

壶关县首届技能大赛

中式烹调项目

2023 7

一、竞赛项目	1
二、竞赛目的	1
三、竞赛内容与要求	1
四、竞赛方式	2
五、成绩评定	4
六、赛项安全	5
七、竞赛场地配置	5

一、竞赛项目

中式烹调师

二、竞赛目的

培养适应现代餐饮产业发展需要的高素质技术技能型人才，推动我县餐饮业的发展和弘扬工匠精神，树立“劳动光荣、技能宝贵、创造伟大”的新风尚。

三、竞赛内容与要求

竞赛坚持公平、公正的原则，现场打分宣布评比结果。根据竞赛规程及方案要求，在 60 分钟内完成菜品制作，每道作品满分 100 分。

（一）基本功作品：

清炒土豆丝（15 分钟）

1. 选手一律使用现场提供的食材。
2. 成品净重重量不低于 300 克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细均匀。
3. 成品使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装。

（二）规定作品：

花式拼盘（15 分钟）

1. 现场备用原料，其品种、数量、组合形式不限，以实用为原则，总质量不得超过 1.5kg。
2. 刀工细致（刀纹清晰、刀距适度），轮廓清晰，盖面整齐，色彩搭配和谐美观，拼摆造型符合主题。

3. 作品组合搭配合理，符合卫生安全规范、注重实用，易于推广，具有一定创新意识。

官保鸡丁（15 分钟）

1. 选手一律使用现场提供的食材。
2. 成品要求芡汁紧裹、明油亮芡。

（三）自选菜品（15 分钟）

1. 自选菜品制作要求立意积极向上，体现创新理念和上党菜特色，突出食材本味，追求绿色健康营养美味。

2. 烹调方法不限，作品只限制做一次。作品应体现选手的刀工技术和烹调技巧，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

四、竞赛方式

（一）竞赛形式

采用单人竞赛形式，独立完成规定的工作任务。

（二）竞赛规则

1. 参赛选手须佩戴好抽签确定的参赛序号牌，携带居民身份证、参赛证，提前 30 分钟进入检录场地，由引导员引导进入赛场。参赛选手未按时检录，视为自动弃权。参赛选手自备参赛服，服装和身体各部位不得出现参赛队和所在单位的任何标识及所在地真实名称，也不得出现参赛选手的任何个人信息。操作技能竞赛所需工具、物品除指定由参赛

选手自备外，其余统一由大赛组委会提供。

2. 候赛期间，参赛选手不得离开候赛区域，特殊情况，需经现场工作人员报大赛组委会同意后按规定处理。

3. 现场操作竞赛时，参赛选手入场站在竞赛工位旁，听到裁判发出“开始”口令后，方可进行竞赛准备和操作，此时开始计时。参赛选手若提前或在规定时间内完成操作，应举手向裁判员报告“操作完毕”，示意操作结束，竞赛终止时间由裁判员记录，参赛选手提前结束比赛后，不得再进行任何操作。若规定时间到，参赛选手还未完成操作，经现场计时员提示，参赛选手应立即停止本模块操作，由引导员引导至指定区域候场，评委根据参赛选手已经完成的部分评分。参赛选手完成所有模块操作竞赛，即由引导员离开赛场。

4. 竞赛过程中，参赛选手须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，如遇问题，需举手向裁判员提问，参赛选手之间互相询问按作弊处理。竞赛过程中，参赛选手除回答裁判的提问外，不得向裁判透露自己的姓名、单位和其他任何个人信息。

5. 竞赛期间，参赛选手不得离开赛场，特殊情况，需经裁判长同意后，按规定处理。参赛选手中途离场时间（休息、饮水或去洗手间）一律计算在操作时间内。竞赛过程中，因个人因素（如身体条件）导致参赛选手无法正常完成竞赛的，该参赛选手将以弃权处理。

6. 参赛选手应爱护参赛物品，防止损坏或丢失。对损坏或丢失的物品必须照价赔偿。离开竞赛场地时，不得带走赛场准备的任何竞赛物品。

五、成绩评定

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	失败重做	10 分
带成品	前场记零分	操作事故	10 分
带半成品	前场记零分	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
违规使用添加剂	5 分	操作时拍照	2 分
不服从指挥	5 分 (严重者终止比赛)	有刀工处理痕迹	前场记零分

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，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。

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：

- a. 个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等；
- b. 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差；
- c. 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂；
- d. 不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等；
- e. 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等；

- f. 成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点、将面点做成热菜等；
g. 迟到：参赛选手在本场比赛开始 30 分钟内。

六、赛项安全

(一) 赛场组织与管理应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案、疫情防控措施，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入赛点车辆、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、消防部门报备。

(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。

七、竞赛场地配置

竞赛场地主要设备、调味料配置如下：

1. 现场提供比赛设备：

品名	型号	规格	数量
双眼灶台	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm	5
双耳炒锅	圆形	直径 50cm(每锅配 8 两炒勺一把)	5
八味调料盒	长方形	长 40cm、宽 30cm、高 10cm	5

操作台	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm、4C 左右	5
六门冰箱	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm、4C 左右	1
六色砧板	长方形	长 60cm、宽 40cm、高 2cm(红、黄、蓝、绿、白、褐)	5
清洗池	正方形	边长 90cm、高 80cm(冷热水混用)	3
洗手池	正方形	边长 90cm、高 80cm(冷热水混用)	2
厨刀			5
抹布		小方巾	若干
锅刷			若干
炒勺			5
叉子、筷子			若干
笊篱			5
平盘	圆的	23 厘米	200

3. 现场提供食材:

品名	型号	规格	数量
细盐	袋	250g	10
白砂糖	袋	250g	5
老陈醋	瓶	500ml	5
酱油	瓶	500ml	10
耗油	瓶	500ml	5
料酒	瓶	500ml	5
色拉油	桶	1000ml	5
香油	瓶	250ml	5
味精	袋	100g	5
鸡精	袋	100g	5
生粉\淀粉	袋	250g	各 5
葱、姜、蒜			若干
花椒			若干
大料			若干
鸡脯肉			若干

土豆			若干
木耳			若干
大青椒			若干
黄瓜			若干
花生米			若干
胡萝卜			若干
水果		火龙果、香蕉、圣女果、猕猴桃、苹果等	若干
食材根据选手定数量			

说明：在实施技能竞赛操作时，赛场根据上述所需进行准备。另外为保持赛场上下水通畅，初加工现场准备废弃物垃圾桶，请将废弃物置于垃圾桶。