

全国职业院校技能大赛赛务系统操作手册（承办校）

一、功能概述

承办校在系统中的操作主要有：查看对应赛项的各参赛校报名信息，打印选手证件，进行成绩录入与成绩提交。

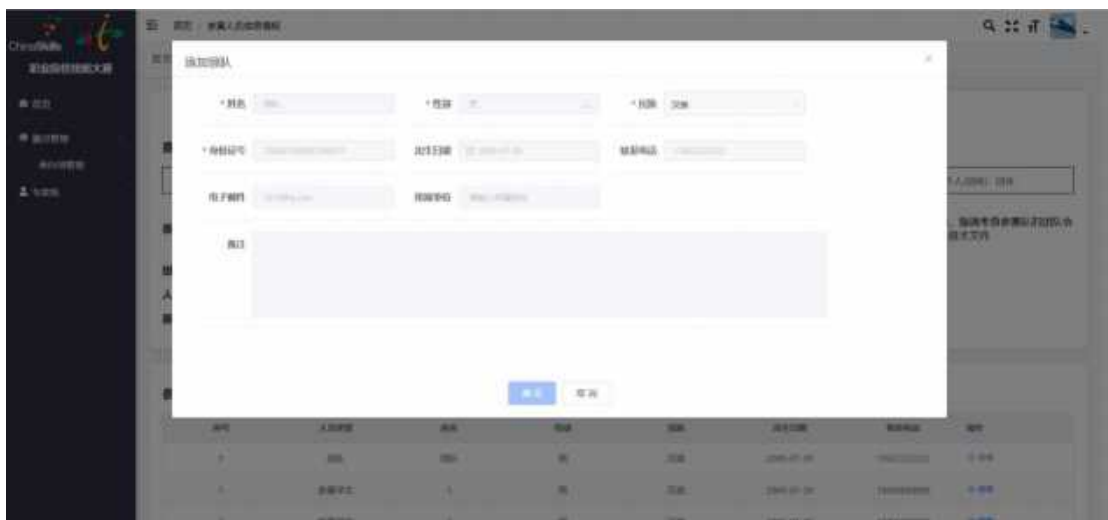
二、操作过程

1、承办校根据提供的用户名和密码登录系统。

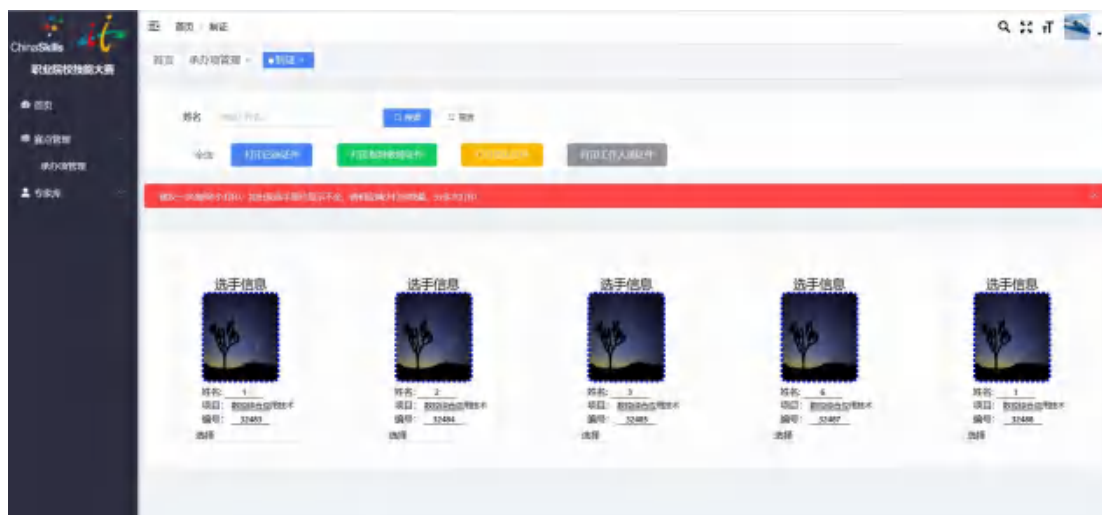


2、承办校在赛点管理-承办项管理中的代表队列表中查看各参赛队选手、指导教师和领队信息。

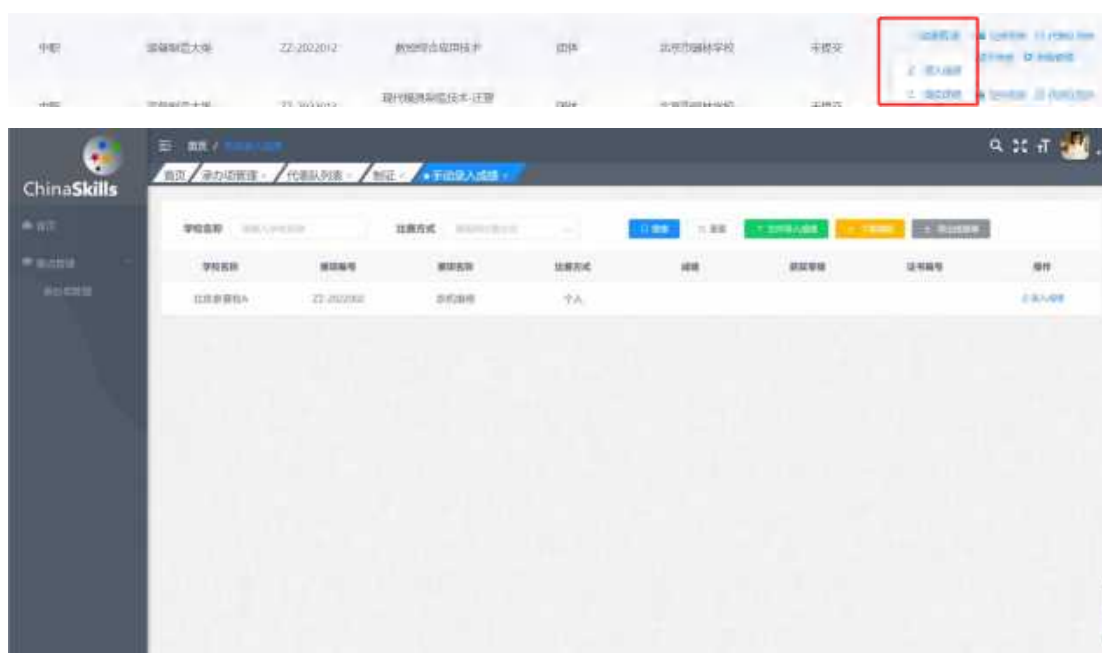




3、在证件列表中可以勾选选手，对证件进行打印。

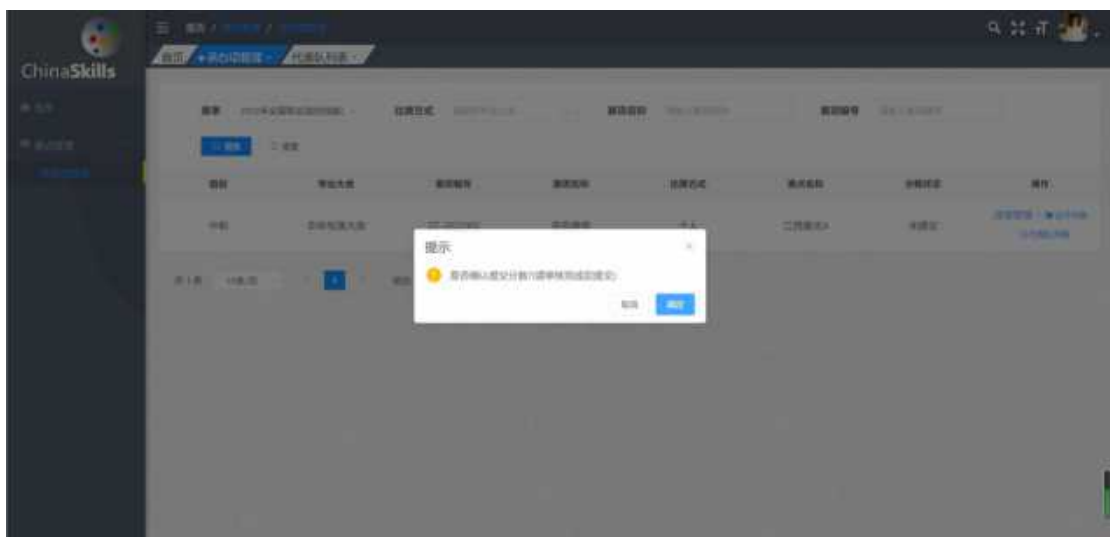


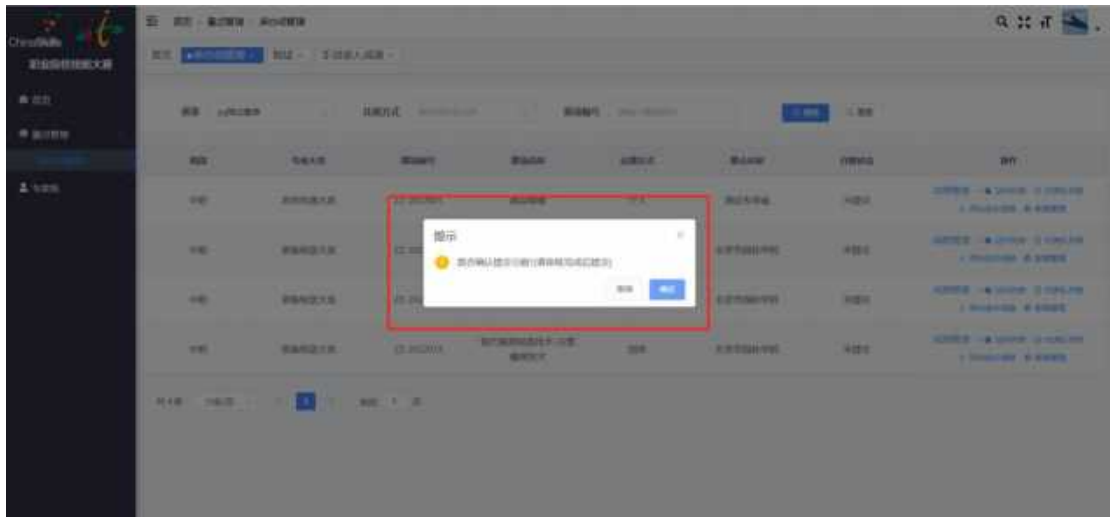
4、在成绩管理中录入成绩，输入成绩分数、奖项、证书编号。





5、对录入完的成绩进行提交。

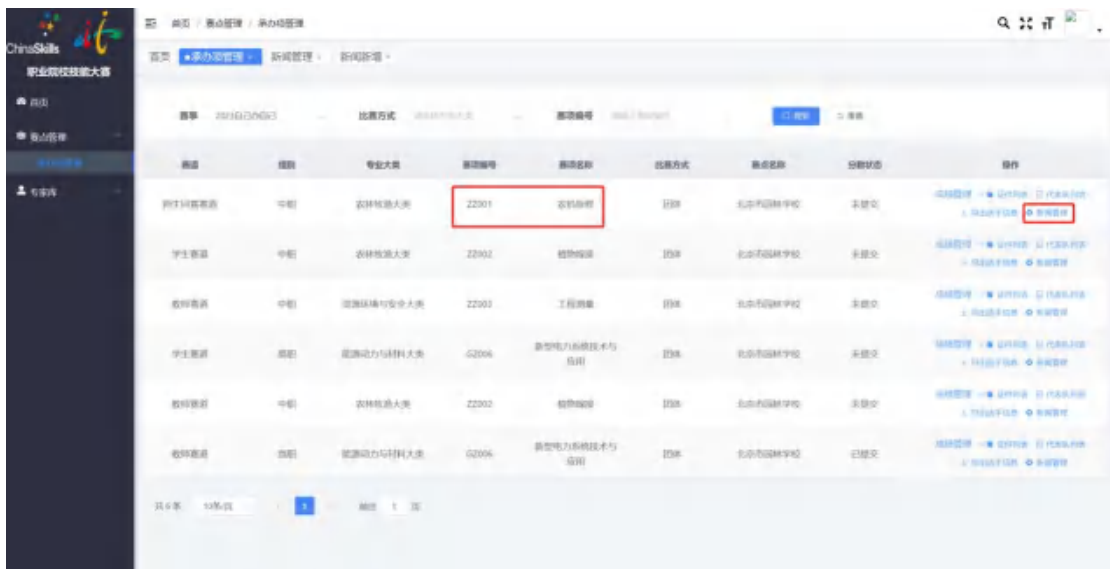




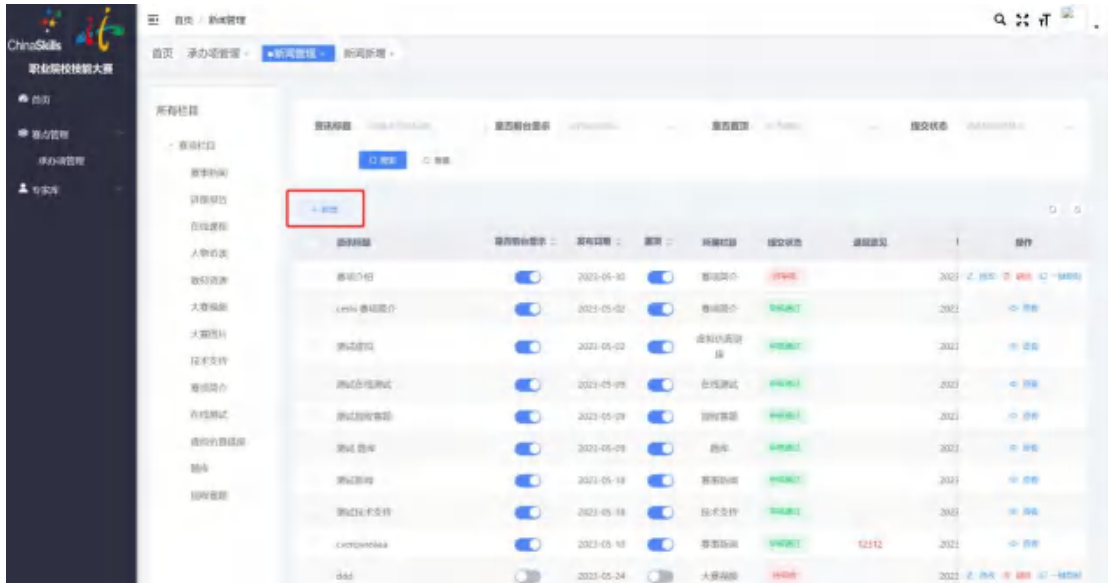
(二) 新闻管理

1. 赛项简介

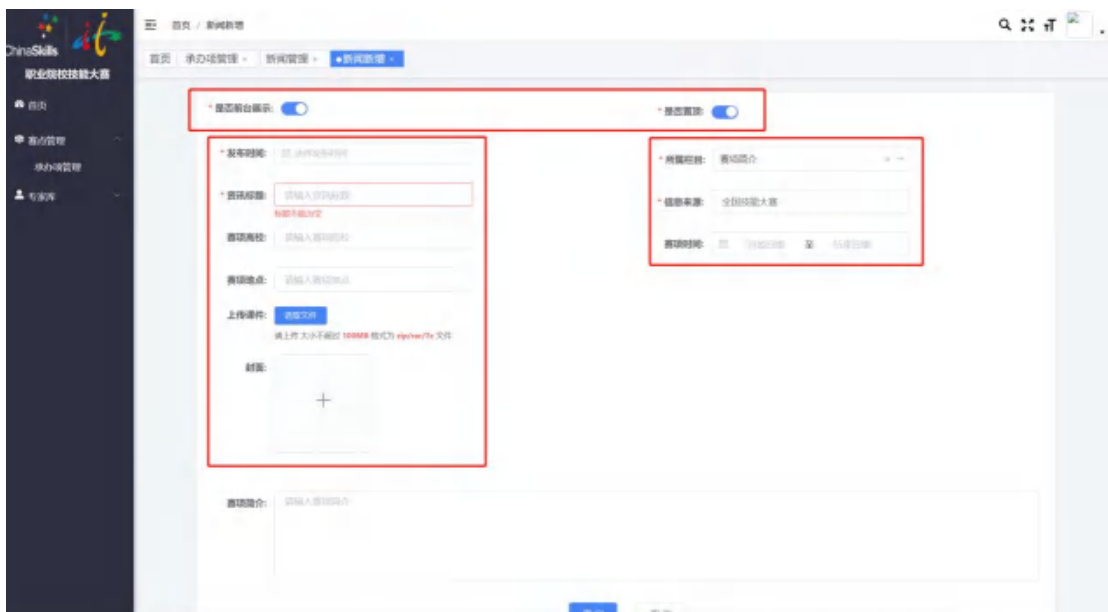
(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(2) 点击新增



(3) 填写需填写的信息：注意选择“所属栏目”中“赛项简介”，注意上传图片格式及大小。



(4) 手动开启“前台展示”&显示绿色“审核通过”状态后，为展示状态。

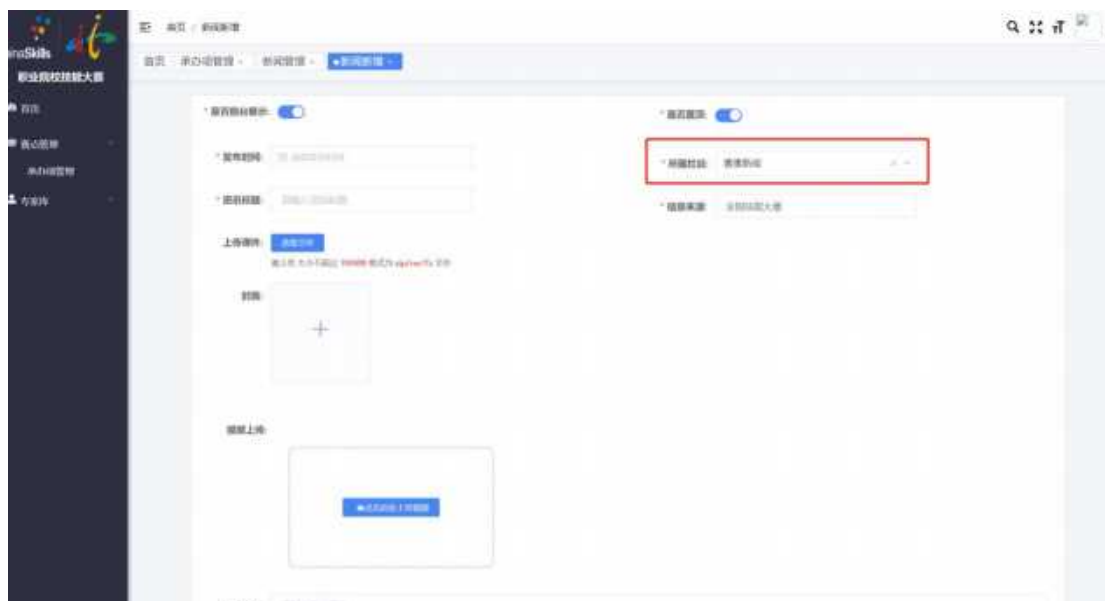


(7) 即可查看“赛项简介”中填写的信息、时间、封面等信息



2. 赛事新闻

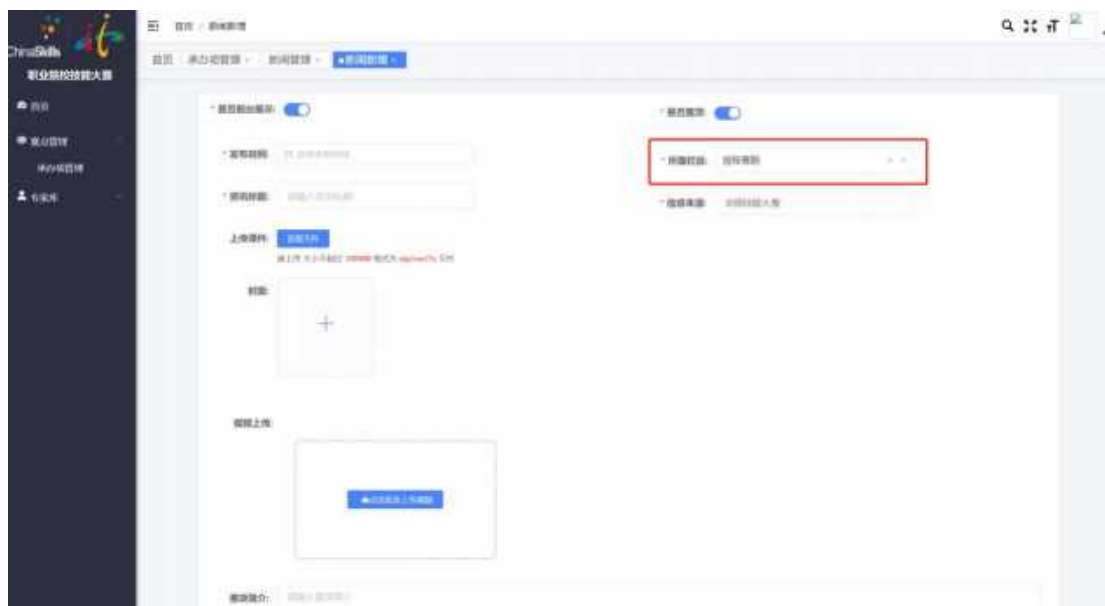
(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



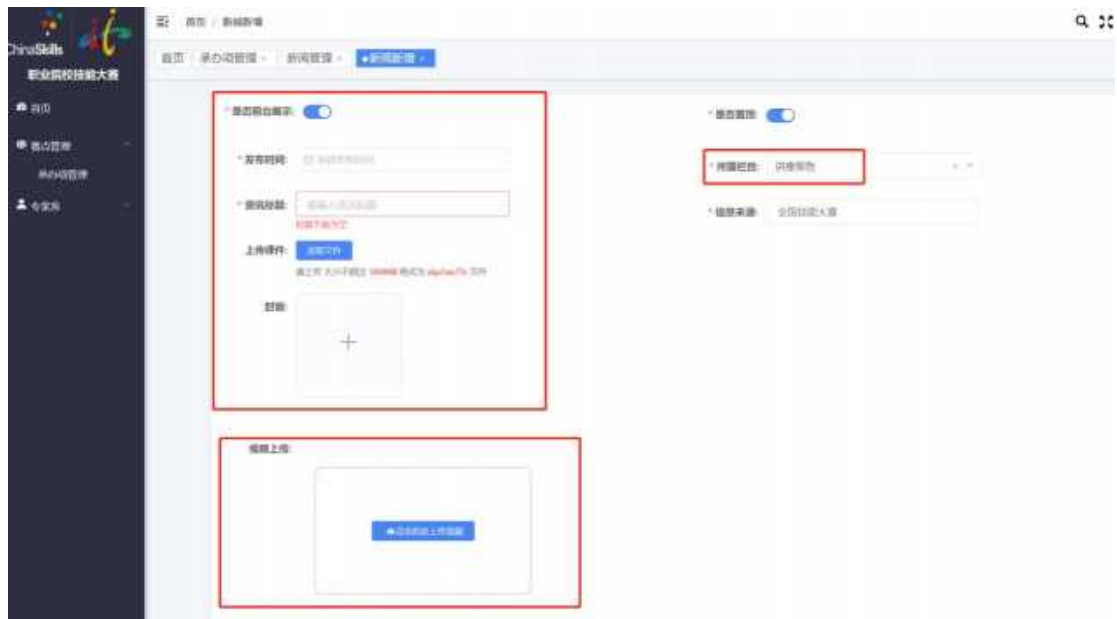
(5) 选择相应赛项



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



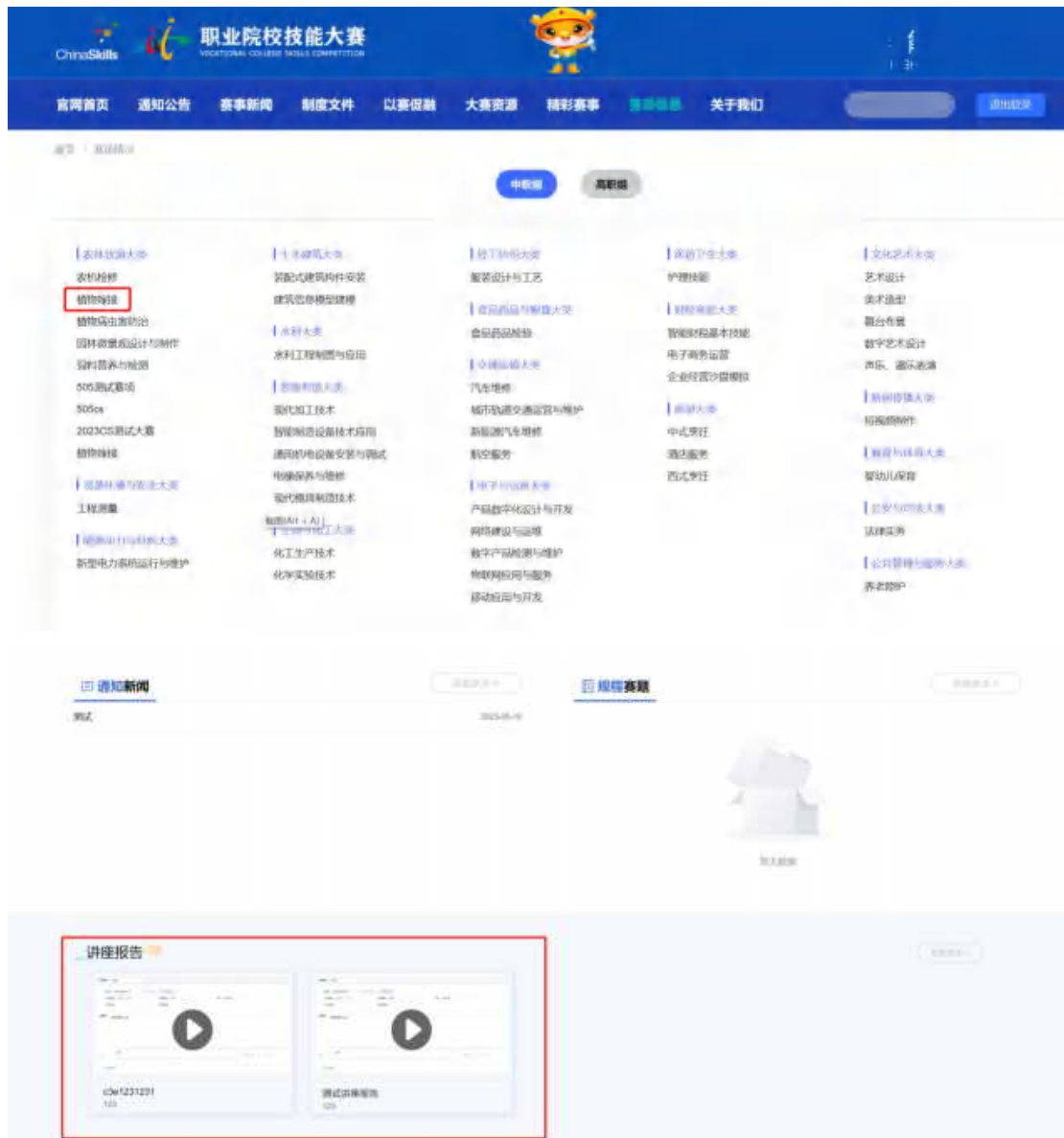
(5) 选择相应赛项



(4) 审核完毕后查看主页显示效果

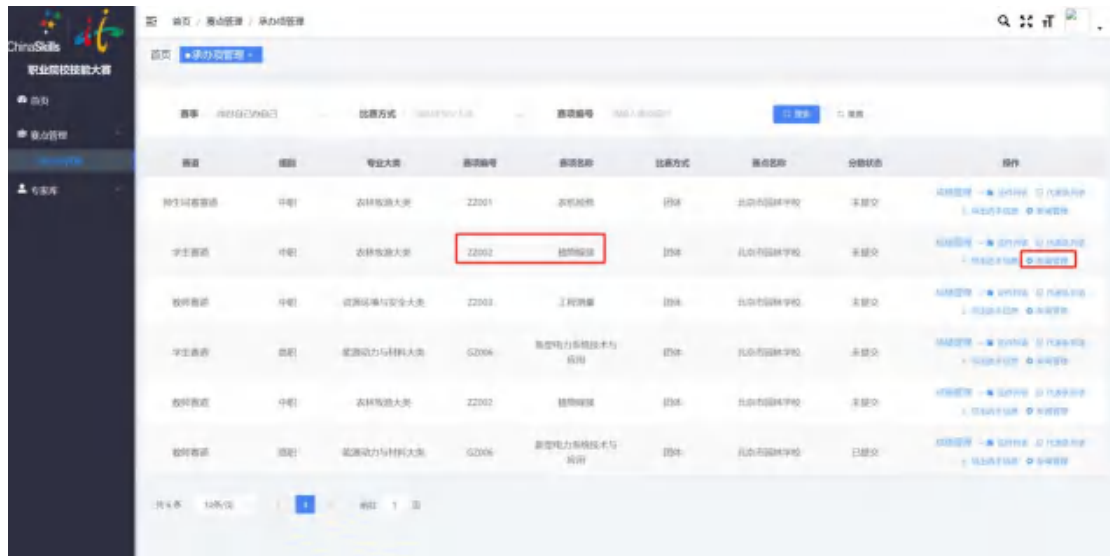


(5) 选择相应赛项

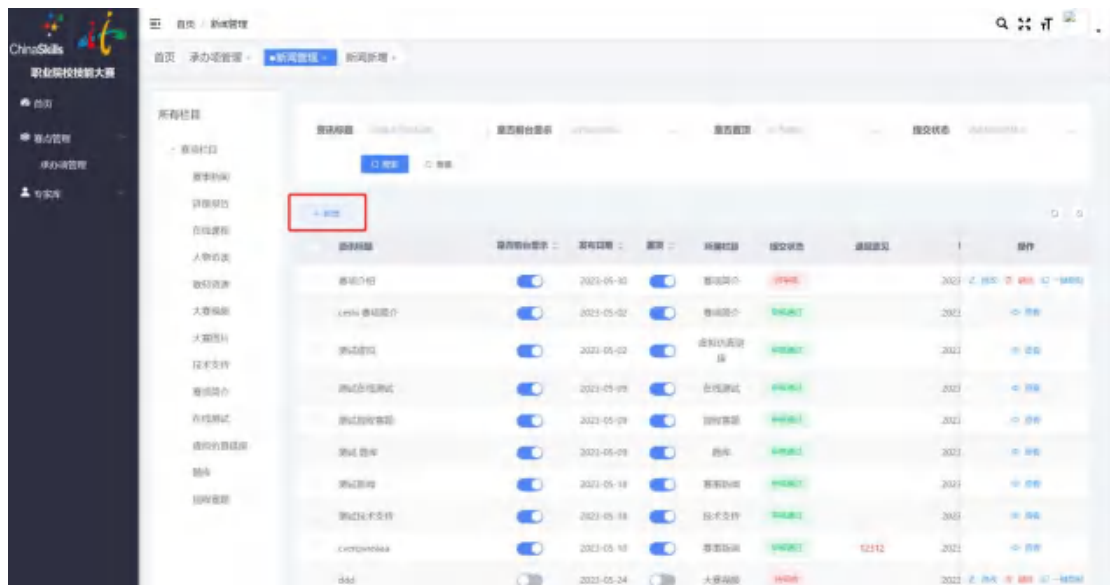


5. 在线课程

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(2) 点击新增



(3) 填写需填写的信息：注意选择“所属栏目”中“在线课程”、注意上传文件格式及大小，确认上传，等待审核即可。

[首页](#) | [承办项管理](#) | [新闻管理](#) | [新闻新增](#)

是否前台展示: 是否置顶:

* 发布时间:
 * 所属栏目:

* 资讯标题:
 * 信息来源:

上传附件:
 编辑器:

请上传大小不超过 100MB 格式为 zip/rar/7z 文件

封面:

视频上传:

(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项

首页 > 赛事新闻

中职组

高职组

- 农林牧渔大类
 - 委托检验
 - 植物检疫**
 - 植物病虫害防治
 - 园林景观设计与管理
 - 园林营养与施肥
 - 505 园艺栽培
 - 505ca
 - 2023C5 园艺大赛
 - 植物检疫
- 交通运输大类
 - 工程测量
- 装备制造大类
 - 新型电力装备运行与维护
- 装备制造大类
 - 装配式建筑构件安装
 - 建筑信息模型建模
- 水利大类
 - 水利工程制图与应用
- 能源动力大类
 - 现代加工技术
 - 智能制造设备技术应用
 - 通用机电设备安装与调试
 - 电梯保养与维修
 - 现代模具制造技术
- 智能制造大类
 - 智能制造工人
 - 工业机器人应用
 - 化工生产技术
 - 化学实验技术
- 轻工纺织大类
 - 服装设计与工艺
- 食品医药与粮食大类
 - 食品检验检测
- 心理健康大类
 - 汽车维修
 - 城市轨道交通运营与维护
 - 新能源汽车维修
 - 航空服务
- 医学与医药大类
 - 产品数字化设计与开发
 - 网络建设与运维
 - 数字产品检测与维护
 - 物联网应用与服务
 - 移动应用与开发
- 医药卫生大类
 - 护理技能
- 财经商贸大类
 - 智能财税基本技能
 - 电子商务运营
 - 企业经营沙盘模拟
- 旅游大类
 - 中式烹饪
 - 酒店服务
 - 西式烹饪
- 文化艺术大类
 - 艺术设计
 - 美术造型
 - 舞台表演
 - 数字艺术设计
 - 声乐、器乐表演
- 教育体育大类
 - 招视频制作
- 教育体育大类
 - 婴幼儿保育
- 公安与司法大类
 - 法律实务
- 公共管理与服务大类
 - 养老照护

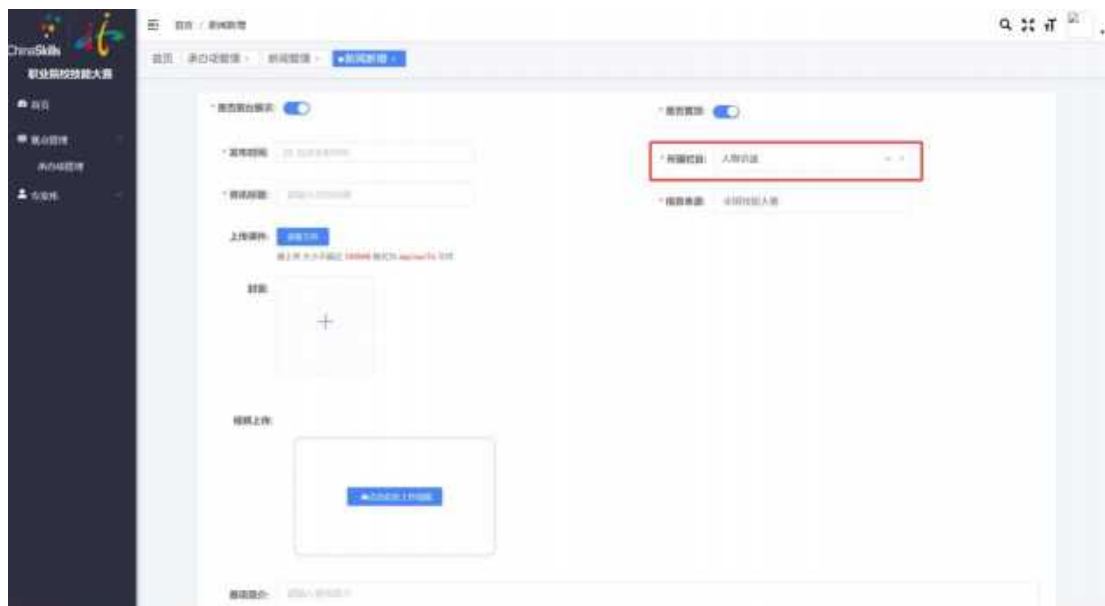
讲座报告

在线课程

人物访谈

6. 人物访谈

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项

首页 > 赛事新闻

中职组

高职组

- 农林牧渔大类
 - 委托检验
 - 植物检疫**
 - 植物病虫害防治
 - 园林景观设计与管理
 - 园林营养与施肥
 - 505 园艺栽培
 - 505ca
 - 2023C5 园艺大赛
 - 植物检疫
- 装备制造大类
 - 装配式建筑构件安装
 - 建筑信息模型建模
- 水利大类
 - 水利工程制图与应用
- 能源动力大类
 - 现代加工技术
 - 智能制造设备技术应用
 - 通用机电设备安装与调试
 - 电梯保养与维修
 - 现代模具制造技术
- 智能制造大类
 - 工业机器人应用
 - 化工生产技术
 - 化学实验技术
- 轻工纺织大类
 - 服装设计与工艺
- 食品药品与粮食大类
 - 食品检验检测
- 交通运输大类
 - 汽车维修
 - 城市轨道交通运营与维护
 - 新能源汽车维修
 - 航空服务
- 医学与医药大类
 - 产品数字化设计与开发
 - 网络建设与运维
 - 数字产品检测与维护
 - 物联网应用与服务
 - 移动应用与开发
- 医药卫生大类
 - 护理技能
- 财经商贸大类
 - 智能财税基本技能
 - 电子商务运营
 - 企业经营沙盘模拟
- 旅游大类
 - 中式烹饪
 - 酒店服务
 - 西式烹饪
- 文化艺术大类
 - 艺术设计
 - 美术造型
 - 舞台表演
 - 数字艺术设计
 - 声乐、器乐表演
- 教育体育大类
 - 学前教育
 - 幼儿保育
- 公安与公共安全大类
 - 法律实务
- 公共管理与服务大类
 - 养老照护

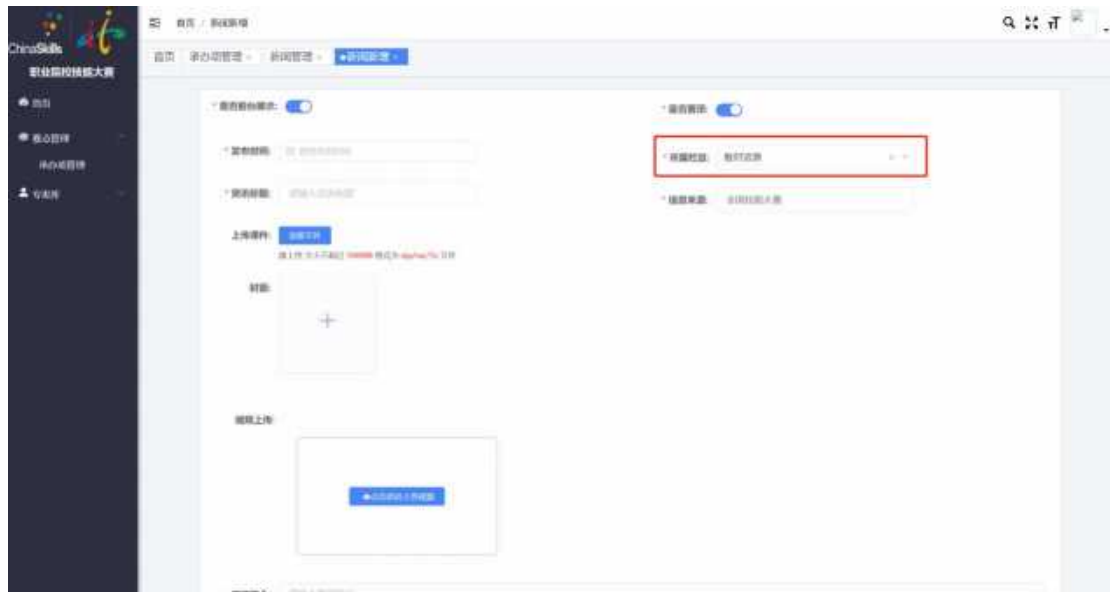
在线课程

人物访谈

教材资源

7. 教材资源

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项

首页 > 赛事新闻

中职组 高职组

- 农林牧渔大类
 - 委托检验
 - 植物检疫**
 - 植物病虫害防治
 - 园林景观设计与管理
 - 园林苗圃与栽培
 - 505 园艺栽培
 - 505ca
 - 2023C5 园艺大赛
 - 植物检疫
- 装备制造大类
 - 装配式建筑构件安装
 - 建筑信息模型建模
- 水利大类
 - 水利工程制图与应用
- 能源动力大类
 - 泵阀加工技术
 - 智能制造设备技术应用
 - 通风机设备安装与调试
 - 电源保养与维修
 - 现代模具制造技术
- 智能制造大类
 - 智能制造工程大赛
 - 化工生产技术
 - 化学实验技术
- 轻工纺织大类
 - 服装设计与工艺
- 食品医药与粮食大类
 - 食品检验检测
- 交通运输大类
 - 汽车维修
 - 城市轨道交通运营与维护
 - 新能源汽车维修
 - 航空服务
- 医学与医药大类
 - 产品数字化设计与开发
 - 网络建设与运维
 - 数字产品检测与维护
 - 物联网应用与服务
 - 移动应用与开发
- 医药卫生大类
 - 护理技能
- 财经商贸大类
 - 智能财税基本技能
 - 电子商务运营
 - 企业经营沙盘模拟
- 旅游大类
 - 中式烹饪
 - 酒店服务
 - 西式烹饪
- 文化艺术大类
 - 艺术设计
 - 美术造型
 - 舞台表演
 - 数字艺术设计
 - 声乐、器乐表演
- 教育培训大类
 - 招视频制作
- 教育与体育大类
 - 婴幼儿保育
- 公安与公共安全大类
 - 法律实务
- 公共管理与服务大类
 - 养老照护

测试人物

134

教材资源

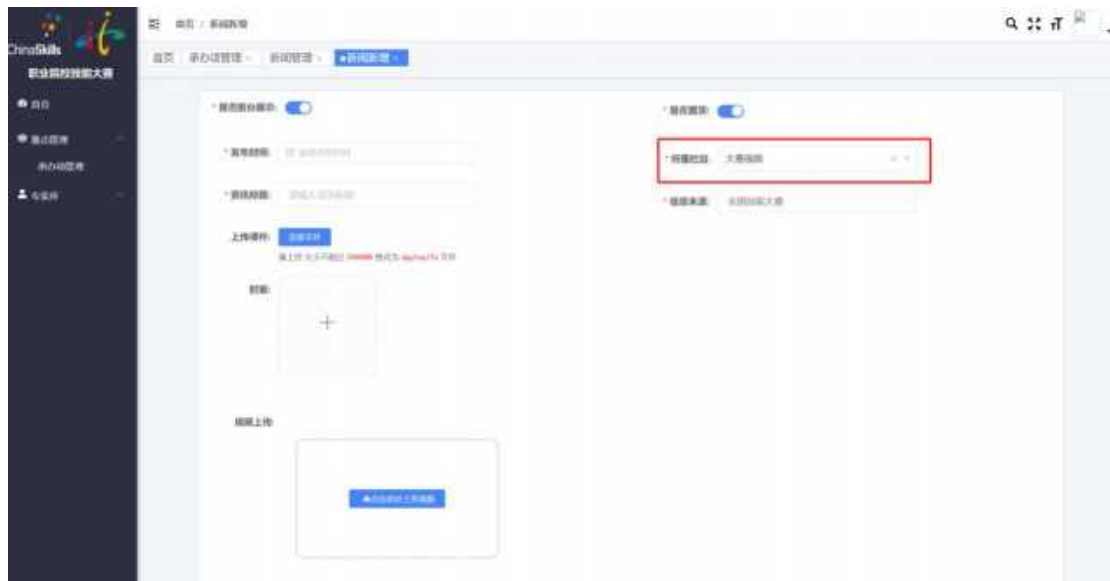
测试资源

大赛视频

测试大赛视频

8. 大赛视频

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项

首页 > 赛事新闻

中职组 高职组

- 农林牧渔大类
 - 委托检验
 - 植物检疫**
 - 植物病虫害防治
 - 园林景观设计与管理
 - 园林苗圃与栽培
 - 505 园艺营销
 - 505ca
 - 2023C5 园艺大赛
 - 植物检疫
- 装备制造大类
 - 装配式建筑构件安装
 - 建筑信息模型建模
- 水利大类
 - 水利工程制图与应用
- 能源动力大类
 - 泵阀加工技术
 - 智能制造设备技术应用
 - 通用机电设备安装与调试
 - 电梯保养与维修
 - 现代模具制造技术
- 智能制造大类
 - 智能制造工程大赛
 - 化工生产技术
 - 化学实验技术
- 轻工纺织大类
 - 服装设计与工艺
- 食品医药与粮食大类
 - 食品检验检测
- 交通运输大类
 - 汽车维修
 - 城市轨道交通运营与维护
 - 新能源汽车维修
 - 航空服务
- 电子与信息大类
 - 产品数字化设计与开发
 - 网站建设与运维
 - 数字产品检测与维护
 - 物联网应用与服务
 - 移动应用与开发
- 医药卫生大类
 - 护理技能
- 财经商贸大类
 - 智能财税基本技能
 - 电子商务运营
 - 企业经营沙盘模拟
- 旅游大类
 - 中式烹饪
 - 酒店服务
 - 西式烹饪
- 文化艺术大类
 - 艺术设计
 - 美术造型
 - 舞台表演
 - 数字艺术设计
 - 声乐、器乐表演
- 教育培训大类
 - 短视频制作
- 教育与体育大类
 - 婴幼儿保育
- 公共管理与服务大类
 - 法律实务
 - 公共管理与服务大赛
 - 养老照护

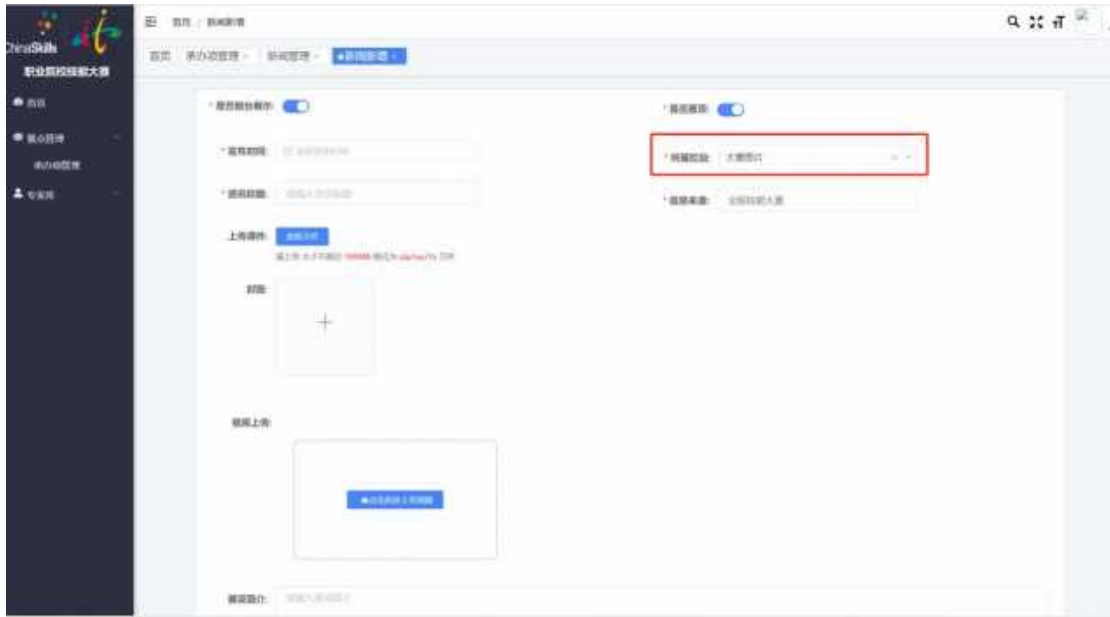
赛事新闻

大赛视频

赛事图片

9. 赛事图片

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项

首页 > 赛事新闻

中职组

高职组

- 农林牧渔大类
 - 委托检验
 - 植物检疫**
 - 植物病虫害防治
 - 园林景观设计与管理
 - 园林营养与检测
 - 505 园艺专场
 - 505ca
 - 2023C5 园艺大赛
 - 植物检疫
- 装备制造大类
 - 装配式建筑构件安装
 - 建筑信息模型建模
- 水利大类
 - 水利工程制图与应用
- 能源动力大类
 - 现代加工技术
 - 智能制造设备技术应用
 - 通用机电设备安装与调试
 - 电梯保养与维修
 - 现代模具制造技术
- 智能制造大类
 - 工业机器人应用
 - 化工生产技术
 - 化学实验技术
- 轻工纺织大类
 - 服装设计与工艺
- 食品与医药大类
 - 食品检验与检测
- 交通运输大类
 - 汽车维修
 - 城市轨道交通运营与维护
 - 新能源汽车维修
 - 航空服务
- 电子信息大类
 - 产品数字化设计与开发
 - 网站建设与运维
 - 数字产品检测与维护
 - 物联网应用与运维
 - 移动应用与开发
- 医药卫生大类
 - 护理技能
- 财经商贸大类
 - 智能财税基本技能
 - 电子商务运营
 - 企业经营沙盘模拟
- 旅游大类
 - 中式烹饪
 - 酒店服务
 - 西式烹饪
- 文化艺术大类
 - 艺术设计
 - 美术造型
 - 舞台表演
 - 数字艺术设计
 - 声乐、器乐表演
- 体育与健康大类
 - 招贴设计
- 教育大类
 - 幼儿保育
- 公共安全大类
 - 法律实务
- 公共管理与服务大类
 - 养老照护

测试大赛视频

赛事图片

在线测试

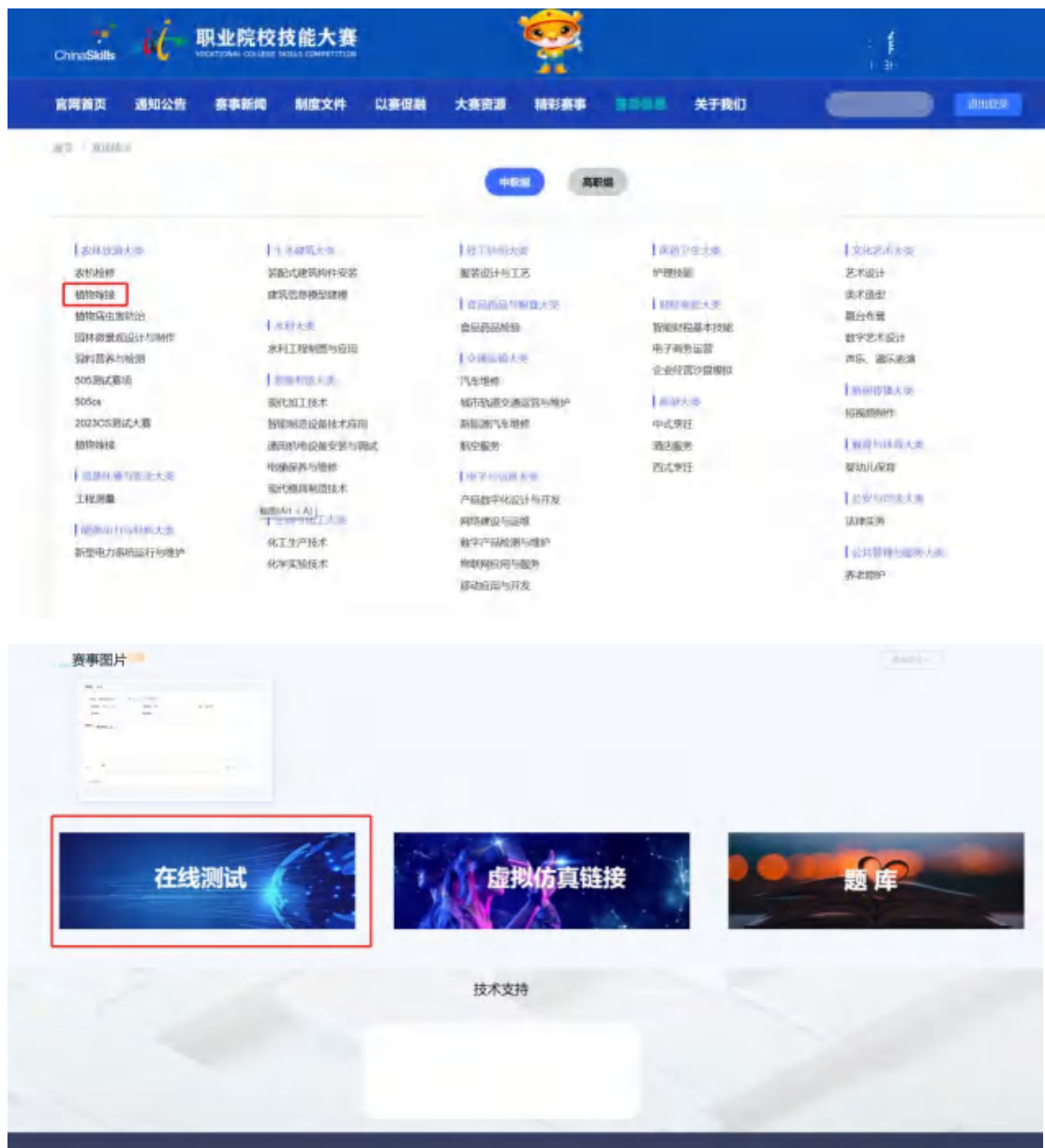
虚拟仿真链接

题库

技术支持

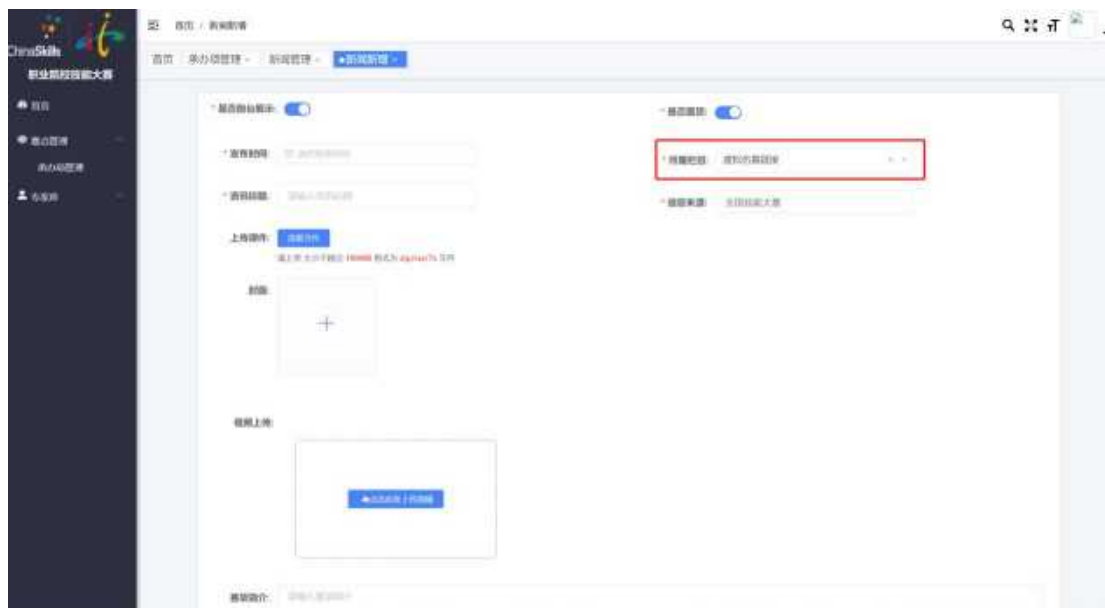
10. 在线测试

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



11. 虚拟仿真链接

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项

首页 > 赛事信息

中职组 高职组

- 农林牧渔大类
 - 委托检验
 - 植物检疫**
 - 植物病虫害防治
 - 园林景观设计与管理
 - 园林营养与检测
 - 505 园艺栽培
 - 505ca
 - 2023C5 园艺大赛
 - 植物检疫
- 装备制造大类
 - 装配式建筑构件安装
 - 建筑信息模型建模
- 水利大类
 - 水利工程制图与应用
- 能源动力大类
 - 现代加工技术
 - 智能制造设备技术应用
 - 通用机电设备安装与调试
 - 电梯保养与维修
 - 现代模具制造技术
- 智能制造大类
 - 智能制造工程大赛
 - 化工生产安全
 - 化学实验技术
- 轻工纺织大类
 - 服装设计与工艺
- 食品药品与粮食大类
 - 食品检验检测
- 交通运输大类
 - 汽车维修
 - 城市轨道交通运营与维护
 - 新能源汽车维修
 - 航空维修
- 电子与信息大类
 - 产品数字化设计与开发
 - 网站建设与运维
 - 数字产品检测与维护
 - 物联网应用与服务
 - 移动应用与开发
- 医药卫生大类
 - 护理技能
- 财经商贸大类
 - 智能财税基本技能
 - 电子商务运营
 - 企业经营沙盘模拟
- 旅游大类
 - 中式烹饪
 - 酒店服务
 - 西式烹饪
- 文化艺术大类
 - 艺术设计
 - 美术造型
 - 舞台表演
 - 数字艺术设计
 - 声乐、器乐表演
- 体育休闲大类
 - 休闲服务大赛
 - 短视频制作
- 教育与体育大类
 - 婴幼儿保育
- 公共安全与应急管理大类
 - 应急救援
- 公共管理与服务大类
 - 养老照护

赛事图片

在线测试

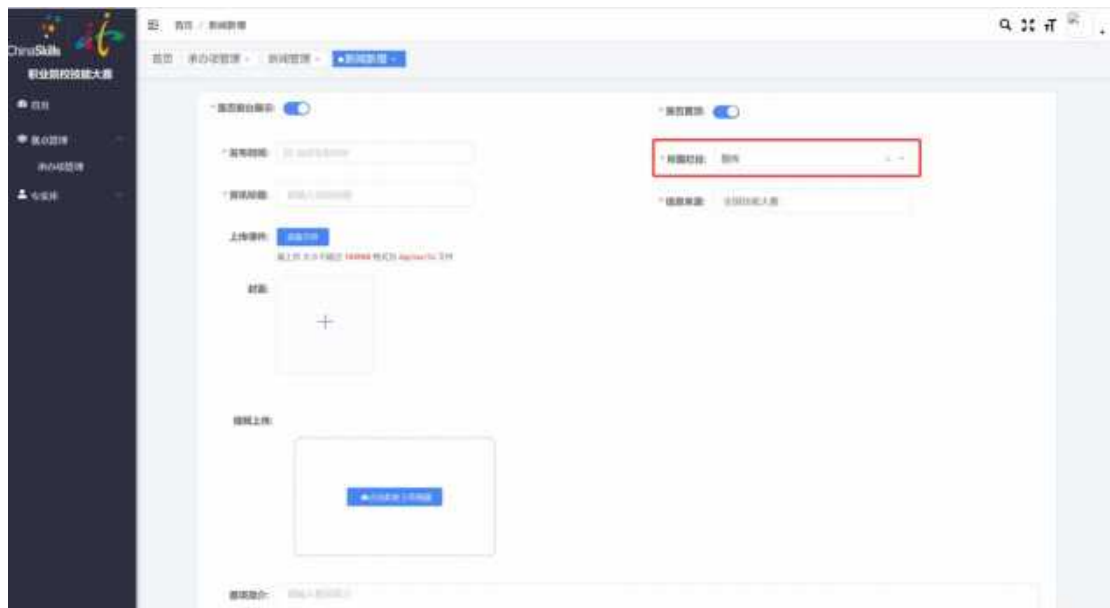
虚拟仿真链接

题库

技术支持

12. 题库

(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项

首页 > 赛事信息

中职组 高职组

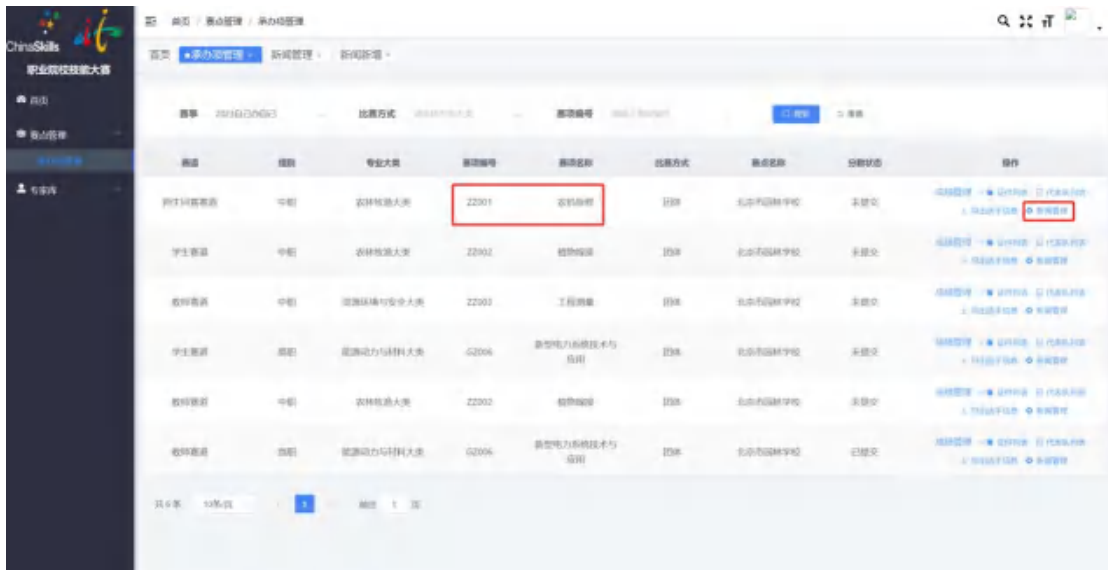
- | | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <p>农林牧渔大类</p> <p>委托检验</p> <p>植物检疫</p> <p>植物病虫害防治</p> <p>园林景观设计与管理</p> <p>园林营养与施肥</p> <p>505 园艺栽培</p> <p>505ca</p> <p>202305 园艺大赛</p> <p>植物检疫</p> <p>园林栽培与实训大赛</p> <p>工程测量</p> <p>园林花卉与园林大赛</p> <p>新型电力系统运行与维护</p> | <p>装备制造大类</p> <p>装配式建筑构件安装</p> <p>建筑信息模型建模</p> <p>水利大类</p> <p>水利工程制图与应用</p> <p>能源动力大类</p> <p>泵阀加工技术</p> <p>智能制造设备技术应用</p> <p>通用机电设备安装与调试</p> <p>电梯保养与维修</p> <p>现代模具制造技术</p> <p>智能制造(A)</p> <p>工业机器人应用大赛</p> <p>化工生产技术</p> <p>化学实验技术</p> | <p>轻工纺织大类</p> <p>服装设计与工艺</p> <p>食品食品与检测大赛</p> <p>食品食品检测</p> <p>心理保健大类</p> <p>汽车维修</p> <p>城市轨道交通运营与维护</p> <p>新能源汽车维修</p> <p>航空乘务</p> <p>电子与信息技术</p> <p>产品数字化设计与开发</p> <p>网站建设与运维</p> <p>数字产品检测与维护</p> <p>物联网应用与服务</p> <p>移动应用与开发</p> | <p>医药卫生大类</p> <p>护理技能</p> <p>财经商贸大类</p> <p>智能财税基本技能</p> <p>电子商务运营</p> <p>企业经营沙盘模拟</p> <p>旅游大类</p> <p>中式烹饪</p> <p>酒店服务</p> <p>西式烹饪</p> | <p>文化艺术大类</p> <p>艺术设计</p> <p>美术造型</p> <p>舞台布景</p> <p>数字艺术设计</p> <p>声乐、器乐表演</p> <p>舞蹈表演大赛</p> <p>短视频制作</p> <p>舞蹈与体育大类</p> <p>婴幼儿保育</p> <p>公共管理与服务大类</p> <p>法律实务</p> <p>公共管理与服务大类</p> <p>养老照护</p> |
|--|---|---|---|---|

赛事图片

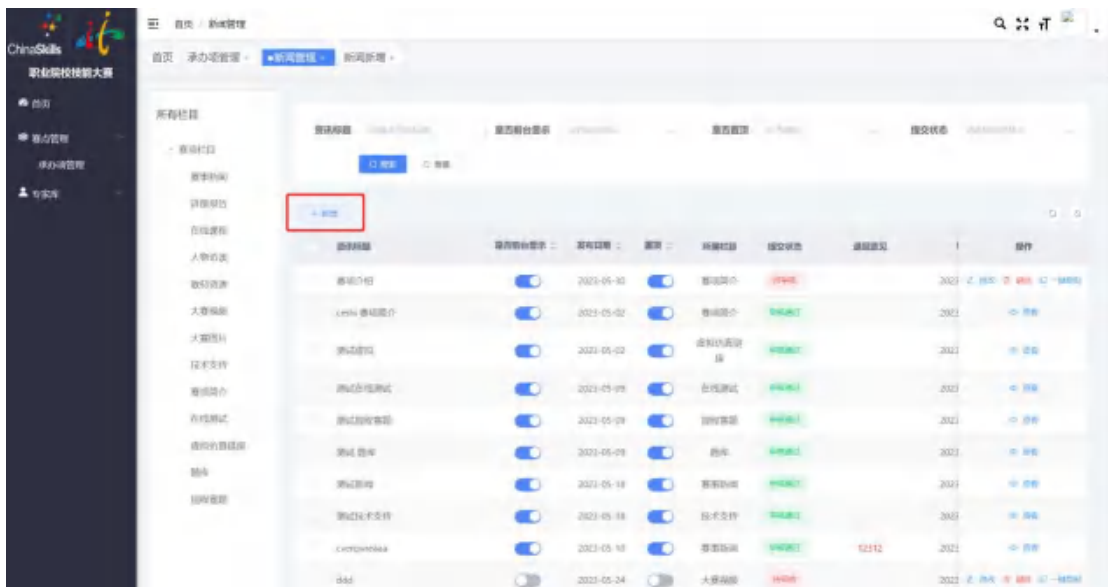
技术支持

13. 技术支持

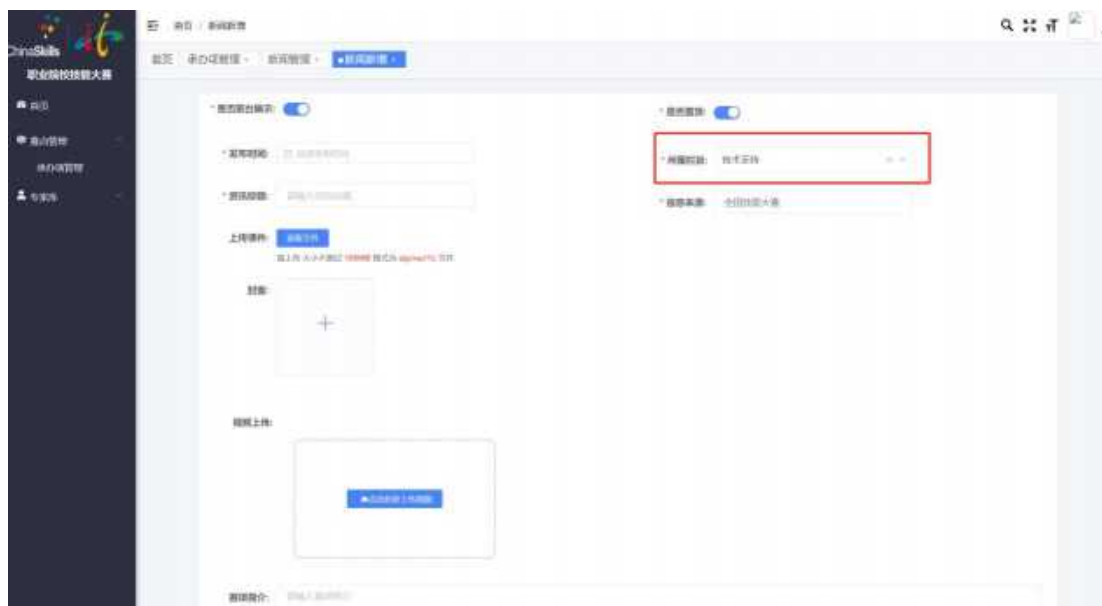
(1) 选定相应赛项点击新闻管理:



(2) 点击新增



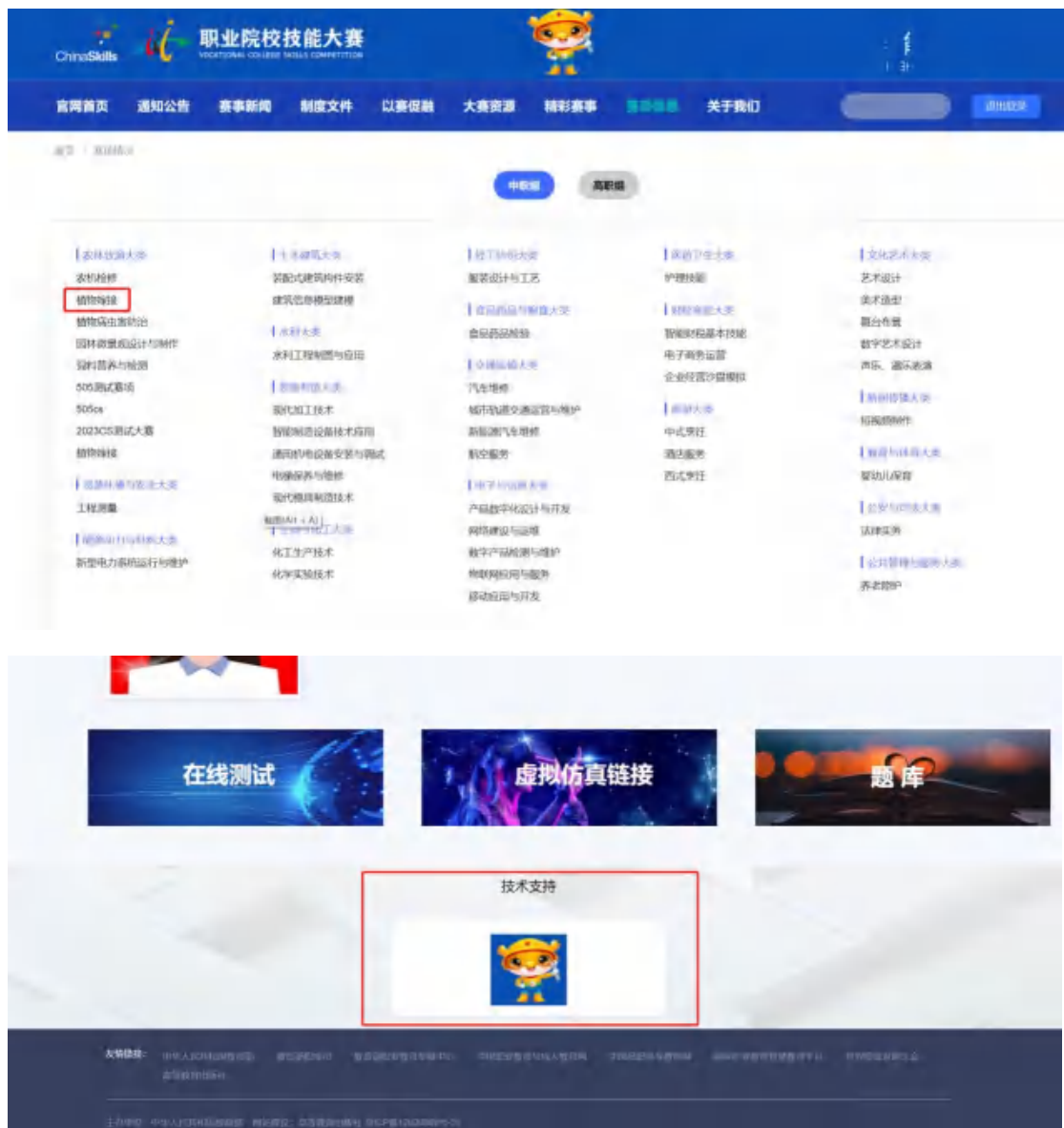
(3) 填写需填写的信息：注意选择“所属栏目”中“技术支持”、注意上传文件格式及大小，确认上传，等待审核即可。



(4) 审核完毕后查看主页显示效果



(5) 选择相应赛项



附，建议图片格式 jpg、png 各栏目上传图片大小需<200kb，建议尺寸如下：

- ① 大赛简介封面图片 建议： 200px x 200px
- ② 讲座报告封面图片 建议： 265px x 150px
- ③ 在线课程封面图片 建议： 265px x 150px
- ④ 人物访谈封面图片 建议： 380px x 210px
- ⑤ 教材资源图片 建议： 165px x 190px

- ⑥ 大赛视频封面图片 建议： 265px x 150px
- ⑦ 赛事图片 建议： 265px x 150px
- ⑧ 技术支持图片 建议： 840px x 178px

全国职业院校技能大赛
西餐烹饪赛项

工作手册

“西餐烹饪”赛项承办工作总体方案

一、赛点工作领导小组

主任委员：于越、陈伟

委员：王冠峰、卢光顺、卢勇、刘德枢、夏海龙、曲勇、石林、李竞赛、国超、姜彬、曲聪聪、李雯、王阳

下设大赛领导小组办公室

办公室主任：于越、陈伟

办公室副主任：王冠峰、卢光顺、卢勇

办公室成员：刘德枢、夏海龙、曲勇、石林、李竞赛、国超、姜彬、曲聪聪、李雯、王阳

办公室全面负责全国职业院校技能大赛烹饪赛项筹备工作，统筹、组织、协调和检查各项筹备工作的执行情况。促进各项赛事筹备工作的顺利开展，确保大赛取得圆满成功。

工作任务：

1. 负责赛务工作的统筹、组织、协调以及实施和检查；
2. 负责与竞赛工作上级领导部门、竞赛组委会、专家组、裁判组、仲裁组等进行沟通与协调；
3. 协助专家组、现场组做好竞赛前裁判组成员、赛场工作人员的选拔以及开展好相关培训工作；
4. 负责赛事承办经费的预算与使用管理；
5. 负责向各工作组提供竞赛相关信息和数据。

二、赛点工作职能小组

（一）赛务组

组长：王冠峰

副组长：夏海龙、李雯、王阳

成员：（教学发展中心）薛志军、王晓辉、王志鹏、牛勇涛、胡守芳、郑琨、（烹一）顾欢、李军柱、于斌、于本清、王峻、薄明珍、张富玉、梁静（烹二）李亮、李天钟、李铭、安樑、曲葭、刘萍、王静、刘晓亮、曹金金（计算机

组)李序锦、张峰、孙海梅(艺体组)寇君卿、邵先忠、张仲礼、迟秀芹、颜鹏、
(外语组)尹宁(政史组)姚洁、孙昊阳、赵园园(数学组)陈雯、苗青、姜雪平、
袁雪燕

工作任务:

1. 统计数据,编制相关数据表格;
2. 联合现场组完成各赛项实施方案的制定;
3. 联合现场组组织召开专家组会议和赛项技术发布会;
4. 负责学校竞赛相关信息的发布以及参赛队的赛事咨询与回复;
5. 负责参赛队报名信息的统计、核对、修改及其上报,编制相关数据表格;
6. 联合现场组编制《竞赛指南》和组织召开参赛院校领队、指导教师会议;
7. 根据《竞赛指南》制定详细的赛务组工作细则并组织实施;
8. 负责参赛队以及各类工作人员证件的设计制作与发放;
9. 负责汇总竞赛成绩并上报,并完成竞赛的相关总结工作;
10. 其它赛务工作。

(二)现场组

组 长: 王冠峰

副组长: 夏海龙、李雯、王阳

成 员: (教学发展中心)薛志军、王晓辉、王志鹏、牛勇涛、胡守芳、郑琨、(烹一)顾欢、李军柱、于斌、于本清、王峻、薄明珍、张富玉、梁静(烹二)李亮、李天钟、李铭、安樑、曲葭、刘萍、王静、刘晓亮、曹金金(计算机组)李序锦、张峰、孙海梅(艺体组)寇君卿、邵先忠、张仲礼、迟秀芹、颜鹏、(外语组)尹宁(政史组)姚洁、孙昊阳、赵园园(数学组)陈雯、苗青、姜雪平、袁雪燕

工作任务:

1. 负责赛项工作实施方案的制定和具体实施;
2. 负责竞赛场地申请、赛场布置、竞赛设备设施安装调试等;
3. 负责赛项《竞赛指南》的编制;

4. 负责组织召开专家组会议、赛项技术发布会、参赛院校领队会议、参赛院校指导教师会议等；

5. 负责赛项的技术咨询与回复；

6. 负责竞赛前裁判员、赛场工作人员的选拔以及开展好相关培训工作。

（三）接待组

组 长：卢光顺

副组长：刘德枢、曲聪聪、姜彬

成 员：刘同程、刘真、许青、吴海滨、徐宏、刘基岩、李欣、孙伟、金华、王鸿、潘玉鹏、张成云、董娅文、张青、焦禧颖、闫波、李红波、赵蓉、王钦世、刘丽静、金洁、徐萌

工作任务：

1. 根据预报名结果提前预定酒店；

2. 根据《竞赛指南》制定详细的《接待组工作方案（时间、地点、任务、责任人等）》，做好接待工作人员的分工与培训；

3. 负责竞赛期间有关领导、嘉宾的接待工作，配合有关学院的专家、裁判等人员的接送、住宿、餐饮等接待工作；

4. 负责参赛选手和指导教师、领队的报到接待工作；

5. 负责制定参赛队、裁判、专家组人员竞赛期间交通安排方案，并组织实施；

6. 负责制定比赛期间参赛选手、专家、裁判、赛场工作人员的餐饮安排方案，并组织实施。

（四）宣传组

组 长：曲勇

副组长：国超

成 员：温静、王贝、崔佳、张青、赵嘉馨、王晓丹、袁莉莉

工作任务：

1. 负责赛事宣传工作的整体组织、策划与具体实施；

2. 根据《竞赛指南》制定详细的《宣传组工作方案（时间、地点、任务、责任人等）》，并组织实施；

3. 制作校园内以及赛场的各类指引标示；

4. 统一负责学校的对外宣传工作。

(五) 后勤保障组

组 长： 卢勇

副组长： 石林、李竞赛

成 员： 刘军、姜培辉、苏联祚、周学浩、赵晓静、丁德军、王晓强、房爱美、左军谔、李岩、王江虹、刘娜、魏洪军、牟中森、时丽霞、尉志敏

工作任务：

1. 根据《竞赛指南》制定详细的《后勤保障组工作细则》，并组织实施；
2. 负责赛场水、电、气供给的安排和保障，配合现场组完成竞赛现场设备的安装与调试；
3. 配合现场组完成赛场执裁所需物品的准备工作；
4. 负责赛事医疗保障计划与饮食安全管理方案的制定并负责实施；
5. 负责其他方面的物资保障和整体后勤保障；
6. 设置现场医疗点。
7. 负责竞赛场地和周边环境保洁工作。

(六) 安全保卫组

组 长： 卢勇

副组长： 石林、李竞赛

成 员： 刘军、姜培辉、苏联祚、周学浩、赵晓静、于鑫洋、张晨、张国宏、孔民

工作任务：

1. 根据《竞赛指南》制定详细的《安保组工作细则》，并组织实施；
2. 负责与赛区周边的公安、消防交警等相关部门建立协调联动机制，全方位的保证比赛安全；
3. 负责比赛准备阶段、比赛期间和撤赛期间的安全保卫和紧急事故处理；
4. 负责竞赛期间的交通指挥与安排；
5. 负责制订相应的安全管理规范和突发事件应急预案。

(七) 信息技术组

组 长： 王冠峰

副组长：夏海龙、李雯、王阳

成员：（教学发展中心）薛志军、王晓辉、王志鹏、牛勇涛、胡守芳、郑坤、（计算机组）李序锦、张峰、孙海梅（政史组）姚洁

工作任务：

1. 根据《竞赛指南》制定详细的《信息技术组工作方案》，并组织实施；
2. 在现场组配合下完成国赛网站建设以及后期维护工作；
3. 协助完成比赛场地信息化改造工作；
4. 协助现场组完成理论考试相关工作。

（八）财务组

组长：王冠峰

副组长：石林

成员：张晶、王君、于慧

工作任务：

1. 根据《全国职业院校技能大赛赛项经费管理实施细则》制定详细的《财务组工作方案》，并组织实施；
2. 配合现场组完成赛事承办经费的预算与使用管理；
3. 负责编制赛项经费预（决）算，监督执行以及经费的使用和管理；
4. 赛后配合赛区执委会完成承办经费的审计工作。
5. 根据现场组提交的所需仪器、设备购置申报书制定详细的《设备申购工作方案》，并组织实施；
6. 配合现场组完成仪器、设备的招投标工作。
7. 根据有关文件要求，在比赛结束后一个月内，配合分赛区执委会对赛项筹备过程开展全面审计工作。

（九）志愿组

组长：卢光顺

副组长：姜彬

成员：杜颖、王蕾、梁景窳、谢菁菁、姜玮

工作任务：

1. 根据《竞赛指南》制定详细的《志愿组工作细则》，并组织实施；

2. 负责选拔志愿者（按照各工作组需求），联合其它工作组确定志愿者岗位及其工作内容，并做好相关培训工作；

全国职业院校技能大赛

赛项规程

赛项名称：西式烹饪

英文名称：Western Cuisine

赛项组别：中等职业教育

赛项编号：ZZ041

一、赛项信息

赛项类别			
<input type="checkbox"/> 每年赛 <input checked="" type="checkbox"/> 隔年赛（ <input checked="" type="checkbox"/> 单数年/ <input type="checkbox"/> 双数年）			
赛项组别			
<input checked="" type="checkbox"/> 中等职业教育 <input type="checkbox"/> 高等职业教育			
<input checked="" type="checkbox"/> 学生赛（ <input type="checkbox"/> 个人/ <input checked="" type="checkbox"/> 团体） <input type="checkbox"/> 教师赛（试点） <input type="checkbox"/> 师生联队赛（试点）			
涉及专业大类、专业类、专业及核心课程			
专业大类	专业类	专业名称	核心课程 (对应每个专业,明确涉及的专业核心课程)
旅游大类	餐饮类	西餐烹饪 中西面点	餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、加工与烹饪技术、西式冷菜制作、西式热菜制作、西式点心制作
对接产业行业、对应岗位(群)及核心能力			
产业行业	岗位(群)	核心能力	
餐饮业	西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等岗位	<ol style="list-style-type: none"> 1.具有西餐常用原料选用和加工处理的能力; 2.具有西餐常用工具、设备使用和维护的能力; 3.具有较熟练的西餐烹饪基本操作能力; 4.具有餐饮产品安全生产及规范操作的能力; 5.具有餐饮产品基本的营养配餐、成本核算、成品美化的能力; 6.具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力; 7.具有绿色生产意识、安全防护能力,能够严格遵守餐饮行业有关法律法规; 8.具有终身学习和可持续发展的能力 	

二、竞赛目标

本赛项围绕现代餐饮业发展对职业教育的新要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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》及全国职业教育大会精神和国家新职业教育法，以西餐行业所需的高素质技术技能人才全面发展为目标，进一步强化职业院校本专业学生职业技能训练和职业能力的综合运用，检验中职选手在西餐生产工作过程中的专业知识掌握情况；检验选手基于西餐生产工作流程中核心的操作技能的规范性、熟练度，现场分析与处理问题的能力，检验选手的现场烹饪能力、节约意识、卫生安全操作意识、心理素质及匠心精神；全面客观反映国家中等职业教育西餐烹饪教学水平，引导中职校关注西餐新业态、中华人民共和国技能大赛、世界技能大赛以及行业对西餐人才培养的新需求，“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，推动中职“双师型”师资队伍建设，大力培养适应全国经济与社会发展的劳动者和技术技能型人才，为建成技能型社会提供高质量的人才和技能支撑。

三、竞赛内容

本届西式烹饪竞赛为团体赛，由理论知识竞赛和技能操作竞赛二个模块组成。专业理论测试为闭卷机考，测试时间为 60 分钟，试卷题型全部为客观题，数量为 90 道，所有参赛选手均需参加专业理论考试；参赛队根据西式烹饪赛项规程要求进行西餐基本功、开胃菜、

汤、主菜、甜品制作，并在规定时间内完成菜品的制作。检验选手能够从事西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作的综合能力，能独立解决现代餐饮生产与管理、营养配餐、餐饮产品设计与创新等实际问题的创新能力及具有良好的沟通能力、团队合作能力、社会适应能力和可持续发展的能力，具备随行业和职业发展的终身学习能力和较为广阔的国际视野。

（一）竞赛内容的组成与比重

具体内容组成及比重如表 1。

表 1 内容的组成与比重

一级指标	二级指标	分值	比重
理论知识	西餐烹饪专业理论知识 (取二位选手的平均成绩)	100	10%
技能操作	基本功 (取二位选手的平均成绩)	100	10%
	开胃菜 (作品质量成绩)	100	10%
	汤菜 (作品质量成绩)	100	10%
	主菜 (作品质量成绩)	100	20%
	甜品 (作品质量成绩)	100	20%
	现场操作成绩 (包含基本功、开胃菜、汤、主菜、甜品制作全部过程的现场成绩)	100	20%
总计			100%

（二）竞赛内容说明

表 2 竞赛内容说明

竞赛模块		主要内容		比赛时长	分值
模块一	理论知识	任务一	烹调基本原理 烹调方法 冷菜制作工艺 热菜制作工艺 西点制作工艺	60 分钟	100
模块二	技能操作	任务一 基本功	刀工刀法 原料的加工基本技法 基础调味汁的制作 基本的烹调方法 西点制作基础技法 西菜烹调基础技法	10 分钟(在比赛开始后基本功竞赛开始前有 10 分钟工作准备时间, 比赛开始后 10 至 20 分钟时间内完成基本功比赛内容)	100
		任务二 开胃菜的制作	开胃菜菜品设计 海鲜、果蔬原料加工 主菜食材组配 开胃菜烹调制与展示 生产组织与时间管理	120 分钟(比赛开始后 120 分钟开始出品)	100
		任务三 汤的制作	汤菜菜品设计 鸡肉、蔬菜原料加工 汤菜食材组配 汤菜烹调制与展示 生产组织与时间管理	150 分钟(比赛开始后 150 分钟出品)	100
		任务四 主菜的制作	主菜菜品设计 牛柳、蔬菜等原料加工 主菜食材组配 主菜烹调制与展示 生产组织与时间管理	180 分钟(比赛开始后 180 分钟出品)	100
		任务五 甜品的制作	盘式甜品设计 甜品原料的称量与准备 慕斯、蛋糕制作 甜品组合、装饰与展示 生产组织与时间管理	210 分钟(比赛开始后 210 分钟出品)	100
		任务六 现场操作	工作计划制定与执行、 职业仪表、卫生安全、 现场管理、食材综合利用、 节能环保、标准执行、规范 操作、团队合作、综合素养	240 分钟(比赛从入场到退场的全过程, 包含赛后整理时间)	100

四、竞赛方式

西式烹饪赛项为线下团体赛，每队由 2 名选手组成，不得跨校组队，同校限报 1 支参赛队，每队限报 2 名本校专兼职教师担任指导教师。

选手资格为：

1. 参赛选手是普通中等职业学校（含技工学校）全日制在籍学生及五年制高职一至三年级全日制在籍学生。

2. 获得过国赛学生组一等奖的学生选手不得参加同一专业大类赛项相同组别的比赛。

3. 参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换，因故无法参赛，须由省级教育行政部门于赛项开赛前 10 个工作日出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后通过网上报名系统予以更换。

五、竞赛流程

（一）竞赛流程安排

表 3 烹饪赛项学生组竞赛流程安排表

竞赛阶段	时间安排	工作内容	责任方	备注
赛前	第一天 08:00-14:00	报到	承办校	报到处
	第一天 14:00-15:00	领队会与 大赛抽签	承办校	领队会议
	第一天 15:30-16:30	选手熟悉 赛场	承办校	
赛中	第一天 17:30-18:30	理论考试	裁判长	理论测试机房
	第二天 08:00-12:00	第一场比赛	裁判长	提前 30 分钟 检录

	第二天 13:00-17:00	第二场比赛	裁判长	提前 30 分钟 检录
	第三天 08:00-12:00	第三场比赛	裁判长	提前 30 分钟 检录
	第三天 13:00-17:00	第四场比赛	裁判长	提前 30 分钟 检录
赛后	第四天 09:30-10:30	闭幕式 技术点评	裁判长	
	第四天 12: 00 点后	退房、返 程	承办校	

(二) 竞赛流程图

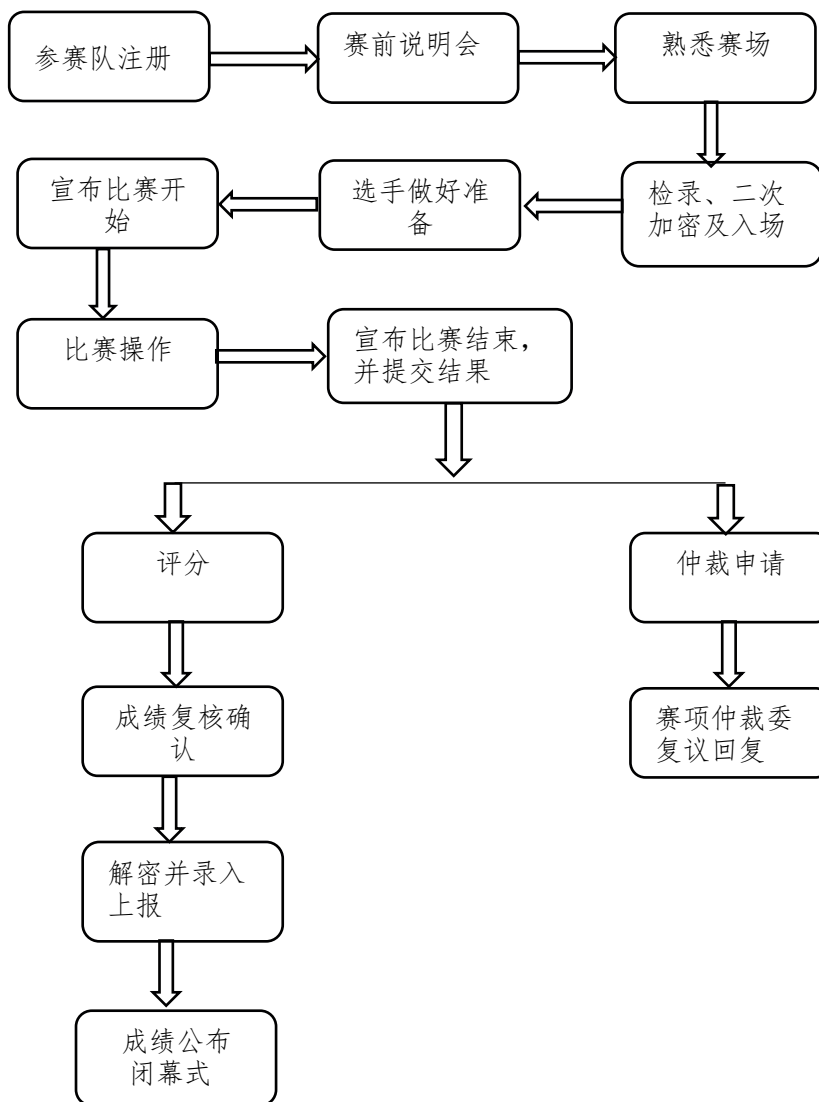


图 1 竞赛流程图

六、竞赛规则

（一）选手报名规则

1.各职业学校按照大赛组委会规定的报名要求报名参赛，通过“全国职业院校技能大赛网络报名系统”报名参赛。

2. 参赛对象为中等职业学校（含技工学校）全日制在籍学生及五年制高职一至三年级全日制在籍学生。

3.各省教育行政部门负责本地参赛选手和指导教师的资格审查工作。

4.凡网上报名系统未作更改的选手，本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

（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，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，不允许携带任何通信及存储设备、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，尊重裁判。

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。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；作品裁判对作品进行综合评定。

（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。

七、技术规范

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

2.人力资源社会保障部职业技能鉴定中心制订的西式烹调师中级工（四级）以及西式面点师中级工（四级）国家职业技能标准。

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、中华人民共和国职业技能大赛等国际赛事相关技术规范。

八、技术环境

（一）竞赛环境

1.选手比赛在相应项目的操作室进行，赛场内配备西餐烹饪实训室、评分室，以及选手准备检录处、选手休息室等。

2.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。

3.所有竞赛场地面积均需设有容纳 15 队同时比赛的工位数，并配有满足比赛各种必需设备设施。

4.比赛场地附近设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分。

5.设立作品展评区。展评区面积可容纳本赛项每日参赛队作品展示的展台，每个展台配备能容纳比赛作品摆放的方桌，同时提供白色基础台布供选用。展区能够容纳参赛队人员观摩的空间。

6.其他需要说明的内容。在指定场地，设观摩展示区、媒体区、休息区、服务保障区、咨询区、申诉区等区域。另设成绩公布区，配备相应的电脑和投影设备。

(二) 技术平台

1.赛场（厨房）主要操作设备和安全设备，见附表 1。所有作品餐具，以及品尝碟（碗）由赛场统一提供（展示托盘除外）。选手允许携带塑料工具箱（或整理箱）总规格不得大于：长度 0.65m；度 0.5m；高度 1m。

2.餐饮场所消防安全管理规范（DB42/T413-2007）

3.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，形成烹饪赛项专用成绩统计系统软件。

九、竞赛样题

(一) 赛题的内容

1.理论知识竞赛内容

理论知识测试题目在赛题题库中随机抽取。题目类型为：单选题，多选题。为贯彻公开、公平、公正原则，题库参见大赛组委会系统平台发布。

2.技能操作竞赛内容

(1) 基本功

在 10 分钟内完成规定基本功。基本功从技能操作题库抽取：题库中有夏都土豆（Chateau potato）、蘑菇花、橄榄胡萝卜、手打蛋黄酱、法式薄饼等共五个基本功竞赛试题。裁判长将于每一场比赛正式

开始前半小时，在至少两名监督仲裁员的监督下抽取，并在参赛队选手进入赛场后宣布试题。

(2) 开胃菜

任务描述	<p>海鲜开胃菜——适用于高级餐厅</p> <p>制作完成 3 份完全一致的海鲜开胃菜，2 份送评，1 份用于展示。 每份开胃菜总重量 120~150g; 成品一律使用现场提供的成器盛装; 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）; 每份开胃菜必须搭配蔬菜或水果; 每份开胃菜至少有一种经过烹任的装饰配（garnish）; 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； 盘沿不能摆放食物。</p>
出菜描述	<p>比赛开始后第 120 分钟出菜窗口打开，选手在出菜窗口打开前不能在赛场提供的白色平盘上有任何装盘操作，违规者将扣现场分。选手在 5 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 分钟即停止本任务比赛，否则本任务作品不作品评（只计现场分）。</p>
食材描述	<p>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）</p>
餐具描述	<p>外径约 31 厘米，内径约 23 厘米白色圆盘。</p>

(3) 汤

任务描述	<p>鸡肉清汤——适用于高级餐厅</p> <p>制作完成 3 份完全一致的鸡肉清汤，2 份送评，1 份用于展示。 成品清澈透亮、淡琥珀色；每份汤应有鸡丸 3 只（10g/只），鸡丸呈橄榄形（有三棱线三曲面），整齐均匀，口感嫩滑细腻（不得通过搅入色拉油制作）; 成品一律使用现场提供的汤盘盛装; 每盘汤总份量至少 160 克（包含所有固体物） 每份清汤须配有经过烹任的装饰配料（Garnish）; 盘沿（边）不能摆放食物。</p>
出菜描述	<p>比赛开始后第 150 分钟出菜窗口打开，选手在出菜窗口打开前不能在赛场提供的白色平盘上有任何装盘操作，违规者将扣现场分。选手在 5 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 分钟即停止本任务比赛，否则本任务作品不作品评（只计现场分）。</p>

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	汤碗(帽子碗); 外径约27厘米, 内径约13厘米。

(4) 主菜

任务描述	牛柳主菜——适用于高级餐厅
	制作完成3份完全一致的牛柳主菜, 2份送评, 1份用于展示。 成品一律使用现场提供的成器盛装; 主料牛柳的烹调要用到至少两种烹调方法; 牛柳的成熟度要求在5-7成之间; 每份主菜要求搭配两种及以上的蔬菜; 每份主菜要有一种淀粉类配菜; 每份主菜要有少司; 每份主菜须配有经过烹任的可食用装饰配(Garnish); 每份主菜总重量在180g~220g; 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%; 盘沿(边)不能摆放食物。
出菜描述	比赛开始后第180分钟出菜窗口打开, 选手在出菜窗口打开前不能在赛场提供的白色平盘上有任何装盘操作, 违规者将扣现场分。选手在5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分钟即停止本任务比赛, 否则本任务作品不作品评(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	外径约31厘米, 内径约23厘米白色圆盘。

(5) 甜品

任务描述	盘式甜品——适用于高级餐厅
	制作完成3份完全一致盘式甜品, 2份送评, 1份用于展示。 每盘甜品须包含有一种热蛋糕和一种慕斯; 成品一律使用现场提供的成器盛装; 每盘甜品须配有经过烹任的装饰配料(Garnish); 每盘甜品必须配有合适的少司; 每份甜品总重量在80g~120g之间; 盘沿不能摆放食物。
出菜描述	比赛开始后第210分钟出菜窗口打开, 选手在出菜窗口打开前不能在赛场提供的白色平盘上有任何装盘操作, 违规者将扣现场分。选手在5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分钟即停止本任务比赛, 否则本任务作品不作品评(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	外径 31 厘米，内径 23 厘米白色圆盘。

(二) 理论竞赛题样题

类型一 考查学生对专业课程的基本知识、基本技能和基本素养。

单选题

赛项名称	西式烹饪	英语名称	Western cuisine
赛项编号	ZZ041	归属产业	餐饮业
赛项组别			
<input checked="" type="checkbox"/> 中等职业教育 <input type="checkbox"/> 高等职业教育			
<input checked="" type="checkbox"/> 学生赛 (<input type="checkbox"/> 个人/ <input checked="" type="checkbox"/> 团体) <input type="checkbox"/> 教师赛 (试点) <input type="checkbox"/> 师生同赛 (试点)			
题目类型		<input checked="" type="checkbox"/> 单选题 <input type="checkbox"/> 多选题	
题目内容	题目选项	题目答案	难度系数
以荷兰少司为基础制作的少司有()。	A、绿胡椒少司 B、莫司林少司 C、蜂蜜少司 D、莫内少司	B	0.7

多选题

赛项名称	西式烹饪	英语名称	Western cuisine
赛项编号	ZZ041	归属产业	餐饮业
赛项组别			
<input checked="" type="checkbox"/> 中等职业教育 <input type="checkbox"/> 高等职业教育			
<input checked="" type="checkbox"/> 学生赛 (<input type="checkbox"/> 个人/ <input checked="" type="checkbox"/> 团体) <input type="checkbox"/> 教师赛 (试点) <input type="checkbox"/> 师生同赛 (试点)			
题目类型		<input type="checkbox"/> 单选题 <input checked="" type="checkbox"/> 多选题	
题目内容	题目选项	题目答案	难度系数
火鸡是西餐烹调中的高档原料,它的特点有()。	A.出肉率高 B.高脂肪 C.低胆固醇 D.高蛋白 E.肌肉发达	ACDE	0.8

(三) 技能操作竞赛题

类型二 考查学生综合运用基本能概念、理论、技能的能力, 综合应用能力、创新精神和职业能力等内容。

赛项技能模块

赛项名称	西式烹饪	英语名称	Western cuisine					
赛项编号	ZZ041	归属产业	餐饮业					
赛项组别								
<input checked="" type="checkbox"/> 中等职业教育 <input type="checkbox"/> 高等职业教育								
<input checked="" type="checkbox"/> 学生赛（ <input type="checkbox"/> 个人/ <input checked="" type="checkbox"/> 团体） <input type="checkbox"/> 教师赛（试点） <input type="checkbox"/> 师生同赛（试点）								
模块数量								
模块序号	技能竞赛内容	技术技能要点	专业知识能力要求	专业知识综合能力要求	对应核心课程	权重占比	竞赛时间	评分方法
技能模块	基本功	基础刀具使用方法、基础烹饪方法	西餐原料基础刀工, 基本的西式烹饪方法、甜品制作方法等基本技能	能够通过科学原理和科学方法对基本技能进行研究, 了解烹饪专业领域技能新技术	加工与烹饪技术	20%	10分钟	过程评分和结果评分
	西菜制作	具备熟练运用西餐烹饪技术等能力	掌握的西餐各种烹饪方法, 西餐汤的现场加工制作技能, 选择不同烹饪方法合适的制作汤菜, 合理安排烹饪工作并统筹安排烹饪时间, 准时出菜	能够应用烹饪的基本知识和原理, 识别烹饪过程中的问题, 能够通过研究分析解决的烹饪中操作中的问题	西式冷菜制作、西式热菜制作、加工与烹饪技术	60	180分钟	过程评分和结果评分

	西点制作	具备熟练运用西点制作技术等能力	掌握西餐中各种甜品烹饪技巧和时、卫生、温度以及安全的把控	正确选用和处理面点制作原料的能力，熟练制作常见西式面点的能力，艺术装饰和成品美化的能力	西式点心制作	20	210分钟	过程评分和结果评分
--	------	-----------------	------------------------------	---	--------	----	-------	-----------

技能模块任务分解

模块序号	模块 1	对应赛项编号				ZZ041
赛项编号	ZZ041	子任务数量				6
竞赛时间	总时间240分钟，其中含准备时间10分钟，实施210分钟，赛后整理25分钟，评价时间240分钟					
任务描述	根据赛题选择合适的烹饪原料、烹饪方法完成基本功、开胃菜、汤、主菜、甜品的制作					
职业要素	对接真实职业场景，进行西餐原料加工处理、西式汤汁预制、西式冷菜菜肴制作、西式热菜菜肴制作、西式面点制作等					
模块序号	子任务序号	任务要求	操作过程	考核点	评价标准	
技能模块	1-1基本功	掌握西餐原料各种食材切配的基础刀工，基本的西式烹饪方法、甜品制作方法等基本技能	能按任务要求正确切丝、丁、末、片、块的分割方式 橄榄型蔬菜、蘑菇花、裱花等	削切橄榄、蘑菇花、切丝、丁、末、片、块、裱花等基本功，油温、水温控制等基本烹饪操作	现场评价和作品质量相结合	

	2-1开胃菜	掌握西餐原料加工处理、开胃菜烹饪方法及调味装盘等技能	能按任务要求在规定的时间内完成开胃菜制作	开胃菜的选料、加工、烹饪方法的综合运用及现场操作能力	现场评价和作品质量相结合
	2-2汤	掌握西餐原料加工处理、汤的烹饪方法及调味装盘等技能	能按任务要求在规定的时间内完成汤菜制作	汤菜的选料、加工、烹饪方法的综合运用及现场操作能力	现场评价和作品质量相结合
	2-3主菜	掌握西餐原料加工处理、主菜烹饪方法及调味装盘等技能	能按任务要求在规定的时间内完成主菜制作	主菜的选料、加工、烹饪方法的综合运用及现场操作能力	现场评价和作品质量相结合
	3-1甜品	掌握西餐原料加工处理、甜品烹饪方法及调味装盘等技能	能按任务要求在规定的时间内完成甜品制作	甜品的选料、加工、烹饪方法的综合运用及现场操作能力	现场评价和作品质量相结合
赛项技术规范	参照餐饮类专业教学标准、西式烹调师及西式面点师国家职业标准、世界技能大赛西餐赛项技术标准等制定的评分标准执行				
赛项赛场准备	按照附件1执行				

十、赛项安全

(一) 比赛环境

在赛前组织专人对比赛现场、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。比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，裁判员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。对于比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

比赛期间，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。

比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、食品安全等由提供宿舍的学校负责。

大赛期间承办单位须保障比赛期间选手、指导教师和裁判员、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比赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

（四）应急处理

比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，可取消其继续比赛的资格。

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。

十一、成绩评定

(一)制订原则

本着“公平、公正、公开、公益”的竞赛原则，按照《全国职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求制定评分标准，依据参赛选手的整体表现综合评定团队的职业技能水平。

(二)评分方法

1.裁判员选聘

按照《全国职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》按 2:1 建立全国职业院校技能大赛烹饪赛项裁判库，由全国职业院校技能大赛执委会在烹饪赛项裁判库中抽定赛项裁判人员。

2.裁判员配置

表 4 中职西式烹饪赛项裁判人员配置表

序号	裁判员类别	知识能力要求	工作经历	专业技术职称 或资格等级	人数
1	裁判长	烹饪理论功底扎实，技艺精湛，熟悉欧美各国烹饪特点；烹饪大赛筹划、场地策划与人员组织经验丰富；	具有多次国家级及以上烹饪技术大赛执裁经历	著名的国家级烹饪大师、国际或国家级裁判员、高级技师	1

2	加密裁判	不限	从业5年以上，工作细心，责任心强；有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称，或有技师等级	4人
3	现场裁判	熟悉烹饪赛项的竞赛规程以及各环节的比赛流程和注意事项	有10年以上工作经验，有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称或有技师等级证	14人
4	作品裁判	熟悉烹饪赛项的竞赛规程及评分标准	有10年以上工作经验，有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称或有高级技师等级证	14人
5	统分裁判	熟悉EXCEL操作，具备良好的计算统分能力	从事过职业技能比赛的统分工作	不限	2人
裁判员总数：35人（具体参赛人数视比赛场地及参赛队而定）					

2.裁判评分方法

赛前组织裁判培训，统一各比赛项目的评分细则。现场比赛期间，各裁判根据评分标准独立打分，不得相互讨论，不得干扰其他裁判打分。

3.成绩产生方法

为保证公开、公平、公正、透明地进行成绩评定，在裁判员的评分中，去掉一个最高分和一个最低分，取平均分作为选手技能得分。具体分值设置与成绩产生方法如下：

(1)所有参赛选手统一参加基础理论测试，测试时间为60分钟，测试方式为闭卷机考，由综合裁判负责监考。试卷题型全部为客观题，数量为90道，每题1分，满分为100分。考试成绩由系统自动判分。

(2) 选手比赛成绩由理论测试成绩按 10% 计分，操作技能成绩按 90% 计分。

(3) 操作技能的成绩分现场操作过程评判和参赛作品评判两部分。

4.成绩审核方法

各裁判员首先审核自身对选手的原始打分成绩，并签名；裁判长对所有裁判员的打分成绩进行审核，并签名。

(三) 成绩复核与解密

监督、仲裁组将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%。如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长，由裁判长更正成绩并签字确认。复核、抽检错误率超过 5% 的，裁判组将对所有成绩进行复核。

成绩复核、确认无误后进行成绩排名，得出排名结果后进行解密，不允许先解密后排序。

(四) 成绩公布

计分员将解密后的各参赛队竞赛成绩进行汇总制表，经裁判长、监督仲裁组签字后在指定地点，以纸质形式向全体参赛队进行公布。公布 2 小时无异议后，将赛项总成绩的最终结果录入赛务管理系统，经裁判长、监督仲裁组长在导出成绩单上审核签字后，在闭赛式上宣布。

(五) 评分标准

1.理论知识模块评分标准

试卷共计 90 道题，单选题 80 题，每题 1 分；多选题 10 题，每题 2 分，满分为 100 分。由计算机系统自动判分。

2.技能竞赛模块评分标准

技能竞赛模块执行“双百分”制，即现场评分与作品质量评分相结合，按百分计分，最后按照相应对应比重计算。

(1) 基本功评分标准

A 类（夏都土豆、蘑菇花、橄榄胡萝卜）

针对基本功菜品的质量，按照数量、形态、标准、卫生等进行评分。满分为 100 分。

①数量（20 分）：扣分幅度 1-8 分，数量少 1-2 个扣 5 分，数量少 3-4 个扣 10 分，数量少 5-6 扣 15 分，数量 7 个以上扣 20 分；

②形态（30 分）：扣分幅度 1-10 分，切或削或制作的不均匀扣 1-10 分；截面刀距不匀扣 1-10 分，大小不一扣 1-10 分；

③标准（30 分）：扣分幅度 1-10 分，长度不准 1-5 分；直径不准扣 1-5 分；顶端直径不准扣 1-5 分；

④卫生（20 分）：扣分幅度 1-10 分，盘面不清洁、有污迹扣 1-10 分。

B 类（手打蛋黄酱）

①针对基本功菜品的质量，按照数量、形态、标准、卫生等进行评分。满分为 100 分。

②口味（20分）：扣分幅度 1-8 分，口味不正 1-5 分；调味不当 1-5 分；

③形态（30分）：扣分幅度 1-10 分，水油分离扣 1-10 分；色泽不佳扣 1-10 分；

④重量（30分）：扣分幅度 1-10 分，重量低于 10%扣 1-5 分；重量低于 20%扣 5-10 分；

卫生（20分）：扣分幅度 1-10 分，有污迹扣 1-10 分。

C 类（法式薄饼）

针对基本功菜品的质量，按照数量、形态、标准、卫生等进行评分。满分为 100 分。

①数量（20分）：不符合应有的数量，扣分幅度 1-8 分，数量少 1 个扣 1 分，数量少 2 个扣 3 分，数量少 3 个扣 5 分；

②形态（30分）：形态不美观扣分幅度 1-10 分，不圆扣 1-10 分；大小不一扣 1-10 分；

③标准（30分）：扣分幅度 1-10 分，松软度不当 1-5 分；色泽过深或过浅扣 1-5 分；香味、口味不当扣 1-5 分；

④卫生（20分）：扣分幅度 1-10 分，盘面不清洁、有污迹扣 1-10 分。

（2）海鲜开胃菜评分标准

针对海鲜开胃菜的质量，按照菜品展示、口味质感、技术要点、食品卫生等进行评分。满分为 100 分。

①菜品展示（20分，扣分幅度1-15分）：烹饪方法单一扣1-5分；色泽不佳扣1-5分；盛装形态不一致扣1-5分；

②口味质感（30分，扣分幅度1-20分）：口味不正扣1-10分；质感单一扣1-5分；有异味扣1-5分；

③技术要点（30分，扣分幅度1-20分）：重量不达标扣1-5分，无酱汁和配菜扣1-5分；冷热装盘不正确扣1-5分；

④食品卫生（20分，扣分幅度1-10分）：成品有异物扣1-5分；装盘溢出，餐盘不洁扣1-5分。

（3）鸡肉清汤评分标准

针对鸡清汤的质量，按照菜品展示、口味质感、技术要点、食品卫生等进行评分。满分为100分。

①菜品展示（20分，扣分幅度1-15分）：鸡丸数量不对扣1-5分；鸡丸形态大小不一扣1-5分；色泽不佳扣1-5分；

②口味质感（30分，扣分幅度1-20分）：鸡汤香味不足扣1-10分；鸡丸口感不够细腻扣1-5分；有异味扣1-5分；

③技术要点（30分，扣分幅度1-20分）：装盘分量不达标扣1-5分；没用热盘盛装扣1-5分；

④食品卫生（20分，扣分幅度1-10分）：成品有异物扣1-5分；装盘溢出，餐盘不洁扣1-5分扣1-5分；

（4）牛肉主菜评分标准

针对牛肉主菜的质量，按照菜品展示、口味质感、技术要点、食品卫生等进行评分。满分为100分。

①菜品展示（20分，扣分幅度1-15分）：烹饪方法单一扣1-5分；色泽不佳扣1-5分；盛装形态不一致扣1-5分；

②口味质感（30分，扣分幅度1-20分）：口味不正扣1-10分；质感单一扣1-5分；有异味扣1-5分；

③技术要点（30分，扣分幅度1-20分）：牛肉主料不达标扣1-5分，牛肉的不符合标准的扣1-5分，少2种蔬菜、1种淀粉类食物、1种配菜、1种可食用装饰、1种酱汁扣1-10分；没用热盘盛装扣1-5分；

④食品卫生（20分，扣分幅度1-10分）：成品有异物扣1-5分；装盘溢出，餐盘不洁扣1-5分。

3.甜品制作评分标准

针对甜品制作质量，按照菜品展示、口味质感、技术要点、食品卫生等进行评分。满分为100分。

①菜品展示（20分，扣分幅度1-15分）：数量不对扣1-5分；色泽不佳扣1-5分；盛装形态不一致扣1-5分。

②口味质感（30分，扣分幅度1-20分）：口感不正扣1-10分；火候不当扣1-5分；有异味扣1-5分。

③技术要点（30分，扣分幅度1-20分）：少一种慕斯或热蛋糕或装饰配料扣1-5分，少司或1种脆性装饰扣1-5分，重量不准扣1-5分；立体造型不美观扣1-5分，大小不均、形态不正扣1-10分。

④食品卫生（20分，扣分幅度1-10分）：成品有异物扣1-5分；餐盘不洁扣1-5分。

另：凡因各种原因造成菜品不能食用的，整个作品不予判分；作品数量按比赛方案人数要求量评判，每少 1 人量扣 1 分；各分项扣分总数不超过该项目扣分幅度。

4.现场操作评分

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，裁判员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。

表 5 现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

违规或不规范操作内容	相应扣分标准
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
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
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
长流水	无用水操作，水龙头长流水，每次扣 1 分，最高扣 5 分
浪费原料	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；原料选用过剩，超过 20%，每一种扣 1 分，最高扣 10 分
多做挑选	每一件菜品多做挑选扣 2 分，最高扣 10 分
失饪重做	每一件菜品失饪重做扣 2 分，最高扣 10 分
不服从指挥	不服从现场裁判指挥每次扣 2 分，最高扣 10 分
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
不卫生不规范行为	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；台面脏乱等操作不卫生行为每次扣 1 分，最高扣 5 分；操作过程中未及时和规范处置和存放食材，每次扣 1 分，最高扣 5 分；砧板使用不符合国际规范，每次扣 2 分
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
工作准备及赛后整理	比赛开始后 10 分钟的工作准备期间，动刀或工具加工食材，每次扣 2 分；动火加热，每次扣 2 分；赛后整理，未按要求进行工位区域整理清洁，扣 5~10 分
否定项:	<p>1.每个任务在规定时间内完成出菜，超时即扣分，每超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本任务比赛，否则本任务作品不作品评（只计现场分）；选手在出菜窗口打开前若在赛场提供的白色平盘上有装盘操作，违规者将扣 1~3 分</p> <p>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；</p> <p>3.因选手的责任造成火灾终止比赛，选手离场，选手竞赛成绩为零分</p> <p>注：累计扣分不超过 100 分</p>

十二、奖项设置

根据竞赛成绩,从高到低排序,个人赛按参赛人数的数量,其 10% 设一等奖, 20% 设二等奖, 30% 设三等奖(小数点后四舍五入)。

十三、赛项预案

赛前成立由巡视员、专家组长、裁判长、监督组长、仲裁组长、承办校领导等相关人员组成的应急处理小组,比赛期间发生任何意外事故(如赛卷、设备、安全等),发现者应第一时间报告专家组长,立即采取措施避免事态扩大,启动应急预案予以解决并报告大赛组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛,是否停赛由赛项组委会决定。事后,应向大赛组委会报告详细情况。

(一) 医疗及安全事故预案

- 1.现场布置急救设施(如: 120 急救车和供电车场馆外等候等)。
- 2.赛场内设置医疗救护区(如: 竞赛期间, 安排医生随时处理突发的医疗事故)。
- 3.竞赛期间偶发大规模意外事件, 立即启动《偶发大规模意外事件处理应急预案》(采取中止比赛、快速疏散人群等措施避免事态扩大, 并第一时间报告赛区执委会)。

(二) 水电事件应急预案

制订责任到人的事件处理小组,竞赛时现场值守,突发水、电供给不良时及时响应,维持秩序的同时,调配专业的人员,及时查明原因、排除故障。(如现场配置水桶、应急发电车值守等)。

(三) 火灾事件应急预案

制订责任到人的事件处理小组，竞赛时现场值守。如发生火灾，及时组织人员疏散、切断电源，将易燃易爆物品及时转移到安全地段，同时组织人员使用适宜的灭火器材灭火。对轻伤人员有医疗人员进行处置，对重伤人员及时送往医院进行救治。

（四）竞赛设备损坏应急预案

制订责任到人的竞赛设备损坏应急处理小组，竞赛时现场值守。赛场每个工位由赛场工作人员或厂方技术人员负责，及时解决比赛中突发的设备故障，解决不了的，启用备用工位，保证竞赛正常进行。

（五）赛卷应急预案

比赛过程中一旦出现赛卷密等问题，立即由巡视员、专家组长、裁判长、监督组长和仲裁组长会商，并向大赛组委会报告，启用备用赛卷。

（六）比赛成绩处理出现异常情况的处置预案

1.由专家组迅速组建成绩核查组，在大赛监督仲裁员监督下核查成绩异常原因。

2.经裁判长确认，报执委会批准，及时启动成绩重新处理工作。

3.成绩重新处理工作采取手工处理方式进行，并采取严格措施确保处理完全正确。

十四、竞赛须知

（一）参赛领队须知

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；开赛前10日以内，参赛队不得更换参赛队员，允许缺员比赛。

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比赛及相关活动。

4.各参赛队统一安排参加比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) 指导教师须知

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比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

1.参赛选手应遵守比赛规则，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.比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比赛的行为，不准有旁窥、夹带等作弊行为。

5.参赛选手在比赛的过程中，应遵守安全操作规程，文明操作。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.比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.完成比赛任务后，需要在比赛结束前离开赛场，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。未完成比赛任务，因病或其他原因需要终止比赛离开赛场，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.裁判长发出停止比赛的指令，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或比赛结束后自然延时补时。

9.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。

（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）裁判员须知

1.裁判员执裁前应参加培训，了解比赛任务及其要求、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。不参加培训的裁判员，取消执裁资格。

2.裁判员执裁期间，统一佩戴裁判员标识，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，执行竞赛规定，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.裁判员有维护赛场秩序、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.裁判员不得有任何影响参赛选手比赛的行为，不得向参赛选手暗示或解答与竞赛有关的问题，不得指导、帮助选手完成比赛任务。

6.公平公正地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。

(六) 重要提示

1.为体现公平，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。

4.为了确保大赛的公平、公正，凡在比赛期间发现选手有夹带等作弊行为的，经裁判裁定确认后，该选手的比赛成绩按“0”分计算。

十五、申诉与仲裁

1.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。

2.申诉主体为参赛队领队。

3.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。

4.提出申诉应在赛项比赛结束后 2 小时内提出。超过 2 小时不予受理。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。

5.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。

6.申诉方可随时提出放弃申诉。

十六、竞赛观摩

1.观摩期间，必须服从现场工作人员的指挥，保持安静，不得大声喧哗，不得在观摩区来回走动影响他人观摩。

2.各参赛队人员需提前 15 分钟到达观摩区入口处进行证件核查。

3.视频观摩地点由承办院校安排，观摩人员在观摩期间，不得吸烟，不得携带水或液体食品进入观摩区。

十七、竞赛直播

1.赛场内部署无盲点录像设备，能实时录制并播送赛场情况；

2.赛场外有大屏幕或投影，同步显示赛场内竞赛状况；

3.条件允许时，本赛项进行网上直播。

十八、赛项成果

本赛项资源转化包括基本资源和拓展资源，努力把所转化的成果打造成符合行业标准、契合课程标准、突出技能特色、展现竞赛优势，形成满足职业教育教学需求、体现先进教学模式、反映职业教育先进水平的共享性职业教育教学资源。

比赛期间，执委会将安排专业技术人员对比赛过程进行全程、全项目视频录制、图片拍摄和文本采集，按照大赛资源转化技术标准制作成大赛专题片、风采展示片、大赛获奖作品集等共享资源成果。赛项成果资源转化方案见表 6。

表 6 赛项成果资源转化方案

资源名称		表现形式	资源数量	资源要求	完成时间
风采展示	赛项宣传片	视频	1 个	15 分钟以上	赛后 3 个月内
	风采展示片	视频	1 个	10 分钟以上	赛后 3 个月内
技能概要	技能介绍	文本	1 个		赛后 3 个月内
	技能要点	文本	1 个		赛后 3 个月内
	评价指标	文本	1 个		赛后 3 个月内
教学资源	获奖菜点作品集选	图文	1 个	三等奖以上获奖团队作品	赛后 6 个月内
拓展资源	优秀选手访谈	视频	1 个	一等奖获奖团队成员	赛后 6 个月内

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 (20 只)
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	套	1
22	万能蒸烤箱烤盘		个	2
23	抽真空机	台式	只	1

24	制冰机		台	1（公用）
25	四门冰箱	冷藏	台	7（公用）
		冷冻	台	1（公用）
26	平底锅		只	1
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	汤盘	外径约 30 厘米，内径约 14 厘米	只	6
32	基本功、开胃菜、主菜、甜品盘	外径约 30 厘米，内径约 20 厘米。	只	11

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	2
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	30（公用）
15	锡纸	卷	5（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 Spinach		牛骨 Beef bone	
洋葱 Onion		牛柳 (国产) Tenderloin (local)	
西芹 Celery		海虾 (8-10 头/500g) Shrimp	
胡萝卜 Carrot		海鲈鱼 Seabass	
手指胡萝卜 Baby carrot		鲜贝 Scallop	
绿芦笋 Asparagus		光鸡 (整) Whole Chicken	
大蒜 Garlic		黑巧克力 Dark chocolate	
西红柿 Tomato		白巧克力 White chocolate	
土豆 Potato		低筋面粉 Cake flour	
绿节瓜 Green zucchini		柠檬 Lemon	
黄节瓜 Yellow zucchini		芒果 Mango	
红菜头 Beetroot		橙子 Orange	
樱桃萝卜 Radish		苹果 Apple	
西兰花 Broccoli		树莓果蓉 Raspberry puree	
香菇 Shii-take		芒果果蓉 Mango puree	
樱桃番茄 Cherry tomato		细砂糖 Fine caster sugar	
白蘑菇 Button mushroom		无盐黄油 Unsalted Butter	
番茄酱 Tomato paste		牛奶 Milk	
第戎芥末酱 Dijon mustard		淡奶油 Light Cream	
白醋 White vinegar		奶油芝士 Cream cheese	

意大利黑醋 Balsamic		马苏里拉奶酪 Mozzarella cheese	
大豆色拉油 Soybean salad oil		帕玛森芝士（块）Parmesan cheese	
橄榄油 Olive oil		鸡蛋 Egg	
朗姆酒（白）Rum（White）		中筋面粉 All purpose flour	
朗姆酒（黑）Rum（Black）		玉米淀粉 Corn starch	
蜂蜜 Honey		面包糠 Bread crumbs	
干白葡萄酒 Dry White wine		抹茶粉 Green tea powder	
干红葡萄酒 Dry Red wine		可可粉 Coco powder	
绿开心果仁 Pistachio		泡打粉 Baking powder	
墨鱼汁 Ink fish sauce		艾素糖 Isomalt	
白芝麻 White Sesame seeds		活性干酵母 Yeast instant	
三色藜麦 Tricolor quinoa		鱼胶片 Gelatine Sheet	
罗马生菜 Romaine Lettuce		蓝莓 Blueberry	
玻璃生菜 Iceberg lettuce		青柠 Lime	
紫叶生菜 Purple leaf lettuce		大杏仁 Large almonds	
葡萄糖浆 Glucoss syrup		杏仁粉 Almond flour	
红树莓 Red Raspberry		糖粉 Icing sugar	

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 2023 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 Salt	香叶（干）Bay-Leaf
白胡椒粉 White pepper	荷兰芹（新鲜） Parsley (Fresh)
黑胡椒粒 Black Pepper Corn	迷迭香（新鲜） Rosemary (Fresh)
白胡椒粒 White pepper Corn	百里香（新鲜） Thyme (Fresh)
红甜椒粉 Paprika	薄荷叶（新鲜） Pepper Mint (Fresh)
咖喱粉 Curry Powder	罗勒叶（新鲜） Basil (Fresh)
玉桂粉 Cinnamon Powder	莳萝（新鲜） Dill (Fresh)
肉豆蔻粉 Nutmeg	

全国职业院校技能大赛

赛项规程

赛项名称： 中式烹饪

英文名称： Chinese Cuisine

赛项组别： 中等职业教育（师生同赛）

赛项编号： ZZ021

一、赛项信息

赛项类别			
<input checked="" type="checkbox"/> 每年赛 <input type="checkbox"/> 隔年赛 (<input type="checkbox"/> 单数年/ <input type="checkbox"/> 双数年)			
赛项组别			
<input checked="" type="checkbox"/> 中等职业教育 <input type="checkbox"/> 高等职业教育			
<input type="checkbox"/> 学生赛 (<input type="checkbox"/> 个人/ <input type="checkbox"/> 团体) <input type="checkbox"/> 教师赛 (试点) <input checked="" type="checkbox"/> 师生同赛 (试点)			
涉及专业大类、专业类、专业及核心课程			
专业大类	专业类	专业名称	核心课程 (对应每个专业, 明确涉及的专业核心课程)
旅游大类	餐饮类	中餐烹饪	餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理
		中西面点	饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、中式面点制作、西式面点制作、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理
对接产业行业、对应岗位(群)及核心能力			
产业行业	岗位(群)	核心能力 (对应每个岗位(群), 明确核心能力要求)	
餐饮行业	中式烹调	1.熟练掌握烹饪与营养的基本知识、基本技能及相近的学科知识	
		2.具有中式烹调原料的识别和选用、食品安全与卫生等基础知识	
		3.具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜肴制作的能力及审美能力	
	冷拼与食雕	1.具备制作冷菜、冷拼与食品雕刻品种的基本功和技能	
		2.能熟练运用花色冷拼和常用果蔬雕刻、果盘、围边点缀技艺制作大型造型花拼、大型组合雕	
		3.能根据市场需求、宴席的需求, 不断更新品种	
	中式面点	1.具有中式面点制作基本功、各类面点制作和开发创新等技能, 随机应变和适应能力等素养	
		2.具有面点安全生产及规范操作的能力	
		3.具有熟练制作常见中式面点的能力	

二、竞赛目标

本赛项围绕现代餐饮业发展对职业教育的新要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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》及全国职业教育大会精神和国家新职业教育法，以党的二十大：“构建优质高效的服务业新体系”；以及国家“十四五”规划：“聚焦产业转型升级和居民消费升级需要”；结合餐饮行业所需的高素质技术技能人才全面发展为目标，进一步强化职业院校本专业学生职业技能训练和职业能力的综合运用，完善“岗课赛证”教学模式，培育工匠精神，推动职业院校人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等改革和创新，促进校企合作、产教融合，大力培养适应全国经济与社会发展的高素质劳动者和技术技能型人才，为建成技能型社会提供高质量的人才和技能支撑。

三、竞赛内容

本赛项为团体赛、师生同赛项目，线下比赛。竞赛组队形式由一名教师和两名学生组成竞赛团队。竞赛内容由理论知识、中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作四个模块组成。理论知识模块3名选手均需参加，其余三个模块由3名参赛选手各自独立完成1个模块，在报名时确定各模块的制作选手。总成绩为100分，由四个模块成绩之和组成。其中理论知识考核占比10%，由参赛队3位选手的平均成绩 $\times 10\%$ 计入团体总分；中餐热菜制作占30%、中式面点制作占30%、冷拼与雕刻制作占30%，同样由参赛队3位参赛选手的平均成绩 $\times 30\%$ 计入团体总分。

（一）理论知识模块

1.所有参赛选手统一时间、同一地点参加理论知识测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为60分钟，试卷题型全部为客观题，题量为100道。

2.试题结构：题型有单项选择题、多项选择题、判断题三部分组成，100道试题从大赛官网公布的公开题库中随机抽取。

（二）中餐热菜制作模块

1.基本功

在规定时间内完成基本功。规定见本方案的“九、竞赛样题”。裁判长将于每一场比赛正式开始前半小时，在至少两名监督仲裁员的监督下抽取，并在参赛队选手进入赛场后宣布试题（场次比赛中有清真饮食习俗选手时，本场次只从鸡脯肉和鱼肉两种食材中抽取基本功比赛内容。由各省厅出具选手证明材料。）

基本功菜品制作技术和操作过程要求如下：

①选手一律使用现场提供的原材料，在 20 分钟内完基础热菜一道；

a.滑炒鱼丝：鲜净草鱼肉（带皮带腹骨半条）约 400 克，配料为青、红椒各一个约 100 克、姜 50 克、葱 30 克；

b.滑炒肉丝：净猪里脊肉约 300 克，配料为青、红椒各一个约 100 克、姜 50 克、葱 30 克；

c.滑炒鸡丝：净冰鲜鸡脯肉约 250 克，配料为青、红椒各一个约 100 克、姜 50 克、葱 30 克；

②操作规范，流程合理，投料准确，按时完成；

③运刀基本功扎实，原料处理准确；

④火候基本功扎实，烹法恰当；

⑤调味基本功扎实，口味准确；

⑥操作区整洁干净，垃圾分类处理得当。

2.规定热菜

①在 40 分钟内完成“菊花鱼”制作；

②选手一律使用现场提供的前一天宰杀好、净重约 750-800 克的冷藏保鲜带皮带腹骨草鱼半条。

③制作 8 朵菊花鱼，成品直径为 6-7 厘米，不得多做少做，少做多做按评分标准扣分；成品菊花鱼统一浇全汁。成品必须使用现场提供直径 40 厘米的圆盘，成品按 323 装盘。

④现场统一提供某某品牌番茄沙司、某某品牌生粉和基础调料。不允许自带任何原料和调料。

⑤作品不做任何点缀，所有模具、模板、自制工具不得使用，镊子、筷子、两头尖的小牙签可以使用。

3.创意热菜

①在 60 分钟内完成创意鸡肉菜一道，制作过程原料不得制成茸泥，成品不能成茸类菜肴。

②选手一律使用现场提供的冰鲜鸡胸肉，重量为 400 克，配料为青、红椒各一个约 100 克、清水罐头冬笋约 150 克、红萝卜一条约 150 克、青菜心、水发香菇各约 100 克及姜、葱、蒜各 50 克。特殊调料经申报批准后可自带。

③制作份菜为 10 人量，另备品尝碟供评判；制作位菜（各客），需要 6 份，4 份送评，2 份品尝；装盘器皿现场只统一提供直径 41cm 圆盘或长×宽为 41cm×25cm 长方盘和品尝碟；特殊器皿经申报审核后可以自带。

④不得带自制的高汤进场。

（三）中式面点制作模块

1.基本功

在规定时间内完成基本功。规定见本方案的“九、竞赛样题”。裁判长将于每一场比赛正式开始前半小时，在至少两名监督仲裁员的监督下抽取，并在参赛队选手进入赛场后宣布试题。

①在 20 分钟内完成水调面团制作；

②生坯作品 8 个，要求大小均匀，形态饱满，造型逼真；

③选手使用现场提供的某某品牌的面粉 200 克和莲蓉馅心 150 克，现场和面，下剂、擀皮、成型；

④成品用现场提供的 35.5 厘米的平盘盛装送评，以“44”方式排列。

2.规定面点

①在 50 分钟内完成鲜肉中包制作；

②选手使用现场提供某某品牌的的面粉 300 克和猪肉末 250 克、小葱、酱油及其它辅料，现场和面，调制鲜肉馅心（水调馅），使用酵母发酵制作中包。（清真饮食习俗的选手，可选用牛肉调制馅心。由各省厅出具选手证明材料。）

③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%）。

④包子褶应在 18 道以上，花纹清晰，间距均匀。

⑤成品用现场提供的 35.5 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.自选面点

①在 50 分钟内完成自选油酥点心一道,要求明酥制品（卷酥工艺）；

②现场统一提供某某品牌的面粉 500 克、莲蓉馅心 200 克，起酥油，和面、制酥、开酥、成型、熟制均需在场内独立操作完成；

③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；

④作品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人量尝碟供评委品尝；

⑤作品盛装餐具自备。

(四) 冷拼与雕刻制作模块

1. 基本功

在规定时间内完成基本功。规定见本方案的“九、竞赛样题”。裁判长将于每一场比赛正式开始前半小时，在至少两名监督仲裁员的监督下抽取，并在参赛队选手进入赛场后宣布试题。

①选手一律使用现场提供的原料，10 分钟内完成雕刻作品 1 个；

基本功的三个作品均使用青萝卜一个，约重 500 克；

②作品的所有刀工处理均在场内完成；

③成品使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装。

2. 规定雕刻

①使用规定的原材料在 90 分钟中型组合雕刻一个。

②选手一律使用现场提供的象牙白萝卜 1 只（直径不小于 7cm，长度不小于 25cm），心里美萝卜 2 只（直径不小于 8 厘米）、青萝卜 1 根（根底直径不小于 6 厘米、长度不小于 12 厘米）、胡萝卜 3 根（根底直径不小于 4 厘米、长度不小于 15 厘米）。

③作品的所有刀工处理均在场内完成，花瓣必须整雕，不可组装，除

抽到荷花试题外，另外两个试题不可使用 502 胶水。

④作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面，支撑物使用铁丝时，不可提前弯曲、不可提前用多支铁丝焊接成型，不可使用铁片，长宽高不得超过 60 厘米。

⑤作品使用现场提供的直径 28 厘米的平盘盛装。

3.创意冷拼

①使用现场提供的原材料在 30 分钟内完成各客花拼一道；

②选手一律使用现场提供的原料：西式方火腿半块（约 100 克）、鸡肉肠 1 根（约 60 克）、鸡蛋干 1 块、象牙白萝卜 1 段（约 80 克）、黄瓜 1 根（约 100 克）、生胡萝卜 2 段（约 120 克黄心、红心各一段）、心里美萝卜 1 块（约 100 克）、青萝卜 1 块（约 75 克），现场提供原料均要使用在作品中，现场统一提供调味品（精盐、白醋、老抽、白糖等）；

③作品造型不限，主题应健康、积极、向上，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，具有创新意识；

④作品造型美观，主题突出，构思完整，刀工精细，简繁适当，搭配合理，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独立进行；

⑤作品应满足 1 人量，每份净料总重量约 200 克（可上下浮动 10%），使用现场提供的直径 28 厘米的白色圆盘盛装。

⑥作品制作过程中不可以使用模具，原料不可熟处理。

（五）赛项模块、比赛时长及分值配比

表 1 师生同赛赛项模块、比赛时长及分值配比表

模块		主要内容	比赛时长	分值
理论知识模块		烹饪竞赛考试题库	60 分钟	10
中餐热菜制作模块	基本功	题库抽取	20 分钟	30
	规定热菜	菊花鱼制作	100 分钟 (时间可套用)	
	创意热菜	鸡肉类菜制作		
中式面点制作模块	基本功	题库抽取	20 分钟	30
	规定面点	鲜肉中包制作	100 分钟 (时间可套用)	
	自选面点	油酥类点心制作		
冷拼与雕刻制作模块	基本功	题库抽取	10 分钟	30
	规定雕刻	规定原料中型组合雕刻	120 分钟 (时间可套用)	
	创意冷拼	规定原料各客花拼制作		

四、竞赛方式

烹饪赛项为团体赛、线下比赛。每队由 3 名选手组成(1 名教师 2 名学生)，不得跨校组队，同校限报 1 支参赛队，每队限报 1 名职业院校教龄 2 年以上（含）的在职教师和 2 名中等职业学校全日制在籍学生。

选手资格为：

1.参赛选手是普通中等职业学校（含技工学校）在本校专职教师和在校生及五年制高职一至三年级学生。

2.凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不能再参加今年同一专业类赛项的比赛。

3.团体赛不得跨校组队，相同项目报名参赛队不超过1支。

4.参赛选手报名获得确认后不得随意更换，因故无法参赛，须由省级教育行政部门于赛项开赛前10个工作日出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后通过网上报名系统予以更换。

五、竞赛流程

(一) 竞赛流程安排

1. 流程安排表

表2 烹饪赛项师生同赛流程安排表

竞赛阶段	时间安排	工作内容	责任方	备注
赛前	第一天 08:00-18:00	报到	承办校	报到处
	第一天 14:00-15:00	领队会与 大赛抽签	承办校	领队会议
	第一天 15:30-16:30	选手熟悉 赛场	承办校	
赛中	第一天 17:30-18:30	理论考试	裁判长	理论测试机房
	第二天 08:30-11:30	第一场比 赛	裁判长	厨房操作场地
	第二天 14:00-17:00	第二场比 赛	裁判长	厨房操作场地
	第三天 08:30-11:30	第三场比 赛	裁判长	厨房操作场地
	第三天 14:00-17:00	第四场比 赛	裁判长	厨房操作场地
赛后	第四天 09:30-10:30	闭幕式 技术点评	裁判长	
	第四天 12点后	退房、返 程	承办校	

2. 竞赛流程图

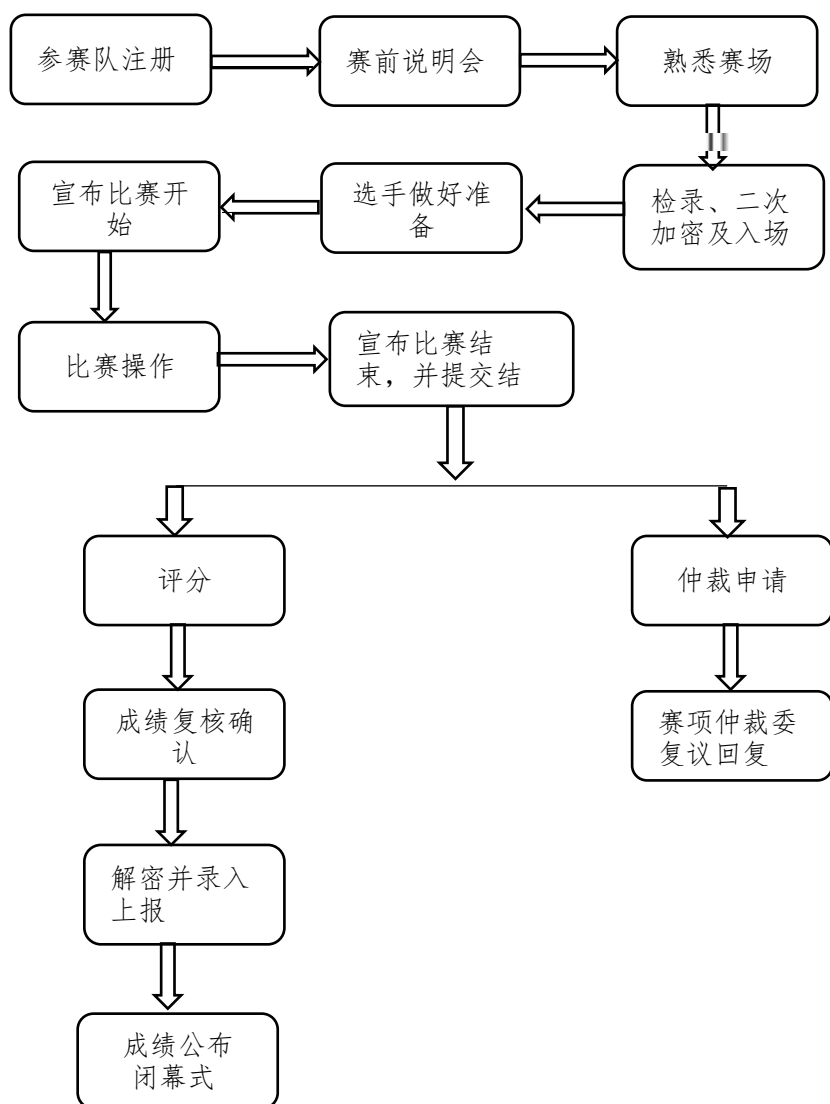


图1 竞赛流程图

六、竞赛规则

(一) 选手报名规则

1.各职业学校按照大赛组委会规定的报名要求报名参赛,通过“全国职业院校技能大赛网络报名系统”报名参赛。

2.参赛对象为中等职业学校(含技工学校)教龄2年以上(含)的在职教师和全日制在校生及五年制高职一至三年级学生。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手,不能再参加今年同一专业类赛项的比赛。

3.参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。比赛前参赛选手因故无法参赛，须由学校相应赛项开赛前 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，经大赛组委会办公室同意后予以更换。

4.各省教育行政部门负责本地参赛选手（含专职教师）的资格审查工作。

5.凡网上报名系统未作更改的选手，本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

（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（含专职教师）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，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，不允许携带任何通信及存储设备、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。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；作品裁判负责对作品按评分细则评定成绩。

（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。

七、技术规范

1.教育部职业教育与成人教育司颁发的《中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.人力资源与社会保障部职业技能鉴定中心制订的中式烹调师中级工（四级）以及中式面点师中级工（四级）国家职业技能标准。

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。

八、技术环境

（一）竞赛环境

1.选手比赛在相应项目的操作室进行，赛场内配备中餐热菜制作操作室、中式面点制作操作室、冷拼与雕刻制作操作室、评分室，展示区以及选手准备检录处、选手休息室等。

2.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。

3.所有竞赛场地均需设有容纳 40 人同时比赛的工位数，并配有满足比赛各种必需设备设施。

4.比赛场地内设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分。

5.设立作品展评区。展评区面积可容纳本赛项每日参赛队作品展示的展台，每个展台配备能容纳比赛作品摆放的方桌，同时提供白色基础台布供选用。展区能够容纳参赛队人员观摩的空间。

6.其他需要说明的内容。在指定场地，设观摩展示区、媒体区、休息区、服务保障区、咨询区、申诉区等区域。另设成绩公布区，配备相应的电脑和投影设备。

（二）技术平台

1.赛场（厨房）主要操作设备和安全设备，见表 3。

表3 烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

序号	主要设备、工具名称	能源类型
1	中餐炒炉	燃气
2	双耳锅	--
3	烤箱(公用)	电能
4	蒸灶或万能蒸烤箱	电能/燃气
5	冷藏冰柜	电能
6	操作台	--
7	木质墩头、白色塑料墩头和五色砧板	--
8	面点案板	--
9	水池	--
10	排烟罩	电能
11	消防安全设备	--

2.调味品及餐具

(1) 赛场提供基础调味品(精盐、味精、白糖、料酒、酱油、淀粉、面粉、白醋、烹调油、白醋、番茄沙司)。调味品的品牌和规格将另行公布。其余特色调味品可以自带,但必须是未开封的品牌调味品。自行调制的不得进入赛场。

(2) 规定原料、规定作品的盛器以及品尝碟(碗)由赛场统一提供(尺寸参考相应赛项)。其余盛器均自带。

(3) 选手允许携带塑料工具箱(或整理箱)总规格不得大于: 长度 0.65m; 宽度 0.5m; 高度 1m。

3.餐饮场所消防安全管理规范 (DB42/T413-2007)。

4.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，形成烹饪赛项专用成绩统计系统软件。

九、竞赛样题

（一）理论竞赛题

根据竞赛内容，理论知识测试题目在赛题题库中随机抽取。题目类型为：单选题，判断题，多选题。为贯彻公开、公平、公正原则，题库参见大赛组委会系统平台发布。

（二）技能操作竞赛题

技能操作竞赛题为公开试题。

裁判长将于每一场比赛正式开始前半小时，在至少两名监督仲裁员的监督下，抽取中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作试题，并在参赛队选手进入赛场后宣布试题。（备注：同一场次，统一制作基本功样题库中同一个作品，例如：中餐热菜赛项第一场赛手由裁判长赛前抽取滑炒鸡丝，第一场所有赛手都做滑炒鸡丝。）

1.中餐热菜制作基本功试题从题库中抽取，题库有：滑炒鱼丝、滑炒里脊丝、滑炒鸡丝共三个菜肴制作要求和评分标准。

2.中式面点制作基本功试题从题库中抽取，题库有：白菜饺、月牙饺、知了饺共三个作品制作要求和评分标准。

3.冷拼与雕刻制作基本功试题从题库中抽取，题库有：月季花、牡丹花、荷花共三个作品的雕刻制作要求和评分标准。

十、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、教师、裁判员、工作人员及观众的人身安全。

（一）比赛环境

在赛前组织专人对比赛现场、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。比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，裁判员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。对于比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

比赛期间，统一安排参赛选手和教师食宿。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的饮食起居。

比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比赛期间选手、裁判员、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、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、进行安全教育。

3.各参赛队伍须加强对参与比赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

(四) 应急处理

比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，可取消其继续比赛的资格。

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。

十一、成绩评定

(一)制订原则

本着“公平、公正、公开”的竞赛原则，按照《全国职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求制定评分标准，依据参赛选手的整体表现综合评定团队的职业技能水平。

(二)评分方法

1.裁判员选聘

按照《全国职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》按 2:1 建立全国职业院校技能大赛烹饪赛项裁判库，由全国职业院校技能大赛执委会在烹饪赛项裁判库中抽定赛项裁判人员。

2.裁判员配置

表 4 中职烹饪赛项裁判人员配置表

序号	裁判员类别	知识能力要求	工作经历	专业技术职称或资格等级	人数
1	裁判长	烹饪理论功底扎实，技艺精湛，熟悉全国各地烹饪特点；烹饪大赛筹划、场地策划与人员组织经验丰富	具有多次国家级及以上烹饪技术大赛执裁经历	著名的国家级烹饪大师、国际或国家级裁判员、高级技师	1

2	加密裁判	不限	从业 5 年以上，工作细心，责任心强；有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称，或有技师等级	4 人
3	现场裁判（检录裁判）	熟悉烹饪赛项的竞赛规程以及各环节的比赛流程和注意事项	有 10 年以上工作经验，有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称或有技师等级证	9 人
4	作品裁判	熟悉烹饪赛项的竞赛规程及评分标准	有 10 年以上工作经验，有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称或有高级技师等级证	21 人
5	统分裁判	熟悉 EXCEL 操作，具备良好的计算统分能力	从事过职业技能比赛的统分工作	不限	2 人
裁判员总数：37人					

2.裁判评分方法

赛前组织裁判培训，统一各比赛项目的评分细则。现场比赛期间，各裁判根据评分标准独立打分，不得相互讨论，不得干扰其他裁判打分。

3.成绩产生方法

为保证公开、公平、公正、透明地进行成绩评定，在裁判员的评分中，去掉一个最高分和一个最低分，取平均分作为选手技能得分。具体分值设置与成绩产生方法如下：

(1) 所有参赛选手统一参加基础理论测试，测试时间为 60 分钟，测试方式为闭卷机考，由综合裁判负责监考。试卷题型全部为客观题，数量为 100 道，每题 1 分，满分为 100 分。考试成绩由系统自动判分。

(2) 选手每个分项目的比赛成绩，理论测试成绩按 3 人得分的平均分的 10%计入总分；3 个选手各自完成的模块成绩按 30%计入总分。

(3) 每个模块的总成绩包括现场操作过程评判和参赛作品评判两部分。现场操作过程评判成绩占操作技能成绩的 20%，参赛作品评判成绩占操作成

绩的 80%。

4.成绩审核方法

各裁判员首先审核自身对选手的原始打分成绩，并签名；裁判长对所有裁判员的打分成绩进行审核，并签名。

（三）成绩复核与解密

监督、仲裁组将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%。如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长，由裁判长更正成绩并签字确认。复核、抽检错误率超过 5%的，裁判组将对所有成绩进行复核。

成绩复核、确认无误后进行成绩排名，得出排名结果后进行解密，不允许先解密后排序。

（四）成绩公布

计分员将解密后的各参赛队竞赛成绩进行汇总制表，经裁判长、监督仲裁组签字后在指定地点，以纸质形式向全体参赛队进行公布。公布 2 小时无异议后，将赛项总成绩的最终结果录入赛务管理系统，经裁判长、监督仲裁组长在导出成绩单上审核签字后，在闭赛式上宣布。

（五）评分标准

1.专业理论评分标准

试卷共计 100 道题，(单选题 70 题、判断题 20 题、多选题 10 题)，每题 1 分，满分为 100 分。

2.作品质量评分标准

作品质量评分由 21 位裁判组成，分中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作 3 个裁判组，每组 7 人，对选手作品交叉评分。在结分时每组去掉一个最高分、去掉一个最低分，取 5 人的平均分，作为该选手作品的操作得分。保持小数点后两位。

注：中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作，作品质量评分办法执行“双百分”制，即现场评分与作品评分相结合，按百分计分，现场评分占总分的 20%，作品评分占总分的 80%。

(1) 中餐热菜制作评分标准

AA 基本功

根据滑炒技法评判标准，按照基本功处理要求从观感、味感、质感、卫生等进行评分。满分为 100 分。

①观感（30 分，扣分幅度 1~15 分）：刀工粗细不匀扣 1~5 分，色泽不佳扣 1~5 分，有连刀现象扣 1~5 分。

②味感（30 分，扣分幅度 1~10 分）：口味不正扣 1~5 分，有异味扣 1~5 分。

③质感（30 分，扣分幅度 1~10 分）：火候不当扣 1~5 分，口感欠佳扣 1~5 分。

④卫生（10 分，扣分幅度 1~10 分）：成品有异物扣 1~4 分，器皿不洁、操作台脏乱 1~6 分。

其他：成品数量不够扣 1~4 分；操作过程不完整、不规范视作违规处理，给予基本分（60 分）；成品不能食用的，不予评分。

B 规定热菜

针对菊花鱼块的质量，按照观感、味感、质感、营养卫生等进行评分。

满分为 100 分。

①观感（40 分，扣分幅度 1~15 分）：造型欠佳扣 1~5 分，色泽不佳扣 1~5 分，盛装不当扣 1~5 分。

②味感（30 分，扣分幅度 1~12 分）：口味不正扣 1~6 分，有异味扣 1~6 分。

③质感（20 分，扣分幅度 1~8 分）：火候不当扣 1~4 分，口感欠佳扣 1~4 分。

④卫生（10 分，扣分幅度 1~8 分）：成品有异物扣 1~4 分，器皿不洁、操作台脏乱 1~4 分。

其他：鱼块数量少于 8 朵，扣 1~10 分；严禁使用自备餐具和原料，凡违反此项规定者均按作弊处理，给予基本分（60 分）；成品不能食用的，不予评分。

C 创意热菜

针对规定原料创意菜的质量，按照味感、质感、观感、营养卫生等进行评分。满分为 100 分。

①味感（30 分，扣分幅度 1~12 分）：味型欠准确扣 1~6 分，有异味扣 1~6 分。

②质感（25 分，扣分幅度 1~10 分）：火候不当扣 1~5 分，口感欠佳扣 1~5 分。

③观感（25 分，扣分幅度 1~12 分）：造型欠佳扣 1~4 分，汁芡质量不符扣 1~4 分，色泽不正扣 1~4 分。

④营养卫生（20 分，扣分幅度 1~13 分）：营养搭配不当扣 1~3 分，成品有异物扣 1~4 分，器皿不洁、操作台脏乱 1~6 分。

其他：作品实用性不强，扣 1~4 分；成品少于规定数量，每少 1 人量扣 1 分；成品不能食用的，不予评分。

(2) 中式面点制作评分标准

AA 基本功

针对下剂子、擀皮、成型的质量，按照观感、安全卫生等进行评分，满分为 100 分。

①观感（50 分，扣分幅度 1~24 分）：剂子大小不匀扣 1~5 分；面皮不圆整 1~5 分；成品大小不一致扣 1~5 分；表面干粉太多扣 1~5 分；装盘不符扣 1~4 分。

②质感（40 分，扣分幅度 1~20 分）：基本功不扎实扣 1~8 分；面团软硬度欠佳扣 1~4 分；成型不美观扣 1~8 分。

③安全卫生（10 分，扣分幅度 1~8 分）：餐具不卫生扣 1~4 分，成品不洁扣 1~4 分。

其他：作品少做一个扣 1 分；使用其他工具成型扣 1~5 分。

B 规定面点

针对提褶包子的质量，按照味感、质感、观感、卫生等进行评分。满分为 100 分。

①味感（20 分，扣分幅度 1~8 分）：口味不当扣 1~4 分，有异味扣 1~4 分。

②质感（20 分，扣分幅度 1~8 分）：不松软、无弹性扣 1~4 分，馅心口感不佳扣 1~4 分。

③观感（40 分，扣分幅度 1~16 分）：表面不光洁扣 1~2 分，色泽不正扣 1~2 分，大小不一扣 1~2 分，穿底漏馅漏油扣 1~2 分，褶折少于 18

道扣 1~2 分，褶皱不清、间距不均扣 1~2 分，馅心不居中扣 1~2 分，装盘不符扣 1~2 分。

④卫生（20 分，扣分幅度 1~8 分）：生熟不分扣 1~4 分，餐具不卫生扣 1~4 分

其他：成品少于规定数量，每少 1 人量扣 1 分，成品不能食用的，不予评分。

C 自选面点

针对面点作品的质量，按照味感、质感、观感、卫生等进行评分，满分为 100 分

①味感（25 分，扣分幅度 1~10 分）：口味不当扣 1~6 分，有异味扣 1~4 分。

②质感（25 分，扣分幅度 1~10 分）：用料配比不当扣 1~3 分，制作工艺不当扣 1~3 分，质感欠佳扣 1~4 分。

③观感（30 分，扣分幅度 1~12 分）：形态不佳扣 1~3 分，规格不一扣 1~3 分，色泽不正扣 1~3 分，装盘不当扣 1~3 分。

④卫生（20 分，扣分幅度 1~8 分）：成品有异物扣 1~3 分，添加剂运用不当扣 1~3 分，餐具和盘饰不卫生扣 1~2 分。

其他：成品少于规定数量，每少 1 人量扣 1 分，成品不能食用的，不予评分。

(3) 冷拼与雕刻制作评分标准

AA 基本功

针对雕刻成品的质量，按照观感、卫生等进行评分。满分为 100 分。

①观感（80 分，扣分幅度 1~40 分）：花型不符扣 1~15 分，花瓣不

均、层次不符合要求扣 1~8 分，余料去除不充分扣 1~7 分，边角破损、毛糙扣 1~10 分。

②卫生、操作规范（20 分，扣分幅度 1~14 分）：成品、装盘不卫生扣 1~4 分，操作台脏乱、余料过多扣 1~10 分。

B 规定雕刻

根据中型组合雕刻的作品质量，按照主题、创新理念、观感、刀工处理、卫生等进行评分。满分为 100 分。

①主题（20 分，扣分幅度 1~20 分）：立意不明确与作品不符、跑题扣 1~10 分，设计不合理扣 1~10 分。

②创新理念（10 分，扣分幅度 1~10 分）构思不新颖扣 1~5 分，立意平庸扣 1~5 分。

③观感（40 分，扣分幅度 1~20 分）：形态不美观扣 1~8 分，比例失调扣 1~6 分，色彩搭配不当扣 1~6 分。

④刀工处理（20 分，扣分幅度 1~10 分）：刀面不整、作品有伤痕、缺失扣 1~10 分。

⑤卫生（10 分，扣分幅度 1~10 分）：作品接口处暴露胶水、竹签等辅助用品扣 1~4 分，成品不洁、操作台脏乱、余料过多扣 1~6 分。

其他：作品超出规定尺寸扣 1~4 分。

C 创意冷拼

针对各客花拼的质量，按照用料、观感、刀工、卫生等进行评分。满分为 100 分

①用料（30 分，扣分幅度 1~8 分）：原料使用少于规定的 8 种，每少 1 种扣 1 分，搭配不当扣 1~4 分。

②观感（30分，扣分幅度1~12分）：形态不美扣1~4分，色泽不佳扣1~2分，点缀不当扣1~2分，拼摆不齐扣1~4分。

③刀工（30分，扣分幅度1~12分）：刀面不光扣1~4分，有连刀现象扣1~4分，薄厚不匀扣1~4分。

④卫生（10分，扣分幅度1~10分）：盘面不清洁、有污迹扣1~4分，操作台脏乱、余料过多扣1~6分。

其他：作品主题不恰当，扣1~4分；实用性不强，扣1~4分，成品净料重量不符合要求扣1~4分。

（4）现场操作评分标准

本现场操作评分标准为中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作三个模块共用。包括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，裁判员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。中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作的作品评分办法执行“双百分”制，即现场评分与作品评分相结合，按百分计分，现场评分占总分的20%，作品评分占总分的80%。

表5 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	仪表仪容	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10分，最高扣20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10分，最高扣20分，仪表着装按赛程要求
3	超时	5分钟内，每分钟扣2分，最高扣10分；5分钟后终止考试操作，选手离场（在该作品总分中扣除）
4	不关火	无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣5分，最高扣20分
5	长流水	无用水操作，水龙头长流水，每次扣5分，最高扣20分
6	浪费原料	①将可回收利用的原材料扔入垃圾桶扣10分 ②原料选用过剩，超过20%扣20分

7	多做挑选	每一件菜品多做挑选扣 10 分，最高扣 30 分
8	失任重做	每一件菜品失任重做扣 10 分，最高扣 30 分
9	不服从指挥	不服从现场裁判员指挥每次扣 10 分，最高扣 30 分
10	安全事故	①不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，最高扣 30 分 ②因选手的责任造成火灾扣 100 分，终止考试，选手离场
11	不卫生行为	①个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣 10 分，最多扣 50 分 ②台面脏乱等操作不卫生行为扣 20 分 ③赛毕不打扫卫生扣 20 分 ④不按照卫生防疫有关要求的行为，每次扣 20 分
12	垃圾分类不规范	不按规定对垃圾进行分类，每次扣 10 分
13	其他作弊行为	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）扣 100 分，并终止操作，选手离场（在该项目总分中扣除）
备注：累计扣分不超过 100 分		

十二、奖项设置

根据竞赛成绩，从高到低排序，团体赛按参赛人数的数量，其中 10%设一等奖，20%设二等奖，30%设三等奖(小数点后四舍五入)。

十三、赛项预案

赛前成立由巡视员、专家组长、裁判长、监督组长、仲裁组长、承办校领导等相关人员组成的应急处理小组，比赛期间发生任何意外事故(如赛卷、设备、安全等)，发现者应第一时间报告专家组长，立即采取措施避免事态扩大，启动应急预案予以解决并报告大赛组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，是否停赛由赛项组委会决定。事后，应向大赛组委会报告详细情况。

(一) 医疗及安全事故预案

1.现场布置急救设施（如：120 急救车和供电车场馆外等候等）。

2.赛场内设置医疗救护区（如：竞赛期间，安排医生随时处理突发的医疗事故）。

3.竞赛期间偶发大规模意外事件，立即启动《偶发大规模意外事件处理应急预案》（采取中止比赛、快速疏散人群等措施避免事态扩大，并第一时间报告赛区执委会）。

（二）水电事件应急预案

制订责任到人的事件处理小组，竞赛时现场值守，突发水、电供给不良时及时响应，维持秩序的同时，调配专业的人员，及时查明原因、排除故障。（如现场配置水桶、应急发电车值守等）。

（三）火灾事件应急预案

制订责任到人的事件处理小组，竞赛时现场值守。如发生火灾，及时组织人员疏散、切断电源，将易燃易爆物品及时转移到安全地段，同时组织人员使用适宜的灭火器材灭火。对轻伤人员有医疗人员进行处置，对重伤人员及时送往医院进行救治。

（四）竞赛设备损坏应急预案

制订责任到人的竞赛设备损坏应急处理小组，竞赛时现场值守。赛场每个工位由赛场工作人员或厂方技术人员负责，及时解决比赛中突发的设备故障，解决不了的，启用备用工位，保证竞赛正常进行。

（五）赛卷应急预案

比赛过程中一旦出现赛卷泄密等问题，立即由巡视员、专家组长、裁判

长、监督组长和仲裁组长会商，并向大赛组委会报告，启用备用赛卷。

(六) 比赛成绩处理出现异常情况的处置预案

1.由专家组迅速组建成绩核查组，在大赛监督仲裁员监督下核查成绩异常原因。

2.经裁判长确认，报执委会批准，及时启动成绩重新处理工作。

3.成绩重新处理工作采取手工处理方式进行，并采取严格措施确保处理完全正确。

十四、竞赛须知

(一) 参赛领队须知

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；开赛前10日以内，参赛队不得更换参赛队员，允许缺员比赛。

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比赛及相关活动。

4.各参赛队统一安排参加比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) 参赛选手须知

1.参赛选手应遵守比赛规则，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.比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比赛的行为，不准有旁窥、夹带等作弊行为。

5.参赛选手在比赛的过程中，应遵守安全操作规程，文明地操作。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.比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.完成比赛任务后，需要在比赛结束前离开赛场，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。未完成比赛任务，因病或其他原因需要终止比赛离开赛场，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.裁判长发出停止比赛的指令，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或比赛结束后自然延时补时。

9.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。

（三）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。

（四）裁判员须知

1.裁判员执裁前应参加培训，了解比赛任务及其要求、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。不参加培训的裁判员，取消执裁资格。

2.裁判员执裁期间，统一佩戴裁判员标识，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，执行竞赛规定，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.裁判员有维护赛场秩序、执行赛场纪律的责任，也有保证参赛选手安全全的责任。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.裁判员不得有任何影响参赛选手比赛的行为，不得向参赛选手暗示或解答与竞赛有关的问题，不得指导、帮助选手完成比赛任务。

6.公平公正地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。

(五) 重要提示

1.为体现公平，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。

4.为了确保大赛的公平、公正，凡在比赛期间发现选手有夹带等作弊行为的，经裁判裁定确认后，该选手的比赛成绩按“0”分计算。

十五、申诉与仲裁

1.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。

2.申诉主体为参赛队领队。

3.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。

4.提出申诉应在赛项比赛结束后 2 小时内提出。超过 2 小时不予受理。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。

5.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。

6.申诉方可随时提出放弃申诉。

十六、竞赛观摩

1.观摩期间，必须服从现场工作人员的指挥，保持安静，不得大声喧哗，不得在观摩区来回走动影响他人观摩。

2.各参赛队人员需提前 15 分钟到达观摩区入口处进行证件核查。

3.视频观摩地点由承办院校安排，观摩人员在观摩期间，不得吸烟，不得携带水或液体食品进入观摩区。

十七、竞赛直播

- 1.赛场内部署无盲点录像设备，能实时录制并播送赛场情况；
- 2.赛场外有大屏幕或投影，同步显示赛场内竞赛状况；
- 3.条件允许时，本赛项进行网上直播。

十八、赛项成果

本赛项资源转化包括基本资源和拓展资源，努力把所转化的成果打造成符合行业标准、契合课程标准、突出技能特色、展现竞赛优势，形成满足职业教育教学需求、体现先进教学模式、反映职业教育先进水平的共享性职业教育教学资源。

比赛期间，执委会将安排专业技术人员对比赛过程进行全程、全项目视频录制、图片拍摄和文本采集，按照大赛资源转化技术标准制作成大赛专题片、风采展示片、大赛获奖作品集等共享资源成果。资源转化成果版权由大赛执委会和赛项执委会共享，且由大赛执委会统一使用与管理。本赛项资源转化方案见表 6。

表 6 赛项成果资源转化方案

资源名称		表现形式	资源数量	资源要求	完成时间
风采展示	赛项宣传片	视频	1 个	15 分钟以上	赛后 3 个月内
	风采展示片	视频	1 个	10 分钟以上	赛后 3 个月内
技能概要	技能介绍	文本	1 个		赛后 3 个月内
	技能要点	文本	1 个		赛后 3 个月内
	评价指标	文本	1 个		赛后 3 个月内
教学资源	获奖菜点作品集选	图文	1 个	三等奖以上获奖团队作品	赛后 6 个月内

拓展资源	优秀选手访谈	视频	1个	一等奖获奖团队成员	赛后6个月内
------	--------	----	----	-----------	--------

2023 年国赛（中式烹饪）参赛实施方案

日程安排：

日期	时间	事项	负责人
7月26日	14:30	检查工具装箱情况，参赛学生、老师身份证原件、复印件，学生学生证复印件加盖公章，意外伤害险证明。	薛志军 李 亮 吴杜娟 王 峻
7月27日	10:10	学校集合装车，检查各类证件。	薛志军 接站老师 陈宇雄
	10:30	出发往胶州机场	
	12:35—14:50	山航 SC4865(12:35---14:50) 青岛胶东国际机场--武汉天河机场 T3	
	14:50—15:30	入住 贵天乙酒店 武汉市江岸区江汉北路106号 宾馆电话：027-85522699	
	16:00--21:30	报到：参赛者身份证、学生证原件和复印件、保险复印件. 领取工作服、材料。整理行李、理论复习	薛志军 李 亮 吴杜娟 王 峻
7月28日	上午	基本功练习 理论复习	吴杜娟 王 峻
7月31日	上午	闭幕式，	于校长 王校长
	下午	返程南航 CZ8743 武汉天河 T3(16:25 起飞)-青岛胶东(18:30 到达)	

三、比赛日程

日期	时间	事项	参加人员	地点
	7月27日 09:00 —28日 11:00	接站	各参赛队	武昌、汉口、武汉火车站、天河机场
	7月27日 09:00 —28日 12:00	参赛队报到, 安排住宿, 领取资料	各参赛队	酒店大堂
7月28日	13:00	领队赴赛场	各参赛队领队	酒店大堂-赛场
	14:00-15:00	领队会议、抽签	各参赛队领队	六楼阶梯教室
	14:00	参赛选手赴赛场	参赛选手 随行人员	酒店大堂-赛场
	14:30-15:20	参赛选手候赛	参赛选手 随行人员	教学楼休息室
	15:30-16:30	熟悉赛场	参赛选手	竞赛场地
	16:30-17:20	理论考试检录	参赛选手	报告厅
	17:30-18:30	理论考试	参赛选手	综合楼4、5楼机房
	18:30-19:30	晚餐	参赛队	一楼食堂
	19:30	送选手回酒店	参赛队	一楼食堂
7月29日	07:00	第1场选手赴赛场	第1场参赛队	酒店大堂-赛场
	07:30-8:20	第1场选手检录	第1场选手	检录处
	08:30-11:30	第1场选手比赛	第1场选手	竞赛场地
	08:30	参赛队赴开幕式现场	除参加第一场比赛外的参赛队	酒店大堂-赛场
	9:00-10:30	开幕式	除参加第一场比赛外的参赛队	报告厅
	11:00	送参赛队回酒店(也可前往休息区观摩)	除参加第一场比赛外的参赛队	报告厅/教学楼休息室
	11:00	第2场选手候赛	第2场参赛队	教学楼休息室
	11:30-12:30	午餐	第2场参赛队	教学楼休息室
	11:30-16:00	第1场选手作品展评	观摩人员	综合楼一楼展评区

	12:00—13:00	午餐	第1场选手	教学楼休息室
	13:00	送第1场选手回酒店	第1场选手	教学楼休息室
	13:00—13:50	第2场选手检录	第2场选手	检录处
	14:00—17:00	第2场选手比赛	第2场选手	竞赛场地
	17:00—19:00	第2场选手作品展评	观摩人员	综合楼一楼展评区
	19:00	送第2场选手回酒店	第2场参赛队	教学楼休息室

7月30日	07:00	第3场选手赴赛场	第3场参赛队	酒店大堂
	07:30—08:20	第3场选手检录	第3场选手	检录处
	08:30—11:30	第3场选手比赛	第3场选手	竞赛场地
	11:00	第4场选手赴赛场	第4场参赛队	酒店大堂-赛场
	11:00—11:30	第4场选手候赛	第4场参赛队	教学楼休息室
	11:30—12:30	午餐	第4场参赛队	教学楼休息室
	11:30—16:00	第3场选手作品展评	观摩人员	综合楼一楼展评区
	12:00—13:00	午餐	第3场参赛队	教学楼休息室
	13:00	送第3场选手回酒店	第3场选手	教学楼休息室
	13:00—13:50	第4场选手检录	第4场选手	检录处
	14:00—17:00	第4场选手比赛	第4场选手	竞赛场地
	17:00—19:00	第4场选手作品展评	观摩人员	综合楼一楼展评区
	19:00	送第4场选手回酒店	第4场参赛队	教学楼休息室

7月31日	08:30	赴闭幕式现场	参赛队	酒店大堂-赛场
	09:30—10:30	闭幕式、技术点评	参赛队	报告厅
	10:30	送参赛队回酒店	参赛队	报告厅
	12点后	送站	参赛队	酒店大堂

注：日程若有调整，最终以《赛项指南》及承办校安排为准。

国赛赴武汉人员名单

姓名	身份证号	电话	房间安排	备注	
于越					
王冠峰					
夏海龙					
薛志军					
李亮					
王峻					
吴杜娟					
杨心茹					面点辅助
霍 龙					热菜参赛学生
尹继鑫					热菜辅助
李强					热雕参赛学生
陶帅琪					冷雕辅助

获奖证书

青岛市代表队

在2023年全国职业院校技能大赛(中职组)西式烹饪赛项
比赛中荣获团体一等奖。

学校名称: 青岛烹饪职业学校

选手姓名: 孙启坤 李宇然

指导教师: 薄明珍 曲葭

全国职业院校技能大赛组织委员会

二〇二三年七月

编号:202305106

获奖证书

青岛市代表队

在 2023 年全国职业院校技能大赛（中职组）中式烹饪比
赛中荣获团体一等奖。

学校名称：青岛烹饪职业学校

选手姓名：霍龙 李强

教师姓名：吴杜娟

全国职业院校技能大赛组织委员会

二〇二三年七月

编号：202305136

聚焦烹饪|2023 年全国职业院校技能大赛(中职组)西式烹饪赛项圆满闭幕

青岛烹饪学校2023-07-28 19:16发表于山东



7月28日，2023年全国职业院校技能大赛（中职组）西式烹饪赛项在青岛圆满落下帷幕。西式烹饪赛项监督仲裁长鄢赅，大赛专家组组长李兴武，大赛裁判长李晓，青岛市委教育工委书记、市教育局党组副书记、副局长姜林，青岛市教育局、教育科学研究院副院长李一及各参赛队老师同学们参加了闭幕式。青岛烹饪职业学校校长于越主持。



青岛市委教育工委书记、市教育局党组副书记，副局长姜林致闭幕辞，指出此次国赛关注度高，在社会各界产生了积极影响，此次技能大赛是对学生技能水平和学校专业技能教学水平的一次全面检阅；充分体现了职业教育在国家教育事业中的地位和担当。大赛组织有序，各位选手赛出了水平、赛出了风格、赛出了成绩，展现了参赛选手优秀的职业素养与精湛的职业技能，展现了青岛职业教育新风貌。



大赛专家组组长李晓对赛项进行了点评，指出西式烹饪赛项（注重对学生实际操作技能和创作能力的考察和中西文化的融合发扬，未来将进一步创新赛事形式，培养职业素养，融入专业特色，从而推动教育教学从理论课堂到实践应用的全方位转变）。



来自全国各个省、市、自治区、计划单列市共 55 支队伍参加比赛。通过激烈角逐，青岛烹饪学校等 6 支参赛队荣获一等奖；福州旅游职业中专等 11 支参赛队荣获二等奖；上海市杨浦职业技术学校等 17 支参赛队荣获三等奖，青岛烹饪学校等学校的 12 名教师荣获优秀指导教师荣誉称号。





“独木不成林，单丝不成线”，大赛的圆满举行，离不开国家、省、市相关部门的大力支持，离不开全国各地



职教界同仁的积极参与，离不开青岛烹饪职业学校师生志愿者的辛勤付出。

大赛圆满落幕，征程永不停步。路之所往，心之所想。逢时遇景，一路向阳。顶峰相见！

喜报|第二枚！青岛烹饪学校再夺国赛金牌

青岛烹饪学校2023-07-31 12:07发表于山东





点赞！再夺金牌！

7月31日，在刚刚结束的2023年全国职业院校技能大赛中职组中式烹饪赛项中，青岛代表队青岛烹饪职业学校的吴杜娟、霍龙、李强师生三人凭借扎实精湛的技艺和沉着稳定的发挥，从全国70支队伍中脱颖而出，勇夺一等奖。

向坚守一线、无私奉献的指导教师：薛志军、安樑、王峻、顾欢、李亮、刘晓亮致以崇高的敬意。“技炫青春，能创未来”。从7月24日到7月30日，2023年全国职业院校技能大赛（中职组）西式、中式两大烹饪赛项相继在青岛和武汉举行。青岛烹饪职业学校代表青岛队参赛，在不到一周的时间内，连续斩获西式、中式烹饪赛项两枚金牌，展现了青岛烹饪职业学校师生的精湛技艺和专业技能水平，表现了学校的职教担当和青岛职业教育的风采与水平。青岛烹饪职业学校将以此次大赛为引领、为契机，继续深耕职教改革，探索育人经验，创新技能培养新途径、新方法，向社会展现学校育人质量，为培养更多技术过硬，服务社会、具有创造力的烹饪专业技能技术人才、大国工匠和能工巧匠做出贡献，实现职业教育高质量发展的新跨越。



▲吴杜娟老师在中式面点比赛现场



▲ 李强同学在冷拼与食雕比赛现场



▲ 霍龙同学在中式热菜比赛现场





青岛烹饪职业学校

