

2024年壶关县第二届技能大赛

中式烹调项目

技
术
文
件

壶关县第二届技能大赛组委会

2024年9月

目 录

一、竞赛项目	1
二、竞赛目的	1
三、竞赛内容与要求	1
(一) 模块1 基本功作品	1
(二) 模块2 规定作品	1
(三) 模块3 自选菜品	2
四、竞赛方式	2
(一) 竞赛形式	2
(二) 竞赛规则	2
五、竞赛场地、设施设备等安排	7
(一) 赛场规格要求	7
(二) 场地布局要求	7
六、成绩评定	7
(一) 成绩产生方法	7
(二) 成绩审核方法	8
(三) 成绩公布方法	8
(四) 现场操作违规内容及扣分标准	8
七、赛项安全	10
八、竞赛场地配置	10
(一) 现场提供比赛设备	10
(二) 现场提供食材	12
九、附件	14

一、竞赛项目

中式烹调

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90分钟内完成菜品制作，每道作品满分100分。

（一）模块1 基本功作品

清炒土豆丝（10分钟）

- （1）选手一律使用现场提供的食材。
- （2）成品净重不低于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）模块2 规定作品

1. 花式拼盘（25分钟）

（1）现场备有一般原料，特殊原料由选手自备。品种应不少于三荤三素、色彩应不少于六种，组合形式不限，以实用为原则，总质量不得超过1.5千克。

（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。

(4) 成品使用现场提供的直径40.5厘米的圆盘盛装。

(5) 参赛选手自带工具必须放在一个工具箱里带入赛场，只允许携带菜刀和简单的雕刻工具。

2. 糖醋丸子（25分钟）

(1) 选手一律使用现场提供的食材。

(2) 成品要求调味得当，汁芡适度，外焦里嫩，酸甜可口。

(3) 成品使用现场提供的直径23厘米的平盘盛装。

（三）模块3 自选菜品（30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。

3. 盛装器皿，选手根据作品可自带。

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. 赛前准备

(1) 根据项目实际需要，裁判长与承办单位于赛前三天对场地设备、设施、耗材等准备工作进行最终确认；裁判长与裁判员于赛前两天进行集中培训技术文件、评分标准、工作流程等。

(2) 参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手编号，报到完毕后提前前往赛场，熟悉场地。选手的出场顺序由抽签决定。

(3) 赛前30分钟，到指定检录口进行检录，由检录人员核实编号，开赛后迟到 15 分钟的选手视为自动放弃参赛。

(4) 检录完毕，每位选手按照选手抽签号到指定位置。可携带竞赛规则规定的工具，工具放入工具箱内，原料须采用保温箱。除必备的用具外，所有通讯、手机、照相、摄像、磁盘等工具一律不得带入比赛现场。

(5) 未尽事宜，将在补充通知及赛前项目技术交流时予以说明。

2. 竞赛实施

(1) 在竞赛过程中，选手应遵守安全操作规程，接受裁判员的监督和警示，确保参赛选手人身安全及设备安全。

(2) 竞赛过程中严禁交头接耳，也不能相互借用工具、食材。各参赛选手比赛时只能在自己工位活动，不能随意走动。

(3) 由裁判统一告知选手比赛规则、时间和流程后，裁判长宣布比赛正式开始并计时。比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在操作时间内。

(4) 选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可离开赛场并在赛场工作人员指引下到达指定地点。

(5) 因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或设备故障时，裁判长有权终止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的设备故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换设备的要求，同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

(6) 参赛选手如提前结束竞赛，举手向裁判员报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

(7) 裁判长在竞赛结束前 30 分钟、10 分钟，提醒剩余时间。裁判长发布竞赛结束指令后，未完成任务的参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，并按要求清理赛位。

(8) 选手应配合裁判做好赛场情况记录，并签字确认，裁判提出签名要求时，不得无故拒绝。

3. 技术违规处理

(1) 不得携带其他未经组委会认可的设备、工具、原料等参赛，不听劝告的取消比赛资格。

(2) 竞赛过程中，选手不得接受场外送进的设备、工具、食材、加工过的半成品等。

(3) 选手不得损坏、浪费赛场提供的设备、工具、耗材等。

(4) 选手不得在任何竞赛区域、位置、菜品上作任何涉嫌作弊的标记。如比赛开始前发现有明显痕迹，可上报裁判员进行处理，严重者按作弊处理。

(5) 在完成竞赛任务的过程中，因操作不当导致事故，扣 10~20 分，情况严重者取消比赛资格。

(6) 因违规操作损坏赛场提供的设备、污染赛场环境等不符合职业规范的行为，视情节扣 5~10 分。

(7) 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣 5~10 分，情况严重者取消比赛资格。

4. 问题或争议处理

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《问题或争议处理记录表》。

5. 项目特别规定

(1) 选手允许携带多个工具箱和原料保鲜箱。选手工具箱物料及检查规定：裁判组负责查看工具箱，裁判长审核通过的工具和设备方可允许带入比赛现场。允许使用的设备必须放在工具箱里带入赛场。在模块比赛期间工具箱和原料箱需放在指定区域。

(2) 赛场不可使用带有自动烹饪功能的智能烹饪设备，例

如：小美料理机。手动的厨房工具可自带，例：刀具、厨房小工具、锅、不锈钢器皿等。

冷拼原料可洗净、熟制，不可混合或切割；

蔬菜——可洗净，剥皮，不可切割，未经制熟；

自选鱼类——可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

贝类——可洗净，需连壳，未经制熟；

甲壳类——生鲜或煮熟，但不可剥开；

鲜肉或家禽肉——可以去骨，不可切割或修改；

汤底——基本汤底，未经浓缩，原味，未加配料和调味品；

果肉——可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

装饰元素——必须全部在参赛厨房内完成；

干货——可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；

调味料——可带入基础调味品，不可带入复合的调味汁或是调味酱等，不能使用人工色素或化学剂；

酱汁——酱汁必须在现场完成调制。

违反以上规定的选手将没收违规原料，方可进入现场比赛。如现场再次发现有私带的违规原料将取消比赛资格，并通知其所在单位其取消参赛资格的原因。

如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需提前申请，得到允许后可携带至现场并使用。如比赛当日选手携带任何未申报或未经允许的设备和工具带入赛场，将按作弊违规，取消当天该模块成绩。

五、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

中式烹饪独立工位包含一台单眼灶，一张操作台，一个单缸水槽。竞赛场地光线充足，照明良好；供电供水设施正常且安全有保障；场地整洁；且标注赛位号，每个竞赛位提供上下水，电源保护装置和安全保护措施。

（二）场地布局要求

竞赛场地设置隔离带，非裁判员、参赛选手、工作人员不得进入比赛场地；竞赛场地设置检录区、竞赛操作区、裁判评判区、工具材料区、选手休息（候赛）区、观摩通道等区域，并根据需要设置选手自带工具材料柜等。裁判区应与比赛区域物理隔离，配备志愿者，严禁无关人员进入，严禁与外界交流。各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。

赛场应设有保安、公安、消防、医疗、设备维修和电力抢险人员待命，以防突发事件；赛场还应设有生活补给站等公共服务设施，为选手和赛场人员提供服务。

赛场设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的大赛参观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。

六、成绩评定

（一）成绩产生方法

作品成绩具体计算方法如下：

项目	评判内容及分值设置	现场制作	作品呈现	所占权重	分数	总分
中式烹调	清炒土豆丝评分： 100分	40%	60%	10%	10分	100分
	花式拼盘作品评分 100分	40%	60%	30%	30分	
	糖醋丸子评分： 100分	40%	60%	30%	30分	
	自选作品评分： 100分	40%	60%	30%	30分	

（二）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员进行成绩录入。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。

（三）成绩公布方法

待每场作品评判完毕，成绩录入审核无误后，通过通告栏进行公布。

（四）现场操作违规内容及扣分标准

1. 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；
2. 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差；

3. 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂；

4. 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；

5. 成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点等；

6. 迟到：参赛选手在本场比赛开始后15分钟未到达赛场，视为弃权。

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)	有刀工赛前处理痕迹	前场记零分

注意：

1. 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。

2. 现场操作违规总扣分不超过 20 分。

七、赛项安全

1. 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。

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，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。

3. 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。

八、竞赛场地配置

(一) 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	3
双耳炒锅	圆形	直径 50cm (每锅配 8 两、炒勺一把)	3
油盆	圆形		3
油漏子	圆形		3

锅刷	把		3
拌馅用盆	圆形		3
八味调料盒	长方形	长 40cm、宽 30cm、高 10cm	3

操作台	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm 、4C 左右	3
开水器	圆柱形		2
四门冰箱	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm 、4C 左右	1
案板	长方形		3
三色砧板	长方形	长 60cm、宽 40cm、高 2cm (红、黄、绿)	3
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			3
磨刀棍			3
厨师毛巾		三色小方巾 食品级	若干
炒勺			3
叉子、筷子			若干
一次性手套			5包
食品夹			3
箴篱			3

圆盘	圆形	40.5厘米	12
平盘	圆形	23 厘米	200
品尝碟			25
炒铲			3
码斗		大中小	各18个
带盖垃圾桶			6个
保鲜膜			3卷

(二) 现场提供食材

品名	型号	规格	数量
食盐	袋	250g	6
白糖	袋	250g	3
食醋	瓶	500ml	3
酱油	瓶	500ml	6
耗油	瓶	500ml	3
料酒	瓶	500ml	3
色拉油	桶	1000ml	3
香油	瓶	250ml	3
味精	袋	100g	3
鸡精	袋	100g	3
生粉/淀粉	袋	250g	各3
花椒	kg		2
大料	kg		2
调味蔬菜等	各类	葱姜蒜等	按需自取

调味粉等	各类	鸡精味精胡椒粉	按需自取
猪肉	kg		10
猪肉馅	份	不作调味	人/1/份
土豆	kg		20
青椒	kg		3
蒜薹	kg		3
茄子	kg	圆形 长条各半	3
本地番茄	kg		10
豆腐	kg		5
青红菜椒	kg		5
红.白萝卜	kg		各10
红心萝卜(心里美)	kg		5
黄瓜	kg	当日新鲜黄瓜	5
自选食材		自选作品主要食材	自备
特殊调料			自备

职业技能竞赛

中式烹调师（竞赛作品）评分记录表

选手编号：

指定（自选）：

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	扣分	得分
1	口味 质感	味型 味度 外感 内感	30	(1) 口味、质感基本符合成品要求，酌情扣1~3分。 (2) 口味、质感较差，酌情扣3~5分。 (3) 口味、质感差酌情扣5~8分。 (4) 口味、质感与标准相差较大，酌情扣8~11分。		
2	工艺 火候	精细 制作 火候 得当	20	(1) 工艺、火候掌握基本符合要求，酌情扣1—3分。 (2) 工艺、火候运用一般，酌情扣3—5分。 (3) 工艺、火候运用不当，酌情扣5~8分。 (4) 工艺、火候与运用相差较大，酌情扣8~11分。		
3	色泽 形态	色彩 搭配 品相 造型	20	(1) 色泽、形态基本符合成品要求，酌情扣1~3分。 (2) 色泽、形态较差，酌情扣3~5分。		

				(3) 色泽、形态差, 酌情扣5~8分。 (4) 色泽、形态与成品相差较大, 酌情扣8~11分。		
4	创意实用	理念创新实际应用	15	(1) 创意、实用基本符合成品要求, 酌情扣1~3分。 (2) 创意、实用一般, 酌情扣3~5分。 (3) 创意、实用差, 酌情扣5~8分。 (4) 创意、实用与要求相差较大, 酌情扣8~11分		
5	营养卫生	营养合理卫生干净	15	(1) 营养、卫生基本符合卫生要求, 酌情扣1~3分。 (2) 营养、卫生较差, 酌情扣3~5分。 (3) 营养、卫生差, 酌情扣5~8分。 (4) 营养搭配混乱、卫生比较差酌情扣8~11分。		
合 计		100				
<p>否定项: 若选手出现下列情况之一, 则选手该题成绩记为零分</p> <p>①制法错误。 ②烹饪不能食用。 ③违规使用添加剂。 ④出成品数量少于规定数量的1/3。</p>						

裁判员:

裁判长:

年 月 日

职业技能竞赛

中式烹调师（土豆丝）评分记录表

选手编号：

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	扣分	得分
1	刀工质量	刀法标准	25	(1) 刀法运用无连刀，基本符合成品要求，酌情扣1~3分。 (2) 刀法运用较差、酌情扣3~5分。 (3) 刀法运用差，有连刀，酌情扣5~8分。 (4) 刀法运用与标准相差较大，酌情扣8~11分。		
2	色泽数量	色泽品量	20	(1) 色泽、数量基本符合标准要求，酌情扣1—3分。 (2) 色泽、数量少数达不到标准要求，酌情扣4~8分。 (3) 色泽、数量达不到要求，酌情扣8~12分。		
3	形态标准	粗细长短	25	(1) 长短、粗细基本符合标准要求，酌情扣1~3分。 (2) 长短、粗细有少量达不到标准，酌情扣3~5分。 (3) 长短、粗细有部分达不到标准，酌情扣5~8分。 (4) 长短、粗细与标准相差较大，酌情扣8~11分。		

4	时间出品	速度出品率	20	<p>(1) 用时短、成品出品率稍低，酌情扣1~3分。</p> <p>(2) 用时短、成品出品率较差，酌情扣3~5分。</p> <p>(3) 用时长、出品率稍低，酌情扣2~4分。</p> <p>(4) 用时长、出品率差，酌情扣5~7分。</p>		
5	卫生安全	个人区域	10	<p>(1) 选手、台面卫生基本符合要求，酌情扣1~3分。</p> <p>(2) 选手、台面卫生较差，酌情扣3~5分。</p> <p>(3) 选手、台面卫生差，酌情扣5~8分。</p> <p>(4) 选手、台面卫生与要求相差较大，酌情扣8~10分。</p>		
合计			100			
<p>否定项：若选手出现下列情况之一，则选手该题成绩记为零分</p> <p>①受伤流血分数扣完。</p> <p>②调换成品。</p> <p>③不服从管理。</p> <p>④出成品数量少于规定数量的1/3。</p>						

裁判员：

裁判长：

年 月 日

裁判及工作人员使用设备和工具

序号	设备名称	型号（备注）	单位	数量
1	计算器	含电池	个	3
2	秒表	体育用	个	1
3	电子钟	悬挂	个	1
4	烹饪测温枪	-40至380 度	个	3
5	橡皮	考试用	个	3
6	铅笔	2B	个	10
7	文件夹	A4	个	3
8	打印机	激光	个	1
9	中性笔	黑色	个	5
10	一次性餐具，餐勺	无菌	包	40
11	A4 纸	白色	包	1
12	文件袋	牛皮	个	30
13	口取纸	红绿各一	包	2
14	哨子	体育裁判用	枚	1
15	号码牌贴纸	1-12	套	10
16	厨房急救箱	烫伤、止血	套	1
17	话筒+音响	无混响	套	1
18	厨房纸	80抽15	包	30
19	打分夹板	A4	个	3

