

全国职业院校技能大赛

赛项规程

赛项名称： 烹饪

英文名称： Cuisine

赛项组别： 高等职业教育

赛项编号： GZ082

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/双数年）			
赛项组别			
<input type="checkbox"/> 中等职业教育 <input checked="" 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）			
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	烹饪工艺与营养	餐饮食品安全控制、营养配餐实务、中式烹调工艺、中式面点工艺、地方风味菜肴创新与制作、宴席设计实务、现代厨政管理、餐饮企业运行管理
		西餐烹饪工艺	西餐冷菜工艺、汤与少司工艺、西餐热菜工艺、西式面点工艺、餐饮食品安全与控制、西餐宴席设计实务、厨政管理、菜点创新设计
		中西面点工艺	中西面点原料、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式面点工艺、西式面点工艺、地方风味面点工艺、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理
		智能餐饮管理	餐厅服务实务、厨政管理、餐饮企业管理、餐饮大数据与门店开发、互联网餐饮营销、宴席设计实务、餐饮人力资源管理、餐饮财务成本控制
		营养配餐	烹饪原料、中式烹调工艺、营养膳食设计、营养膳食制作、食疗养生、餐饮食品安全与控制、厨政管理
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)	
餐饮业	菜点制作	具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力	
		具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践能力	
		具有菜点制作与成品质量控制能力	
	宴会设计	具有营养配餐能力	
		具有宴会策划能力	
		具有餐饮产品创新能力	
厨房管理	具有厨房生产组织、厨房智能管理能力		

		具有餐饮产品安全管理能力
		具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力
		具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力

二、竞赛目标

本赛项围绕现代餐饮业发展的新要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，立足服务人的全面发展、服务经济社会发展和服务国家发展战略，加速构建优质高效的服务业新体系，聚焦产业转型升级和居民消费升级需要，以市场需求为导向，以产教协同育人为目标，全面对接现代餐饮新技术、新产业、新业态、新模式发展趋势下的菜点制作、宴会设计、厨政管理等岗位（群）的新要求，重点考核高职院校烹饪工艺与营养等专业的参赛选手在宴席设计、烹调技艺、菜点研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、基本功比赛、宴席菜点制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验参赛选手的现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情，实现职业素养全面提升。促进高职院校餐饮类各专业在人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等方面的深度探索、改革和创新，为国家经济高质量发展培养更多适应产业发展需要的高素质技术技能人才。

三、竞赛内容

本赛项为团体赛。比赛采用一桌宴席设计、制作和展示，综合考查选手的基本技能、宴会创新设计能力、菜点制作能力、厨房管理能力和团队合作能力。竞赛由宴席设计、菜点制作和宴席展评三个模块组成。具体竞赛内容如下。

（一）宴席设计

参赛队根据当前餐饮市场需求和发展趋势，以现场提供的烹饪原材料为基础，自拟宴席主题进行宴席创新设计并形成设计书，设计一桌 8 人宴席产品，以纸质设计书形式提交，具体要求为：

1.宴席以中餐为主，包括热菜 6 道（含汤羹，不含规定菜）、面点 2 道、冷拼 1 组（含 4 围碟）以及果盘。

2.宴席菜点所有原材料成本为 800 元，可上下浮动 5%，核算成本必须按照执委会公布的原料价格进行。

3.宴席设计书必须涵盖六项要素：主题内容、菜点设计、菜单制定、营养分析、安全控制和原料清单。

4.主题设计鲜明，创意突出，菜式结构合理有序，营养搭配科学，菜点和主题风格一致，具有推广价值。

5.宴席菜单结构合理、完整有序、美观大方，菜点与名称名副其实并烘托主题，文字说明简明扼要。

6.原料清单符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理，做到物尽其用，不浪费。

7.整桌宴席营养均衡，并做到每道菜品配有详实的营养成分分

析。

8.针对宴席设计安全控制措施，保证宴席食品安全。

9.设计书内不得出现参赛队所属省份、学校名称或标识、选手姓名等信息。设计书封面统一使用大赛组委会规定的标准格式，版面不宜过度渲染繁杂（宴席设计书格式见附件5），一式八份。

（二）菜点制作

1.基本功比赛

通过规定中西餐菜点的制作，测试参赛选手的基本功。在规定的时间内完成规定中餐和西餐基本功菜品各1道，具体要求：

（1）在30分钟内完成规定中餐菜点1道制作，成品重量和质量符合制作技术规范。规定中餐菜点见本方案的“九、竞赛样题”，规定中餐菜点技术规范在赛前一个月公开，具体比赛内容于赛前从试题库中公开抽签产生

（2）在60分钟内完成规定西餐菜点1道制作，成品重量和质量符合制作技术规范。规定西餐菜点见本方案的“九、竞赛样题”，规定西餐菜点技术规范在赛前一个月公开，具体比赛内容于赛前从试题库中公开抽签产生。

（3）规定中西餐菜品的主料、辅料、调味品和餐具统一提供。比赛辅助工具自备，禁止携带外接电源电动工具入场。

（4）规定原料规定菜在装盘时不做任何装饰标记，否则按作弊处理。

（5）基本功菜品制作技术和操作过程要求如下：

①操作规范，流程合理，投料准确，按时完成；

- ②刀工基本功扎实，原料处理准确；
- ③火候基本功扎实，烹调方法恰当；
- ④调味基本功扎实，调味得当；
- ⑤严格执行食品安全规范，操作区整洁干净，垃圾分类处理得当。

2.宴席菜点制作

在规定时间内团队成员合作现场完成整桌宴席菜点制作，形成与宴席设计书相符的宴席菜点作品。

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

(2) 选手按照宴席设计书，在指定场地 300 分钟内完成宴席全部菜点制作。

(3) 从宴席菜点中选择送评作品，包括冷拼 1 组（包括 4 围碟）、热菜 2 道、面点 2 道。每道作品需另备 2 人量的尝碟供裁判员品尝打分，其余品种不送评，仅作为宴席的组成进行展示。冷菜拼盘 1 组为花色总盘 1 道、围碟冷菜 4 盘组成。花色总盘应有 6 种及以上的主料拼摆而成，“4 围碟”是将 4 种原料使用不同的拼摆手法制作而成的单料单碟冷菜。所有拼盘垫底料须为经刀工处理可食用的冷菜。冷拼另备 2 人量，供裁判员品尝。两道宴席热菜送评，要求不同主料、不同味型、不同烹调方法和不同造型，另备 2 人量，供裁判员品尝。两道宴席设计面点送评，要求不同面团、不同制作方法和不同造型，另备 2 人量，供裁判员品尝。

(4) 宴席制作所需主料、辅料、调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备，禁止携带外接电源电动工具入场。

(5) 菜点制作技术和操作过程要求如下：

- ①操作规范、技法得当、流程合理、投料准确、按时完成；
- ②原料选取符合菜肴设计与制作的要求，原料利用率高；
- ③刀功娴熟、技艺新颖、造型美观；
- ④烹调方法恰当、火候适宜、调味恰当、主味突出、区域技法明显，体现地方特色；
- ⑤严格执行食品安全规范，操作区整洁干净，原料及作品保存合理，垃圾分类处理得当。

(三) 宴席展评

参赛选手在指定场地设计展台并展示宴席作品。参赛选手将《宴席设计书》中设计的所有菜点在指定展台上进行展示，选手陈述设计思路和特色，回答现场提问，具体要求：

1.由工作人员将送评作品送至评分室指定位置。送评后的作品与不送评作品由工作人员送至指定展示区域，再由参赛团队选手共同摆台展评。

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

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

(1) 使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上展示全部菜点，自主设计菜单、菜牌；

(2) 展台台面允许多层摆放菜点；

(3) 不设置专用灯光，不使用背景音乐，不设置主题背景墙，不使用工艺品、鲜花和雕刻作品等装饰点缀物品；

(4) 展台上不得出现参赛队所属省份、学校名称、参赛选手等信息。

4.由参赛队推荐一名选手陈述设计思路和特色，然后由裁判指定的一名选手回答一道问题，具体要求：

(1) 普通话陈述，语言表达流畅、仪容仪表得体；

(2) 陈述内容突出宴席主题、设计思路和特色，用时不超过 3 分钟，做到内容全面，重点突出，表述清晰；

(3) 指定选手回答问题，用时不超过 3 分钟，做到回答内容扣题、条理清晰、思路明确、正确全面。

表 1 模块说明

		主要内容		比赛时长
模块一	宴席设计	宴席设计书		赛前完成设计书，纸质稿报到时提交
模块二	菜点制作	基本功	1.中餐规定菜品 1 道 2.西餐规定菜品 1 道	中餐规定菜 30 分钟 西餐规定菜 60 分钟
		宴席制作	1.宴席菜点制作 2.现场操作规范	300 分钟
模块三	宴席展评	1.展示效果 2.陈述答辩		布展 30 分钟 陈述答辩 6 分钟

四、竞赛方式

本赛项为团体赛，以学校为组队单位。每队由4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：

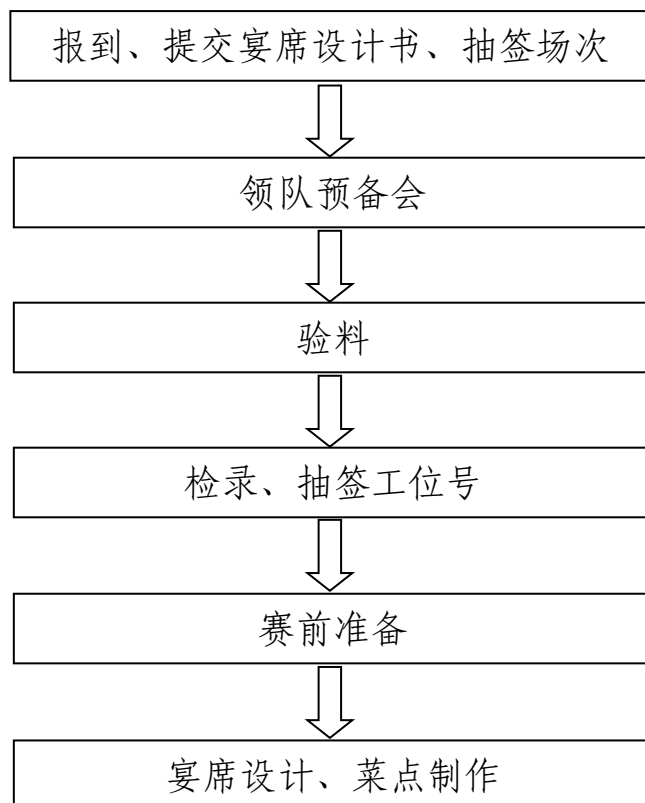
1.参赛选手是高等职业学校（含本科职业院校）全日制在籍学生，资格以报名时所具有的在校学籍为准；

2.凡在往届全国职业院校技能大赛中获得一等奖的选手，不能再参加今年同一专业类赛项的比赛。

五、竞赛流程

1.根据比赛模块确定四个比赛环节，分别为宴席设计评审环节、基本功比赛环节、宴席菜品制作比赛环节和宴席展评比赛环节。

2.比赛前一天领队会议上抽签确定参赛队组别，再抽签确定代表队在组内序号，具体安排见赛会秩序册。



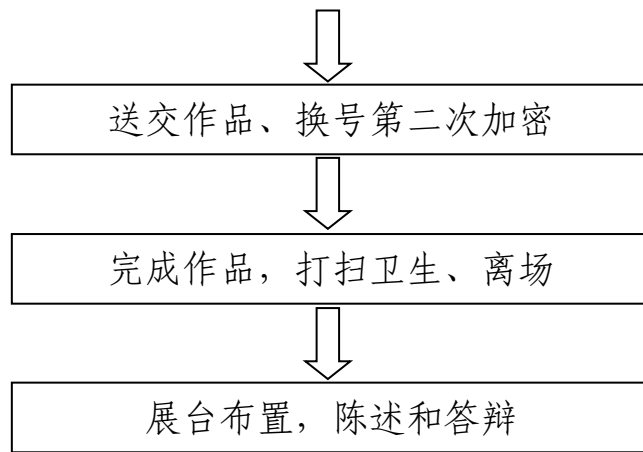


图 1 烹饪赛项竞赛流程图

六、竞赛规则

（一）竞赛报名规则

1.参赛院校用户登录报名系统后，选择“大赛管理”进入报名管理界面，分别录入选手和指导教师基本信息和电子照片。报名工作完成后，参赛院校将报名信息上报至所在地教育行政部门。

2.参赛院校报名确认后不得随意更换，参赛选手和指导教师因故无法参赛，须开赛前 10 个工作日出具书面说明，并按选手资格补充人员并接受审核，经组委会议同意后在网络报名系统予以更换。

（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。
- 2.熟悉场地时严格遵守大赛各种制度，严禁拥挤、喧哗。

（三）入场规则

- 1.参赛选手按规定的时间到达赛场检录区集合，进行身份核对。
- 2.检录裁判按照批准清单检验选手自带物品，不允许携带任何通讯、摄像照相及存储设备等物品，合格后进入赛场抽签区。
- 3.抽签结束后，选手有序进入竞赛工位。

（四）赛场规则

1.正式比赛前，选手可分析比赛任务，检查摆放工具、原材料，若需更换原材料，经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。

- 2.比赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，并接受现

场裁判和技术人员的监督和警示。

3.比赛过程中，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。因故终止比赛或提前完成比赛任务需要离场，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。

4.比赛过程中，违反赛场纪律影响他人的选手、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，现场裁判报告裁判长，经大赛组委会办同意后，由裁判长宣布取消其比赛资格。

5.比赛结束前 15 分钟，现场裁判提示剩余时间。

（五）离场规则

现场裁判宣布终止竞赛后，选手完成清洁整理工作方可离场。

（六）成绩评定与管理规则

1.成绩管理的机构

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

2.成绩管理流程

（1）比赛过程均需要至少两次加密；

（2）成绩按照规定时间公示；

（3）成绩按照规定进行复核。

七、技术规范

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

2.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。

3.参照现代餐饮业新技术、新业态、新模式等相关技术规范。

八、技术环境

（一）竞赛环境

1.比赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站等。

2.所有比赛赛场地按照比赛模块设置为三个比赛环节，具体要求如下：

（1）宴席设计书评审环节：带有监控的会议室或教室，能够满足 7 位裁判独立评审宴席设计书。

（2）菜点制作

①基本功比赛环节：容纳 20 个以上参赛队同时操作的场地，配有基本功比赛的各种必需设备设施。比赛场地附近设评判室，满足 7 位裁判员同时进行作品打分。

②宴席菜点制作比赛环节：容纳 20 个以上参赛队同时操作的场地，兼备中西餐和中点制作的必需设备设施。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。

（3）宴席展评环节：展评区面积必须可容纳本赛项每日参赛队的展示展台，每个展台配备 1.8m 圆桌一张和操作台一张，每桌间隔至少保证有宽 1m 以上的通道。

（二）技术平台

1.赛场（厨房）主要操作设备和安全设备，见表2。

表2 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	焗炉（公用）	电能
7	不锈钢操作台	--
8	木质墩头、白色塑料墩头和五色砧板	--
9	面点案板	--
10	西餐烹调炉灶	电能/燃气
11	水池	--
12	排烟罩	电能
13	消防安全设备	--
14	保险箱或保险柜	--

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、红葡萄酒、白葡萄酒、白兰地、意大利黑醋、浓缩橙汁、茄膏、番茄沙司、蜂蜜、淡奶油、鸡蛋、牛奶、大豆油、橄榄油、安佳无盐黄油、布朗基础汤、黑胡椒粉、白胡椒粉、面包糠、高筋面粉、低筋面粉、百里香、迷迭香、罗勒、刁草），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）规定原料规定热菜的盛器为直径 25.4 厘米（即 10 寸）白色圆形平盘，以及品尝碟（碗）由赛场统一提供，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.人员密集场所消防安全管理（GBT40248-2021）；

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）宴席设计书编写

选手在老师的指导下，按照本赛项规程要求在正式比赛前自拟宴席主题，编写宴席设计书。设计书的要求见本赛项规程“三、竞赛内容”。

（二）宴席设计答辩

比赛裁判组根据每一参赛队递交的《宴席设计书》具体内容设计不同的3道试题，并编写答案要点。试题和答案经加密工作人员加密编号后由执委会放入档案袋封存于保密室或保险柜。

（三）技能操作竞赛题

技能操作竞赛题为公开试题。

1.规定原料规定中式热菜：公开题库中有青椒里脊丝、清炒鸡丝、青椒鱼丝、油爆腰花、清炒土豆丝、菊花鱼共6个菜肴制作技术规范（见附件6）。

2.规定原料规定西餐菜品：公开的题库中有海鲜头盘配荷兰汁、三文鱼头盘配黑醋汁、鸡肉主菜配香草蜜糖汁、海鲈鱼主菜配柠檬黄油汁、西冷牛排主菜配黑胡椒汁、鸭胸主菜配酸甜橙汁共6个菜肴制作技术规范（见附件7）。

3.每一场比赛正式开始前半小时，裁判长在至少在两名监督员的监督下，抽取中式热菜和西餐菜品各 2 套试题（其中各 1 套为备用），并在参赛队选手进入赛场后宣布试题。参赛队选定 1 名选手在 30 分钟内独立完成规定中餐热菜；另选 1 名选手在 60 分钟内独立完成规定西餐热菜。中西餐规定热菜同时进行，超时按规程扣分。

4.四围碟：自选 4 种原料制作成可以直接食用的冷菜，分别采用不同拼摆手法，拼摆成 4 盘冷菜围碟，盛器自带。4 盘冷菜围碟制作完成后与花色总盘一起送评，再在宴席台面展评。

5.两道宴席设计热菜：参赛队自选两道宴席热菜送评。要求体现不同主料、不同味型、不同烹调方法和不同造型。

6.两道宴席设计面点：参赛队自选两道宴席设计面点送评。要求体现不同面团、不同制作方法和不同造型。

十、赛项安全

赛项执委会必须采取切实有效措施，做好大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观摩人员的人身安全等工作。

（一）比赛环境

- 1.赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。
- 2.赛场周围设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。
- 3.承办单位应提供保证应急预案实施的条件。
- 4.执委会须会同承办单位制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。
- 5.大赛期间，承办单位须在赛场管理的关键岗位增加力量，建立

安全管理日志。

(二) 生活条件

1.比赛期间，原则上由执委会统一安排参赛选手和指导教师食宿。安排的住宿地应具有宾馆/住宿经营许可资质。

2.大赛期间组织参观和观摩活动的交通安全由执委会负责。

3.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。

(三) 组队责任

1.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。

2.参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工作人员的指挥。

(四) 应急处理

比赛期间应做好保电、消防预备工作，如发生意外事故，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施避免事态扩大。

(五) 其他

赛事执委会、各参赛队及相关部门应做好其他相关安全工作。

十一、成绩评定

(一) 制订原则

本着“公开、公平、公正”的竞赛原则，按照《全国职业院校技能大赛成绩管理办法》的要求制定评分标准，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

根据《全国职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》，按照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3 高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	总裁判长	熟悉掌握各种烹饪、面点相关知识；具有高超的烹饪技术能力水平；具有丰富的烹饪大赛筹划、场地策划与人员组织经验；熟悉掌握全国各地域烹饪风格、口味特色、饮食文化与习惯、特产食材原料的物性与应用、特色菜肴的品种与烹调技巧的差异；熟悉掌握宴席设计的相关知识与文化；熟悉掌握各种烹饪器具的使用方法；熟悉掌握所有菜品与面点的操作流程与菜品质量、卫生标准；熟悉掌握烹调原理与营养卫生知识	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	综合裁判	熟悉掌握各种烹饪或面点相关知识；具有较高超的烹饪技术能力水平；熟悉掌握全国各地域烹饪风格、口味特色、饮食文化与习惯、特产食材原料的物性与应用、特色菜肴的品种与烹调技巧的差异；熟悉掌握各种烹饪器具的使用方法；熟悉掌握所有菜品与点心的操作流程与菜品质量、卫生标准；了解烹调原理与营养卫生知识	具有多次省级及以上大赛执裁经历	其中2人要具备公共营养师高级技师（或营养专业副教授及以上）资质，2人要为烹饪专业副教授及以上资质的，另3名为国家级大师	10
3	检录裁判	具有丰富的赛场人员组织经验，普通话标准	需要有省级及以上大赛执裁		4

			经历		
4	赛场裁判	熟悉各种烹饪或面点相关知识;具有较高超的烹饪技术能力水平;熟悉各种烹饪设备的使用方法;熟悉所有菜品与点心的操作流程与菜品质量、卫生标准。具备安全生产监督及消防设备使用能力	1.至少有2名懂中式面点工艺的裁判员; 2.至少有2名懂西餐工艺的裁判员; 3.具有多次省级及以上大赛执裁经历	具备高级技师、国家级裁判员、国家级烹饪大师。(裁判员地域分布应广一些)	10 (根据现场赛位安排情况而定)
5	送评冷菜裁判	熟悉各种冷菜相关知识;具有较高超的冷菜制作技术能力水平;了解全国各地域的冷菜风味特点;熟悉全国各地域冷菜制作操作流程与菜品质量、卫生标准;了解食品卫生知识	1.具有冷菜制作特长的裁判员; 2.具有多次省级及以上大赛执裁经历		7
6	送评热菜裁判	熟悉各种中西式热菜相关知识;具有较高超的中西式热菜制作技术能力水平;了解全国各地域及西餐的热菜风味特点;熟悉全国各地域热菜及西餐制作操作流程与菜品质量、卫生标准;了解食品卫生知识	1.至少有2名懂西餐工艺的裁判员; 2.具有多次省级以上大赛执裁经历		7
7	送评面点裁判	熟悉中式面点相关知识;具有较高超的面点制作技术能力水平;了解全国各地域的面点风味特点;熟悉全国各地域面点制作操作流程与菜品质量、卫生标准;了解食品卫生知识	有10年以上工作经验,有省级比赛执裁经历	1.具有中式面点制作特长的裁判员; 2.具有多次省级及以上大赛执裁经历	7
8	加密裁判	熟悉加密流程	工作细心,责任心强;有省级比赛执裁经历	不限	2
9	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
裁判员总数: 50人					

3.评分方法

(1) 模块一 宴席设计

综合裁判员对提交的宴席设计书，依据评分标准，采用盲评、独立打分，满分为 100 分。

(2) 模块二 菜点制作

A. 基本功比赛

作品经二次加密后送规定菜品评分室，依据中餐规定菜品和西餐规定菜品评分标准，综合裁判对作品进行排序分等级，然后各裁判按照作品等级进行独立打分。统分时按照中餐和西餐规定菜品各 50%。

B. 宴席菜点制作

现场制作评分方法：

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

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

送评作品质量评分方法：

①送评作品经过第二次加密后，由送评作品裁判员对送评的 2 道热菜、2 道点心、1 组冷拼实行分类、排队、分梯队打分，每道菜品按百分制打分。统分时按照热菜占 50%（取 2 道热菜平均分）、面点占 25%（取 2 道面点平均分），冷拼占 25% 进行。

②未送评作品直接进入展评。

(3) 模块三 宴席展评

①由综合裁判对展示效果依据评分标准进行独立评分，满分为100分。

②由综合裁判对选手陈述和答辩情况依据评分标准进行独立评分，满分为100分。

4. 计分规则

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

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

③成绩产生由宴席设计、菜点制作和宴席展评三个模块成绩之和组成，赛项的总成绩满分为100分。若出现总分相同，则根据权重比例大的分项得分进行排名，具体分项权重见表4。

表4 烹饪赛项分项成绩权重表

序号	赛项分项目		裁判打分	权重	实际得分	总分	
1	模块一 宴席设计	宴席设计书		100分	10%	10分	100分
2	模块二 菜点制作	基本功	中餐规定菜品	100分	5%	10分	
			西餐规定菜品	100分	5%		
		宴席制作	宴席现场操作	100分	10%	55分	
			送评菜点质量	100分	45%		
3	模块三 宴席展评	展示效果		100分	20%	25分	

		陈述和答辩	100分	5%		
--	--	-------	------	----	--	--

④成绩审核方法

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

⑤成绩复核

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

⑥成绩公布方法

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

（三）评分细则

1.模块一 宴席设计

宴席设计模块主要考核宴席设计书，宴席设计书按主题内容、菜点设计、菜点营养分析、安全控制措施、菜单制作和原料清单等六方面进行评判。宴席设计书的内容应具有个性特点和创意，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂，具体评分标准见表 5。

表 5 宴席设计书评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题内容	30分	宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计，设计理念新颖。内容全面、合理，包括主题、	①突出主题 10分 ②设计理念 15分 ③内容全面 5分

			接待人数、价位（人均标准）、成本等信息	
2	菜点设计	15分	菜点设计与宴席主题相吻合，菜点有文化内涵	①紧扣主题 5分 ②设计说明 5分 ③文化内涵 5分
3	菜单制定	25分	菜单结构完整、所使用原料、烹调方法、口味等符合宴席要求，成本合理，作品质量描述准确	①组合有序 5分 ②构成合理 5分 ③成本核算 5分 ④作品描述 10分
4	菜点营养分析	15分	宴席整体营养搭配合理，能正确进行营养指导，分析每道菜点营养价值，标注菜点适宜或不适宜食用群体	①营养分析 7分 ②总结报告 8分
5	安全卫生控制	5分	宴席安全控制措施科学、合理	①合理 3分 ②可行 2分
6	原料清单	10分	原料应符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费	①符合菜点设计与制作要求 4分 ②符合规程中宴席设计的品种和数量要求 4分 ③物尽其用，不浪费 2分

2.模块二 菜点制作

(1) 基本功比赛

基本功比赛由中餐规定菜和西餐规定菜两部分组成。中、西餐规定菜从口味与质感、形态与色泽、工艺与数量、创意与实用、营养与卫生等五个方面考查选手烹制中、西餐菜品基本功（见表6）。

表6 规定中、西餐菜品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	30分	菜品味道均衡，调味合适，质感符合要求，元素多样	①调味 10分 ②质感 20分
2	形态与色泽	30分	颜色搭配和谐，造型搭配美观	①色彩 15分 ②造型 15分

3	工艺与数量	10分	工艺精致，数量充足	①工艺 5分 ②数量 5分
4	创意与实用	15分	设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意 10分 ②实用推广 5分
5	营养与卫生	15分	营养搭配均衡，卫生符合要求	①营养搭配 10分 ②卫生要求 5分

(2) 宴席菜点制作

宴席菜点制作模块由现场操作和送评菜点质量两部分组成。

现场操作要求：

①操作流程：操作规范、技法得当、流程合理、投料准确、按时完成；

②原料加工：用料符合要求、刀功熟练、加工规范、原料利用率高；

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

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

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（见表7）。

表7 现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	项目	相应扣分标准
1	仪容仪表	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，不穿防滑鞋，每一项扣 10 分，最高扣 20 分
3	时间	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
4	火源	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	水源	无用水操作，水龙头长流水，每次扣 5 分，最高扣 20 分
6	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	比赛纪律	不服从现场裁判员指挥每次扣 10 分，最高扣 30 分。
6	安全	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。
7	卫生	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。
8	垃圾分类	不按规定对垃圾进行分类，每次扣 10 分。
9	器皿	菜点餐具直径超过 50cm，冷菜总盘餐具直径或边长超过 70cm，每件扣 2 分，最高扣 10 分。
10	其他	经现场裁判组长和裁判长认定为其他作弊行为扣 100 分，并终止操作，选手离场。
备注：累计扣分不超过 100 分		

送评菜点质量：

参赛队送评热菜 2 道、面点 2 道，冷拼 1 组（含 4 盘围碟冷菜），得分所占权重：冷拼占 25%、热菜占 50%、面点占 25%。执委会对所有作品拍照留存，裁判员对作品实行分类排队打分。送评后的作品、未送评作品均送宴席展台展示。宴席热菜作品评分标准见表 8、面点作品评分标准见表 9、冷菜作品评分标准见表 10。

表 8 宴席送评热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	30 分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味 15 分 ②质感 10 分 ③地方特色 5 分

2	工艺与火候	30分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显	①烹法 5分 ②火候 15分 ③特点 5分 ④区域技法 5分
3	创意与实用	25分	设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意 15分 ②实用推广价值 10分
4	形态与色泽	15分	刀工均匀，色彩自然，造型美观	①刀工 5分 ②色彩 5分 ②造型 5分

表9 面点作品评分标准

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

表10 冷拼作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	25分	调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味 10分 ②质感 5分 ③地方特色 10分
2	刀工与刀法	30分	刀法细致，刀纹清晰，刀距适度均匀	①刀工 10分 ②刀纹 10分 ③刀距 10分

3	拼摆与形态	25分	拼摆得当，盖面整齐，造型美观，色彩搭配和谐美观，有较高的技术技巧	①拼摆造型 10分 ②色彩 10分 ③技术技巧 5分
4	创意与实用	20分	原料使用符合要求，注重营养，搭配合理，创意突出，适合推广	①创意 10分 ②营养搭配 5分 ③推广价值 5分

3.模块三 宴席展评

本模块由展台效果和陈述答辩两部分组成。

根据宴席主题设计宴席展台，做到展台创意新、主题鲜明，布局合理，错落有致，协调自然，充分展现作品特色。选手陈述按紧扣主题，表述清晰，答辩扣题、正确，陈述答辩过程中要求选手仪容仪表自然大方得体，充满青春活力。宴席展评评分标准和陈述答辩评分标准分别见表 11 和表 12。

表 11 宴席展评评分标准

序号	评分项		分值	评分标准	
				评判点	得分标准
1	展台设计	创新意识	15分	构思独特，时代感强、立意新	①创意 10分 ②时代感 5分
		整体协调	10分	整体感强，色彩、形状协调，具有美感	①整体性 5分 ②协调性 5分
		主题鲜明	10分	体现宴席设计书主题，地方特色鲜明，具有一定的文化内涵	①紧扣主题 5分 ②文化内涵 5分
2	展示效果	口味与质感	15分	烹法恰当，技法多样，口味丰富	①烹调技法 5分 ②口味搭配 5分 ③原料搭配 5分
		营养搭配	15分	荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，菜品营养均衡，数量和份量符合规定要求	①营养均衡 5分 ②数量和份量符合规定 10分
		整体效果	35分	色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当，摆放美观大	①色彩搭配 5分 ②造型搭配 5分

				方，整体展台协调，效果良好	③器皿 5分 ④整体协调 15分 ⑤菜单与菜牌 5分
--	--	--	--	---------------	----------------------------------

表 12 陈述答辩评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	陈述	60分	陈述内容全面准确，表述清晰流畅，紧扣宴席主题；着装整洁得体，不佩戴饰物，仪容自然大方	①准确流畅 15分 ②紧扣主题 25分 ③思路清晰 15分 ④仪容仪表 5分
2	答辩	40分	答辩紧扣问题，回答突出全面正确，应变能力强，表述清晰	①正确性 20分 ②表述水平 10分 ③应变能力 10分

十二、奖项设置

本赛项设参赛团体一、二、三等奖。以赛项实际参赛队总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30%（小数点后四舍五入）。

十三、赛项预案

（一）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。

(二) 比赛过程中出现突然断电、断气、断水情况及设备故障处置预案

1.由工程技术保障人员查明原因，在不影响比赛公平且能在 10 分钟内恢复正常供水、供电、供气的情形，比赛继续进行，并顺延维修恢复影响的时间。并及时报裁判长和执委会备案。

2.经工程技术人员确认无法及时恢复的情形，由裁判长确认后报请执委会批准，暂时终止比赛。并按照大赛相关制度规定处置。

3.竞赛承办方成立设备故障处理小组，按照竞赛要求，配置 2 套备用竞赛工位（包括所有设备）。

(三) 消防预案

1.成立竞赛消防紧急情况处置工作组，全面负责竞赛期间消防工作；

2.发生火灾时，立即停赛，报告消防应急工作组，立即启动消防抢险，并立即拨打“119”，请求地区消防大队支持。

(四) 医疗预案

为保证比赛顺利举行，做好保护参赛选手、指导教师、专家裁判、工作人员的身体健康与生命安全的工作，大赛全过程设置医疗点，配置专职医务人员提供医疗保障。

(五) 其他

主办方和承办方做好其他工作预案。

十四、竞赛须知

(一) 参赛队须知

1.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、入住等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2.各参赛队应遵守赛场规则，贯彻执行赛项执委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

(二) 指导教师须知

1.各参赛队根据大赛日程安排准时、有序组织好参赛选手按时参赛，佩戴指导教师证件。不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛检录开始前完成物料领取工作。

2.各参赛队领队、指导教师妥善管理本队人员的日常生活及安全。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

(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，并按相应的法律法规处理。

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，服从大赛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，应由指导教师在当天向执委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3.参赛选手进入赛场后应认真检查设备设施等用具，检查后举手并签字确认；整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶。

4.参赛选手禁止携带外接电源电动工具入场，操作现场不得带入手机、电子摄像设备。

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

6.比赛期间统一穿着大赛选手服，佩戴证件。

（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、遵守赛场规则。

2.在比赛过程中，不得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。

十五、申诉与仲裁

本赛项根据大赛仲裁机制要求，采取两级仲裁机制。赛项设仲裁工作组，赛区设仲裁委员会。仲裁工作组由 3 人组成。本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后 2 小时之内以书面报告形式向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的 2 小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由省（市）领队向赛区仲裁委员会提出申诉。赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十六、竞赛观摩

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

2.观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表必须严格遵守大赛纪

律，按照大赛执委会的组织有序观摩。比赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况，供代表观看。作品展区将在每场比赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

十七、竞赛直播

承办院校将比赛的开闭幕式及赛场情况等摄录，并通过电子屏实时转播。比赛期间将对参赛选手、指导教师、裁判长及相关观摩人员进行采访，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

十八、赛项成果

本赛项资源转化包括基本资源和拓展资源，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，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过程、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 13。

表 13 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	
资源 基本	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
	获奖宴席设计书汇编	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	宴席展评陈述答辩案例库	视频	1个	按代表队数,每代表队3分钟	赛后6个月内
	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