

2023年“中银杯”四川省职业院校 技能大赛赛项规程

赛项名称： 烹饪

英文名称： Cuisine

赛项组别： 高等职业教育

赛项编号： SCGZ2023082

一、竞赛目标

本赛项围绕现代餐饮业发展的新要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，立足服务人的全面发展、服务经济社会发展和服务国家发展战略，加速构建优质高效的服务业新体系，聚焦产业转型升级和居民消费升级需要，以市场需求为导向，以产教协同育人为目标，全面对接现代餐饮新技术、新产业、新业态、新模式发展趋势下的菜点制作、宴会设计、厨政管理等岗位（群）的新要求，重点考核高职院校烹饪工艺与营养等专业的参赛选手在宴席设计、烹调技艺、菜点研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、基本功比赛、宴席菜点制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验参赛选手的现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情，实现职业素养全面提升。促进高职院校餐饮类专业在人才培养模式、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深度探索、改革和创新，为国家经济高质量发展培养更多适应产业发展需要的高素质技术技能人才。

二、竞赛内容

本赛项为团体赛。比赛采用一桌宴席设计、制作和展示，综合考查选手的基本技能、宴会创新设计能力、菜点制作能力、厨

房管理能力和团队合作能力。竞赛由宴席设计、菜点制作和宴席展评三个模块组成。具体竞赛内容如下。

（一）宴席设计

参赛队根据当前餐饮市场需求和发展趋势，以现场提供的烹饪原材料为基础，自拟宴席主题进行宴席创新设计并形成设计书，设计一桌8人宴席产品，以纸质设计书形式提交，具体要求为：

1. 宴席以中餐为主，包括热菜6道（含汤羹，不含规定菜）、面点2道、冷拼1道、果盘1道。
2. 宴席菜点所有原材料成本为800元，可上下浮动5%，核算成本必须按照执委会公布的原料价格进行。
3. 宴席设计书必须涵盖六项要素：主题内容、菜点设计、菜单制定、营养分析、安全控制和原料清单。
4. 主题设计鲜明，创意突出，菜式结构合理有序，营养搭配科学，菜点和主题风格一致，具有推广价值。
5. 宴席菜单结构合理、完整有序、美观大方，菜点与名称名副其实并烘托主题，文字说明简明扼要。
6. 原料清单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。
7. 整桌宴席营养均衡，并做到每道菜品配有详实的营养成分分析。
8. 针对宴席设计安全控制措施，保证宴席食品安全。
9. 设计书内不得出现参赛队所属市州、学校名称或标识、选

手姓名等信息。设计书封面统一使用大赛组委会规定的标准格式，版面不宜过度渲染繁杂，一式8份。

（二）菜点制作

1. 规定菜点制作

通过规定中西餐菜点的制作，测试参赛选手的基本功。在规定的时间内完成规定中餐和西餐基本功菜品各1道，具体要求：

（1）在80分钟内完成规定中西餐菜点各1道制作，其中规定中餐菜点需在20分钟内完成，中西餐菜点见本方案的“八、竞赛样题”，具体比赛内容于赛前从试题库中公开抽签产生。

（2）规定中西餐菜品的主料、辅料、调味品和餐具统一提供。比赛辅助工具自备，禁止携带外接电源电动工具入场。

（3）规定原料规定菜在装盘时不做任何装饰标记，否则按作弊处理。

（4）基本功菜品制作技术和操作过程要求如下：

- ①操作规范，流程合理，投料准确，按时完成；
- ②刀工基本功扎实，原料处理准确；
- ③火候基本功扎实，烹调方法恰当；
- ④调味基本功扎实，调味得当；
- ⑤严格执行食品安全规范，操作区整洁干净，垃圾分类处理得当。

宴席菜点制作

在规定时间内团队成员合作现场完成整桌宴席菜点制作，形

成与宴席设计书相符的宴席菜点作品。

(1) 赛项执委会依据参赛队提供的原材料清单（原材料必须在赛项执委会公布的原材料目录中选择），现场提供原材料。原材料目录待承办校确定后，赛前20天发布。

(2) 选手按照宴席设计书，在指定场地240分钟内完成宴席全部菜点制作。

(3) 从宴席菜点中选择送评作品，包括冷拼1道、热菜2道、面点2道，每道作品需另备2人量的尝碟供裁判员品尝打分，其余品种不送评，仅作为宴席的组成进行展示。冷菜拼盘1道应有6种及以上的主料拼摆而成，所有拼盘垫底料须为经刀工处理可食用的冷菜。冷拼另备2人量，供裁判员品尝。两道宴席热菜送评，要求不同主料、不同味型、不同烹调方法和不同造型，另备2人量，供裁判员品尝。两道宴席设计面点送评，要求不同面团、不同制作方法和不同造型，另备2人量，供裁判员品尝。

(4) 宴席制作所需主料、辅料、调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备，禁止携带外接电源电动工具入场。

(5) 菜点制作技术和操作过程要求如下：

- 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刀功娴熟、技艺新颖、造型美观；
- ④烹调方法恰当、火候适宜、调味恰当、主味突出、区域技

法明显，体现地方特色；

⑤严格执行食品安全规范，操作区整洁干净，原料及作品保存合理，垃圾分类处理得当。

（三）宴席展评

参赛选手在指定场地设计展台并展示宴席作品。参赛选手将《宴席设计书》中设计的所有菜点在指定展台上进行展示，选手陈述设计思路和特色，回答现场提问，具体要求：

1. 由工作人员将送评作品送至评分室指定位置。送评后的作品与不送评作品由工作人员送至指定展示区域，再由参赛团队选手共同摆台展评。

2. 现场为每队提供直径1.8m圆桌一张，提供一块白色台布供选用，台布也可以自备。

3. 各参赛队根据所设计的宴席主题对宴席展台进行布置，充分展示宴席设计效果，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到：

（1）使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上展示全部菜点，自主设计菜单、菜牌；

（2）展台台面允许多层摆放菜点；

（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、鲜花和雕刻作品等装饰点缀物品；

（4）展台上不得出现参赛队所属市州、学校名称、参赛选手等信息。

4. 由参赛队推荐一名选手陈述设计思路和特色，然后由裁判指定的一名选手回答一道问题，具体要求：

(1) 普通话陈述，语言表达流畅、仪容仪表得体；

(2) 陈述内容突出宴席主题、设计思路和特色，用时不超过3分钟，做到内容全面，重点突出，表述清晰；

(3) 指定选手回答问题，用时不超过3分钟，做到回答内容扣题、条理清晰、思路明确、正确全面。

表1 模块说明

模块		主要内容		比赛时长
模块一	宴席设计	宴席设计书		赛前完成设计书，纸质稿报到时提交
模块二	菜点制作	规定菜制作	1.中餐规定菜品1道 2.西餐规定菜品1道	240分钟（规定中西餐热菜80分钟内完成）
		宴席制作	1.宴席菜点制作 2.现场操作规范	
模块三	宴席展评	1.展示效果 2.陈述答辩		布展15分钟 陈述答辩6分钟

三、竞赛方式

本赛项为团体赛，以学校为组队单位。每队由4名选手组成（全日制在籍学生），不得跨校组队，同校限报不低于2支队，每队限报2名本校专兼职教师担任指导教师。

四、竞赛流程

1. 根据比赛模块确定四个比赛环节，分别为宴席设计评审环节、基本功比赛环节、宴席菜品制作比赛环节和宴席展评比赛环节。

2. 比赛前一天领队会议上抽签确定参赛队组别，再抽签确定代表队在组内序号，具体安排见赛会秩序册。

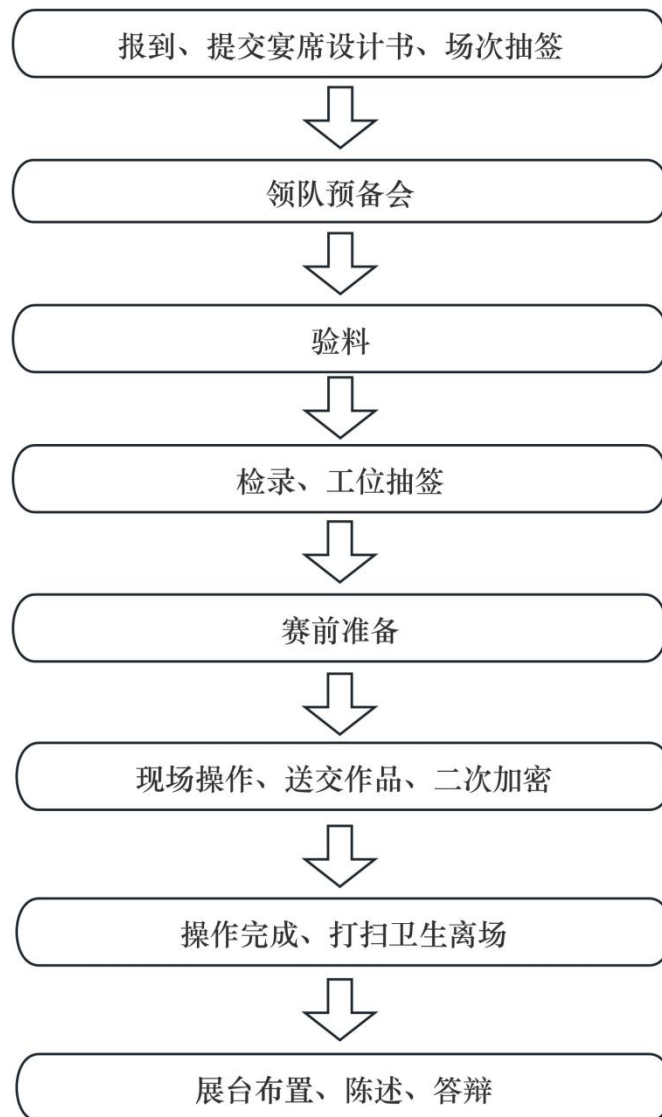


图1 烹饪赛项竞赛流程

五、竞赛规则

（一）竞赛报名规则

参赛院校报名确认后不得随意更换，参赛选手和指导教师因故无法参赛，须开赛前5个工作日出具书面说明，并按选手资格补充人员并接受审核，经组委会同意后予以更换。

（二）熟悉场地规则

各参赛队统一有序熟悉场地，并限定在指定区域。熟悉场地时严格遵守大赛各种制度，严禁拥挤、喧哗。

（三）入场规则

参赛选手按规定的时间到达赛场检录区集合，进行身份核对。检录裁判按照批准清单检验选手自带物品，不允许携带任何通讯、摄像照相及存储设备等物品，合格后进入赛场抽签区。

抽签结束后，选手有序进入竞赛工位。

（四）赛场规则

正式比赛前，选手可分析比赛任务，检查摆放工具、原材料，若需更换原材料，经现场裁判和裁判长确认后予以更换。更换后，经现场裁判和裁判长检查并将结果记录在赛场记录表中，并由选手签名确认。

比赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，并接受现场裁判和技术人员的监督和警示。

比赛过程中，选手不得随意离开本队比赛区域，不得与其他参赛队选手和赛场服务人员交流。因故终止比赛或提前完成比赛

任务需要离场，应报告现场裁判，在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判签名和选手签工位号确认。

比赛过程中，违反赛场纪律影响他人的选手、违反操作规程不听劝告者、越界影响他人者、有意损坏赛场设备或设施者，现场裁判报告裁判长，经大赛组委会办同意后，由裁判长宣布取消其比赛资格。

比赛过程中，规定中西餐热菜制作结束前5分钟，现场裁判提示剩余时间。

比赛结束前15分钟，现场裁判提示剩余时间。

（五）离场规则

现场裁判宣布终止竞赛后，选手完成清洁整理工作方可离场。

（六）成绩评定与管理规则

1. 成绩管理的机构

成绩管理机构由裁判组、专家组和仲裁组组成。

2. 成绩管理流程

比赛过程均需要至少两次加密；成绩按照规定时间公示。

3. 成绩按照规定进行复核。

六、技术规范

教育部职业教育与成人教育司颁发的《高等职业学校专业教学标准—旅游大类餐饮类专业教学标准》。

世界厨师联合会烹饪赛事评判办法以及世界技能大赛、IKA世

界奥林匹克烹饪大赛、中餐世界锦标赛等国际赛事相关技术规范。参照现代餐饮业新技术、新业态、新模式等相关技术规范。

七、技术环境

（一）竞赛环境

1. 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。

2. 所有竞赛场地均需设有容纳48人同时比赛的工位数，并配有满足比赛各种必需设备设施。

3. 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。

4. 设立作品展评区。展评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供选用。每桌间隔至少保证有宽1m以上的通道。

（二）技术平台

赛场（厨房）主要操作设备和安全设备，见表2。

表2 烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

序号	主要设备、工具名称	能源类型
1	中餐炒炉	燃气
2	双耳锅	--
3	烤箱（公用）	电能
4	蒸灶或万能蒸烤箱	电能/燃气

5	冷藏冰柜	电能
6	焗炉（公用）	电能
7	不锈钢操作台	--
8	白色塑料墩头	--
9	面点案板	--
10	西餐烹调炉灶	电能/燃气
11	水池	--
12	排烟罩	电能
13	消防安全设备	--
14	保险箱或保险柜	--

1. 调味品及餐具

(1) 赛场提供基础调味品（精盐、味精、白糖、料酒、酱油、淀粉、面粉、白醋、烹调油、红葡萄酒、白葡萄酒、白兰地、意大利黑醋、浓缩橙汁、茄膏、番茄沙司、蜂蜜、淡奶油、鸡蛋、牛奶、大豆油、橄榄油、安佳无盐黄油、黄栀粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、面包糠、高筋面粉、低筋面粉、百里香、迷迭香、罗勒、刁草），调味品的品牌和规格将另行公布。其余特色调味品可以自带，但必须是未开封的品牌调味品（自行调制的不得进入赛场）；

(2) 规定原料规定热菜的盛器为直径25.4厘米（即10寸）白

色圆形平盘，以及品尝碟（碗）由赛场统一提供，其余盛器均自带；

（3）选手允许携带塑料工具箱（或整理箱），总规格不得大于长度0.65m、宽度0.5m、高度1m；人员密集场所消防安全管理（GBT40248-2021）；

2. 成绩统计技术软件为微软Excel。

八、竞赛样题

（一）宴席设计书编写

选手在老师的指导下，按照本赛项规程要求在正式比赛前自拟宴席主题。

（二）技能操作竞赛题

技能操作竞赛题为公开试题。

1. 规定原料规定中西餐热菜：公开题库中有宫保鸡丁+海鲜头盘配荷兰汁、鱼香肉丝+鸡肉主菜配香草蜜糖汁、拔丝香蕉+鸭胸主菜配酸甜橙汁、小煎鸡+西冷牛排主菜配黑胡椒汁共4组菜肴。

2. 赛前发布会上裁判长抽取1套试题，参赛队选定1名选手在80分钟内独立完成规定中西餐热菜（一份量）。规定中餐热菜需在20分钟内送评，规定西餐热菜需在80分钟内送评，超时按规程扣分。规定中西餐热菜制作与宴席菜点制作同时进行，制作规定中西餐热菜的选手，制作完成后可参与宴席菜点制作。

3. 冷菜拼盘：自选6种原料制作成可以直接食用的冷菜，拼摆成菜，盛器自带。制作完成后送评，再在宴席台面展评。

4. 两道宴席设计热菜：参赛队自选两道宴席热菜送评。要求体现不同主料、不同味型、不同烹调方法和不同造型。

5. 两道宴席设计面点：参赛队自选两道宴席设计面点送评。要求体现不同面团、不同制作方法和不同造型。

九、成绩评定

（一）裁判员配置

表3 高职烹饪赛项裁判人员配置表

序号	技术方向	执裁、教学、工作经历	专业技术职称 (职业资格等级)	人数
1	专家组	具有多次省级及以上烹饪大赛执裁和组织工作经历。	烹饪相关专业高级职称。	2
2	仲裁	具有省赛裁判经历或者多次参加国赛经历。	烹饪相关专业副高级以上职称，高级技师，行业知名专家。	1
3	裁判长	具有多次省级及以上烹饪大赛组织和仲裁工作经历，行业中具有较高影响力。	资深级中国烹饪大师，高级职称或高级技师。	1
4	裁判员	具有多次省级以上执裁经历。	烹饪相关专业副高级以上职称、高级技师或具有国家技能大赛执裁证书。	18

（二）评分方法

1. 模块一：宴席设计

综合裁判员对提交的宴席设计书，依据评分标准，采用盲评、独立打分，满分为100分。

2. 模块二：菜点制作

（1）基本功比赛

作品经二次加密后送规定菜品评分室，依据中餐规定菜品和西餐规定菜品评分标准，综合裁判对作品进行排序分等级，然后各裁判按照作品等级进行独立打分。统分时按照中餐和西餐规定菜品各50%。

（2）宴席菜点制作

现场制作评分方法：

①由检录裁判员负责对所有参赛选手所携带物品进行全面检查，任何不符合规定的物品和工具不得进入赛场；赛场裁判员发现有私藏夹带等作弊行为，裁判员有权没收该物品或原材料，同时经裁判长审核，其现场制作得分计为0分。

②由赛场裁判员对选手菜点制作过程进行全程监督并做出独立评分，满分为100分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节，并依据违规情节扣分细则进行扣分，扣完为止。

送评作品质量评分方法：

①送评作品经过第二次加密后，由送评作品裁判员对送评的2

道热菜、2道点心、1组冷拼实行分类、排队、分梯队打分，每道菜品按百分制打分。统分时按照热菜占50%（取2道热菜平均分）、面点占25%（取2道面点平均分），冷拼占25%进行。

②未送评作品直接进入展评。

3. 模块三宴席展评

(1) 由综合裁判对展示效果依据评分标准进行独立评分，满分为100分。

(2) 由综合裁判对选手陈述和答辩情况依据评分标准进行独立评分，满分为100分。

(3) 计分规则

①计时去掉一个最高分和一个最低分，其余得分的算术平均值作为参赛队最后得分，保留小数点后两位（四舍五入）。

②同一组裁判员对同一作品给出的最高分与最低分，原则上相差不能超过5分，否则裁判长要求裁判员写出说明，或者重新打分。

③成绩产生由宴席设计、菜点制作和宴席展评三个模块成绩之和组成，赛项的总成绩满分为100分。若出现总分相同，则根据权重比例大的分项得分进行排名，具体分项权重见表4。

表4 烹饪赛项分项成绩权重表

序号	赛项分项目		裁判打分	权重	实际得分	总分	
1	模块一 宴席设计	宴席设计书		100分	10%	10分	100分
2	模块二 菜点制作	基本功	中餐规定菜品	100分	5%	10分	
			西餐规定菜品	100分	5%		
		宴席制作	宴席现场操作	100分	10%	55分	
			送评菜点质量	100分	45%		
3	模块三 宴席展评	展示效果		100分	20%	25分	
		陈述和答辩		100分	5%		

④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，无误后录入成绩计算软件。成绩录入分A、B两组进行操作，并分别把A、B两组成绩交监督员和仲裁员复核，裁判长审核校对。

⑤成绩复核

为保障成绩评判的准确性，监督组对赛项总成绩排名前30%的所有参赛队伍（选手）的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于15%。

⑥成绩公布方法

每场比赛评判完毕，由裁判、监督人员抽检复核、成绩录入审核无误，经裁判长审核签字后，通告栏进行公布。

(三) 评分细则

1. 模块一宴席设计

宴席设计模块主要考核宴席设计书，宴席设计书按主题内容、菜点设计、菜点营养分析、安全控制措施、菜单制作和原料清单等六方面进行评判。宴席设计书的内容应具有个性特点和创意，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂，具体评分标准见表5。

表5 宴席设计书评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题内容	30分	宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计，设计理念新颖。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	1. 突出主题10分 2. 设计理念15分 3. 内容全面5分
2	菜点设计	15分	菜点设计与宴席主题相吻合，菜点有文化内涵	1. 紧扣主题5分 2. 设计说明5分 3. 文化内涵5分
3	菜单制定	25分	菜单结构完整、所使用原料、烹调方法、口味等符合宴席要求成本合理，作品质量描述准确	1. 组合有序5分 2. 构成合理5分 3. 成本核算5分 4. 作品描述10分
4	菜点营养分析	15分	宴席整体营养搭配合理，能正确进行营养指导，分析每道菜点营养价值，标注菜点适宜或不适宜食用群体	1. 营养分析7分 2. 总结报告8分
5	安全卫生控制	5分	宴席安全控制措施科学、合理	1. 合理3分 2. 可行2分

6	原料清单	10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	1. 符合菜点设计与制作要求4分 2. 符合规程中宴席设计的品种和数量要求4分 3. 物尽其用，不浪费2分
---	------	-----	---	---

2. 模块二菜点制作

(1) 基本功比赛

基本功比赛由中餐规定菜和西餐规定菜两部分组成。中、西餐规定菜从口味与质感、形态与色泽、工艺与数量、创意与实用、营养与卫生等五个方面考查选手烹制中、西餐菜品基本功（见表6）。

表6 规定中、西餐菜品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	30分	菜品味道均衡，调味合适，质感符合要求，元素多样	1. 调味10分 2. 质感20分
2	形态与色泽	30分	颜色搭配和谐，造型搭配美观	1. 色彩15分 2. 造型15分
3	工艺与数量	10分	工艺精致，数量充足	1. 工艺5分 2. 数量5分
4	创意与实用	15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	1. 创意10分 2. 实用推广5分
5	营养与卫生	15分	营养搭配均衡，卫生符合要求	1. 营养搭配10分 2. 卫生要求5分

(2) 宴席菜点制作

宴席菜点制作模块由现场操作和送评菜点质量两部分组成。

现场操作要求：

①操作流程：操作规范、技法得当、流程合理、投料准确、按时完成；

②原料加工：用料符合要求、刀工熟练、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，注重节约；

④卫生要求：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。

现场操作评分项分为选手仪容仪表项和现场操作违规或不规范项。采用扣分法进行评分，裁判员依据现场操作要求对选手的违规行为和违纪现象进行记录，并依据扣分标准进行扣分（见表7）。

表7 现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	项目	相应扣分标准
1	仪容仪表	头发未包进工作帽内，散乱；指甲过长或涂带色指甲油；手上佩戴戒指等首饰，每一项扣10分，最高扣20分。
2	着装	工作衣、帽不整洁或破损，不穿戴工作衣、帽、围裙，脚踝裸露，不穿防滑鞋，每一项扣10分，最高扣20分。
3	时间	超时5分钟内，每分钟扣2分，最高扣10分；5分钟后终止考试操作，选手离场。

4	火源	无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣5分，最高扣20分
5	水源	无用水操作，水龙头长流水，每次扣5分，最高扣20分
6	原料	1. 将可回收利用的原材料扔入垃圾桶扣10分。 2. 原料选用过剩，超过20%扣20分。
7	比赛纪律	不服从现场裁判员指挥每次扣10分，最高扣30分。
6	安全	1. 不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，最高扣30分。 2. 因选手的责任造成火灾扣100分，终止考试，选手离场。
7	卫生	1. 个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣10分，最多扣50分。 2. 台面脏乱等操作不卫生行为扣20分。 3. 赛毕不打扫卫生扣20分。 4. 不按照卫生防疫有关要求的行为，每次扣20分。
8	垃圾分类	不按规定对垃圾进行分类，每次扣10分。
9	器皿	菜点餐具直径超过50cm，冷菜总盘餐具直径或边长超过70cm，每件扣2分，最高扣10分。
10	其他	经现场裁判组长和裁判长认定为其他作弊行为扣100分，并终止操作，选手离场。
备注：累计扣分不超过100分		

送评菜点质量：

参赛队送评热菜2道、面点2道，冷拼1道，得分所占权重：冷拼占25%、热菜占50%、面点占25%。执委会对所有作品拍照留存，裁判员对作品实行分类排队打分。送评后的作品、未送评作品均送宴席展台展示。宴席热菜作品评分标准见表8、面点作品评分标准见表9、冷菜作品评分标准见表10。

表8 宴席送评热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	30分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	1. 调味15分 2. 质感10分 3. 地方特色5分
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	1. 烹法5分 2. 火候15分 3. 特点5分 4. 区域技法5分
3	创意与实用	25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	1. 创意15分 2. 实用推广价值10分
4	形态与色泽	15分	刀工均匀，色彩自然，造型美观	1. 刀工5分 2. 色彩5分 3. 造型5分

表9 面点作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	30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	1. 口味15分 2. 质感10分 3. 地方特色5分
2	工艺与火候	30分	成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特色鲜明区域技法明显	1. 火候10分 2. 配比合理5分 3. 特色10分 4. 区域技法5分

3	创意与实用	30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	1. 创意10分 2. 营养合理5分 3. 技术技巧10分 4. 推广价值5分
4	形态与色泽	10分	造型美观，色彩自然，摆放有序	1. 造型3分 2. 色彩5分 3. 摆放2分

表10 冷拼作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	25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	1. 调味10分 2. 质感5分 3. 地方特色10分
2	刀工与刀法	30分	刀法细致，刀纹清晰，刀距适度均匀	1. 刀工10分 2. 刀纹10分 3. 刀距10分
3	拼摆与形态	25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	1. 拼摆造型10分 2. 色彩10分 3. 技术技巧5分
4	创意与实用	20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	1. 创意10分 2. 营养搭配5分 3. 推广价值5分

3. 模块三宴席展评

本模块由展台效果和陈述答辩两部分组成。

根据宴席主题设计宴席展台，做到展台创意新、主题鲜明，布局合理，错落有致，协调自然，充分展现作品特色。选手陈述按紧扣主题，表述清晰，答辩扣题、正确，陈述答辩过程中要求

选手仪容仪表自然大方得体，充满青春活力。宴席展评评分标准和陈述答辩评分标准分别见表11和表12。

表11 宴席展评评分标准

序号	评分项		分值	评分标准	
				评判点	得分标准
1	展台设计	创新意识	15分	构思独特，时代感强、立意新	1. 创意10分 2. 时代感5分
		整体协调	10分	整体感强，色彩、形状协调，具有美感	1. 整体性5分 2. 协调性5分
		主题鲜明	10分	体现宴席设计主题，地方特色鲜明，具有一定的文化内涵	1. 紧扣主题5分 2. 文化内涵5分
2	展示效果	口味与质感	15分	烹法恰当，技法多样，口味丰富	1. 烹调技法5分 2. 口味搭配5分 3. 原料搭配5分
		营养搭配	15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	1. 营养均衡5分 2. 数量和份量符合规定10分
		整体效果	35分	色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当，摆放美观大方，整体展台协调，效果良好	1. 色彩搭配5分 2. 造型搭配5分 3. 器皿5分 4. 整体协调15分 5. 菜单与菜牌5分

表12 陈述答辩评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	陈述	60分	陈述内容全面准确，表述清晰流畅，紧扣宴席主题；着装整洁得体，不佩戴饰物，仪容自然大方	1. 准确流畅15分 2. 紧扣主题25分 3. 思路清晰15分 4. 仪容仪表5分
2	答辩	40分	答辩紧扣问题，回答突出全面正确，应变能力强，表述清晰	1. 正确性20分 2. 表述水平10分 3. 应变能力10分

十、奖项设置

本赛项设参赛团体一、二、三等奖。以赛项实际参赛队总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为10%、20%、30%（小数点后四舍五入）。

十一、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。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。

十二、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：参加观摩的代表必须严格遵守大赛纪律，按照大赛执委会的组织有序观摩。