

浙江省餐饮行业协会文件

浙餐饮会〔2018〕29号

关于举办 2018 中国技能大赛——第七届全国饭店业职业技能 竞赛浙江省选拔赛的通知

各市餐饮行业协会：

根据中国饭店协会、中国就业培训技术指导中心、中国财贸轻纺烟草工会关于举办 2018 年中国技能大赛——第七届全国饭店业职业技能竞赛的通知精神，经研究，在我省举办 2018 中国技能大赛——第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛，选拔优秀选手参加 2018 年 10 月底在无锡进行的全国总决赛，现将有关事项通知如下：

一、竞赛主题

新时代、新技能、新产品

二、竞赛时间、地点

报到时间：2018 年 10 月 12 日

竞赛时间：2018 年 10 月 13 日—14 日

地 点：温州市技师学校

三、竞赛工种

中式烹调师、中式面点师、餐厅服务员

四、参赛对象及条件

热爱本职工作，遵纪守法，具有良好的职业道德，具备一定的理

论知识，年满 18 周岁以上，在饭店、餐饮企业中从事相关岗位工作的在职员工及高中等院校专业教师均可报名参加比赛。

已获得“中华技能大奖”、“全国技术能手”荣誉称号的人员，不再以选手身份参加比赛活动。

五、竞赛标准及内容

各竞赛工种分别按照《中式烹调师》《中式面点师》《餐厅服务员》国家职业标准三级（高级工）以上等级的基础技能要求，实际操作进行竞赛。

本次竞赛设置中式烹调（含热菜+热菜；艺术冷拼+热菜；食品雕刻+热菜。）、中式面点（中式面点 2 道）、餐厅服务（中餐喜宴服务）（详见附件 2：第七届全国饭店业职业技能竞赛评判办法）

六、竞赛方式

竞赛分两个阶段进行。第一阶段为比赛分区域选拔赛，浙江省选拔赛由浙江省餐饮行业协会主办，温州市饭店与餐饮行业协会承办，组织实施浙江省选拔赛赛事，于 2018 年 10 月 13-14 日进行；第二阶段为全国总决赛，定于 2018 年 10 月下旬在无锡进行。参加全国总决赛的选手由组委会按区域选拔赛的获奖比例确定，全国总决赛的组织实施方案另行通知。

七、组织机构

联合成立第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛组织委员会（以下简称组委会），负责竞赛的领导工作。组委会下设秘书处、评判委员会和监审委员会。秘书处设在温州市饭店与餐饮行业协会，负责竞赛的组织和筹备工作；评判委员会负责制订评分标准及实际操作竞赛的裁判工作；监审委员会负责竞赛过程的监督管理和受理选手申诉等工作。

八、奖项设置及奖励办法

（一）单项奖

全国大赛浙江省选拔赛各竞赛工种分别设立金奖、银奖、铜奖，颁发奖牌和证书，金银铜获奖比例为 3：4：3。

（二）团体奖

竞赛设立团体赛金、银奖。同一企业须参加三个单项（工种）竞

赛，才能获得团体奖项计分资格。团体奖排名依据为该企业三个最高单项（工种）竞赛成绩的总和。

（三）组织奖

1、对在浙江省选拔赛组织工作中成绩突出的各地有关单位，由组委会授予“第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛优秀组织奖”，颁发奖牌和荣誉证书。

2、对在浙江省选拔赛组织工作中做出突出贡献的单位，由组委会授予“第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛突出贡献奖”，颁发奖牌和荣誉证书。

九、报名须知

1、报名时间：本次大赛报名截止时间为 2018 年 9 月 28 日，请有意向参加的选手抓紧时间报名。

2、收费标准和账号：参赛费标准为每个工种 800 元/人。

名称：温州市饭店与餐饮行业协会

账号：511480088600015

开户行：台州银行温州分行

3、报名：

（1）省餐饮行业协会：

联系人：戈掌根、钱锡宏、孟 露

地址：杭州市莫干山路 142 号，杭州市中策职业学校杭之味大楼一层

邮编：310005

电话（0571）87068147 87066324

传真（0571）87066324

邮箱：zjrs0571@163.com

（2）温州市饭店与餐饮行业协会：

地址：温州市上吕浦锦园 8 幢 403 室。

联系人：吴 洁 13706666889

王培杨 13676745629

戴惠君 13968883070

电 话：0577-88824757, 88865061

传真：0577-88865060

邮箱：49507800@qq.com

- 附件 1、第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛评判办法
- 2、第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛报名表
- 3、第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛团体赛报名表



附件 1:

第七届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛评判办法

现场技能操作评判方法

根据比赛的内容和要求，评判按中式烹调师、中式面点师、餐厅服务员等职业（工种）进行。每个职业（工种）的现场技能操作成绩采用百分制，评判采用扣分的办法，现场技能操作成绩占竞赛总成绩的 100%。具体要求如下：

（一）中式烹调师

比赛项目：热菜+热菜；艺术冷拼+热菜；食品雕刻+热菜。

比赛方式：现场制作。

比赛要求：每个参赛选手需制作一道热菜，和一道菜或一道艺术冷拼或一组食品雕刻组成的两道作品，参赛选手自选主题，本着节约、绿色、健康、安全的要求合理采购原材料，不得使用鱼翅及国家明令禁止的野生动植物为原材料，组委会不提倡使用鲍鱼、海参等高档原材料参赛，每位选手参赛作品使用的原材料采购成本不得超过 150 元。参赛作品使用的配饰原料不得使用非食用原料，不得过度装饰。

评判办法：

以艺术冷拼项目为主的参赛选手，艺术冷拼项目分数占中式烹调工种现场操作总成绩的 70%，指定热菜项目分数占中式烹调工种现场操作总成绩的 30%。

以食品雕刻项目为主参赛的选手，食品雕刻项目分数占中式烹调工种现场操作总成绩的 70%，指定热菜项目占中式烹调工种现场操作总成绩的 30%。

A.热菜项目

1、必须在 50 分钟内按筵席 10 人量现场制作菜品一道，其中两人量菜肴供评委品尝，三人量菜肴供观摩代表品尝，五人量送到展示区展示，整只（条）原料的作品可以不送品尝碟。

2、耐火功菜肴需场外预加工，须提前报告经批准后到组委会指定场地初加工。

3、菜品要求突出绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

4、评判标准：

评判内容	评分标准	配分
口味	调味适当，味道纯正，主味突出，无异味。	30 分
质地	选料精致、火候得当。符合其应有的嫩、脆、软、酥等特点。	25 分
色泽	色调明快自然、美观大方。主料、辅料、调料等相互搭配协调。	20 分
造型	主副料配比得当、刀工细腻、形态优美自然，菜肴盛装器皿协调。	15 分
营养卫生	讲究营养卫生、器皿卫生、操作卫生和绿色健康，不用色素。	10 分
时间控制	比赛规定时间为 50 分钟。超出规定时间：在 5 分钟以内扣 2 分；5—10 分钟扣 5 分；超过 10 分钟，停止操作。	

B.艺术冷拼项目

1、艺术冷拼以中式为主，选手在 90 分钟内按宴席 10 人量制作 1 道冷拼，要求使用 6 种以上自选自制的原料，成品重量 600—800 克（围碟除外）。

2、现场完成切、配、拼、摆并成形。

3、菜品体现绿色健康、造型新颖、食用性强、味美卫生、刀工精湛等特点。

4、评判标准：

评判内容	评分标准	配分
造型	具有一定的艺术构思，主题鲜明，寓意高雅，装盘协调。	30 分
食用价值	选料适宜、荤素合理、口味多样、食用价值高。符合冷拼本身应具有的咸、甜、鲜、香等不同口味特点。	25 分
刀工	刀工细腻、刀面光洁、规格整齐、层次清晰。	20 分
色泽	色彩自然光洁，配色鲜明协调。	15 分

营养卫生	讲究营养卫生、器皿卫生、操作卫生和绿色健康，不用色素。	10 分
时间控制	比赛规定时间为 90 分钟。超出规定时间：在 5 分钟以内扣 2 分；5-10 分钟扣 5 分；超过 10 分钟，停止操作。	

C.食品雕刻项目

1、选手必须在 180 分钟内制作完成一组雕刻，雕刻所用原材料必须为保持自然形态并可食用的原料。

2、食品雕刻作品由参赛选手自主选择主题，作品必须贴近所选主题要求。

3、作品必须体现绿色环保、造型新颖、刀工精湛、市场欢迎等特点。

4、评判标准：

评判内容	评分标准	配分
造型	贴近主体要求，体现出时代感强的特点。形状新颖逼真，栩栩如生。	40 分
刀法	刀法运用合理，纹路流畅，下刀准确。	30 分
色彩	准确运用原料的自然色彩，美观大方。	20 分
点缀、装饰	点缀装饰突出主题，简洁明快。	10 分
时间控制	比赛规定时间为 180 分钟。超出规定时间：在 5 分钟以内扣 2 分；5-10 分钟扣 5 分；超过 10 分钟，停止操作。	

(二) 中式面点师

比赛项目：中式面点 2 道。

比赛方式：现场制作。

比赛要求：参赛选手自选主题，合理采购原材料，要求不同面团、不同制法。制作两道面点。

评判办法：选手在 90 分钟内以两种不同面团不同馅料制作两道点心，每种面团制作一个品种（10 人量），其中两人量供评委品尝，三人量供观摩代表品尝，五人量送到展示区展示。面点制作要突出绿色健康、营养卫生、创新求异的特点。

评判内容	评分标准	配分
------	------	----

造型	形态优美自然、平滑、光润，规格一致，层次清晰，花纹细腻、匀称，馅与皮均衡适度，装盘美观。	30 分
口味	调味适当、口味鲜美、纯正，符合成品应具有咸、甜、鲜、香等不同口味特点。	30 分
质地	选料精致、火候得当、质感鲜明，符合成品本身应具有软、酥、脆、滑、松、糯、爽等特点。	15 分
色泽	色调匀称、自然、美观，符合品种应有的洁白、金黄、透明等不同要求。	15 分
营养卫生	讲究食品卫生、个人卫生、操作卫生、场地卫生、器皿卫生及绿色健康。	10 分
时间控制	比赛规定时间为 90 分钟。超出规定时间：在 5 分钟以内扣 2 分；5-10 分钟扣 5 分；超过 10 分钟，停止操作。	

(三) 餐厅服务员（中餐宴会服务）

1、选手可根据本单位餐厅实际面积进行不少于 10 桌大型宴会的设计，要求选手自先画出 1 张平面图，随选手报名表，报到时一并交比赛组委会。

2、大型宴会主桌（直径 1.8m，高 0.75m）的设计，宴会主题（婚宴、寿宴、年夜饭、商务宴、民族特色宴、历史文化主题宴等等）自定，设计要新颖、实用、富有特色。

3、现场操作的台面上要有主题设计说明，讲解要突出主题，中心明确，菜单设计要有标准、毛利率、营养搭配、风味特点的说明。

4、参赛选手每单位额外准备不少于 30 个餐巾折花作品，统一到展示台展示，展示作品可标注单位名称及选手姓名，目的是对外宣传企业及选手之间交流。

5、插花比赛环节在正式开赛前统一时间到指定位置进行，时间为 10 分钟，插花作品需统一对外展示后，再拿到各自比赛展台上，开始其他项目比赛。

6、评判标准：

评判内容	配分 (%)	标准
------	--------	----

仪表仪容 (5)	1	发型大方干净，男选手发型后不过领，侧不盖耳，女选手发型前不遮眼、后不过肩。
	1	面部整洁，男选手不留胡须；女选手淡妆淡抹。
	1	双手干净，不留长指甲，不涂指甲油。
	2	穿工作服，着装干净，穿戴整齐，无污迹、无破损，穿黑色鞋子，皮鞋光亮、布鞋干净。佩戴选手证，不戴饰物。
台面设计(25分)	6	主题突出，针对性强，创意独特，有感染力。
	5	各类用品摆放规范，台面整体布局富有美感和艺术性。
	5	餐用具、装饰物、色彩等搭配合理，协调。
	4	成本适度，客人使用方便，具有经济性和实用性。
	5	要求将设计主题、寓意用文字形式制作成立牌放在台面上。
台面摆放 (20分)	3	操作程序：铺台布、艺术插花、用小毛巾擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、摆放菜单及设计说明等，整理椅子。
	5	操作卫生：符合卫生要求，手拿碗与碟边缘部分，汤匙拿柄；酒杯装盘时杯口朝上，操作时手拿杯底或杯柄。
	8	操作规范：摆放餐具必须用托盘，各类用品从离开工作台后至摆放结束，均不能落地，若有落地现象，需更换新的用品后继续参赛。要求操作规范、动作熟练、姿态优美。
	4	操作标准：餐用具摆放标准统一，每套餐具间距匀称，餐酒具之间间距1层 cm，离桌边 1.5cm。
餐巾折花 (10分)	2	选手自选盘花或杯花，要求突出正副主人位。
	5	餐巾整洁无损，造型美观、形象逼真、摆放真确。
	3	注意操作卫生，折花要求在不平瓷盘内操作（瓷盘直径29cm 左右、选手自备）。
斟酒服务 (15分)	2	斟酒时要求托盘内摆放 1 瓶白酒（500ml）和 1 瓶红酒（750ml）和 1 瓶啤酒（610 ml）。
	5	从主宾开始按顺时针方向绕台 2 次完成，先斟 8 杯红

		酒，后斟 8 杯白酒，红酒斟 5 分满，白酒斟 8 分满，酒量均匀一致，不用斟啤酒。
	5	斟酒时应绕开餐椅，姿势正确，动作规范自如，商标须朝向客人，瓶口不能搭在杯上，酒水不滴、不洒、不溢。
	3	红酒须当场启塞，操作熟练正确，取下木塞后，应先闻一下木塞检查有无异味，并将木塞放在餐碟中，然后用干净餐巾擦拭瓶口内侧。
主题插花（15 分）	5	创意和命题相符，主题突出，有新意。
	2	花材选用搭配适当，选材避开忌讳，香味淡雅。
	3	色彩搭配合理悦目，与环境主题相吻合，实物与鲜花组合合理，高低适宜（30cm）、层次清楚，错落有致，富有艺术感。
	3	操作技法娴熟，花枝固定良好，如选用花泥的花泥不外露，花器干净，花草无泥点。
	2	插花时用的花泥、花草必须现场剪切，独立完成。
应变能力（10 分）	6	要求处事方法灵活和原则相结合、观点正确，回答问题时从容应对、思维敏捷。
	4	口齿清楚、普通话标准，并注意语音、语调、语气。
时间	--	操作时间：30 分钟，每超时 1 分钟，扣 2 分。不含插花比赛时间。

附件 2:

第七届全国饭店业职业技能竞赛参赛选手报名表

地区：浙江省 市

姓 名		性别		民族		学历		照 片
技术职称		工龄		现任职务				
身份证号				联系电话				
工作单位				传 真				
通讯地址							邮编	
竞赛工种	☐ 中式烹调师 ☐ 中式面点师 ☐ 餐厅服务员							
工 作 简 历 及 业 绩								

推荐 单位 意见	(公 章) 年 月 日
----------------	---

注： 请各报名参赛选手在竞赛工种项目的“□”中划“√”，“**推荐单位意见**”指选手所在单位、地方行业协会、产业工会其中之一意见即可。

附件 3

第七届全国饭店业职业技能竞赛团体赛报名表

地区：浙江省 市

单位名称					联系人	
联系电话		传真		手 机		
通讯地址					邮 编	
参赛人姓名	性别	技术职称	工龄	身份证号码	竞赛工种	
参赛 企业 简介						
参赛企业 主要获奖 荣誉						
单位意见： 盖 章 年 月 日						

注：参加团体竞赛的企业必须参加两个及以上的单项（工种）的竞赛。