出可以代表青岛市专业水平的学生备赛省赛、国赛。

2. 比赛方式：比赛为学生团体赛，由4个分赛项组成。

三、比赛内容

（一）参赛学生资格要求：

1. 参赛选手必须是在校烹饪类专业的学生，三二连读学生需是中职段学生。选手需提供在校学籍证明。

2. 选手性别不限。

（二）竞赛内容：

竞赛内容：中餐热菜、西餐烹饪、中餐面点、冷拼与雕刻。

（三）竞赛项目要求：

1. 中餐热菜：

参赛选手在73分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：炒青椒土豆丝（时间8分钟）

①选手一律使用现场提供的带皮土豆2个（约350克）、

青椒 1 个（约 50 克）。

②土豆去皮只能使用菜刀。

③成品净重重量不低于 300 克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为 0.2×0.2 厘米。

④成品使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装。

⑤剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2)规定作品：油爆鱿鱼花（时间 25 分钟，规定作品和自选作品时间可以套用）

①**原料**:净鱿鱼肉 200g, 葱 50g, 蒜苗 50g, 料酒 10g, 精盐 2.5g, 味精 2.5g, 湿淀粉 30g, 清汤（清水）150g, 香油 1g, 醋 5g, 花生油（色拉油）500g(实耗 50g)。(油爆鱿鱼花制作方法及要求详见附件 1)

②成品必须使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装，品尝器皿现场统一提供。

③成品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人食用量供评委品尝。

(3)自选作品：鸡肉菜（时间 40 分钟）

①选手根据地方饮食文化特色和烹饪技法特点，以现场提供的鸡胸肉（500 克）为主料，现场另备青菜（上海青、油菜）、水发香菇、青椒、红椒、胡萝卜、莴苣及清水笋供选手自由选择，制作一款作品。

②作品需满足 6 人食用量,另备 2 人量尝碟供评委品尝，位菜需制作 3 份，其中 2 份供评委品尝。

③餐具自备。

2. 西餐烹饪：

参赛选手在 110 分钟内完成三个作品的制作。

(1) 基本功作品：削橄榄型胡萝卜（时间 10 分钟）

① 选手一律使用现场提供的胡萝卜（长约 25 厘米，重量约 300 克），削出 10 个橄榄型胡萝卜。

② 橄榄型胡萝卜要求规格为：长度约 6 厘米，直径最粗处约 1.5 厘米，外表均匀光滑。

③ 餐具一律使用现场提供的直径 23 厘米的圆平盘展示。

④ 剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 规定作品：主菜煎鱼柳配荷兰汁（时间 50 分钟）

① 现场提供去鳞、去内脏鲈鱼一条约 1200 克（可自带）。

② 辅料现场提供，选手不得自备。辅料有土豆、西兰花、小番茄、芦笋、黄油（安佳澄清黄油）、面粉、面包糠、鸡蛋、柠檬供选手选择，特殊香料和调味品可自带（需赛前填报原料清单）。

③ 所有的调味汁和配菜全部需要现场加工。

④ 选手自备隔热保温设备（用于荷兰汁的保温）。

⑤ 现场提供的不锈钢方盘 2 个，盛装鱼柳和鱼骨；用直径 35 厘米的圆平盘 2 个装菜品。

⑥ 作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

(3) 自选作品：鸡肉类头盘（时间 50 分钟）

① 冷热菜品不限，选手一律使用现场提供的鸡肉（1 块鸡脯肉，一块鸡腿肉，每块重量约 350 克），辅料全部自备（需赛前填报原料清单）。

② 配菜需要含有蔬菜类原料，调味汁不限。

③ 所有的调味汁和配菜全部需要现场加工。

④餐具一律使用现场提供的直径 35 厘米圆平盘盛装，品尝器皿现场统一提供。

⑤作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

3. 中餐面点：

参赛选手在 130 分钟内完成三个作品的制作，时间可以套用。

(1) 基本功作品：抻面（时间 35 分钟）

①选手使用现场提供的面粉（750 克）现场和面，抻面，场内提供直径 36 厘米的不锈钢盆。

②面条应粗细均匀，直径 0.2 厘米，不粘连，不断条，面条的软硬度适中。

③重量不低于 500 克，每少 10 克扣 1 分，依次累加。

④成品用现场提供的 58×38 厘米不锈钢方盘展示。

⑤剩余面团使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 规定作品：发酵面团提褶包子（时间 55 分钟）

①选手使用现场提供的面粉（500 克）和牛肉肉泥（250 克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

②成品大小一致，数量为 9 个，成品重量每个 55 克（可上下浮动 10%）。

③包子褶应在 16 道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品应在比赛开始后 55 分钟内完成送评。

⑤成品用现场提供的 35 厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

(3) 自选作品：油酥类面点（时间 40 分钟）

①现场统一提供面粉 500 克、莲蓉馅心 200 克及起酥油，和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

②作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

③作品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人量尝碟供评委品尝。

④餐具自备，也可使用场内提供的 35 厘米的圆盘盛装。

4. 冷拼与雕刻：

参赛选手在 123 分钟内完成三个作品的制作。

(1) 基本功作品：剖切蓑衣花刀（兰花刀）（时间 3 分钟）

①选手一律使用现场提供的小黄瓜 2 根（每根长度不低于 10 厘米）。

②加工成型自然拉开长度不小于 20 厘米，完整无断裂。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的直径 28 厘米平盘盛装送评。

(2) 规定作品：主题拼盘（时间 30 分钟）

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220 克）、蒜蓉烤肠（1 根，180 克）、火腿肠（1 根，280 克）、鸡肉肠（1 根，100 克）、皮蛋肠（半根，150 克）、午餐肉（半罐，170 克）、鸡蛋干（1 块）、象牙白萝卜（1 段，约 300 克）、黄瓜（2 根，约 200 克）、胡萝卜（2 根，约 200 克）、心里美萝卜（1 段，约 300 克）及青萝卜（1 段，约 300 克），选料应在 6 种以上。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需使用经刀工处理后可食用的本拼盘内原料。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，每份净料总重量约 150 克（可上下浮动 10%）。使用现场提供的直径 28 厘米的平盘盛装。

（3）自选作品：雕刻作品（时间 90 分钟）

①选手使用现场提供的 2 个心里美萝卜（约 900-1000 克/个）、胡萝卜 3 根（约 350 克/根）、青萝卜 2 根（约 850--950 克/个）、白萝卜 2 根（约 800--1000 克/个）制作一款高度不低于 30 厘米，不高于 45 厘米的雕刻作品。

②作品选料不少于 3 种原料，搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

④作品装盘提供 35cm 白圆盘。

（四）评分细则

1. 中餐热菜作品评分标准(73 分钟)

（1）口味与质感（40 分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

（2）工艺与火候（30 分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

（3）形态与色泽（20 分）：色泽洁白、光亮，芡汁适量；粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。

（4）装盘与卫生（10 分）：盛装自然，盘面清洁。

2. 西餐热菜作品评分标准（110 分钟）

(1) 口味与质感 (40 分)：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、清爽。

(2) 工艺与火候 (30 分)：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

(3) 形态与色泽 (20 分)：色泽洁白、光亮，汤汁适量，粗细适度、均匀一致。

(4) 装盘与卫生 (10 分)：盛装自然，盘面清洁。

3. 中餐面点作品评分标准 (130 分钟)

(1) 抻面作品 (35 分钟)

①技法与形态 (40)：技法得当，粗细均匀，不粘连，不断条。

②面条软硬度 (20)：软硬适中，成形圆润。

③成品的重量 (20)：面条重量不低于 400 克，每少 10 克扣 1 分，依次累加。

④装盘与卫生 (20)：摆放有序，盘面清洁。

(2) 提褶包与酥点作品 (55 分钟、40 分钟)

①口味与质感 (40 分)：调味得当，口味纯正，主味突出，无异味；质感松软、富有弹性。

②工艺与火候 (30 分)：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，馅料居中，面皮厚度适中、均匀。

③形态与色泽 (20 分)：褶纹清晰，间距均匀，大小适宜、均匀一致；色泽光亮、洁白。形状饱满美观，

④装盘与卫生 (10 分)：摆放有序，盘面清洁。

4. 冷拼与雕刻作品评分标准 (123 分钟)

(1) 蓑衣黄瓜 (3 分钟)

①刀工 (50 分)：刀纹清晰、刀距相等、深度一致、角度适当。

②形态（50分）：完整无断裂，拉伸长度不小于20厘米。

（2）主题拼盘（30分钟）

①口味与质感（20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。

②刀工与刀法（20分）：刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态（20分）：拼摆得当，排叠整齐，造型美观。

④色彩与重量（20分）：色彩协调，搭配合理，重量适中。

⑤创意与实用（20分）：注重营养，创意突出，适合推广。

（3）自选作品：雕刻作品（时间90分钟）

①技法与形态（40）：造型艺术，美观，运用多种雕刻技法。

②创意与实用（60）：创意新颖，具有较强的实用性。

5. 现场操作要求

（1）操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作。

（2）原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

（3）卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

6. 操作违规扣分

违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
超 时	5分钟内扣1分，超5分	失败重做	10分

	钟每分钟扣 1 分		
带成品	20 分	操作事故	10 分
带半成品	10 分	消防事故	20 分
不关火 长流水	2 分	个人不卫生	3 分
浪费原料	4 分	操作不卫生	3 分
多做挑选	2 分	赛毕不打 扫卫生	3 分
违规使用添加剂	5 分	操作时拍照	2 分
不服从指挥	5 分 (严重者终止比赛)		

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录，根据选手违规记录，由裁判长签字确认，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。现场操作违规总扣分不超过 20 分。现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

1. 个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等；
2. 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差；
3. 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂；
4. 不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等；
5. 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等；
6. 成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点、将面点做成热菜等；
- 7 迟到：参赛选手在本场比赛开始 30 分钟内。

四、比赛场地及设备

(一) 比赛场地

1. 竞赛环境安静、整洁。须设立紧急疏散通道，医疗服务站、隔离室。

2. 各分项比赛场地均可容纳 30-35 人同时比赛，且满足各分项比赛所需的设备设施。

3. 各分项比赛场地附近须设评判室一间，满足所有评委同时进行作品打分。评判室设观摩席，参赛选手、指导老师进行现场监督，保证公开、透明。

4. 设立作品展区。展示区可同时容纳至少 200 人参赛队参观。

（二）比赛设备

竞赛场地提供双头炒炉、万能蒸烤箱、双头蒸炉、醒发箱、冰箱。

五、成绩评定

（一）评分方法：

1. 中餐热菜、西餐热菜、中西式面点、冷拼与雕刻分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，操作过程由前场评委对每位选手的整体现场表现进行评判、各自打分，满分为 100 分。作品质量由后场评委对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为 100 分。在结分时去掉一个最高分和一个最低分，取平均，平均分保留小数点后两位。

2. 中餐热菜、西餐热菜、中餐面点、冷拼与雕刻作品成绩分别由操作过程（20%）与作品质量（80%）组成，满分为 100 分。其中作品质量成绩由规定作品（30%）、规定主料/技法作品（30%）、自选作品（40%）组成。

3. 每校按照提前的分组安排，将中餐热菜、西餐热菜、中餐面点、冷拼与雕刻作品成绩累加作为最终的团体赛成绩。

（二）成绩审核方法：

各项作品打分均由评委签字，现场工作人员对评委的成绩进行核对无误后送至统分室进行成绩录入。成绩录入完毕后，工作人员交换岗位进行核对，无误后按照各项成绩所占比例统计选手最终成绩，并排名，打印完毕交至裁判长审核签字。

（三）成绩公布方法：

按场次进行成绩公布，待每场作品评判后，成绩录入审核无误后，监督员签字后公布。

六、竞赛须知

（一）参赛队须知

各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）指导教师须知

1. 各参赛队根据大赛日程安排准时、有序的组织好参赛选手按时参赛。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。

2. 各参赛队领队、指导教师要教育好本队参赛选手遵守赛场规则，贯彻执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

3. 各参赛队领队、指导教师应妥善管理本队人员的日常生活及安全。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场

纪律，服从裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好自已的工具，迅速撤离赛场。期间发现问题，应由指导教师当天向组委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3. 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，不需清理出比赛场地。

4. 参赛选手不得自带插电电动设备设施，规定作品品尝用碟统一由现场提供。

5. 参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过45厘米的异形或超大餐具，违规将从作品成绩中扣除2分。

6. 制作环节所有原料、调味品不得自带，以现场提供为准。

7. 比赛期间选手穿着大赛提供统一工装，并佩戴选手证件。

（四）工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2. 在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一穿着大赛工作服，佩戴工作证件。

（五）检录须知

1. 为体现公平，本次大赛所有带入操作现场的原材料等均应提前向检录组书面申报，大赛将严格进行赛前检录和赛中检查，选手经检录后进入比赛场地指定区域参加比赛。

2. 所有参赛选手必须按时检录，迟到 30 分钟取消比赛资格。

3. 所有装饰点缀的加工均在场内进行。

附件 1：热菜规定作品比赛技术文件

油爆鱿鱼花

烹调方法：油爆。 **味型：**咸鲜味。

风味特点：形似麦穗，大小均匀，脆嫩爽口，芡包主料，亮油包芡。

原料：净鱿鱼肉 200g，葱 50g，蒜苗 50g，料酒 10g，精盐 2.5g，味精 2.5g，湿淀粉 30g，清汤（清水）150g，香油 1g，醋 5g，花生油（色拉油）500g（实耗 50g）。

工艺流程：

原料初加工→刀工处理→兑汁→烹制→装盘成菜

制作工艺

（1）将葱、蒜苗切成 1cm 长的段；将鱿鱼洗净，打麦穗花刀，切成 4cm 长、1.8cm 宽的条。

（2）将料酒、精盐、味精、清汤（清水）、湿淀粉加入碗内兑成调味汁。

（3）炒锅内加清水烧开后，投入鱿鱼肉焯水随即捞出，控净水分；再将炒锅内加花生油（色拉油）烧至 180℃，加上鱿鱼花一促，迅速倒入漏勺内控净油；炒锅内留油 30g，加葱、蒜苗稍炒，即加鱿鱼花用醋一烹，把兑好的调味汁倒入炒锅内，随即颠翻均匀，淋上香油装盘即成。

操作关键：

（1）切鱿鱼花时，刀距要均匀，深度要一致。

（2）在碗内兑调味汁时要注意淀粉和清汤（清水）的比

例。

青岛市中等职业学校烹饪专业技能大赛

青岛烹饪职业学校赛点工作安排

一、工作分工

1. 大赛总指挥：于越

2. 赛场组

总负责：王冠峰

(1) 会务：薛志军、王贝

(2) 场地：夏海龙

组员：薛志军、于本清、王峻、薄明珍、曲葭、张富玉、
刘晓亮、王阳、顾欢、曹金金、刘萍、吴杜娟、牛勇
涛、王晓辉

(3) 成绩录入：李序锦、王志鹏、郑琨

(4) 后勤应急保障负责：刘德枢

(5) 宣传照相：崔佳 摄像：刘巍

(6) 志愿者：李雯

(7) 原料保障：姜培辉、王泰州

(8) 卫生防疫救护：周学浩

二、赛程安排及负责人

日期/时间	内容	地点	负责人
第一天 15:00-16:00	实训楼清理卫生布置 比赛场地	实训楼二楼会议室	技能室负责人

第一天 16:00-16:20	检查比赛场地	中餐热菜：一楼烹一、烹三 西餐：四楼西餐室 冷拼、食雕：一楼烹二 面点：二楼面点室、四楼西点室	夏海龙 薛志军 各项目老师
第二天 8:00	选手集合	实习楼一楼大厅	王阳、曹金金、 刘萍、曲葭、 张富玉
第二天 8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判长
第二天 8:10-8:30	检录	中餐：热菜一楼烹三入口 西餐：二楼、四楼西餐室入口 冷拼食雕：四楼西点室入口 面点：二楼、三楼西点室入口	裁判员
第二天 8:30-10:40	比赛	中餐热菜：一楼烹一、烹三 西餐：二楼四楼西餐室 冷拼、食雕：四楼西点室 面点：二楼、三楼面点室	李珊

三、各分项比赛安排及负责人

1. 烹饪中餐热菜比赛时间安排

时间	工作内容	地点	场地负责人	责任人	
上午	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯
	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员
	8:10-8:30	所有选手检录	烹 1\3 场地入口处	王峻、于本清	裁判员
	8:30-9:45	所有选手比赛	烹 1\3 比赛场地	王峻、于本清	裁判员
9:45-10:20	选手退场评委打分	一楼演示室	王峻、于本清	裁判员	
10:20-10:30	裁判员点评选手参加	一楼演示室	王峻、于本清	裁判员	

2. 烹饪中式面点比赛时间安排

时间	工作内容	地点	场地负责人	责任人	
上午	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯
	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员
	8:10-8:30	所有选手检录	四楼西点室入口	顾欢	裁判员
	8:30-10:40	所有选手比赛	四楼面点室场地	顾欢	裁判员
所有选手比赛		二楼面点室场地抻面	吴杜娟		
10:30-11:00	选手退场评委打分	四楼西点室场地	顾欢	裁判员	
11:00-11:20	裁判员点评选手参加	四楼西点室场地	顾欢	裁判员	

3. 烹饪冷拼与雕刻比赛时间安排

时间	工作内容	地点	负责人	责任人	
上	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯
	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员

午	8:10-8:30	所有选手检录	烹 2 场地入口处	刘晓亮	裁判员
	8:30-10:35	所有选手比赛	烹 2 场地	刘晓亮	裁判员
	10:35-11:00	选手退场评委打分	烹 2 场地	刘晓亮	裁判员
	11:00-11:20	裁判员点评选手参加		刘晓亮	裁判员

4. 烹饪西餐热菜比赛时间安排

时间	工作内容	地点	负责人	责任人	
上午	8:00	所有选手进入待赛区	一楼大厅待赛区	李竞赛	国超、李雯
	8:00-8:10	选手抽签	会议室	裁判组长	裁判员
	8:10-8:30	所有选手检录	四楼西餐室入口	薄明珍	裁判员
	8:30-9:40	所有选手比赛	四楼西餐室	薄明珍	裁判员
	9:40-10:00	选手退场评委打分	四楼西餐室	薄明珍	裁判员
	10:00-10:20	裁判员点评选手参加	四楼西餐室	薄明珍	裁判员

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

曲勇 同志：

在2022年青島市中等職業學校技能大賽中，指導的學生在創業計劃書設計項目比賽中獲得一等獎，被授予優秀輔導老師稱號。

特發此證，以資鼓勵。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

吴杜娟/刘晚亮 同志：

在2022年青島市中等职业学校技能大赛中，指导的学生在烹饪（团体）项目比赛中获得一等奖，被授予优秀辅导老师称号。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

刘萍/王峻 同志：

在2022年青島市中等职业学校技能大赛中，指导的学生在烹饪（团体）项目比赛中获得一等奖，被授予优秀辅导老师称号。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

王钦世 同志：

在2022年青島市中等職業學校技能大賽中，指導的學生在職業英語技能（其他類）項目比賽中獲得一等獎，被授予優秀輔導老師稱號。

特發此證，以資鼓勵。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

焦禧颖 同志：

在2022年青島市中等职业学校技能大赛中，指导的学生在职业英语技能（其他类）项目比赛中获得一等奖，被授予优秀辅导老师称号。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

王昊仁 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得职业英语技能(其他类)项目比赛一等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

李亚钰/张治杰 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得酒店服务（团体）项目比赛三等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

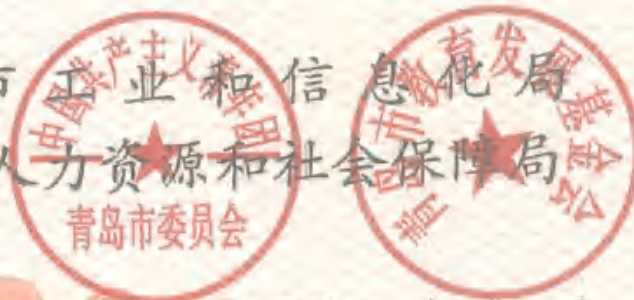
荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

韩玉锟/王泽豪/张伟/杨心茹 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得烹饪（团体）项目比赛二等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

冯子明/张子抗/郑旭凯/杨暖 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得烹饪（团体）项目比赛一等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

杨同鑫 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得数字影音后期制作项目比赛二等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

王平睿 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得数字影音后期制作项目比赛三等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

屈晟莹 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得数字影音后期制作项目比赛三等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

周勤扬/孙钰皓/张嘉浩/王一瑄 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得烹饪（团体）项目比赛二等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

尹继鑫/李宇然/陶帅琪/李霜雪 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得烹饪（团体）项目比赛二等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

朱超琦/王子正/徐睿/徐爱远 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得烹饪（团体）项目比赛三等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

冯子明/张子抗/郑旭凯/杨暖 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得烹饪（团体）项目比赛一等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

霍龙/孙启坤/李强/张璇 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得烹饪（团体）项目比赛一等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

杨心茹 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得创造与创意设计项目比赛二等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

孙雅盟同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得创业计划书设计项目比赛一等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

林静茹 同学：

在 2022 年“工匠之星”青岛市中等职业学校
技能大赛中，获得创业计划书设计项目比赛二等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023 年 4 月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

卢嘉文 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得职业英语技能(商务类)项目比赛三等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

曹俊婷 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得职业英语技能(商务类)项目比赛三等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

刘馨菲 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得职业英语技能(其他类)项目比赛二等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

谭雨馨 同学：

在2022年“工匠之星”青岛市中等职业学校技能大赛中，获得职业英语技能（其他类）项目比赛一等奖。

特发此证，以资鼓励。



2023年4月