**2016年全国职业院校技能大赛高职组**

**“烹饪”赛项规程**

### 一、赛项名称

赛项编号：GZ-105

赛项名称：烹饪

英语翻译：cuisine

赛项组别：高职组

赛项归属产业：旅游业

### 二、竞赛目的

通过竞赛，检验高职院校烹饪专业参赛选手在宴席设计、烹饪技艺水平、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实践应用能力，激发学生团队合作意识与实践成才热情。促进高职院校烹饪专业在人才培养模式建设、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改革，加快餐饮行业所需的高素质技能型人才培养。

**三、竞赛内容**

本届竞赛包括基础理论测试和技能实际操作。其中，基础理论测试占总成绩的20%，技能实际操作占总成绩的80%。

（一）基础理论测试

1.所有参赛选手统一时间、同一地点参加基础理论测试，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，数量为100道。

2.试题结构：80道试题从大赛官网公布的公开题库中随机抽取，20道试题在指定教材范围内产生。

（二）技能实际操作

技能实际操作为宴席设计与制作，分别由宴席设计、宴席制作、宴席设计答辩三个环节组成。参赛队自拟宴席主题，按照规程要求完成宴席设计书，并在规定时间内完成整桌宴席的制作（所用原料由组委会依据参赛队原料清单现场提供），最后进行宴席设计答辩。总计用时250分钟（其中宴席现场制作240分钟，宴席设计答辩环节解说5分钟，选手答辩5分钟）。

1.宴席设计

各参赛队以 现场提供的原料结合当前餐饮市场的发展及需求，自拟主题，设计一桌8人宴席，编写宴席设计书，宴席设计书要涵盖主题内容、菜点设计、菜品营养分析、菜单制作和原料清单等五项内容。具体要求为：

（1）宴席设计书以A4纸单色打印，一式8份，应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂，封面统一使用大赛组委会规定的标准格式。

（2）宴席主题明确，内容全面合理。菜点设计与宴席主题相吻合，菜式结构合理、组合有序，营养搭配合理，风格和谐一致。

（3）菜单结构完整,菜名与菜品名副其实并烘托主题,有简要文字说明。

（4）原料清单应符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理，做到物尽其用，不浪费。

（5）宴席整体设计合理，创意突出，适合推广。

（6）宴席菜品主料、辅料成本为600元，并在宴席设计书中做详细说明。

（7）对每道菜品有详实的营养成份分析，并做到整桌宴席营养均衡。

2.宴席制作

各参赛队依据比赛前提交的宴席设计书，以现场提供的原料完成宴席制作，用时240分钟。具体要求为：

（1）整桌宴席包括中餐热菜8道、中餐面点2道、中餐冷拼1个或1组以及汤羹和果盘，需满足8人食用量。

（2）中餐冷拼为冷菜拼盘1个或1组(使用原料6种以上)，另备2人量尝碟供裁判员品尝，所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的本拼盘内原料。

（3）送评作品为热菜4道、面点2道、冷拼1个或1组，每道作品需另备2人量尝碟，供裁判员品尝打分，汤羹、果盘及其余品种不送评，作为宴席组成进行展示。

（4）宴席制作所需原料、厨房器具及常用设备设施由组委会统一提供，餐具和比赛辅助工具自备（禁止携带电动工具入场）。所有作品均需进行展示，现场为每队提供1.8m圆桌一张，白色基础台布一块，品尝碟若干。

（5）技术要求

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操作区整洁干净，原料及作品保存合理，废弃物处理得当。

④烹法恰当，火候适宜，调味得当，主味突出，区域技法明显，体现地方特色。

⑤刀功熟练、均匀，技艺新颖，造型美观。

（6）送评后的作品送到指定区域进行展示。要求各参赛队根据所设计的宴席主题对宴席展台进行布置，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到：

①使用大赛统一提供的白色台布，宴席菜单内容需按照宴席设计书中菜单内容展示并自主设计菜单样式。

②为便于观赏，台面可自备材料搭建2-3个层面摆放作品。

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

3.宴席设计答辩

各参赛队在宴席制作完成后进行宴席设计答辩。各参赛队可自主选派一名参赛选手对宴席设计方案的主题和特点进行阐述，用时不能超过5分钟。评判组根据宴席设计书、宴席制作出品效果等方面进行提问，并指定任一选手进行答辩，答辩用时不超过5分钟,具体要求为：

1. 宴席设计解说内容全面，主题突出，表述清晰。
2. 答辩内容准确扣题，条理清晰，思路明确，回答全面。
3. 使用普通话，语言表达流畅，仪容仪表得体。

**四、竞赛方式**

以学校为组队单位，每队由5名选手组成。不得跨校组队，同一学校报名参赛队不超过1支，每队不超过2名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。本赛项不邀请国际团队参赛，欢迎国际团队观摩。

**五、竞赛流程**

（一）竞赛安排（以正式公布的竞赛手册为准）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | | **日 期** | **场 次** | **时间安排** | | **竞赛地点** | |
| **检录时间** | **竞赛时间** |
| 基础理论测试 | | 报到当天 | 19:30-20:30 | | | 理论测试机房 | |
| 团体赛  宴席设计与制作 | 宴席设计书 | 第一天 | 领队、选手报到时提交 | | | | |
| 宴席制作 | 第二天 | 第1场 | 06:30 | 07:30-11:30 | | 宴席制作场地 |
| 第2场 | 12:00 | 13:00-17:00 | |
| 第三天 | 第3场 | 06:30 | 07:30-11:30 | |
| 第4场 | 12:00 | 13:00-17:00 | |
| 第四天 | 第5场 | 06:30 | 07:30-11:30 | |  |
| 宴席设计答辩 | 第二天 | 第1场 | 12:00-14:30 | | | 宴席解说场地 |
| 第2场 | 17:30-20:00 | | |
| 第三天 | 第3场 | 12:00-14:30 | | |
| 第4场 | 17:30-20:00 | | |
| 第四天 | 第5场 | 12:00-14:30 | | |

（二）竞赛流程



六**、竞赛试题**

（一）基础理论测试采用无纸化闭卷形式。公开题来源于人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调高级（三级）、中式面点高级（三级）国家题库，赛前30天在大赛官方网站公布公开题库。非公开题来源于人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心编写的《中式烹调师（高级）国家职业技能鉴定考核指导》（中国石油大学出版社）、《中式面点师（高级）国家职业技能鉴定考核指导》（中国石油大学出版社）。

（二）技能操作竞赛题为公开试题，已在本赛项规程中公开。

**七、竞赛规则**

（一）参赛资格

1.参赛选手均为高等职业院校（高职、高专）具有正式学籍的全日制在校学生，年龄不超过25周岁（即1991年5月1日及以后出生）。

2.凡在往届全国职业院校技能大赛本赛项中荣获一等奖的选手，不再参加比赛。

3.参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛选手和指导教师因故无法参赛，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。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）遵循准则

1.凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

2.比赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关任务。

3.比赛现场须统一穿着大赛服装，佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

**八、竞赛环境**

（一）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。

（二）赛项比赛场地均可容纳35人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施。

（三）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。

（四）设立作品展示区。展示区面积可容纳本赛项每日参赛队的展示展台，每个展台配备1.8m圆桌一张，同时提供白色基础台布一块。每桌间隔至少保证1m宽通道。

**九、技术规范**

（一）教育部发布的“餐饮管理与服务”类专业教学基本要求。

（二）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高级（三级）国家职业技能鉴定标准、中式面点师高级（三级）国家职业技能鉴定标准。

**十、技术平台**

（一）主要操作设备

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **主要设备名称** | **能源类型** |
| 1 | 双头炒炉 | 燃气 |
| 2 | 万能蒸烤箱 | 燃气 |
| 3 | 双头蒸炉 | 燃气 |
| 4 | 醒发箱 | 电能 |
| 5 | 烤 箱 | 电能 |
| 6 | 冷藏冷冻冰柜 | 电能 |

（二）餐饮场所消防安全管理规范（DB42/T413-2007）

（三）成绩统计技术软件为微软Excel，以“**十一、成绩评定**”中“（二）评分方法”为准设计计算公式，并将成绩按照降序排序。

**十一、成绩评定**

（一）制订原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛选手整体表现综合评定。评定参照《2016年全国职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求，全面评价参赛选手职业技能水平。

（二）评分方法

1.裁判员选聘：按照《2016年全国职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》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。裁判长由赛项执委会向大赛执委会推荐，由大赛执委会聘任。

2.裁判员人数：总人数为24人（宴会设计、宴席设计答辩裁判7人，现场检录和现场裁判9人，作品质量裁判7人，加密裁判1人）

3.评分方法：

（1）专业理论测试：所有参赛选手统一参加专业理论测试，测试时间为60分钟，测试方式为闭卷机考。试卷题型全部为客观题，数量为100道，每题1分，满分为100分。

（2）宴席设计与制作：宴席设计评分与宴席设计答辩相结合，由7位裁判员分别对宴席设计书、宴席展台布置设计及效果、选手答辩情况进行评判，各自打分。宴席制作由另两组裁判员进行评判，即前场评分（操作过程评判）与后场评分（作品质量评判）。其中，前场评分由9位裁判员对每位选手违规行为和违纪现象进行记录，现场裁判组长根据选手违规记录，参照相关标准从宴席制作成绩中作扣分处理。后场评分由7位裁判员对每款作品质量分别进行评判、各自打分。

（3）结算平均分

结分时去掉一个最高分和最低分，平均分保留小数点后两位（四舍五入）。

4.成绩产生方法：

由宴席设计与制作（80%）、专业理论测试（20%）两个环节成绩之和组成。该分赛项的总成绩为100分，其中宴席设计与制作计算方法如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评判内容及分值设置** | **所占权重** | **分 数** | **总 分** |
| 宴席设计  与制作 | 宴席设计(书)：100分 | 25% | 25分 | 100分 |
| 宴席制作：100分  其中，规定送评作品质量按百分制评判，操作过程按实际操作违规扣分 | 60% | 60分 |
| 宴席设计答辩（展台效果）：100分 | 15% | 15分 |

5.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。

6.成绩公布方法：待每场作品评判完毕，成绩录入审核无误后，通过电子屏幕或通告栏进行公布。

（三）评分细则

1．宴席设计

宴席设计（书）按主题内容、菜点设计、菜点营养分析、菜单制作和原料清单等五方面进行评判。宴席设计书内容应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂。

（1）主题内容（25分）：宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计。内容全面、合理，包括主题、接待人数、价位（人均标准）、成本等信息。

（2）菜点设计（25分）：与宴席主题相吻合，菜式结构合理、组合有序，风格和谐一致。

（3）菜点营养分析（20分）：分析每道菜点营养价值，宴席整体营养搭配合理，标注菜品适宜或不适宜食用群体。

（4）菜单制作（15分）：菜单结构完整、菜名与作品名副其实并烘托主题、有简要文字说明。

（5）原料清单（15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。原料采购成本为600元，不足成本或超出成本部分，每100元扣5分，直至15分全部扣除。

2．宴席制作

（1）由参赛队自行选出有代表性的热菜4道、面点2道，冷拼1个或1组送评，得分所占权重：热菜占60%，面点占25%，冷拼占15%。

（2）送评后的作品、未选送作品均送宴席展台展示。

（3）热菜作品评分标准：

①口味与质感（40分）：调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色。

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。

③创意与实用（20分）：设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广。

④形态与色泽（10分）：刀工均匀，色彩自然，造型美观。

（4）面点作品评分标准：

①口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色。

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，区域技法明显。

③创意与实用（20分）：注重营养卫生，设计合理，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广。

④形态与色泽（10分）：造型美观，色彩自然，摆放有序。

（5）冷拼作品评分标准：

①口味与质感（40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（30分）：刀法细致，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态（20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。

④创意与实用（10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。

（6）现场操作要求

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

②原料加工：用料符合要求，刀功熟练，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，不虚购、不浪费，注重节约。

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

（7）操作违规扣分

宴席设计与制作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，参照相关标准从宴席制作成绩中作扣分处理。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：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 不服从指挥 | 5分  （严重者终止比赛） |
| 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 |
| 失饪重做 | 10分 | 操作时拍照 | 2分 |

3．宴席设计答辩（宴席展台现场进行）

（1）整体效果（50分）

①口味与质感(15分)：烹法恰当，技法多样，口味丰富，体现地方特色。

②营养合理(10分)：荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，菜品营养均衡，数量和份量符合规定要求。

③原料使用(10分)：用料齐全，使用合理，利用率高。

④出品效果(15分)：色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当。

（2）答辩内容（50分）：

①内容(20分)：准确扣题，条理清晰，思路明确，回答全面。

②解说(20分)：内容全面，主题突出，表述清晰。

③仪容仪表(10分)：着装整洁得体，不佩戴饰物。

**十二、奖项设定**

比赛奖项按参赛队的10%、20%、30%分别设一、二、三等奖，小数点后四舍五入，并为获得一等奖的参赛队的指导老师颁发“优秀指导教师奖”。

**十三、赛项安全**

（一）赛场组织与管理员应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入带点车辆、人员需凭证入内。严禁携带易燃易爆等危险品及比赛严令禁止的物品进入场地。场地设备设施均可安全使用。比赛期间向当地公安、消防部门报告，并有公安人员现场驻点和消防预警措施。

（二）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，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

（三）裁判员在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。制定安全突发事件应急预案，当现场出现突发事件时，应及时给予处置。

**十四、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、入住等手续，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，并佩戴指导教师证件。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛开始前半小时完成物料领取工作。

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。

4.参赛选手不得自带电动设备设施，作品品尝用碟统一由现场提供。

5.参赛选手自备的热菜餐具不得使用尺寸超过45cm的异形或超大餐具，冷拼作品主盘尺寸不得超过60cm，违规将从作品成绩中扣除2分。

6.比赛期间统一穿着大赛选手服，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，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。

**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，分别由行业专家、企业代表、大赛执委会办公室工作人员组成。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：参加观摩的代表须遵守大赛纪律，按照大赛组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**

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

**十八、资源转化**

（一）比赛期间将安排相关媒体全程对比赛进行录制，并制作成大赛专题片。

（二）赛项资源转化的内容包括本赛项竞赛全过程的各类资源。做到赛项资源转化成果应符合行业标准、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。

（三）本赛项资源转化成果包含基本资源和拓展资源，充分体现本赛项技能考核特点。

（四）本赛项所有转化资源做到均符合《2015年全国职业院校技能大赛赛项资源转化工作办法》中规定的各项技术标准。

（五）比赛期间将安排专业的摄像师对学生参赛作品进行逐一拍照，并配备文字资料，制作成大赛作品集。完成本赛项资源上传：http://www.chinaskills-jsw.org/大赛网站。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。