

2023 年“中银杯”四川省职业院校技能大赛 赛项规程

赛项名称：_____ 酒水服务 _____

英文名称：_____ Beverage Service _____

赛项组别：_____ 高等职业教育 _____

赛项编号：_____ SCGZ2023052 _____

一、赛项信息

| 赛项类别 | | | |
|--|----------|------------------------------|-------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 每年赛 <input type="checkbox"/> 隔年赛（ <input type="checkbox"/> 单数年/ <input type="checkbox"/> 双数年） | | | |
| 赛项组别 | | | |
| <input type="checkbox"/> 中等职业教育 <input checked="" type="checkbox"/> 高等职业教育 | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> 学生赛（ <input type="checkbox"/> 个人/ <input checked="" type="checkbox"/> 团体） <input type="checkbox"/> 教师赛（试点） <input type="checkbox"/> 师生同赛（试点） | | | |
| 涉及专业大类、专业类、专业及核心课程 | | | |
| 专业大类 | 专业类 | 专业名称 | 核心课程 (对应每个专业, 明确涉及的专业核心课程) |
| 旅游大类 | 旅游类 | 旅游管理 | 酒店经营管理 |
| | | | 酒水调制与酒吧管理 |
| | | 酒店管理与数字化运营 | 酒店经营管理 |
| | | | 餐饮经营管理 |
| | | | 酒水调制与酒吧管理 |
| | | 民宿管理与运营 | 服务接待 |
| | | | 餐饮经营管理 |
| | | 休闲服务与管理 | 酒水调制与酒吧管理 |
| | 休闲服务管理 | | |
| | 葡萄酒文化与营销 | 餐酒搭配 | |
| | | 鸡尾酒与调酒技术 | |
| | | 侍酒服务 | |
| | | 葡萄酒文化与品鉴 | |
| | | 葡萄酒营销 | |
| | 会展策划与管理 | 节事活动策划与管理 | |
| | | 会展营销 | |
| 餐饮类 | 餐饮智能管理 | 餐饮经营管理 | |
| | | 餐厅服务 | |
| | | 酒水调制与酒吧管理 | |
| | 营养配餐 | 餐酒搭配 | |
| | | | 饮食营养与配餐 |
| 对接产业行业、对应岗位（群）及核心能力 | | | |
| 产业行业 | 岗位（群） | 核心能力 (对应每个岗位（群），明确核心能力要求) | |
| 餐饮业 | 侍酒师 | 侍酒服务、葡萄酒营销、餐酒搭配 | |
| | 调酒师 | 鸡尾酒制作、鸡尾酒服务与推广 | |

| | | |
|-------|---------|---------------------|
| | 酒水经理 | 葡萄酒采购、酒单设计、葡萄酒市场营销 |
| 住宿业 | 侍酒师 | 酒水理论知识、侍酒服务、葡萄酒营销 |
| | 酒水经理 | 葡萄酒采购、酒单设计、葡萄酒市场营销 |
| | 酒店接待员 | 酒店前台接待、餐厅咨客 |
| 商务服务业 | 葡萄酒采购顾问 | 葡萄酒采购、葡萄酒市场营销、葡萄酒贸易 |
| | 葡萄酒销售 | 葡萄酒市场营销、葡萄酒文化推广 |
| | 酒庄接待 | 侍酒服务、餐酒搭配、葡萄酒营销 |
| | 葡萄酒培训师 | 酒水理论知识、侍酒服务 |

二、竞赛目标

本赛项以“借鉴国际标准、突出中国特色、贴近生产实际、体现工作过程”为宗旨，通过比赛的形式，考核高职旅游类专业学生在酒水服务过程中的综合素质及能力，促进高素质、技术技能型及复合型旅游类专业人才的全面发展，从而推动经济社会发展。响应国家“十四五”规划中“聚焦产业转型升级和居民消费升级需要”的要求，贯彻党的二十大中提出的“构建优质高效的服务业新体系”的号召，更好的服务和融入国家发展战略。

首先，通过本项赛项对接新技术、新产业、新业态、新模式，检验高职旅游类专业学生在酒水服务工作中对客户服务、社交沟通、灵活应变、组织管理、创新设计、产品营销等综合素质及核心能力。

第二，通过竞赛，引导高职旅游类专业教学从职业岗位能力提升、课程模块设计、教学组织管理、实践教学组织等方面加强研究，对接 1+X 职业技能等级证书，推进“岗课赛证”综合育人。

第三，通过本项赛项促进高职旅游类专业相关标准进一步对接行业标准，强化专业学生的规范意识、服务意识、卫生安全意识、环境保护意识等职业素养。

最后，通过本项竞赛展示旅游类专业学生良好的职业形象和精益求精的工匠精神，促进旅游类专业职业院校与行业、企业的产教深度融合，为现代服务业高质量发展奠定高标准的人才基础。

三、竞赛内容

本赛项由酒水品鉴与侍酒服务、鸡尾酒调制与服务及综合能力测评三个模块组成。其中酒水品鉴与侍酒服务为酒水品鉴和侍酒服务两个子模块；鸡尾酒调制与服务包括两款自创鸡尾酒的调制及服务过程；综合能力测评包括单选题、营销活动方案设计两种题型。赛项内容涵盖了旅游类专业酒水教学的核心技能和职业素养，强调工作过程的规范化、实境化、流程化与职业化。

（一）酒水品鉴与侍酒服务

本模块包括两个子模块：酒水品鉴与侍酒服务，总竞赛时间 60 分钟。

1.酒水品鉴

竞赛时间：30 分钟

竞赛任务简述：

现场品鉴 5 款红葡萄酒，并写出国家及产区、葡萄品种、风味特征、单宁、酸度、酒体、酒精度、年份等口感特征；现场品鉴 5 款烈酒，并写出烈酒的品种、主要原料、国家与产地。赛前会提供 10 款红葡萄酒、8 款烈酒的酒单信息供选手准备（如附件 1）。此竞赛任务关于葡萄品种的作答须按照大赛提供的酒单所采用的语言，其余内容用中文作答。

2.侍酒服务

竞赛时间：30 分钟

竞赛任务简述：

本模块采用侍酒情景模拟形式，就餐场景为 3 人入座方形餐桌。参赛选手需要完成酒杯摆台、老酒开瓶（指定酒款）、滗酒、试酒、斟酒五步工作。要求全程用英文进行服务。

（二）鸡尾酒调制与服务

竞赛时间:30 分钟

竞赛任务简述：

本模块要求选手根据材料清单进行两杯自创鸡尾酒的制作及服务，自创鸡尾酒材料清单见附件 2。比赛开始前，选手将提前准备好的鸡尾酒配方交给裁判组长，配方参考模板见附件 3。评分按照就餐形式 2 人入座餐桌。选手需完成迎接客人、点酒、两款自创鸡尾酒的制作（每款出品 2 杯），鸡尾酒呈现、鸡尾酒介绍和鸡尾酒服务 6 个部分。要求全程用英文进行服务。

（三）综合能力测评

竞赛时间:80 分钟

竞赛任务简述：

每队参赛队伍的两名选手均需要参加本模块，其中理论测试两名选手均需完成，取两名选手平均分，营销活动方案设计由两名选手共同完成。本模块在综合能力测评区进行，该评测区无网络环境。答题卡提前由承办方放置于电脑页面，选手根据要求答题并提交相应答案。所有参赛选手同时进行此模块的考核。此竞赛模块用中文作答。

1.选择题题型及数量：

单项选择题 30 题。

测试参赛选手对相关酒水的理论知识的掌握程度。选手根据抽取赛卷的

题目完成本模块。题目包含 70%公布题库内容与 30%加密内容。

2.营销活动方案设计题：

(1) 参赛团队应根据抽取赛卷提供的具体活动场景及主打菜品信息，在酒水品鉴考核模块给定的葡萄酒酒单中选择一款合适的葡萄酒并说明理由；

(2) 根据选好的葡萄酒酒款设计一个葡萄酒营销活动推广方案，方案内容可包括选手选定的营销酒款的基本信息、营销活动内容、活动时间及酒水价格等信息；

(3) 活动方案后应附一个营销活动海报；

(4) 本模块提供节日活动及酒水相关图片包，考核时放置在电脑桌面；

(5) 选手采用 Microsoft Office 或 WPS 软件进行编辑与设计；

(6) 营销活动方案（不含海报）字数不低于 800 字。

| 模块 | | 竞赛内容 | 比赛时长 | 分值 |
|-----|-----------|---------------------|-------|----|
| 模块一 | 酒水品鉴与侍酒服务 | 现场品鉴 5 款红葡萄酒 | 15 分钟 | 25 |
| | | 现场品鉴 5 款烈酒 | 15 分钟 | |
| | | 酒杯摆台、开瓶、滗酒、试酒、斟酒、分酒 | 30 分钟 | 30 |
| 模块二 | 鸡尾酒调制与服务 | 两款鸡尾酒调制与服务 | 30 分钟 | 20 |
| 模块三 | 综合能力测评 | 选择题、营销活动 方案设计题 | 80 分钟 | 25 |

四、竞赛方式

(一) 选手参赛资格: 高职组参赛选手须为全日制在籍高等职业教育专科或本科学生。五年制高职院校四、五年级学生可报名参加高职组比赛。参赛选手须认真填写报名表各项内容, 提供个人真实身份证明, 凡弄虚作假者,

将取消其比赛资格。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不能再参加同一专业类赛项比赛。

(二) 本赛项为团队赛，每个职业院校限报两支参赛队伍，每支代表队由 2 位选手（A 和 B 选手）组成。A、B 两名选手均须参加综合能力测评模块考核，酒水品鉴（葡萄酒）与侍酒服务模块由选手 A 完成，酒水品鉴（烈酒）、鸡尾酒调制与服务模块由选手 B 完成。

(三) 每个参赛队配领队 1 名。每队指导教师不超过 2 人。

(四) 竞赛形式为线下比赛。

五、竞赛流程

比赛通过抽签分组的方式进行，按分组顺序完成比赛项目。每支代表队的 A、B 两名选手按照分组顺序分别完成比赛项目。A 选手与 B 选手均需按要求完成综合能力测评的考核，模块一、二的考核同时进行，选手依据抽签分组的顺序决定考核模块的时间。

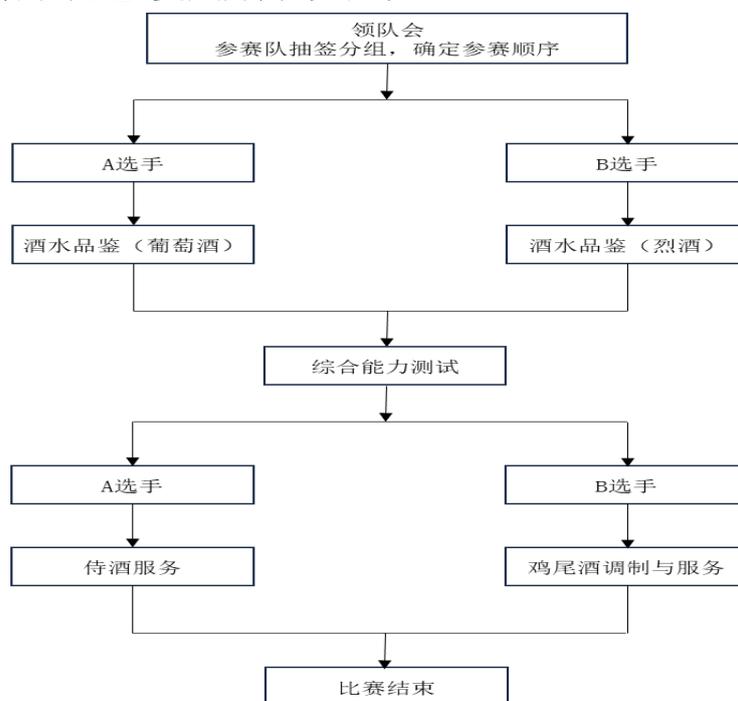


图 1 竞赛流程

六、竞赛规则

（一）选手报名：根据省教育厅相关要求，在规定时间内在相关平台组织报名。

（二）熟悉场地：执委会会同裁判人员于赛前组织全体参赛选手熟悉赛场及设备，确保每位参赛选手有同等性能的设备及材料、工具和同等充足的时间进行适应性操作。

（三）入场规则：参赛选手按照规程要求进行比赛，选手准备工作结束后举手示意裁判，经裁判发出指令后开始比赛。客人进入赛场也须听从裁判指令。

（四）赛场规则

1.参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进行检录，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

2.比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；若因设备故障等因素导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。

3.参赛选手比赛时需听从裁判员的统一指令。参赛选手提前结束比赛不加分，应向裁判员举手示意，不得再进行任何操作；比赛时间到须停止操作。现场比赛结束，经裁判员确认后选手方可离开赛场。

4.在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他队选手的竞赛。

5.参赛选手有义务参加赛项执委会组织的座谈、报告会等活动。

6.参赛选手及裁判人员不准将手机或其他通讯工具带进赛区（含综合能力测评赛场、技能操作赛场、候赛区、待赛区等）。

7.各参赛选手和大赛工作人员必须佩戴由大赛组委会统一配发的相应证件，着装整齐。

8.各赛场除现场裁判人员、监督公证人员和赛场配备的工作人员外，其他人员未经大赛组委会允许不得进入赛场。仪器设备保障组工作人员因排除技术和设备故障需要，经裁判组长同意，可进入比赛现场，排除故障后应及时离开现场。

9.新闻媒体进入赛场必须经过大赛组委会允许，并听从现场工作人员的安排，不得影响比赛的正常进行。

10.各参赛代表队的领队、联络员及其他人员未经允许不得进入赛场。

（五）离场规则

选手比赛完毕举手示意裁判，经裁判允许后离开赛场。

七、技术规范

本赛项的考核模块、考核内容及评价标准的设定参考了国际、国内权威行业职业等级认证考核标准，紧密对接高职专业《酒店管理与数字化运营》、《葡萄酒文化与营销》专业相关酒水服务的课程标准，以及世界技能大赛、全国职业院校技能大赛餐厅服务赛项有关酒水的考核内容及模块，确保比赛内容达到岗、课、赛、证，融通的目的，具体参考及饮用的标准和规范如下：

（一）教育部制定的《高等职业教育专科葡萄酒文化与营销专业教学标准》；

(二) 文化和旅游部全国旅游行业饭店服务技能大赛的西餐、调酒等赛项相关标准；

(三) 1+X 葡萄酒推介与侍酒服务职业等级认证的相关标准；

(四) 第 44 届、45 届世界技能大赛餐厅服务赛项相关标准；

(五) 全国第一、二届职业技能大赛世赛选拔赛餐厅服务赛项相关标准；

(六) 英国葡萄酒与烈酒教育基金协会的第一、二、三级葡萄酒品鉴资格认证标准 (SET Award Level 1、2、3 in wines) ；

(七) CMS 高级侍酒师理事会 (Court of Master Sommeliers) 侍酒师职业资格认证标准。

八、技术环境

(一) 竞赛器材

赛项器材除大赛统一提供的以及本规程不允许自带的设备、器材、用品外，其他设备、器材可由参赛队根据比赛需要自行准备。比赛场地相关设备及物品的详细信息在比赛前两周公开发布。如有变动，最终以比赛场地提供的为准。

(二) 竞赛赛场

竞赛赛场分为机考区和现场操作区。其中机考区每个参赛队 1 个赛位(每个赛位 2 个座位、2 台电脑)。现场操作区分为选手候考区、比赛区、裁判区、后勤保障区等四个功能区。其中比赛区又划分为酒水品鉴、侍酒服务、鸡尾酒调制与服务三个比赛区。酒水品鉴比赛区根据参赛队选手人数设置赛位 (每个参赛队设一个赛位，每个赛位 2 张桌子)；侍酒服务比赛区设 2-4

个赛位，每个赛位面积不少于 20 m²。鸡尾酒调制比赛区设 2-4 个赛位，每个赛位面积不少于 20 m²；后勤保障区提供餐厅用具、酒水、水果及保鲜、冷藏设施；同时设置选手休息、更衣区域。

（三）综合能力测评设备清单

| 品名 | 型号 | 技术参数 | 备注 |
|----|----|--|------|
| 电脑 | 台式 | Windows 10 专业版、Microsoft Office 2016 版、WPS Office 2019 版 | 统一提供 |

（四）侍酒服务流程清单

| 品名 | 技术参数 | 备注 |
|-------|---------------------------|------|
| 模拟餐桌 | 1.2m*1.2 方桌 | 统一提供 |
| 模拟餐椅 | 每张餐桌配 3 把餐椅 | 统一提供 |
| 模拟酒单 | 供客人模拟点单使用 | 统一提供 |
| 侍酒操作台 | 三层酒水车(带轮或不带轮) | 统一提供 |
| 物料桌 | 用于放置考核用品 | 统一提供 |
| 酒架 | 用于放置考核用酒 | 统一提供 |
| 回收台 | 用于放置考生使用过的物品 | 统一提供 |
| 计时器 | 放置于考评员及考生均可看见的位置，且不妨碍考生操作 | 统一提供 |
| 海马刀 | 常规型号 | 统一提供 |
| 托盘 | 直径 41.5cm 圆盘 | 统一提供 |
| 餐巾 | 边长 46-56cm 之间 | 统一提供 |
| 小碟子 | 陶瓷或金属等材质，用于盛放缩帽、酒塞等小件物品 | 统一提供 |
| 酒篮子 | -- | 统一提供 |
| 手电筒 | -- | 统一提供 |
| 葡萄酒杯 | 常见红葡萄酒杯 | 统一提供 |
| 老酒醒酒器 | 小肚型 | 统一提供 |

（五）酒水品鉴工具清单

| 品名 | 参考技术参数 | 备注 |
|--------|--------|------|
| ISO 酒杯 | -- | 统一提供 |
| 吐酒桶 | -- | 统一提供 |
| 餐巾 | -- | 统一提供 |
| 比赛酒水 | -- | 统一提供 |
| 葡萄酒盲品袋 | -- | 统一提供 |
| 矿泉水 | -- | 统一提供 |

（六）鸡尾酒调制清单

| 品名 | 参考技术参数 | 备注 |
|----------------------|------------|------|
| 冰桶、冰块、冰夹、刀具 | -- | 统一提供 |
| 电动搅拌机 | -- | 统一提供 |
| 木锤 | -- | 统一提供 |
| 调酒操作台 | 180cm×90cm | 统一提供 |
| 调酒器具 (刀具可自带) | -- | 自备 |
| 鸡尾酒杯具 | -- | 自备 |
| 相关一次性耗材 (不含吸管、杯垫) | -- | 统一提供 |
| 调酒用酒水 | -- | 统一提供 |

九、竞赛样题

赛卷包含综合能力测评题、酒水品鉴的酒单、自创鸡尾酒材料清单、鸡尾酒调制配方模版等内容。（竞赛样卷详见附件 4）

十、赛项安全

（一）赛场设计充分考虑安全因素

场地设计、流程设计注重人流、物流的路线设计，合理划分竞赛区域和

观摩区。在各区域设立临时分界线，选派志愿者维持考场秩序，避免混乱。赛场各出入口设保安岗，加强管控，确保赛场各出入口安全通畅。

（二）现场安全保障措施

1.消防安全。技能大赛前，后勤安保组组织一次消防设施的全面检查，包括消防栓、灭火器、应急疏散标志等，检查比赛中使用到的酒精等易燃物品是否妥善存放，避免火源直接照射，消除安全隐患。竞赛期间，做好竞赛场地安全保卫，防止火灾、盗窃现象发生，确保大赛期间的人身财产安全。

2.玻璃器皿安全。酒水服务比赛中，玻璃器皿是常用的器具，为防止玻璃器皿破裂或碎裂，应使用坚固的玻璃器皿，并在比赛前对器皿进行检查，确保器皿的完好性。比赛中应注意避免器皿的碰撞和摔落。

3.安全责任培训。所有工作人员都要参加安全责任意识培训。大赛各组责任人要对工作人员进行严格的安全教育，强调纪律卫生，行为规范，掌握进场、退场路线，防止拥挤、踩踏和人员失控，防止发生人身伤害事故。

4.酒水品质安全。比赛中所使用的酒水应该符合国家相关标准，确保酒水的品质安全。比赛前应对所有酒水进行检查，确保酒水没有过期、有异味等问题。

5.配齐医疗救护人员。赛场设置医疗救护站配备应急救护箱。

十一、成绩评定

（一）评分标准制定原则

1.本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则设计评分标准，组织竞赛。

2.以教育部《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业简介》、《高等

职业学校葡萄酒文化与营销专业简介》中专业技能要求为依据。

- 3.以现代酒店业餐厅服务与酒吧服务的行业标准为参考。
- 4.借鉴 2022 年全国职业院校技能大赛酒水服务赛项竞赛标准。
- 5.借鉴世界技能大赛餐厅服务项目竞赛标准。

(二) 评分组成

| | 模块名称 | 子模块名称 | 分 数 | | |
|----------------|---------------|----------|-----|-----|----|
| | | | 测量分 | 评价分 | 合计 |
| 酒水 服务 赛项 | 酒水品鉴与侍酒 服务 | 酒水品鉴 | 22 | 3 | 25 |
| | | 侍酒服务 | 24 | 6 | 30 |
| | 鸡尾酒调制与服务 | 鸡尾酒调制与服务 | 12 | 8 | 20 |
| | 综合能力测评 | 选择题 | 15 | 0 | 15 |
| | | 活动方案设计题 | 2 | 8 | 10 |
| | 合计 | | | 100 | |

(三) 评分办法

本项目的成绩评定由裁判组对选手进行评分。评分的方式分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

1.评价分（Judgment 主观）

评价分打分方式：按模块设置若干个评分组，裁判各自单独评分，计算出平均分，除以 3 后再乘以该子项的权重分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 档，否则需要给出解释并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

“社交能力”评价分例表

| 评分 | 权重 | 要求描述 |
|----|----|-------------------------------|
| 0 | 2 | 0 选手没有社交能力或与客人无交流 |
| 1 | | 1 选手与客人有一定的沟通，在工作任务中展现一定水平和自信 |
| 2 | | 2 选手展现较高水平的自信，与客人沟通良好，整体印象良好 |
| 3 | | 3 选手展现优异的人际沟通能力，自然得体，有关注细节的能力 |

2.测量分（Measurement 客观）

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。

| 类型 | 示例 | 最高分值 | 正确分值 | 不正确分值 |
|-------|-------------------------------------|------|---------|-------|
| 满分或零分 | 制服干净整洁，熨烫挺括合身，符合行业标准 | 0.2 | 0 或 0.2 | 0-0.2 |
| | 工作鞋干净，且符合行业标准 | 0.2 | 0 或 0.2 | 0-0.2 |
| | 具有较高标准的卫生习惯；男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆 | 0.2 | 0 或 0.2 | 0-0.2 |
| | 身体部位没有可见标记；不佩戴过于醒目饰物；指甲干净整齐，不涂有色指甲油 | 0.2 | 0 或 0.2 | 0-0.2 |
| | 合适的发型，符合职业要求 | 0.2 | 0 或 0.2 | 0-0.2 |
| | 工作中站姿、走姿优美，表现专业 | 0.5 | 0 或 0.5 | 0-0.5 |

（四）统分方法

各组裁判进行复核后由工作人员录入、统计，裁判组长签字，裁判员进行审核签字，最后由大赛仲裁组组长确认后发布。

（五）裁判构成

本赛项共设裁判 7 名，设裁判长 1 名，裁判 6 名。

| 分项 | 模块 | 评分裁判 | 裁判长 |
|-----------|-----------|--|-----|
| 酒水品鉴与侍酒服务 | 酒水品鉴（葡萄酒） | 3 | 1 |
| | 侍酒服务 | | |
| 鸡尾酒调制与服务 | 酒水品鉴（烈酒） | 3 | |
| | 鸡尾酒调制与服务 | | |
| 综合能力测评 | 综合能力测评 | 3 | |
| | | （备注：综合能力测评裁判由裁判长在酒水品鉴与侍酒服务裁判和鸡尾酒调制与服务裁判中抽取3名裁判担任。） | |
| 合计 | | 7 | |

注：服务过程中的客人由志愿者担任。

十二、奖项设置

（一）奖励类别

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）。如因成绩并列而突破获奖比例，报大赛执委会办公室批准。

十三、赛项预案

在酒水服务比赛过程中，可能会出现一些不可控的紧急情况，如突发疾病、器皿碎裂、酒水倒泻等，这些情况可能会对选手成绩产生影响。为了应对这些紧急情况，需要制定相应的应急预案，特别是对选手成绩产生影响的具体处理措施，如下：

（一）突发疾病。如果选手突发疾病需要立即送医，应急预案中应规定赛场组织与管理人员应及时拨打 120 急救电话，并安排志愿者或工作人员协助送医。对于因疾病原因不能完成比赛的选手，可以安排补考或重新安排比赛时间。

(二) 器皿碎裂。如果选手在比赛过程中的器皿碎裂，应急预案中应规定立即停止比赛，清理现场，避免参赛人员受伤，然后重新安排比赛时间。

(三) 酒水倒泻。如果选手在比赛过程中出现酒水倒泻等情况，应急预案中应规定立即停止比赛，清洁现场，避免参赛人员受到污染，然后重新安排比赛时间。

(四) 其他紧急情况。如果出现其他不可控的紧急情况，应急预案中应规定立即停止比赛，保护参赛人员安全，然后根据具体情况重新安排比赛时间或者取消比赛。

对于选手成绩可能受到影响的情况，应急预案中应规定相应的处理措施，如重新安排比赛时间、参赛人员补考等。同时，在比赛前应向选手宣传应急预案，增强选手对于应急情况的应对能力，避免出现严重后果。

十四、竞赛须知

(一) 参赛队须知

1. 领队负责本参赛队的参赛组织和与大赛相关方的联络。
2. 参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，将取消其竞赛资格。竞赛期间，各参赛队应为选手购买人身意外保险。
3. 各参赛队须按照大赛赛程安排前往指定地点参加竞赛及相关活动。
4. 为避免影响其他选手，竞赛中不允许播放背景音乐。
5. 如遇特殊情况，需更改报名信息，须由参赛院校于开赛前 10 个工作日向省大赛办提交申请，经审批通过后由后台工作人员统一修改。

(二) 指导教师须知

1.每个参赛队最多可配 2 名指导教师。指导教师经报名、审核后确定，一经确定不得更换。

2.严格遵守赛场规章制度，尽职尽责。

3.竞赛过程中，指导教师不得进入竞赛场地。

4.指导教师应按时参加赛区组织的相关会议。

5.指导教师要做好本队参赛选手的有关组织工作，督促参赛选手按指定时间和地点报到；做好参赛选手的后勤保障、安全工作；自觉维护赛场秩序。

（三）参赛选手须知

1.参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进行检录，加密之后进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消竞赛资格。

2.竞赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；若因设备故障等因素导致选手中断或终止竞赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。

3.参赛选手竞赛时需听从裁判员的统一指令。参赛选手提前结束竞赛不加分，应向裁判员举手示意，不得再进行任何操作；竞赛时间到须停止操作。现场竞赛结束，经裁判员确认后选手方可离开赛场。

4.在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他队选手的竞赛。

5.参赛选手有义务参加赛项执委会组织的座谈、报告会等活动。

（四）工作人员须知

1.大赛期间，工作人员须佩戴证件进入赛场，统一着装，并遵守赛场相

关规定。

2.树立服务观念，一切为参赛选手着想，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成本职工作。注意文明礼貌，保持良好形象，明确职责，规范言行。

3.开赛前 30 分钟到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不无故离岗，特殊情况需向赛区赛项执委会请假。

4.在选手竞赛时，工作人员及赛场所有人员必须保持安静，不得随意走动、喧哗、提示或出现对选手有影响的动作。除经特别允许，工作人员进入赛场后请关闭手机。

5.竞赛期间，严格按照工作程序和有关规定办事，如遇突发事件应按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。新闻媒体等进入赛场由专人陪同并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

十五、申诉与仲裁

（一）在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛队领队可在比赛结束后 2 小时之内向赛项仲裁组提出书面申诉。书面申诉应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员等进行实事求是的叙述，并提供事实依据（无事实依据或主观臆断不予受理），经领队亲笔签名后提交，非书面申诉不予受理。

（二）赛项仲裁组在接到申诉报告后的 2 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。赛区监督仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

（三）申诉方可随时提出放弃申诉。

（四）申诉方必须提供真实的申诉信息并严格遵守申诉程序，提出无理申诉或采取过激行为扰乱赛场秩序的应给予取消参赛成绩等处罚。

十六、竞赛观摩

观摩人员与方式。观摩人员是对赛项竞赛内容和过程感兴趣的学校师生、行业企业人员和社会各界人士；观摩方式是视频直播。

十七、竞赛直播

竞赛全程直播是一种非常有益的方式，可以让更多的人了解比赛的情况，提高比赛的曝光度，同时也可以一定程度上提高比赛的公正性和透明度。本赛项将通过以下形式和方法进行比赛直播：

（一）通过直播平台开展大赛直播。

（二）为了保证直播画面的清晰度和稳定性，赛项配备高清的摄像设备，同时配备专业的三脚架或手持稳定器，以保证画面稳定。

（三）为了保证直播过程的连贯性和流畅性，现场安排两位大赛志愿者，现场协调直播内容与画面。

（四）在直播过程中，可能会出现各种技术问题，需要有专业的技术支持人员随时解决这些问题，以保证直播的顺利进行。

十八、其他

本规程未尽事宜，按照四川省职业院校技能大赛（高职组）有关规定，结合赛项实际情况和需要及时补充。

附件 1:

酒水品鉴酒单（仅作赛题酒单展示方式参考）

➤ 红葡萄酒

1. Joseph-Drouhin Bourgogne Pinot Noir, France, Bourgogne, 2018

2. 诗百篇优选黑比诺干红, 中国, 怀来, 2017

3. Domaine Andre Perret Saint-Joseph Rouge 2018

4. E. Guigal Gigondas 2019

➤ 烈性酒

1. Chivas Regal 12-Year-Old Blended Scotch Whisky

2. 清香型中国白酒

3. Glenfiddich 12-Year-Old Single Malt Scotch Whisky

4. Jack Daniel's Black Label Old No. 7 Brandy

注意: 具体比赛详细酒单将会于赛前两周公布。

附件 2:

创意鸡尾酒调制材料清单

LIST OF COCKTAIL INGREDIENTS

| Spirits | Liqueurs | Juice / Soft Drinks | Syrup | Others |
|----------------|------------------|---------------------------|---------------------|--------------------|
| Tequila | Amaretto | Orange juice | Cherry syrup | Cream |
| Rum | Chocolate | Grapefruit juice | Sugar syrup | Coconut milk |
| Vodka | Strawberry | Cranberry juice | Grenadine syrup | Lemon |
| Gin | Cherry | Mango juice | Violet syrup | Lime |
| Brandy | Banana | Pineapple juice | Strawberry syrup | Orange |
| Whisky | Green mint | Yellow lemon juice | Green mint syrup | Apple |
| Chinese Baijiu | Blue curacao | Lime juice | | Mint leaves |
| Red wine | Drambuie | Pure milk | | cherries |
| | Baileys | Sprite | | Sugar |
| | Grand Marnier | Tonic water | | Salt |
| | Malibu | Cola | | Pepper |
| | | Soda water | | Green tea powder |
| | | | | Cinnamon powder |
| | | | | Cocoa Powder |

附件 4:

“酒水服务”赛项样题

一、综合能力测评（比赛用时 80 分钟）

1. 单选题

| 题目内容 | 题目选项 |
|------------------|---------------------------|
| 以下哪个不是波尔多代表葡萄品种： | A、赤霞珠 B、梅洛 C、品丽珠 D、黑皮诺 |

2. 营销活动方案设计题

选手(每队 2 人)进入综合能力测评比赛现场。根据抽取的赛题，在电脑上完成酒水营销活动方案设计及推广海报制作，并将作品保存在电脑桌面上，由工作人员打印后提交。

竞赛任务场景:

情人节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管，为本次情人节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的情人节主打菜品为煎鳕鱼配荷兰酱。（温馨提醒：此餐厅的酒单为模块一酒水品鉴中提供的葡萄酒酒单）

答题要求:

针对以上任务场景提供的信息，请选手完成以下任务：

1. 从餐厅酒单中选择一款适合搭配主打主菜的葡萄酒并说明原因。
2. 撰写 1 份要素完整的酒水营销活动方案（不少于 800 字）。
3. 制作此款葡萄酒的营销活动海报 1 份。

附件 5:

高职组“酒水服务”赛项评分标准

1.酒水品鉴评分表（25 分）

| 任务 | M=测量 J=评判 | 标准名称或描述 | 权重 | 评分 |
|-----------|--------------|--|-------|------------------|
| 酒水品鉴(葡萄酒) | J | 0 准确描述的该葡萄酒香气特征少于 1 个(含 1 个) 1 准确描述了 2 个该葡萄酒香气特征 2 准确描述了 3 个该葡萄酒香气特征 3 准确描述了 4 个及以上该葡萄酒香气特征 | 3 | 0 1 2 3 |
| | M | 单宁 | 0.4*5 | Y/N |
| | M | 酸度 | 0.4*5 | Y/N |
| | M | 酒体 | 0.4*5 | Y/N |
| | M | 酒精度(误差在±0.5 度) | 0.4*5 | Y/N |
| | M | 国家及产区正确（大产区即可） | 0.4*5 | Y/N |
| | M | 品种正确（若为混酿，只需写出占比最重的品种即可，且占比最重的品种必须写在第一位，否则不得分） | 0.2*5 | Y/N |
| | M | 年份正确 | 0.2*5 | Y/N |
| 酒水品鉴（烈酒） | M | 国家及产区 | 0.8*5 | Y/N |
| | M | 类型正确（单一麦芽威士忌/调和麦芽威士忌/单一谷物威士忌/调和谷物威士忌/调和威士忌/波本威士忌/田纳西威士忌/伏特加/朗姆酒/金酒/龙舌兰/中国白酒） | 0.8*5 | Y/N |
| | M | 主要原料 | 0.4*5 | Y/N |

2.侍酒服务评分表---老酒服务（30分）

| 任务 | M=测量 J=评判 | 标准名称或描述 | 权重 | 评分 |
|-----------|------------------|---|-----|-----|
| 点单 | M | 复述信息完整，必须包括酒庄名（或酒款名）、品种、酒款类型、年份（如有） | 1.0 | Y/N |
| | M | 拿取酒杯和醒酒器时，先确认是否洁净，再放入大托盘 | 0.5 | Y/N |
| | M | 服务时沿顺时针路径，且始终站在服务对象的右手边 | 0.5 | Y/N |
| | M | 酒杯摆放先客人，后主人。客人内部先给女士，再给男士 | 0.5 | Y/N |
| | M | 醒酒器放在侍酒操作台左边，手电筒立于操作台中央 | 0.5 | Y/N |
| | M | 酒杯等玻璃器皿全程不摇晃、跌落或损坏 | 1 | Y/N |
| 开瓶 | M | 先取酒篮子和酒布，再取酒 | 0.5 | Y/N |
| | M | 平稳取酒，保持正标朝上，不转动酒瓶 | 1 | Y/N |
| | M | 向客人展示正标，复述信息完整，必须包括酒庄名（或酒款名）、品种、酒款类型、年份（如有） | 1 | Y/N |
| | M | 酒篮子放于手电筒右边，且瓶口朝右 | 1 | Y/N |
| | M | 沿瓶口凸起处的下沿划开酒帽，酒帽摘取整齐完整，取下的酒帽后放入小碟子 | 0.5 | Y/N |
| | M | 使用酒布擦拭瓶口 | 1 | Y/N |
| | M | 海马刀使用规范，正确使用两节杠杆，酒塞不钻透 | 1 | Y/N |
| | M | 拔塞前使用酒布将其包住，取出酒塞时不发出过于明显的声响，酒液不喷溅 | 0.5 | Y/N |
| | M | 从海马刀上取下酒塞后嗅闻，放入小碟子 | 1 | Y/N |
| | M | 使用酒布擦拭瓶口 | 0.5 | Y/N |
| M | 全程酒瓶应斜卧于酒篮子内，不旋转 | 1 | Y/N | |
| 侍酒师 试饮 | M | 礼貌征求主人的同意 | 1 | Y/N |
| | M | 倒酒量 10-15mL，不滴洒酒液 | 1 | Y/N |
| | M | 使用酒布擦拭瓶口 | 1 | Y/N |
| | M | 试饮时侧身或背身，不当着主客人的面 | 1 | Y/N |
| 滗酒 | M | 先点亮手电筒，再拿取酒瓶 | 0.5 | Y/N |

| | | | | |
|------|---|---|-----|------------------|
| | M | 平稳地从酒篮子内取出酒瓶，保持正标朝上，不转动瓶身 | 1 | Y/N |
| | M | 缓慢平稳地将酒倒入醒酒器，注意瓶肩处，一旦看到沉淀则停止倒酒（如无沉淀，考生应留下少量酒液于瓶内） | 1 | Y/N |
| | M | 使用酒布擦拭瓶口 | 0.5 | Y/N |
| 侍酒 | M | 沿顺时针路径，不折返，每次服务时，站在服务对象的右手边，并正标朝向服务对象 | 0.5 | Y/N |
| | M | 持酒布的手应贴于体侧，自然下垂 | 0.5 | Y/N |
| | M | 每次倒酒完毕，及时擦拭瓶口，不滴洒酒液 | 0.5 | Y/N |
| | M | 给主人试饮时倒酒量约 30mL，得到主人的肯定后，才可开始全桌服务 | 0.5 | Y/N |
| | M | 主人试饮完毕后，先为客人倒酒，再为主人添酒。客人内部先给女士倒酒，再给男士倒酒 | 0.5 | Y/N |
| | M | 约倒至杯肚最宽处 | 0.5 | Y/N |
| | M | 醒酒器和酒瓶放置于餐桌上恰当的位置，确保主客人均可看到正标 | 0.5 | Y/N |
| | M | 小碟子（含酒帽和酒塞）放置于酒瓶旁边 | 0.5 | Y/N |
| | J | 0 全程没有或较少使用英语服务 1 全程大部分使用英语服务，但不流利 2 全程使用英语服务，较为流利，但专业术语欠缺 3 全程使用英语服务，整体流利，专业术语准确 | 2.0 | 0 1 2 3 |
| | J | 0 选手社交能力欠缺或与客人无交流 1 选手与客人有一定的沟通，在工作任务中展现一定水平的自信 2 选手展现较高水平的自信，与客人沟通良好，整体印象良好 3 选手展现优异的人际沟通能力，自然得体，有关注细节的能力 | 2.0 | 0 1 2 3 |
| 综合印象 | J | 0 在所有任务中，缺乏自信的表现 1 在所有任务中状态一般，当发现任务具有挑战性时表现出不良状态 2 在执行所有任务时都保持良好的状态，看起来较专业，但稍显不足 3 在执行任务中，始终保持出色的状态，整体表现非常专业 | 2.0 | 0 1 2 3 |

3.鸡尾酒调制与服务评分表（20分）

| 任务 | M=测量 J=评判 | 标准名称或描述 | 权重 | 评分 |
|----------|--------------|--|-----|------------------|
| 仪容 仪态 | M | 制服干净整洁，熨烫挺括，合身，符合行业标准 | 0.2 | Y/N |
| | M | 鞋子干净且符合行业标准 | 0.2 | Y/N |
| | M | 男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆，身体部位没有可见标记 | 0.2 | Y/N |
| | M | 发型符合职业要求 | 0.2 | Y/N |
| | M | 不佩戴过于醒目的饰物 | 0.1 | Y/N |
| | M | 指甲干净整洁，不涂有色指甲油 | 0.1 | Y/N |
| | J | 0 所有工作中的站姿、走姿标准低，仪态未能展示工作任务所需的自信 1 所有工作中的站姿、走姿一般，对于有挑战性的工作任务时仪态较差 2 所有工作中的站姿、走姿良好，表现较专业，但是仍有瑕疵 3 所有工作中的站姿、走姿优美，表现非常专业 | 1.0 | 0 1 2 3 |
| 鸡尾酒调制 | M | 所有必需的设备 and 材料全部领取正确 | 1.0 | Y/N |
| | M | 鸡尾酒调制过程中没有浪费 | 1.0 | Y/N |
| | M | 鸡尾酒调制方法正确 | 1.0 | Y/N |
| | M | 鸡尾酒成份合理、味道适宜 | 1.0 | Y/N |
| | M | 鸡尾酒调制与装饰物制作过程中没有滴洒 | 1.0 | Y/N |
| | M | 同款鸡尾酒出品一致 | 1.0 | Y/N |
| | M | 操作过程卫生、安全 | 1.0 | Y/N |
| | M | 器具和材料使用完毕后归复原位 | 1.0 | Y/N |
| | M | 礼貌迎接、送别客人 | 1.0 | Y/N |
| | M | 鸡尾酒与提交的配方一致，与客人点单一致 | 1.0 | Y/N |

| | | | | |
|-------------------------|--|---------------------------------|-----|-----|
| 鸡尾酒服务 | M | 向客人服务鸡尾酒时使用杯垫 | 1.0 | Y/N |
| | J | 0 全程没有或较少使用英语服务 | 2.0 | 0 |
| | | 1 全程大部分使用英语服务，但不流利 | | 1 |
| 2 全程使用英语服务，较为流利，但专业术语欠缺 | | 2 | | |
| 3 全程使用英语服务，整体流利，专业术语准确 | | 3 | | |
| J | 0 在服务过程中没有互动，没有解释和风格 | 2.0 | 0 | |
| | 1 与客人有一些互动，对鸡尾酒有介绍，具有适当的服务风格 | | 1 | |
| | 2 在服务过程中有良好自信，对鸡尾酒的原料和创意有基本的介绍，有良好的互动，在服务过程中始终如一 | | 2 | |
| | 3 与宾客具有极好的互动，对鸡尾酒的原料有清晰的介绍，清楚地讲解鸡尾酒创意，展示高水准的服务技巧 | | 3 | |
| 综合印象 | J | 0 在所有任务中，缺乏自信的表现 | 3.0 | 0 |
| | | 1 在所有任务中状态一般，当发现任务具有挑战性时表现出不良状态 | | 1 |
| | | 2 在执行所有任务时都保持良好的状态，看起来较专业，但稍显不足 | | 2 |
| | | 3 在执行任务中，始终保持出色的状态，整体表现非常专业 | | 3 |
| | | 合计 | 20 | |

4.综合能力测评评分表(25 分)

| 任务 | M=测量 J=评判 | 标准名称或描述 | 权重 | 评分 |
|--------------------------|--------------|--|--------|------------------|
| A1 选择题 | M | 回答正确 | 0.5*30 | Y/N |
| A2 酒款选择 | J | 0 酒款选择不合理， 违背了餐酒搭配的基本原则 1 酒款选择合理，基本能够解释清楚酒款选择的原因 2 酒款选择合理且准确，能够较详细地分析主菜与酒水风味搭配的原因 3 酒款选择合理且准确， 菜品与酒水风味分析准确，能够详细分析主菜与酒水风味搭配的原因 | 2.0 | 0 1 2 3 |
| A3 酒水 营销活动 方案设计 | M | 活动方案要素完整 | 1.0 | Y/N |
| | M | 准确描述了酒水的风味特征 | 1.0 | Y/N |
| | J | 0 整体方案未按要求进行设计，整体效果差，不符合经营实际，可操作性低 1 整体方案未完全按要求进行设计，整体效果一般，基本符合经营实际，可操作性一般 2 整体方案能按要求进行设计，整体效果较好，比较符合经营实际，可操作性较好，有一定创新 3 整体方案完全按要求进行设计，整体效果好，符合经营实际，可操作性好，具有创新性 | 3.0 | 0 1 2 3 |
| A4 营销活动 海报 设计 | J | 0 营销海报语言表述不准确，内容没有吸引力，没有体现场景特点 1 营销海报语言表述不大准确，内容吸引力一般，场景契合度一般 2 营销海报语言表述较准确，内容较有吸引力，场景契合度较好 3 营销海报语言表述很准确，内容很有吸引力，场景契合度很好 | 2.0 | 0 1 2 3 |
| | J | 0 设计普通，排版不美观 1 设计合理，排版具备一定的美感 2 设计美观，排版具备较强的美感 3 设计合理、美观，排版具有很强的美感和吸引力 | 1.0 | 0 1 2 3 |