**2017年全国职业院校技能大赛**

**竞赛项目方案申报书**

赛项名称： 中餐主题宴会设计

赛项组别：中职组□ 高职组■

专业大类： 旅游大类 旅游管理类

方案设计专家组组长： 邹益民

专家组组长手机： 13306810606

方案申报单位（盖章）：全国旅游职业教育教学指导委员会

方案申报负责人： 韩玉灵

联系手机： 13126625869

邮箱号码： zelylt2011@163.com

通讯地址： 旅游行指委秘书处 北京朝阳区定福庄南里1号 北京第二外国语学院求是楼914室

邮政编码： 100024

申报日期： 2016年9月

**2017年全国职业院校技能大赛**

**竞赛项目方案**

**一、赛项名称**

（一）赛项名称

中餐主题宴会设计

（二）压题彩照



（三）赛项归属产业类型

现代服务业

（四）赛项归属专业大类

旅游大类

**二、赛项申报专家组**

专家组成员共10人，其中行业、企业人员占30%，职业院校人员占70%。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓名** | **单位** | **专业** | **职务/职称** | **手机号码** | **邮箱** |
| 邹益民 | 浙江大学 | 旅游管理 | 教授 | 13306810606 | Zym0606@163.com |
| 王忠林 | 浙江旅游职业学院 | 旅游管理 | 教授 | 13958159090 | wangzhonglin@tczj.net |
| 潘小慈 | 浙江商业职业技术学院 | 酒店管理 | 副教授 | 13858010123 | 467347071@qq.com |
| 匡家庆 | 南京旅游职业学院 | 酒店管理 | 教授 | 13905194709 | Jqkuang-4709@163.com |
| 任翠喻 | 太原旅游职业学院 | 酒店管理、旅游英语 | 教授 | 13934574361 | Rencuiyu163@163.com |
| 宋春亭 | 郑州旅游职业学院 | 酒店管理 | 高级技师 | 15981866515 | Songchunting1954@163.com |
| 唐志国 | 山东旅游职业学院 | 酒店管理 | 教授 | 13791060091 | Sdtch@163.com |
| 余立富 | 广州白天鹅宾馆 | 工商管理 | 副总经理 | 13902253105 | leifyu@whiteswanhotel.com |
| 顾培德 | 上海国际会议中心有限公司 | 酒店管理 | 高级经济师 | 13918569093 | gupeide@opg.cn |
| 曲颖霞 | 山东大厦 | 酒店管理 | 副总经理 | 18663715577 | Quyx0505@163.com |

**三、赛项目的**

通过竞赛，进一步加强高职院校酒店管理、旅游管理专业建设，推进在行业发展背景下的教学改革，促进校企深度融合，推动工学结合人才培养模式的改革与创新；检验高职学生的创新能力、应变能力、综合职业能力和职业素养等。

**四**、**赛项设计原则**

（一）公开、公平、公正的原则。通过精心设计赛程和竞赛组织方案，做好赛题公开、选手二次加密、统一设备、开放办赛、裁判回避、赛事直播、现场亮分等，确保比赛公开、公平、公正。

（二）促进教学改革原则。本项竞赛旨在引导高职院校关注酒店行业发展趋势，促进旅游类专业教育教学改革，展示高职院校的旅游类专业建设成果。本赛项主要面向旅游管理专业、酒店管理专业、餐饮管理专业以及其他旅游类和烹饪类相关专业，涉及的岗位面广、人才需求量大、职业院校开设专业点多。

（三）检验学生综合素质原则。本项竞赛内容设计涵盖了相关职业岗位或岗位群的专业核心能力。通过中餐宴会接待方案创意设计、中餐主题宴会摆台、现场互评、餐饮服务操作和餐饮服务英语口语测试等环节，以检验参赛选手的中餐宴会设计创新能力、餐饮服务与管理的职业技能及综合职业素养。

（四）面向国际与行业引领的原则。竞赛充分借鉴了旅游行业技能比赛和世界职业技能大赛的经验，在历届中餐主题宴会设计赛项的基础上，提升比赛的示范性、实效性和文化性。现场展示及操作比赛内容主要体现旅游饭店行业的要求、标准和规范；接待方案创意设计及主题宴会摆台的创意设计要体现当代中餐饮食文化的创新发展理念，具有实用性和可推广性。

**五、赛项方案特色与创新点**

本赛项重点检验在现代酒店餐饮产品设计创新与中国传统饮食文化相结合的背景下，酒店管理等专业学生的专业技能、专业知识、团队合作精神、创新能力等综合职业素养。

（一）赛制为团体赛，包括团体项目和个人项目，扩大了参与竞赛的学生和院校数量，从而可以更全面地检验相关专业学生的职业能力，从更大范围调动职业院校与学生参赛的积极性。对于加强院校间的专业交流，促进全国旅游类专业人才培养水平的提高具有良好的促进作用。

（二）注重职业素养检验与专业能力测试相结合。团体项目要求在规定时间内由团队完成中餐宴会接待方案创意设计。采取现场确认主题的方式，根据要求利用计算机OFFICE办公系统，完成文案并打印。该项目全面考核选手的理论知识运用能力、协作沟通能力、创新能力和应变能力。个人项目通过中餐主题宴会摆台、现场互评、餐饮服务操作和餐饮服务英语口语测试等环节，考核学生中餐宴会摆台主题创意能力、专业知识掌握与应用、英语水平等，注重学生个人职业素养的全面提升。

（三）考核内容贴近并引领行业。竞赛主题要求参照酒店行业企业经营的实际案例，在历届大赛中得到各省市旅游饭店协会和酒店企业的高度认可，往届选手优秀作品已经得到企业的关注和推广，并起到引领行业发展的作用，许多获奖选手得到用人单位追捧，并已成为行业优秀人才。

**六、竞赛内容简介**

中餐主题宴会设计大赛自2012年起设立，始终坚持改革创新。每年都通过调整比赛环节和内容，使比赛贴近行业实际，体现教学成果。为了更好的体现职业技能比赛的宗旨，扩大比赛在院校中的影响力，扩大参赛院校范围，2017年中餐主题宴会设计赛项将在2016年比赛的基础上进一步创新。

团体项目的竞赛内容为中餐宴会接待方案的创意设计，赛前公布创意主题范围，比赛现场赛前十五分钟由裁判长抽取比赛创意题目，要求参赛团队3名选手根据主题，在规定时间内现场讨论并完成文案。现场不提供上网环境。

个人项目为中餐主题宴会摆台、选手互评、餐饮服务操作和餐饮服务英语口语测试。个人项目的选手来自团体，通过抽签确定个人的比赛项目。

Chinese theme banquet design competition has been set up since 2012 but the content has been changed a lot.We still take the design of the Chinese theme banquet as the core of the competition.Meanwhile we change some aspects of the competition.We add table service as one of the unit in the competition in addition to the original units like table covering creative design, menu design, Chinese banquet layout, wine pouring, flower arrangement,oral English, scene analysis and etc..

Group competition is the main mode of this game.Each province chose three group which contains 3 competitor each.The group can’t be combined by the student from different college.

The competition highlights the combination of traditional Chinese food culture and innovation in product design elements, while the trainings of students in learning abilities are combined to the competition. It will promote the students operative skills and enhance the learning and analysis abilities.

**七、竞赛方式**

1、每省不超过3支代表队，每支代表队由3名选手组成；

2、每队指导教师不超过2人。（建议改为3名）

3、不允许跨校组队。

4、团队项目每队3名选手全部参加，个人项目则是通过抽签决定团队中3人各自参加的比赛项目。

**八、竞赛时间安排与流程**

（一）团体项目比赛时间

1、接待方案创意设计：时间为120分钟，由每支参赛队的3名队员共同完成。

3、比赛预计半天完成。

（二）个人项目比赛时间

1、餐饮服务英语口语测试：比赛选手依次按抽签顺序完成，每名选手5分钟，与现场比赛交替进行。

2、现场比赛：包括中餐主题宴会摆台、现场互评、餐饮服务操作，分组进行，每组75分钟。

3、比赛预计4天完成。

（三）竞赛日程

第一天全天，报到，召开领队会，选手第一次加密，分组抽签；

第二天上午，举行开幕式，团体项目的接待方案创意设计比赛；

第二天下午，团体项目的接待方案创意设计的批阅评判，个人项目的现场比赛及餐饮服务英语口语测试；

第三天上午，个人项目的现场比赛及餐饮服务英语口语测试；

第三天下午，个人项目的现场比赛及餐饮服务英语口语测试；

第四天上午，召开点评会，闭幕式

第四天下午，离会

（四）竞赛流程

1、团体项目：

抽签确定考场和赛位-----接待方案创意设计比赛------接待方案创意设计加密-------裁判批阅评判-------成绩审核公布

2、个人项目：

现场比赛：抽签分组------个人抽签确定赛项和赛位------A选手进行摆台--------裁判评分-------B选手进行现场互评--------裁判评分------ C选手进行餐饮服务操作-------裁判评分------公布各组成绩。

餐饮服务英语口语测试：抽签确定顺序-------抽取比赛题目-------裁判提问（按照先英译汉，后汉译英的顺序）-------选手回答-------裁判评分--------公布成绩 。

**九、竞赛试题**

（一）中餐宴会接待方案创意设计，赛前公布主题范围，现场抽取比赛题目。

（二）餐饮服务英语口语测试，赛前建立题库并公布，题库内容占比赛内容的80%，部分样题见附件1。比赛现场由选手抽取题目。

**十、评分标准制定原则、评分方法、评分细则**

（一）评分标准制订原则

1、在赛项组委会、赛项执委会领导下，赛项专家组制定赛项规程及评分标准，赛前由专家组对裁判进行培训。

2、赛项裁判组本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则，依据评分标准对各比赛项目的创新性、规范性、实用性、先进性等多方面进行综合评价，根据各比赛项目的分值比例计算总成绩，最终按总成绩高低，确定比赛名次。

（二）评分方法

赛项裁判长总负责赛项成绩评定工作，各裁判小组由裁判组长负责具体评分工作，并由计分裁判全程参与，成绩公布前由赛项监督组和仲裁组确认，比赛最终成绩由赛项仲裁工作组裁定。

1、团体项目

成绩满分100分，占总成绩30%。

（1）具体内容

中餐宴会接待方案创意设计，每支代表队根据现场抽签决定的题目及比赛要求，三人协作完成设计文案，在规定时间内提交电子版和打印版文案。文案字数控制在2500——3000字，以电脑统计字符数（不含空格）为准。

（2）比赛规则

比赛时间为120分钟，不提供上网环境。选手按抽签确定的赛位参加比赛，该环节不安排观摩。

（3）评分方法

中餐宴会接待方案创意设计评分依据选手提交的纸质文本完成情况，裁判员共五人，文案纸质版加密后由裁判员独立评分。计分方法为：去掉一个最高分和一个最低分，计算平均分作为每队成绩，小数点后保留两位。比赛成绩批阅后公布。

2、个人项目

比赛内容以现场操作为主，包括中餐主题宴会摆台、现场互评、餐饮服务操作，及餐饮服务英语口语测试等环节。

比赛成绩满分70分，其中现场操作55分（主题宴会摆台的创意设计20分、摆台10分、选手现场互评15分、餐饮服务操作10分）、餐饮服务英语口语测试15分。

（1）现场操作

➀具体内容

按照主题创意设计完成中餐宴会的摆台（桌面直径1.8米，按8人餐位摆放）、根据抽签对其他选手作品进行评析、完成规定的餐饮服务操作（包括酒的开瓶、示酒以及白酒、红酒和饮料三种酒水的托盘斟倒），主要考核选手的仪容仪表、台面设计的美观性与实用性、评析时的专业知识的运用及思维与表达能力、操作的熟练性、规范性等。

➁比赛规则

参赛选手按照分组顺序提前30分钟进入比赛场地进行赛前准备，根据裁判指令开始比赛，在规定时间内完成主题宴会摆台等比赛项目。每组用时75分钟。每组6名选手，主题宴会摆台比赛15分钟，比赛时间到则停止操作，提前完成不加分；主题组裁判员评判及测量组裁判员评判，时间15分钟；选手根据抽签进行互评准备，同时主题组裁判和测量组裁判分别判分，时间为15分钟；选手进入答辩区进行互评答辩，每位选手5分钟，包括3分钟陈述时间和2分钟答辩时间；选手互评的同时进行餐饮服务操作比赛，3人一组共2组，每组时间为15分钟，总共30分钟。

➂评分方法

现场操作裁判员由十人组成，其中测量组裁判员五人，主题组判裁员五人。

主题组裁判员负责对中餐主题宴会摆台的主题创意、菜单设计及现场互评环节进行评判。主题创意及菜单设计、现场互评的计分方法：去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算该项平均分作为选手最终成绩，小数点后保留两位。

测量组裁判员负责摆台操作比赛过程中操作规范的检查，对中餐主题宴会摆台标准进行测量、打分以及对餐饮服务操作过程进行评判。主题宴会摆台操作以及餐饮服务操作计分方法为：去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算出该项平均分作为选手最终成绩，小数点后保留两位。

（2）餐饮服务英语口语测试

➀具体内容

主要考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平。每位选手需回答五道题，其中中译英、英译中各两道，情景对话一道。测试采用考官与选手问答的形式。

➁比赛规则

每参赛队的三位选手全部参加餐饮服务英语口语测试，按抽签顺序依次进入考场。

➂评分方法

餐饮服务英语水平测试裁判由三人组成，计分方法为：评委独立打分，直接算出每位选手的平均分作为选手最终成绩，小数点后保留两位。

3、比赛总成绩

总成绩根据各赛项成绩的比值累加计算，竞赛名次按照总成绩高低排序。当总成绩相同时，按照现场操作得分，现场互评得分，接待方案创意设计得分，餐饮服务英语成绩得分的顺序排序。

（三）评分细则

见附件2。

**十一、奖项设置**

比赛设参赛代表队团队奖。一等奖占比10%，二等奖占比20%，三等奖占比30%。获得一等奖参赛选手或参赛代表队的指导教师由组委会颁发《优秀指导教师证书》。

**十二、技术规范**

参照全国旅游职业教育教学指导委员会编制的酒店管理专业标准中的专业教学要求；参照国家旅游局服务大赛中餐宴会服务标准；参照国家劳动与社会保障部制订的餐厅服务员（高级工）职业资格标准。

**十三、建议使用的比赛器材、技术平台和场地要求**

竞赛器材除赛会提供的统一设备、器材外，其他设备、器材均由参赛院校根据参赛作品的主题创意自行准备，不做任何指定。（见附件3）

接待方案创意设计在计算机机房进行，每个参赛队提供一部台式计算机，现场提供打印设备。现场比赛在不少于1000㎡的空间进行，设置比赛区、裁判区、观摩区，其中比赛区12个赛位，每组比赛使用6个赛位，每个赛位面积不少于20㎡。现场合理的设置人流、物流通道；保证良好的采光、照明和通风；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。英语口语测试场地面积不少于60㎡，设单独的候考区。测设场地摆放评委席、计分席和计时席。

**十四、安全保障**

（一）比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区，保持应急疏散通道畅通。

（二）制定应急预案，配齐安保人员和医疗救护人员，赛场设置医疗救护站配备应急救护箱。

（三）制定安保人员巡查制度，定期巡查比赛现场，及时排除各种安全隐患。

（四）统一安排参赛人员的食宿和住宿地与赛场的交通，确保食宿环境符合安全要求。

**十五、经费预算方案**

根据赛项经费管理规定，参照《2016年全国职业院校技能大赛经费管理暂行办法》，结合本赛项特点，制定经费预算方案。

（一）成立经费管理工作组，制定经费使用管理实施办法。对大赛经费进行严格的预算、支出管理，遵循严格的审批流程，根据项目预算进行资金支出，以保障赛项经费的真实、合法使用。

（二）参照2016年比赛决算，预计2017年本赛项预算925790元，主要用于赛项筹备、专家裁判劳务、题库建设、赛事组织、成果转化、经验交流等。具体预算项目见下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 预算数 | | |
| 专项经费 | 自筹经费 | 合计 |
| 一、经费支出 |  | 925790 | 925790 |
| 1.办公费 |  | 8300 | 8300 |
| 2.印刷费 |  | 27000 | 27000 |
| 3.邮电费 |  | 4000 | 4000 |
| 4.差旅费 |  | 67600 | 67600 |
| 5.会议费 |  | 181400 | 181400 |
| 6.培训费 |  | 20000 | 20000 |
| 7.公务接待费 |  | 169200 | 169200 |
| 8.专用材料费 |  | 72440 | 72440 |
| 9.劳务费 |  | 208850 | 208850 |
| 10.其他 |  | 167000 | 167000 |
| 二、经费来源 |  | 925790 | 925790 |
| 1.专项经费拨款 |  |  |  |
| 2.自筹经费来源 |  | 925790 | 925790 |
| （1）其他财政拨款 |  |  |  |
| （2）单位自有货币资金 |  | 925790 | 925790 |
| （3）其他资金 |  |  |  |

**十六、比赛组织与管理**

赛项在全国职业院校技能大赛组委会和执委会领导下，成立赛项组委会和执委会，负责赛项筹备、经费预赛、成果转化、安全保障等，并推荐人选组建赛项专家组。赛项专家组在执委会领导下具体负责技术文件的撰写、赛题设计、成绩分析与点评、裁判培训等。承办单位在分赛区执委会和赛项执委会领导下负责赛项的具体保障和实施。同时成立赛项仲裁工作组，在赛项执委会和分赛区执委会的领导下开展工作，保障比赛在公平、公正、公开的环境下顺利进行。

**十七、教学资源转化建设方案**

（一）比赛现场安排专人负责录制选手比赛过程，拍摄比赛作品，赛后对优秀选手的比赛过程编辑短片，将选手的中餐宴会主题创意摆台作品整理成册，分别刻制光盘，提供相关院系作为教学资源使用。

（二）在历年大赛成果转化的基础上，编辑出版《餐饮奇葩，未来之星》（教育部全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项成果展示2017），由旅游教育出版社出版发行。

（三）节选优秀代表队的中餐宴会接待方案创意文案，编辑成册，由旅游教育出版社出版发行，作为相关院校教学辅导材料使用。

**十八、筹备工作进度时间表**

2017年1月召开大赛筹备工作会议，参照2016年大赛情况明确分工；

2017年3月确定具体大赛实施方案；

2017年3-4月完成大赛总决赛的赛场准备、裁判库建设、资金筹措等各项工作；

2017年5月各省（市）报名；

2017年5月举行本赛项总决赛。

**十九、裁判人员建议**

按照全国职业院校技能大赛制度要求，赛项成立裁判组，接受赛项执委会的协调和领导。赛项确定总裁判长1人，裁判18人，抽签加密裁判2人。其中团队项目裁判组5人，个人项目裁判10人（包括主题裁判组5人和测量裁判组5人），英语测试组裁判3人，各组推荐1人担任组长。

主题组与宴会设计方案组裁判应具有从事酒店管理专业（职业）相关工作 5 年以上（含 5 年）经历，具备深厚的专业理论知识和较高的实践技能水平，熟悉职业教育和大赛工作，原则上应具有副高级以上专业技术职称或高级技师职业资格，具有省级或行业职业技能竞赛执裁经验。其中来源于院校的裁判至少担任餐饮管理相关课程的授课工作5年以上，并且具有酒店管理的实际工作经验；来源于企业行业的裁判应来自国内外五星级酒店，从事餐饮管理工作5年以上，行政职务不低于部门总监。英语组裁判应在高校从事旅游英语教学5年以上、并具有副高级以上专业职称。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **专业技术方向** | **知识能力要求** | **专业技术职称**  **（职业资格等级）** | **人数** |
| 1 | 旅游管理 | 中国旅游文化、饮食文化、餐饮管理、创意设计、文案设计 | 副教授以上职称或高级技师以上执业资格或酒店总监以上职务 | 5 |
| 2 | 旅游管理、酒店管理 | 酒店管理、中餐宴会主题创意设计、文案设计 | 副教授以上职称或高级技师以上执业资格或酒店总监以上职务 | 5 |
|  | 酒店管理、餐饮管理 | 酒店管理、餐饮管理 | 副教授以上职称或高级技师以上执业资格或酒店总监以上职务 | 5 |
|  | 旅游英语、旅游管理 | 英语语言、英文翻译、酒店英语 | 副教授以上职称 | 3 |
| **裁判总人数** | 18 | | | |

注：18人中不包括裁判长1人和加密裁判2人

**二十、赛题公开承诺**

承诺保证于开赛2个月前在大赛网络信息发布平台上（www.chinaskills-jsw.org)公开全部赛题。

**二十一、其他**

学院先后举办了2012年、2013年、2014年、2015年、2016年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项、全国旅游院校第三届服务技能大赛（饭店服务），山东省历年旅游行业饭店服务技能大赛。

附件1：

2017年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项

（餐饮服务英语口语测试样题及参考答案）

题型一 中译英

1.  我想在贵餐厅为我们公司预订两个宴会。(I’d like to book two banquets in your restaurant for our company.)

2.    您的宴会打算定在什么时候? (When would you like to hold your banquet?)

3.    您需要多少张餐台？ (How many tables would you like?)

4.    您对宴会菜单有什么特殊要求？(Do you have any special demands for the banquet menu?)

5. 请问是在谁的名下做的预订？(In whose name was the reservation made?)

6.我们晚餐开餐时间是下午5点到晚上10点。（The time for dinner is from 5p.m. until 10p.m.）

7. 对不起，我们餐厅14日的餐位已经订满了。（I am sorry, sir. Our restaurant is fully booked on 14th.）

8.您打算人均用餐标准是多少？（How much would you like to pay for each person?）

9.有人均100元、150元和180元的标准，您想要订哪一种？（There are levels of 100yuan, 150yuan, 180yuan per head. Which would you prefer?）

10. 三百人用餐的最低收费是15000元，不含酒水饮料。（The minimum charge for a 300-people-dinner party is 15,000yuan, excluding drinks.）

11.您的餐桌已经准备好了，这边请。（Your table is ready, this way, please.）

12.现在可以上菜了吗？（May I serve the dishes now?）

13.希望您用餐愉快。（Please enjoy your meal.）

14. 这道菜很烫，请小心。(The dish is very hot. Please be careful. )

15.您的这瓶葡萄酒已经添完了。请问是否需要再加一瓶？(Your bottle of wine is finished. Would you like one more bottle? )

题型二 英译中

1.How many people was it for? (有多少位客人用餐？)

2. At the dinner banquet Chinese food will be served and the minimum charge of RMB120 Yuan per head is required. (您的晚宴将是中餐宴会，最低消费每位120元。)

3. What drinks are you going to have for the banquet? (宴会需要什么酒水？)

4. We don’t have any vacant tables by the windows. (目前靠窗的位子都已经订出去了。)

5. Let me just confirm your reservation. （让我来确认一下您的预订。）

6. I’d like to cancel my reservation for Saturday night. （我想要取消周六晚上的订位。）

7. I’d like a private room for 15 people at eight thirty tomorrow evening. (明晚我要

订一个15人的包厢，时间是明晚八点半。)

8.We can only hold your private room till 7:30 p.m., because after that time it is the

peak season. (您的预订我们只能为您保留到晚上7点30分，因为那段时间是高

峰期。)

9. Is there anything I can do for you?（还有什么需要我帮你的吗？）

10. We look forward to seeing you. （我们恭候您的光临。）

 11.Could you give me some more napkins? (请多给我几张纸巾。)

12.Do you have vegetarian dishes? (餐厅是否有供应素食餐？)

13. Here are our cold dishes, sir. (先生，这是我们的凉菜。)

14. You might have a taste of Shaoxing liquor. （您不妨尝尝绍兴黄酒。）

15. We have fresh orange juice, apple juice and watermelon juice. (我们的鲜榨果汁有橙汁、苹果汁和西瓜汁。)

题型三 情景对话

1. **When a guest walks into the Banquet Department and wants to reserve a farewell banquet for his boss. What kind of information will you get from the guest?**

Answer: I need to get the time of the banquet, the number of people, the budget for each table, and so on. If possible, I’d like to reserve a banquet room for the guest. Finally, I will keep the guest’s name and phone number. According to regulations, we’d ask the guest to pay a sum of money as deposit as is required by the regulations.

1. **Is the preparation work for a banquet important? Can you explain it with your own experience?**

Answer: Yes. It is very important tomake a full preparation for a banquet. There is a saying “a good beginning is half done”. To prepare for a banquet, the staff should make sure of the food requirement, decorations, service requirement and set the table for the banquet. That’s a tough job. But banquet staff cannot provide good table service without those preparations.

1. **What would you say to someone who walks into your restaurant for a meal ? And what procedure would you follow?**

Answer: Firstly, I will greet the guest by saying “Good morning sir/madam, welcome to our restaurant.”And then ask the guest if he / she has a reservation by saying “Have you got any reservation?”. If the guest has reserved a table, I will ask for his name and check the booking details for the guest. After that I’ll show him / her the way to the table. If the guest doesn’t have any reservation， I will ask about the number of people, and his or her seat preference, and then arrange a table for the guest by saying “How many people are there in your party?” and “Will this table do, sir/madam?”

1. **If a foreign guest comes to ask for suggestions about Chinese food, and he/she would like something hot and spicy, what kind of dish would you recommend?**

Answer: There are four major Chinese cuisines, or say, four styles. Each cuisine is distinctive and has its own style and flavor. As the guest prefers something hot and spicy, I’d recommend Sichuan dishes which are hot and spicy and taste different. Mapo Tofu and Yu-Shiang Shredded Pork are worth trying.

1. **Which step in the table service is most important in your opinion? Why?**

Answer:I think waiting at the table, meeting all the needs of the diners is the most challenging. Firstly, the waiter/waitress should be very alert to the requests of the guests. Secondly, waiters and waitresses should be familiar with the dishes and environment of the restaurant. Thirdly, they should also be good at communicating with the guests as well as with the kitchen staff.

附件2：

2017年全国职业院校技能大赛

高职组中餐主题宴会设计赛项评分细则

为保证2017年全国职业院校技能大赛中餐主题宴会设计赛项的顺利进行，本着“公正、公开、公平”的竞赛原则，特制订本细则。

**一、评分方式**

（一）团体项目

1、团体项目

成绩满分100分，占总成绩30%。

（1）具体内容

每支代表队根据现场抽签决定的接待方案创意设计主题及方案设计要求，三人协作在规定时间内完成设计文案，提交电子版和打印版文案。文案字数控制在2500——3000字，以电脑统计字符数（不含空格）为准。

（2）比赛规则

比赛时间为120分钟，不提供上网环境。选手按抽签确定的赛位参加比赛，该环节不安排观摩。

（3）评分方法

接待方案创意设计测试采取统一考试，团队协作的方式，裁判员五人，流水阅卷方式。计分方法为：去掉一个最高分和一个最低分，直接算出每队的平均分，小数点后保留两位。比赛成绩批阅后公布。

2、个人项目

比赛内容以现场操作为主，包括中餐宴会主题创意摆台、选手现场互评、餐饮服务操作、餐饮服务英语口语测试等环节。

比赛成绩满分70分，其中现场操作测试55分（主题宴会摆台的创意设计20分、选手互评15分、摆台操作10分、餐饮服务操作10分）、餐饮服务英语口语测试15分。

（1）现场操作

➀具体内容

按照主题创意设计完成中餐宴会的摆台（桌面直径1.8米，按8人餐位摆放）、根据抽签对其他选手作品进行评析、完成规定的餐饮服务操作（包括酒的开瓶、示酒以及白酒、红酒和饮料三种酒水的托盘斟倒），主要考核选手的仪容仪表、台面设计的美观性与实用性、评析时的专业知识的运用及思维与表达能力、操作的熟练性、规范性等。

➁比赛规则

参赛选手按照分组顺序提前30分钟进入比赛场地进行赛前准备，根据裁判指令开始比赛，在规定时间内完成主题宴会摆台等比赛项目。每组用时75分钟。每组6名选手，主题宴会摆台比赛15分钟，比赛时间到则停止操作，提前完成不加分；主题组裁判员评判及测量组裁判员评判，时间15分钟；选手根据抽签进行互评准备，同时主题组裁判和测量组裁判分别判分，时间为15分钟；选手进入答辩区进行互评答辩，每位选手5分钟，包括3分钟陈述时间和2分钟答辩时间；选手互评的同时进行餐饮服务操作比赛，3人一组共2组，每组时间为15分钟，总共30分钟。

➂评分方法

现场操作裁判员由十人组成，其中测量组裁判员五人，主题组判裁员五人。

测量组裁判员负责比赛过程中操作规范的检查，对中餐主题宴会摆台标准进行测量、打分以及对餐饮服务操作进行评判。操作标准分以及餐饮服务操作分计分方法为：去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算该项平均分作为选手最终成绩，小数点后保留两位。

主题组裁判员负责中餐主题创意、菜单设计及现场互评环节的评判。主题创意、菜单设计的计分方法：去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算该项平均分作为选手最终成绩，小数点后保留两位。

1. 现场互评

➀具体内容

现场互评是选手通过抽签对同组比赛的另外一位选手的参赛作品进行评析，阐述其主题设计、菜单设计的优点与不足，并回答裁判提出的问题。该环节考察选手对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。

➁比赛规则

现场互评在主题宴会摆台操作结束后进行，参赛选手评价作品由现场抽签决定，准备时间15分钟，陈述时间3分钟。陈述结束后回答由裁判提出的一个问题，时间2分钟。

➂评分方法

现场互评的裁判员同主题组裁判共5人，计分方法为去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算该项平均分作为选手最终成绩，小数点后保留两位。

（3）餐饮服务英语口语水平测试

➀具体内容

主要考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平。每位选手需回答五道题，其中中译英、英译中各两道，情景对话一道。测试采用考官与选手问答的形式。

➁比赛规则

每参赛队的三位选手全部参加餐饮服务英语口语测试，按抽签顺序依次进入考场。

➂评分方法

餐饮服务英语水平测试裁判由三人组成，计分方法为：评委独立打分，直接算出每位选手的平均分作为选手最终成绩，小数点后保留两位。

**二、竞赛规则及评分标准**

（一）团体项目

接待文案创意设计测试，主要考察选手的专业理论基础知识及综合分析能力。

接待文案创意设计评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **创意设计（共100分）** | | | |
| 项目 | 内容及标准 | 分值 | 得分 |
| 审题（5分） | 对题目分析到位，文本内容符合主题要求 | 5 |  |
| 服务情景设计  （10分） | 1.所设场景符合行业实际，具有一定的代表性 | 2 |  |
| 2.情境设计能紧扣主题 | 3 |  |
| 3.科学安排宴会场景、服务情景要素（时间、地点、参加人员等）设计全面、准确 | 3 |  |
| 4.环境布置得当 | 2 |  |
| 服务设计  （25分） | 1.阐述设定客人的特点准确、描述客人诉求准确，能根据宾客实的际情况制定接待计划 | 3 |  |
| 2.能根据工作计划明确分工 | 3 |  |
| 3、整场宴会的服务时间合理，服务的先后顺序合理 | 3 |  |
| 4.具备宴会服务的基本环节 | 3 |  |
| 5.服务方式的设计符合主题，例如服务的三姿，菜品服务的具体方式 | 3 |  |
| 6.音乐活动设计是否能够很好的烘托和渲染主题 | 3 |  |
| 7.每个环节的检查是否到位 | 3 |  |
| 8.个性化服务的体现且阐述清晰、合理 | 4 |  |
| 台面设计  （25分） | 1.台面设计的创意恰当，能符合主题 | 4 |  |
| 2.台面大小合适，整体美观，设计新颖独特，具有时代感 | 3 |  |
| 3.中心装饰物设计精美，能展现主题 | 3 |  |
| 4.中心装饰物规格与餐桌比例恰当，外形美观，具有较强观赏性 | 3 |  |
| 5.餐具规格统一，整体美观，能展现主题 | 3 |  |
| 6.布草的色彩、图案等能展现主题 | 3 |  |
| 7.台面用品、布草的质地环保，符合酒店实际经营的需要 | 3 |  |
| 8.选手服装符合岗位工作要求，设计合理，能展现主题 | 3 |  |
| 预案设计  （10分） | 1.预案符合酒店实际经营情况，涉及内容全面 | 4 |  |
| 2.能够对突发事件进行预估 | 3 |  |
| 3.有较为完善的针对突发事件的相关责任人及处理程序与方法  关于预案是否是考虑如下几个方面更加合适：  预案涉及的领域是否全面  预案启动的标准是否清晰  紧急事件处理的流程是否科学合理 | 3 |  |
| 菜单设计  （15分） | 1.菜单的设计要别致、新颖、适度 | 2 |  |
| 2.菜品数量合理，搭配科学 | 2 |  |
| 3.根据宾客实际情况进行菜肴设计 | 3 |  |
| 4.菜肴设计能突出重点，尽显风格（建议将此条更换为营养均衡。） | 3 |  |
| 5.菜名的设计符合主题 | 3 |  |
| 6.菜品设计能充分考虑成本等因素，符合酒店经营实际 | 2 |  |
| 文案设计  （5分） | 1.文字流畅、表述清晰、逻辑性强 | 3 |  |
| 2.较好的体现服务的联动性（“联动性”的标准不好理解） | 2 |  |
| 综合印象  （5分） | 1.体例统一、美观 | 1 |  |
| 2.宴会活动安全舒适、美观和谐 | 2 |  |
| 3.主题创意设计具有经济性和可推广性。 | 2 |  |
| 字数不符合要求扣1分 | | 扣分： | |
| 合计 | |  | |

（二）个人项目

1、现场操作

现场操作包括中餐主题宴会摆台（1.8米的圆桌台面，按8人位摆台）和餐饮服务操作（包括红酒的开瓶、示酒、鉴酒以及白酒、红酒和饮料三种酒水的斟倒）。主要考核选手操作的熟练性、规范性、美观性与实用性。

**比赛要求：**

（1）按中餐正式宴会摆台（8人位），参赛选手利用自身条件，创新台面设计。

（2）操作时间35分钟（其中，主题宴会摆台15分钟，餐饮服务操作15分钟，现场互评5分钟，时间到则停止一切操作，提前完成不加分）。

（3）选手必须佩带参赛证提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，其中主题宴会摆台准备时间为3分钟，餐饮服务操作准备时间为1分钟。准备就绪后，举手示意。

（4）选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

（5）比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

（6）所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

（7）除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）和主题名称牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

（8）餐巾准备无任何折痕；餐巾折花花型不限，但须突出主位花型，整体挺括、和谐，符合台面设计主题。

（9）餐巾折花和摆台先后顺序不限。

（10）除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）和主题名称牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

（11）比赛中允许使用装饰盘垫。

（12）选手须准备3份菜单，其中2份摆台时使用，1份放在工作台现场互评时使用。

（13）组委会统一提供餐桌转盘（直径1米、玻璃材质），比赛时是否使用由参赛选手自定。如需使用转盘，须在抽签之后说明。

（14）比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行选择完成各个比赛项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

（15）主题设计中心艺术品须现场制作，如使用成品或半成品，酌情扣分。

（16）物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分；逆时针操作扣1分/次。斟倒酒水时每滴一滴扣1分，每溢一滩扣2分。

(17)选手仪容仪表不符合职业要求，按标准扣分。

（18）选手须提前准备中餐主题宴会设计的主题创意书面说明稿（包括主题名称、主题内涵、菜单设计说明等，字数不少于1000字），说明稿提前打印好5份，并在检录时统一上交。

**比赛物品准备要求（见附件4）**

（1）组委会统一提供物品：包括餐台（高度为75厘米）、圆桌面（直径180厘米）、餐椅（8把）、工作台、摆台中所用到的餐碟、餐碗等瓷质餐具和玻璃杯具。以上物品各参赛队必须使用。

（2）选手可自备物品：包括防滑托盘（2个，含装饰盘垫或防滑盘垫）；规格台布；桌裙或装饰布；餐巾（8块）；花瓶、花篮或其他装饰物（1组）；长柄勺、筷子、筷架（各8套）；牙签（8套）；菜单（3个）；主题名称牌（1个）等。以上物品组委会提供备用品，各参赛队可以选择使用。

现场操作评分标准

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会摆台标准（共10分）** | | | | | | |
| 项目 | 操作程序及标准 | | 分值 | | 扣分 | 得分 |
| 台布  （0.8分） | 台面平整，凸缝朝向主副主人位 | | 0.4 | |  |  |
| 下垂均等 | | 0.4 | |  |  |
| 桌裙或装饰布  （0.4分） | 桌裙围折平整或装饰布平整 | | 0.2 | |  |  |
| 四周下垂均等 | | 0.2 | |  |  |
| 餐椅定位  （1.6分） | 从主人位开始拉椅定位 | | 0.4 | |  |  |
| 座位中心与餐碟中心对齐 | | 0.4 | |  |  |
| 餐椅之间距离均等 | | 0.4 | |  |  |
| 餐椅座面边缘与台布下垂部分相切 | | 0.4 | |  |  |
| 餐碟（或装饰盘）定位  （1.8分） | 碟间距离均等， | | 0.8 | |  |  |
| 相对餐碟、餐桌中心、餐椅点六点一线 | | 0.4 | |  |  |
| 距桌沿1.5厘米 | | 0.4 | |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生 | | 0.2 | |  |  |
| 味碟、汤碗、汤勺  （0.6分） | 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米或均等 | | 0.4 | |  |  |
| 汤碗汤勺摆放美观 | | 0.2 | |  |  |
| 筷架、筷子、长柄勺、牙签  （1分） | 筷架摆在餐碟右边，位于筷子上部三分之一处 | | 0.2 | |  |  |
| 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟均等 | | 0.4 | |  |  |
| 筷尾距餐桌沿均等，筷套正面朝上 | | 0.2 | |  |  |
| 牙签位于长柄勺和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与长柄勺齐平 | | 0.2 | |  |  |
| 葡萄酒杯、白酒杯、水杯  （1.8分） | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米 | | 0.4 | |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米 | | 0.8 | |  |  |
| 三杯成斜直线，与水平线呈30度角。如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌 | | 0.4 | |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生 | | 0.2 | |  |  |
| 总体印象  （2分） | 操作过程中选手服装和鞋袜符合行业要求 | | 0.3 | |  |  |
| 操作过程中托盘外展，托盘面平行于地面 | | 0.2 | |  |  |
| 餐巾花的花型美观，能很好的体现主题 | | 0.5 | |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻 | | 0.5 | |  |  |
| 操作过程中的姿态优美 | | 0.5 | |  |  |
| 合计 |  | | | |  |  |
|  | | | | | | |
| **餐饮服务操作（共10分）** | | | | | | |
| 开红葡萄酒  （4分） | 示酒手势标准、站位合理 | | 0.5 | |  |  |
| 用专用开瓶器（海马刀）上的小刀，切除红葡萄酒瓶口的封口（胶帽），胶帽边缘整齐 | | 1 | |  |  |
| 开瓶时瓶身稳定无转动 | | 0.5 | |  |  |
| 用开瓶器上的螺杆拔起软木塞，软木塞完整无损，无落屑 | | 0.5 | |  |  |
| 将软木塞转出并放在小碟中 | | 0.5 | |  |  |
| 用口布擦拭瓶口 | | 0.5 | |  |  |
| 操作规范、卫生、优雅 | | 0.5 | |  |  |
| 酒水斟倒  （4分） | 主人杯中倒入1/5进行鉴酒 | | 1 | |  |  |
| 酒标朝向客人，在客人右侧服务 | | 0.5 | |  |  |
| 斟倒酒水的量：白酒、苏打及饮料8分满；红葡萄酒5分满 | | 1.5 | |  |  |
| 斟倒酒水后收撤多余餐酒具 | | 1 | |  |  |
| 综合印象  （2分） | 服务过程中托盘操作动作规范 | | 1 | |  |  |
| 操作姿态优美、声轻 | | 1 | |  |  |
| 斟倒酒水时每滴一滴扣1分，每溢一滩扣2分。 扣分： | | | | | | |
| 合计 | |  | |  | |  |
| **实际得分：** | | | | | | |

主题创意设计评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题创意设计（共20分）** | | | | |
| 项目 | 内容及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 主题创意  （8分） | 台面设计主题明确，创意新颖独特，具有时代感 | 2 |  |  |
| 台面整体设计能紧密围绕主题 | 2 |  |  |
| 主题设计外形美观，具有较强观赏性，主题设计规格与餐桌比例恰当，不影响就餐客人餐中交流 | 2 |  |  |
| 现场制作中心艺术品 | 2 |  |  |
| 台面用品  （4分） | 台面用品整体美观，具有强烈艺术美感 | 1 |  |  |
| 布草色彩、图案与主题相呼应 | 1 |  |  |
| 台面物品、布草（含台布、餐巾、椅套等）的质地环保，选择符合酒店经营实际 | 1 |  |  |
| 台面用品的选择和摆放方便客人就餐 | 1 |  |  |
| 菜单设计  （4分） | 菜单设计的各要素（例如颜色、背景图案、字体、字号等）合理，与主题一致，菜单整体设计与餐台主题相统一，外形有一定艺术性 | 1 |  |  |
| 菜品设计（菜品搭配、数量及名称）合理，符合主题 | 1.5 |  |  |
| 菜品设计能充分考虑成本等因素，符合酒店经营实际 | 1.5 |  |  |
| 服装  （2分） | 选手服装及装饰符合酒店工作要求 | 1 |  |  |
| 服装设计与主题呼应 | 1 |  |  |
| 总体印象  （2分） | 整体设计和谐，注重细节 | 1 |  |  |
| 主题设计具有可推广性 | 1 |  |  |
| **实际得分：** | | | | |

2、现场互评

参赛选手现场操作结束后根据抽签评价同组另外一名参赛选手的主题创意及菜单设计，口头阐述其主题特色、菜单设计的优点与不足，对中餐宴会主题创意进行全面剖析。主要考察选手对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。准备时间为15分钟，阐述时间3分钟，问题回答2分钟。该项分值15分。

现场互评评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **现场互评（共15分）** | | | | |
| 项目 | 内容及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 对主题创意  的认识  （3分） | 对主题创意设计分析准确，能发现亮点 | 2 |  |  |
| 对主题创意的改进意见 | 1 |  |  |
| 对主题设计  的评价  （4分） | 对主题本身各要素的评价准确、恰当 | 1 |  |  |
| 对台面用品的评价准确、恰当 | 1 |  |  |
| 对选手工装、饰品的评价准确、恰当 | 1 |  |  |
| 能发现亮点找出不足 | 1 |  |  |
| 对菜单设计提出的意见和建议  （3分） | 对菜单设计要素分析到位 | 1 |  |  |
| 对菜品设计（数量、菜品搭配、成本）的分析准确到位 | 2 |  |  |
| 问题回答  （2分） | 回答准确 | 1 |  |  |
| 语言流畅、表述清晰、准确 | 0.5 |  |  |
| 措辞规范，能体现从业者素质和理论水平 | 0.5 |  |  |
| 口头评析  （3分） | 表述规范，能体现从业者素质和理论水平 | 1 |  |  |
| 简练、清晰、准确，有较强的逻辑性 | 1 |  |  |
| 音量适中，姿态优美 | 1 |  |  |
| 合计 | |  |  |  |
| 阐述时间：3分钟（3分钟停止，提前完成不扣分） | | | | |

3、餐饮服务英语口语测试

主要考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平。每位选手需回答六道题（其中中译英、英译中各两道，情景对话一道，专业知识问答一道），英语口语测试参考题占考核题目的80%，考试时间约为5分钟。该项分值15分。

（1）评分标准

准确性：选手语音语调及所使用语法和词汇的准确性。

熟练性：选手掌握岗位英语的熟练程度。

灵活性：选手应对不同情景和话题的能力。

（2）评分说明

13—15分：语法正确，词汇丰富，语音语调标准，熟练、流利地掌握岗位英语，对不同语境有较强反应能力，有较强的英语交流能力。

10－12分：语法与词汇基本正确，语音语调尚可，允许有个别母语口音，较熟悉岗位英语，对不同语境有一定的适应能力，有一定的英语交流能力。

8—11分：语法与词汇有一定错误，发音有缺陷，但不严重影响交际。对岗位英语有一定了解，对不同语境的应变能力较差。

7分以下：语法与词汇有较多错误，停顿较多，严重影响交际。岗位英语掌握不佳，不能适应语境的变化。

餐饮服务英语口语测试评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 评分细则 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 中译英  （3分） | 发音准确，语调标准、纯正。 | 1 |  |  |
| 语法、词汇使用准确，意思表达无偏差，无漏译。 | 2 |  |  |
| 英译中  （3分） | 能准确理解题意；反应敏捷。 | 1 |  |  |
| 意思表达无偏差，无漏译。 | 2 |  |  |
| 情景对话  （5分） | 反应敏捷、能准确理解题意。 | 1 |  |  |
| 发音准确，语调标准。 | 1 |  |  |
| 自然、流畅表达思想与观点，表述逻辑性强。 | 2 |  |  |
| 符合行业实际经营情况 | 1 |  |  |
| 专业知识问答（4分） | 熟练掌握餐饮专业英语，发音准确，语调标准。 | 4 |  |  |
| 总分 |  | | | |

附件4：

2017年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项竞赛技术平台

一、设施设备

1、计算机机房

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 电脑 | 联想 | 操作系统Win7系统， office2010版 | 统一提供 |
| 打印机 | 联想 | 激光彩色打印  [联想CS1811](http://detail.zol.com.cn/laser_printers/index399380.shtml) | 统一提供 |

2、操作现场

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 电脑 | 联想 | 操作系统Win7系统， office2010版 | 统一提供 |
| 投影仪 | 松下PT | 标准 | 统一提供 |
| 餐台 | 圆形 | 直径180cm、高75cm | 统一提供 |
| 餐椅 | 软面无扶手椅 | 椅子总高度95cm、椅面45cm×45cm、  椅背47cm×39cm | 统一提供 |
| 工作台 | 长方形 | 90cm×180cm | 统一提供 |

二、用具及耗材

1、用具

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 桌裙（装饰布） | 标准 | 铺好后离地面不超过3cm | 可自备 |
| 台布 | 标准 | 与桌裙（装饰布）协调 | 可自备 |
| 口布 | 正方形 | 边长45cm-60cm | 可自备 |
| 主题装饰物 | 无 | 无 | 可自备 |
| 餐碟 | 瓷质 | 白色，直径17.5厘米 | 统一提供 |
| 汤碗、汤勺 | 瓷质 | 白色，汤碗直径7.5厘米 | 统一提供 |
| 味碟 | 瓷质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 筷架 | 金属质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 长柄勺 | 金属质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 水杯 | 玻璃质 | 高度21厘米，杯口直径7.1厘米，容积455ml | 统一提供 |
| 葡萄酒杯 | 玻璃质 | 高度17厘米，杯口直径5.8厘米，容积250ml | 统一提供 |
| 白酒杯 | 玻璃质 | 高度11厘米，杯口直径4.2厘米，容积65ml, | 统一提供 |
| 筷子 | 木制 | 配筷套 | 可自备 |
| 牙签 | 小包装 | 与餐具协调，符合主题创意 | 可自备 |
| 菜单 | 无 | 菜品及装帧符合主题创意 | 可自备 |
| 公用餐具 | 无 | 方便客人使用 | 可自备 |
| 桌号牌 | 无 | 无 | 可自备 |
| 托盘 | 圆形或长方形防滑托盘 | 圆形直径40cm-50cm，  长方形35cm×45cm | 可自备 |
| 平盘 | 圆形 | 18寸 | 统一提供 |
| 海马刀 | 无 | 无 | 统一提供 |

2、耗材

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 红葡萄酒 | 瓶装 | 750毫升 | 统一提供 |
| 红星二锅头 | 瓶装 | 55度500ML | 统一提供 |
| 可乐 | 听装 | 330毫升 | 统一提供 |
| 消毒巾 | 棉质 | 30cm×30cm | 统一提供 |

赛会统一提供的设施设备、耗材及用具图片，由承办单位最终确定，提前1个月在大赛官方网站公布。