

2024年“中银杯”四川省职业院校 技能大赛竞赛规程

赛项名称： 中式烹饪

英文名称： Chinese Cuisine

赛项组别： 中等职业教育（学生赛）

赛项编号： SCZZ2024021

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 checked="" type="checkbox"/> 中等职业教育 <input 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	餐饮类	中餐烹饪	餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理
		中西面点	饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、中式面点制作、西式面点制作、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理
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)	
餐饮行业	中式烹调	1. 熟练掌握烹饪与营养的基本知识、基本技能及相近的学科知识	
		2. 具有中式烹调原料的识别和选用、食品安全与卫生等基础知识	
		3. 具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜肴制作的能力及审美能力	
	冷拼与食雕	1. 具备制作冷菜、冷拼与食品雕刻品种的基本功和技能	
		2. 能熟练运用花色冷拼和常用果蔬雕刻、果盘、围边点缀技艺制作大型造型花拼、大型组合雕	
		3. 能根据市场需求、宴席的需求, 不断更新品种	
	中式面点	1. 具有中式面点制作基本功、各类面点制作和开发创新等技能, 随机应变和适应能力等素养	
		2. 具有面点安全生产及规范操作的能力	
		3. 具有熟练制作常见中式面点的能力	

二、竞赛目标

本赛项围绕现代餐饮业发展对职业教育的新要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻落实《国家职业教育改革实施方案》《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》及全国职业教育大会精神和国家新职业教育法，以党的二十大：“构建优质高效的服务业新体系”；以及国家“十四五”规划：“聚焦产业转型升级和居民消费升级需要”；结合餐饮行业所需的高素质技术技能人才全面发展为目标，进一步强化职业院校本专业学生职业技能训练和职业能力的综合运用，完善“岗课赛证”教学模式，培育工匠精神，推动职业院校人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等改革和创新，促进校企合作、产教融合，大力培养适应全国经济与社会发展的高素质劳动者和技术技能型人才，为建成技能型社会提供高质量的人才和技能支撑。

三、竞赛内容

本赛项为团体赛、学生赛项目，线下比赛。竞赛组队形式由三名学生组成竞赛团队。竞赛内容由理论知识、中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作四个模块组成。理论知识模块 3 名选手均需参加，其余三个模块由 3 名参赛选手各自独立完成 1 个模块，在报名时确定各模块的制作选手。总成绩为 100 分，由四个模块成绩之和组成。其中理论知识考核占比 10%，由参赛队 3 位选手的平均成绩×10%计入团体总分；中餐热菜制作占 35%、中式面点制作占 35%、冷拼与雕刻制作占 20%，由参赛队3位参赛选手的成绩乘以相应比例计入团体总分。

(一) 理论知识模块

1.所有参赛选手统一时间、同一地点参加理论知识测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为 40分钟，试卷题型全部为客观题，题量为 100 道。

2.试题结构：题型有单项选择题、多项选择题、判断题三部分组成，100 道试题从大赛官网公布的公开题库中随机抽取。

(二)中餐热菜制作模块

1.基本功

在规定时间内完成基本功。规定见本方案的“九、竞赛样题”。裁判长在开赛前10分钟现场随机抽取一个品种作为参赛选手的比赛菜品。（场次比赛中有清真饮食习俗选手时，本场次只从鸡脯肉和鱼肉、豆腐三种食材中抽取基本功比赛内容，由各市州出具选手证明材料）。

基本功菜品制作技术和操作过程要求如下：

①选手一律使用现场提供的原材料，在 20 分钟内完基础热菜一道；

a.滑炒鱼丝：鲜净草鱼肉（带皮带腹骨半条）约400克，配料为青、红椒各一个约100克、姜约50克、葱约50克；

b.宫保鸡丁：鸡腿一个约250克，大葱约30克，花生米约100克；

c.滑炒鸡丝：净冰鲜鸡脯肉约200克，配料为青、红椒各一个约 100克、姜约50克、葱约50克；

d.鱼香肉丝：猪里脊肉约200克，水发木耳约100克，莴笋头约100克；

e.麻婆豆腐：豆腐一块约300克，牛肉约50克，蒜苗约50克。

②操作规范，流程合理，投料准确，按时完成；

③运刀基本功扎实，原料处理准确；

④火候基本功扎实，烹法恰当；

⑤调味基本功扎实，口味准确；

⑥操作区整洁干净，垃圾分类处理得当；

⑦成品用现场提供的长30厘米宽16.5厘米的条盘盛装。

2.创意热菜

①在 60 分钟内完成创意鸡肉菜一道，制作过程原料不得制成茸泥，成品不能成茸类菜肴。

②选手一律使用现场提供的冰鲜鸡胸肉，重量约为400 克，配料为青、红椒各一个约 100 克、胡萝卜一条约 150 克、黄瓜一根约100克、水发香菇约 100 克及姜、葱、蒜各约 50 克。

③呈现方式为份菜或位菜。制作份菜为 10 人量，另备2小份品尝碟供评判；制作位菜（各客），需要 6 份，4 份送评，2 份品尝，作品由选手自行送评，选手送评时间不计入比赛时间。

④不得外带原料进场。

⑤作品盛装餐具自备，不得携带装饰品，餐具大小规格方盘不得大于：长度45 cm，宽度35 cm；圆盘不得大于直径55 cm；异形盘最长对角线不得大于55cm。

⑥不得使用电动设备及模具。

（三）中式面点制作模块

1.基本功

在规定时间内完成基本功。规定见本方案的“九、竞赛样题”。裁判长在开赛前10分钟现场随机抽取一个品种作为参赛选手的比赛菜品。

- ①在 20 分钟内完成水调面团作品制作；
- ②生坯作品 8 个（若抽到提褶包生坯作品为6个），要求大小均匀，形态饱满，造型逼真；
- ③选手使用现场提供的面粉 200 克和莲蓉馅心 150 克，现场和面，下剂、擀皮、成型；
- ④成品用现场提供的25 厘米的圆盘盛装送评。

2.自选面点

- ①在 60分钟内完成自选油酥点心一道,要求明酥制品（制作工艺中需有卷酥工艺体现）；
- ②选手一律使用现场统一提供的面粉 500 克、莲蓉馅心200 克，起酥油200g、鸡蛋1个、黑芝麻50g、色拉油1桶，和面、制酥、开酥、成型、熟制均需在场内独立操作完成，成品不得使用染色原料；不得携带其他任何原料。
- ③作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识；
- ④作品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人量品尝碟供评委品尝，作品由选手自行送评，选手送评时间不计入比赛时间。
- ⑤作品使用现场提供的长40厘米宽24.5厘米的白色方盘盛装，品尝碟用现场提供的内径10厘米，外径15厘米的白色圆盘；
- ⑥不得使用电动设备及模具。

(四) 冷拼与雕刻制作模块

1.基本功

在规定时间内完成基本功。规定见本方案的“九、竞赛样题”。裁判长在开赛前10分钟现场随机抽取一个品种作为参赛选手的比赛菜品。

①选手一律使用现场提供的原料，10分钟内完成雕刻作品1个；

基本功的五个作品均使用青萝卜一个，约重500克；

②作品的所有刀工处理均在场内完成；

③成品使用现场提供的长30厘米宽16.5厘米的蛋型盘盛装。

2.创意冷拼

①使用现场提供的原材料在30分钟内完成各客花拼一道；

②选手一律使用现场提供的原料：西式方火腿半块（约90克）、鸡肉肠1根（约60克）、鸡蛋干1块、象牙白萝卜1段（约120克）、黄瓜1根（约100克）、广胡萝卜1段（约80克）、心里美萝卜1块（约100克）、青萝卜1块（约150克），现场提供原料均要使用在作品中，现场统一提供调味品（精盐、白醋）；

③作品造型不限，主题应健康、积极、向上，能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，具有创新意识；

④作品造型美观，主题突出，构思完整，刀工精细，简繁适当，搭配合理，拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内独立进行；

⑤作品应满足 1 人量，每份净料总重量约 200 克（可上下浮动 10%），使用现场提供的直径 30 厘米的白色圆盘盛装，作品由选手自行送评，选手送评时间不计入比赛时间。

⑥不得使用电动设备及模具，原料不可熟处理。

（五）赛项模块、比赛时长及分值配比

表 1 赛项模块、比赛时长及分值配比表

模块		主要内容	比赛时长	分值
理论知识模块		烹饪竞赛考试题库	40分钟	10
中餐热菜制作模块	基本功	题库抽取	20分钟	35
	创意热菜	规定原料鸡肉类菜制作	60分钟	
中式面点制作模块	基本功	题库抽取	20分钟	35
	自选面点	规定原料油酥类点心制作	60分钟	
冷拼与雕刻制作模块	基本功	题库抽取	10分钟	20
	创意冷拼	规定原料各客花拼制作	30分钟	

四、竞赛方式

本赛项为团体赛、线下比赛。每队由 3 名选手组成(3名学生)，不得跨校组队，同校限报 1 支参赛队，每队限报 3名中等职业学校全日制在籍学生。

选手资格为：

1. 参赛选手是普通中等职业学校（含技工学校）在校生及五年制高职一至三年级学生。
2. 凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不能再参加今年同一专业类赛项的比赛。
3. 团体赛不得跨校组队，相同项目报名参赛队不超过 1 支。
4. 参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换，如因故无法参赛，须于开赛前3个工作日书面向大赛组委会提出申请，申请应包含原参赛选手或指导教师信息、更换参赛选手或指导教师信息、更换事由、相应的证明材料，由参赛学校和属地教育主管部门盖章。

五、竞赛流程

竞赛流程安排

1. 流程安排表

表 2 烹饪赛项流程安排表

竞赛阶段	时间安排	工作内容	地址
赛前	第一天 12:30-14:00	报到	报到处
	第一天 14:30-15:10	领队会与大赛抽签	演播大厅
	第一天 15:30-16:30	选手熟悉赛场	厨房操作场地
赛中	第二天 7:40-8:10	理论检录	理论测试机房
	第二天 8:20-9:00	第一场理论考试	理论测试机房
	第二天 9:10-9:50	第二场理论考试	理论测试机房
	第二天 9:10	裁判长公布各项基本功比赛作品	裁判室
	第二天 9:20-9:50	第一场比赛检录	食堂二楼平台
	第二天 10:00-10:20	第一场比赛基本功	厨房操作场地
	第二天 10:25-11:25	第一场比赛自选菜	厨房操作场地
	第二天 13:10	裁判长公布各项基本功比赛作品	裁判室
	第二天 13:20-13:50	第二场比赛检录	食堂二楼平台
	第二天 14:00-14:20	第二场比赛基本功	厨房操作场地
	第二天 14:25-15:25	第二场比赛自选菜	厨房操作场地
	赛后	第三天	退房、返程

2. 竞赛流程



图 1 竞赛流程图

六、竞赛规则

（一）选手报名规则

1.各职业学校按照大赛组委会规定的报名要求报名参赛。

2.参赛对象为全日制在校生及五年制高职一至三年级学生。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不能再参加今年同一专业类赛项的比赛。

3.参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换，如因故无法参赛，须于开赛前3个工作日书面向大赛组委会提出申请，申请应包含原参赛选手或指导教师信息、更换参赛选手或指导教师信息、更换事由、相应的证明材料，由参赛学校和属地教育主管部门盖章。

4.各市州教育行政部门负责本地参赛选手的资格审查工作。

5.凡网上报名系统未作更改的选手，本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

（二）熟悉场地规则

1.各参赛队统一有序熟悉场地，并限定在指定区域。

2.熟悉场地时严禁与现场工作人员进行交流，不发表无根据和有损大赛整体形象的言论。

3.熟悉场地时严格遵守大赛各种制度，严禁拥挤，喧哗，以免发生意外事故。

(三) 入场规则

- 1.参赛选手按规定时间准时到达赛场检录区集合。
- 2.裁判将对各参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证、经学校注册的学生证，证件上的姓名、年龄、相貌特征应与参赛证一致。
。
- 3.裁判检验参赛选手的工具、量具等，不允许携带任何通信及存储设备、纸质材料等物品，检查合格后进入赛场。
- 4.一级加密选手按抽签顺序号依次抽取参赛编号，二级加密凭参赛编号抽取竞赛工位号，然后在指定区域等待；在现场裁判的指挥下有序进入赛场，按抽取的竞赛工位号就位。

(四) 赛场规则

- 1.选手进入赛场后，必须听从现场裁判的统一布置和指挥。
- 2.在现场裁判宣布正式比赛前，选手可分析竞赛任务，摆放工具、清点检查器材和原材料，不可使用工具进行竞赛任务的操作。
- 3.现场裁判宣布竞赛开始，选手才能进行竞赛任务的操作。
- 4.竞赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判和技术人员的监督和警示。
- 5.竞赛过程中若认为竞赛需更换原材料，由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。
- 6.竞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。因故终止竞赛或提前完成竞赛任务需要离场，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。
- 7.竞赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人竞赛者，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，经现场裁判报告裁判长，经大赛组委会办公室同意后，由裁判长宣布取消其竞赛资格。

(五) 离场规则

- 1.竞赛结束前 5 分钟，现场裁判提示一次竞赛剩余时间。
- 2.竞赛结束信号给出，由现场裁判宣布终止竞赛。
- 3.现场裁判宣布终止竞赛时，选手应停止竞赛任务的操作。按照赛前原

状恢复，做好整理和保洁，使之符合职业规范。

（六）成绩评定与管理规则

1.成绩管理的机构及分工

成绩管理机构由专家组、裁判组、监督仲裁组成。裁判在大赛裁判库中随机抽取，监督仲裁组由大赛组委会指派。

（1）专家组负责本赛项技术文件编撰与审核、竞赛命题与审核、赛场设计、设备拟定、赛项说明会组织、赛项安全预案、赛事咨询、教学成果展示体验、赛事观摩、赛事宣传方案设计、竞赛成绩分析、以及赛项执委会安排的其他竞赛技术工作。

（2）裁判组实行“裁判长负责制”，设裁判长 1 名，全面负责赛项的裁判分工、裁判评分审核、处理竞赛中出现的争议问题等工作。根据竞赛需要分为检录裁判、加密裁判、现场裁判、作品裁判。检录裁判：负责选手点名登记、身份核对、原料检查等工作；加密裁判：负责参赛队、选手抽签，对参赛队信息、抽签代码等进行加密；现场裁判：按规定做好赛场记录，维护赛场纪律，评定参赛队的过程得分；作品裁判负责对作品按评分细则评定成绩。

（3）监督仲裁组对赛项进行全程监督，及时处理申诉，对大赛组委会负责。

七、技术规范

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

2.人力资源社会保障部职业技能鉴定中心制订的中式烹调师中级工（四级）以及中式面点师中级工（四级）国家职业技能标准。

3.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。

八、技术环境

（一）竞赛环境

1. 选手比赛在相应项目的操作室进行，赛场内配备中餐热菜制作操作室、中式面点制作操作室、冷拼与雕刻制作操作室、评分室，展示区以及选手准备检录处等。

2.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。

3.所有竞赛场地均需设有容纳 20 人同时比赛的工位数，并配有满足比赛必需的设备设施。

4.比赛场地内设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分。

5.设立作品展评区。展评区面积可容纳本赛项每日参赛队作品展示的展台，每个展台配备能容纳比赛作品摆放的桌子，展区能够容纳参赛队人员观摩的空间。

6.其他需要说明的内容，在指定场地，设媒体区、休息区等区域。

（二）技术平台

1.赛场（厨房）主要操作设备和安全设备，见表 3（各竞赛模块设备及工具的规格将另行公布）。

表 3 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	塑料墩头	
4	电磁灶	电能
5	冷藏冰柜	电能
6	不锈钢操作台	
7	排烟罩	电能
8	水池	
9	消防安全设备	

2.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、豆瓣、泡椒、干辣椒、花椒、番茄沙司、浓缩橙汁、白醋、色拉油)。调味品的品牌和规格将另行公布。不得自带调味品进入赛场。

(2) 所有自带工器具，需要在通知的规定时间内提前申报，未通过审核的物品不得携带。

(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0.5m。

3.餐饮场所消防安全管理规范（DB42/T413-2007）。

4.成绩统计技术软件为微软 Excel，并按照本规程统计要求进行二次开发，形成烹饪赛项专用成绩统计系统软件。

九、竞赛样题

（一）理论竞赛题

根据竞赛内容，理论知识测试题目在赛题题库中随机抽取。题目类型为：单选题，判断题，多选题。为贯彻公开、公平、公正原则，题库参见大赛组委会系统平台发布。

（二）技能操作竞赛题

技能操作竞赛题为公开试题。

裁判长将于开赛前10分钟现场抽取中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作试题。

1. 中餐热菜制作基本功试题从题库中抽取，题库有：滑炒鱼丝、鱼香肉丝、滑炒鸡丝、麻婆豆腐、宫保鸡丁共五个菜肴。

技术要求：

（1）滑炒鱼丝

a. 鱼肉切成约0.2厘米粗的丝，码味用蛋清豆粉拌匀；青椒红椒去瓢心切成丝；精盐、味精、胡椒粉、水淀粉、鲜汤调成滋汁；锅置火上，放入油烧至4成油温，放入鱼丝，用筷子拨散，锅内留少许油，放青椒丝略炒将调好的滋汁烹入锅内，待收汁后，起锅入盘内即成。

b. 色泽洁白，质地细嫩，咸鲜醇厚，刀工均匀，鱼丝无粘连。

(2) 鱼香肉丝

- a. 将猪肉、青笋、水发木耳分别切成粗约0.3厘米的丝。将猪肉丝与精盐、料酒、酱油、水淀粉拌匀。精盐、料酒、酱油、醋、白糖、味精、鲜汤、水淀粉调成荔枝味芡汁。炒锅置火上，放油烧至六成油温，放肉丝，快速翻炒至肉丝断生，加泡辣椒末，炒至油红发亮，加姜米、蒜米炒香，放青笋丝、木耳丝炒至断生，倒入调味芡汁，待收汁亮油，加入葱花时起锅装盘成菜。
- b. 成品色泽红亮，收汁亮油、肉质细嫩，咸鲜酸甜微辣，姜葱蒜味浓郁，刀工处理均匀，无连刀现象。

(3) 滑炒鸡丝

- a. 鸡脯肉切成约0.2厘米粗的丝，码味用蛋清豆粉拌匀；青椒红椒去瓢心切成丝；精盐、味精、胡椒粉、水淀粉、鲜汤调成滋汁；锅置火上，放入油烧至4成油温，放入鸡丝，用筷子拨散，锅内留少许油，放青椒丝略炒将调好的滋汁烹入锅内，待收汁后，起锅入盘内即成。
- b. 色泽洁白，质地细嫩，咸鲜醇厚，刀工均匀，鸡丝无粘连。

(4) 麻婆豆腐

- a. 豆腐切成约2厘米见方的丁，放入淡盐水沸水锅中焯水。牛肉剁成碎粒炒香酥。蒜苗切成“马耳朵”形。锅中烧油至三四成油温，下郫县豆瓣炒出香味，加入辣椒粉、豆豉茸炒香至油呈红色时，加鲜汤，加豆腐烧透，加入酱油，用水淀粉勾芡一次，再放入牛肉粒、味精、蒜苗略烧，用水淀粉二次勾芡，推匀收汁亮油起锅盛入碗内，撒上花椒粉即成。
- b. 成品色泽红亮，兼具麻、辣、烫、鲜、酥、嫩，豆腐形整不烂，牛肉酥香鲜美，主料成约2厘米见方的块。

(5) 宫保鸡丁

a. 鸡肉用刀跟戳几下，斩成约2厘米的丁，与精盐、料酒、酱油、水淀粉拌匀；将精盐、料酒、酱油、醋、白糖、味精、鲜汤、水淀粉调成荔枝味芡汁；炒锅置火上，放油烧至六成油温，放入干辣椒、花椒炸香后，放鸡丁炒至断生，加姜片、蒜片、葱丁炒香，倒入调味芡汁，待收汁亮油，放入酥花仁颠簸均匀，装盘成菜。

b. 成品色泽棕红，散籽亮油，辣香酸甜，滑嫩爽口，刀工处理均匀，无连刀现象，主料切成约2厘米见方的丁，辅料大葱切弹子葱（约1.5厘米的圆柱形），油酥花生米去皮。

2. 中式面点制作基本功试题从题库中抽取，题库有：白菜饺、月牙饺、知了饺、冠顶饺、提褶包共五个作品。

技术要求：

(1) 白菜饺

a. 成品每个重量为20—30克。

b. 成品五个叶片纹路清晰、均匀、造型逼真。

c. 成品馅心居中、形态饱满；成品表面干净无杂质。

(2) 月牙饺

a. 成品每个重量为30—40克

b. 成品纹路清晰、均匀，褶皱在15褶以上；

c. 成品馅心居中、形态饱满；成品表面干净无杂质；

(3) 知了饺

a. 成品每个重量为20—30克；

b. 成品纹路清晰、均匀、造型逼真；

c. 成品馅心居中、形态饱满；成品表面干净无杂质；

(4) 冠顶饺

- a. 成品每个重量为20—30克；
- b. 成品纹路清晰、均匀、造型逼真；
- c. 成品馅心居中、形态饱满；成品表面干净无杂质；

(5) 提褶包

- a. 成品重量为50—60克/个；
- b. 成品纹路清晰、均匀，褶皱在25褶以上；
- c. 成品馅心居中、形态饱满；成品表面干净无杂质；

3. 冷拼与雕刻制作基本功试题从题库中抽取，题库有：月季花、牡丹花、荷花、大丽菊、马蹄莲共五个作品。

技术要求：

(1) 月季花

- a. 要求花瓣为圆弧形；成品的花顶面直径不低于6cm长；带芯不少于4层（第一层5片，采用直刀法，第二层5片，采用旋刀法）。
- b. 成品应保证形态完整，制作过程中严禁使用胶水、牙签粘接；要求去皮，花瓣厚薄均匀、光滑、无破裂，花瓣间互不粘连，花瓣展开形态自然、完整、逼真、造型美观。

(2) 牡丹花

- a. 外层花瓣不少于3层（第一层5片，第二层5片）；花瓣花边为波浪形；内侧花芯呈小菊花形（花芯不使用其他原料拼接，直接雕刻成形）；成品的花顶面直径不低于6cm长。
- b. 成品应保证形态完整，制作过程中严禁使用胶水、牙签粘接；要求去皮，花瓣厚薄均匀、光滑、无破裂，花瓣间互不粘连，花瓣展开形态自然、完整、逼真、造型美观

(3) 荷花

- a. 外层花瓣不少于2层（第一层5片，第二层5片）；花瓣花边为荷花花瓣形；内侧莲蓬直接雕刻成形（莲子使用绿色外皮制作）；成品在花顶面直径不低于6cm长。
- b. 成品应保证形态完整，制作过程中严禁使用胶水、牙签粘接；要求去皮，花瓣厚薄均匀、光滑、无破裂，花瓣间互不粘连，花瓣展开形态自然、完整、逼真、造型美观。

(4) 大丽菊

- a. 外层花瓣不少于3层；花瓣从里往外逐渐变大；花边为尖形；成品在花顶面直径不低于6cm长。
- b. 制作过程中严禁使用胶水、牙签粘接；要求去皮，花瓣厚薄均匀、光滑、无破裂，花瓣间互不粘连，花瓣展开形态自然、完整、逼真、造型美观。

(5) 马蹄莲

- a. 花瓣数量为一瓣；花形为马蹄形；花瓣呈自然内卷；花芯使用青萝卜雕刻并直接安装到花中心处；成品在花长度不低于8cm长。
- b. 制作过程中严禁使用胶水、牙签粘接；要求去皮，花瓣厚薄均匀、光滑、无破裂，花瓣间互不粘连，花瓣展开形态自然、完整、逼真、造型美观。

十、赛项安全

赛项安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛项筹备和运行工作必须考虑的核心问题。采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、教师、裁判员、工作人员及观众的人身安全。

（一）比赛环境

在赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办单位赛前须按照赛项规程要求排除安全隐患。

赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

承办单位应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及高空作业、可能有坠物、大用电量、易发生火灾等情况的赛项，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

承办单位制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

大赛期间，承办单位应在赛场管理的关键岗位增加力量并建立安全管理日志。

参赛选手进入工位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。如确有需要，由赛场统一配置、统一管

理。赛项可根据需要配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

(二) 生活条件

承办单位须尊重少数民族的信仰及文化，根据国家相关的民族政策，安排好少数民族选手的饮食起居。

大赛期间承办单位须保障比赛期间选手、裁判员、工作人员的交通安全。

各赛项的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

(三) 参赛队责任

1.各学校组织参赛队时，须安排参赛选手、领队以及随行人员购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2.各学校参赛队组成后，须制定相关管理制度，并对所有选手、进行安全教育。

3.各参赛队伍须加强对参与比赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

(四) 应急处理

比赛期间发生意外事故，发现者应第一时间报告裁判长，同时采取措施避免事态扩大，立即启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，应向组委会报告详细情况。

(五) 处罚措施

- 1.因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。
- 2.参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续比赛的资格。
- 3.赛场工作人员违规，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

十一、成绩评定

(一)制订原则

本着“公平、公正、公开”的竞赛原则，按照《2024年四川省职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求制定评分标准，依据参赛选手的整体表现综合评定团队的职业技能水平。

(二)评分方法

1.裁判员选聘

按照《四川省职业院校技能大赛制度专家和裁判工作管理办法》选聘裁判长和裁判员。

2.裁判员配置

根据大赛工作需要，裁判分为现场裁判和评分裁判两类。

3.裁判评分方法

赛前裁判长组织裁判培训，统一各比赛项目的评分细则。

4.成绩产生方法

为保证公开、公平、公正、透明地进行成绩评定，在裁判员的评分中，去掉一个最高分和一个最低分，取平均分作为选手技能得分。具体分值设置与成绩产生方法如下：

（1）所有参赛选手统一参加基础理论测试，测试时间为 40 分钟，测试方式为闭卷机考，由综合裁判负责监考。试卷题型全部为客观题，数量为 100 道，每题 1 分，满分为 100 分。考试成绩由系统自动判分，选手现场签字确认成绩。

（2）选手每个分项目的比赛成绩，理论测试成绩按 3 人得分的平均分的10%计入总分；3 个选手各自完成的模块成绩按相关比例计入总分。

（3）每个模块的总成绩包括现场操作过程评判和参赛作品评判两部分。现场操作过程评判成绩占操作技能成绩的 20%，参赛作品评判成绩占操作成绩的 80%。

5.成绩审核方法

各裁判员首先审核自身对选手的原始打分成绩，并签名；裁判长对总成绩进行审核，并签名。

（三）成绩复核与解密

监督、仲裁组将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%。如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长，由裁判长更正成绩并签字确认。复核、抽检错误率超过 5%的，裁判组将对所有成绩进行复核。

成绩复核、确认无误后进行成绩排名，得出排名结果后进行解密，不允许先解密后排序。

（四）成绩公布

计分员将解密后的各参赛队竞赛成绩进行汇总制表，经裁判长、监督仲裁组签字后组委会在指定平台进行公布。

（五）评分标准

1.专业理论评分标准

试卷共计 100 道题，(单选题 70 题、判断题 20 题、多选题 10 题)，每题 1 分，满分为 100 分。由计算机系统自动判分，选手现场签字确认成绩。

2.作品质量评分标准

裁判对选手作品交叉评分，在结分时每组 去掉一个最高分、去掉一个最低分，取平均分，作为该选手作品的操作得分。保持小数点后两位。

注：中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作，作品质量评分办法执行“双百分”制，即现场评分与作品评分相结合，按百分计分，现场评分占总分的 20%，作品评分占总分的 80%。

(1) 中餐热菜制作评分标准

基本功

按照基本功处理要求从观感、味感、质感、卫 生等进行评分。满分为 100 分。

①观感（30 分，扣分幅度 1~15 分）：刀工粗细不匀扣 1~5 分，色泽不佳扣 1~5 分，有连刀现象扣 1~5 分。

②味感（30 分，扣分幅度 1~10 分）：口味不正扣 1~5 分，有异味扣 1~5 分。

③质感（30 分，扣分幅度 1~10 分）：火候不当扣 1~5 分，口感欠佳扣 1~5 分。

④卫生（10 分，扣分幅度 1~10 分）：成品有异物扣 1~4 分，器皿不洁、操作台脏乱 1~6 分。

其他：成品数量不够扣 1~4 分；操作过程不完整、不规范视作违规处理，给予基本分（60 分）；成品不能食用的，不予评分。

创意热菜

针对规定原料创意菜的质量，按照味感、质感、观感、营养卫生等进行评分。满分为 100 分。

①味感（30分，扣分幅度1~12分）：味型欠准确扣1~6分，有异味扣1~6分。

②质感（25分，扣分幅度1~10分）：火候不当扣1~5分，口感欠佳扣1~5分。

③观感（25分，扣分幅度1~12分）：造型欠佳扣1~4分，汁芡质量不符扣1~4分，色泽不正扣1~4分。

④营养卫生（20分，扣分幅度1~13分）：营养搭配不当扣1~3分，成品有异物扣1~4分，器皿不洁、操作台脏乱扣1~6分。

其他：作品实用性不强，扣1~4分；成品少于规定数量，每少1人量扣1分；成品不能食用的，不予评分。

（2）中式面点制作评分标准

基本功

针对下剂子、擀皮、成型的质量，按照观感、安全卫生等进行评分，满分为100分。

①观感（50分，扣分幅度1~24分）：剂子大小不匀扣1~5分；面皮不圆整扣1~5分；成品大小不一致扣1~5分；表面干粉太多扣1~5分；装盘不符扣1~4分。

②质感（40分，扣分幅度1~20分）：基本功不扎实扣1~8分；面团软硬度欠佳扣1~4分；成型不美观扣1~8分。

③安全卫生（10分，扣分幅度1~8分）：餐具不卫生扣1~4分，成品不洁扣1~4分。

其他：作品少做一个扣1分；使用其他工具成型扣1~5分。

自选面点

针对面点作品的质量，按照味感、质感、观感、卫生等进行评分，满分为 100 分

①味感（25 分，扣分幅度 1~10 分）：口味不当扣 1~6 分，有异味扣 1~4 分。

②质感（25 分，扣分幅度 1~10 分）：用料配比不当扣 1~3 分，制作工艺不当扣 1~3 分，质感欠佳扣 1~4 分。

③观感（30 分，扣分幅度 1~12 分）：形态不佳扣 1~3 分，规格不一扣 1~3 分，色泽不正扣 1~3 分，装盘不当扣 1~3 分。

④卫生（20 分，扣分幅度 1~8 分）：成品有异物扣 1~3 分，添加剂运用不当扣 1~3 分，餐具和盘饰不卫生扣 1~2 分。

其他：成品少于规定数量，每少 1 人量扣 1 分，成品不能食用的，不予评分。

（3）冷拼与雕刻制作评分标准

基本功

针对雕刻成品的质量，按照观感、卫生等进行评分。满分为 100 分。

①观感（80 分，扣分幅度 1~40 分）：花型不符扣 1~15 分，花瓣不

均、层次不符合要求扣 1~8 分，余料去除不充分扣 1~7 分，边角破损、毛糙扣 1~10 分。

②卫生、操作规范（20 分，扣分幅度 1~14 分）：成品、装盘不卫生扣 1~4 分，操作台脏乱、余料过多扣 1~10 分。

创意冷拼

针对各客花拼的质量，按照用料、观感、刀工、卫生等进行评分。满分为 100 分

①用料（30 分，扣分幅度 1~8 分）：原料使用少于规定的 8 种，每少 1 种扣 1 分，搭配不当扣 1~4 分。

②观感（30 分，扣分幅度 1~12 分）：形态不美扣 1~4 分，色泽不佳扣 1~2 分，点缀不当扣 1~2 分，拼摆不齐扣 1~4 分。

③刀工（30 分，扣分幅度 1~12 分）：刀面不光扣 1~4 分，有连刀现象扣 1~4 分，薄厚不匀扣 1~4 分。

④卫生（10 分，扣分幅度 1~10 分）：盘面不清洁、有污迹扣 1~4 分，操作台脏乱、余料过多扣 1~6 分。

其他：作品主题不恰当，扣 1~4 分；实用性不强，扣 1~4 分，成品净料重量不符合要求扣 1~4 分。

(4) 现场操作评分标准

本现场操作评分标准为中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作三个模块共用。包括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。中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作的作品评分办法执行“双百分”制，即现场评分与作品评分相结合，按百分计分，现场评分占总分的20%，作品评分占总分的80%。

表5 现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	违规或不规范内容	相应扣分标准
1	仪表仪容	长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；不穿厨师专用鞋，每一项扣10分，最高扣20分，仪表着装按赛程要求
3	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（在该作品总分中扣除）
4	不关火	无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣5分，最高20分
5	长流水	无用水操作，水龙头长流水，每次扣5分，最高扣20分
6	浪费原料	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	多做挑选	每一件菜品多做挑选扣 10 分，最高扣30 分
8	失任重做	每一件菜品失任重做扣 10 分，最高扣30 分
9	不服从指挥	不服从现场裁判员指挥每次扣 10 分，最高扣30 分
10	安全事故	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
11	不卫生行为	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
12	垃圾分类不规范	不按规定对垃圾进行分类，每次扣 10 分
13	其他作弊行为	经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为，）扣 100 分，并终止操作，选手离场（在该项目总分中扣除）
备注：累计扣分不超过 100 分		

十二、奖项设置

根据竞赛成绩，从高到低排序，团体赛按参赛人数的数量，其中 10%设一等奖，20%设二等奖，30%设三等奖(小数点后四舍五入)。

排名说明：若总成绩相同，则从中餐热菜制作成绩进行排名；若中餐热菜制作成绩依然相同，则从中式面点制作成绩进行排名；若中式面点制作成绩依然相同，则从冷拼与雕刻制作成绩进行排名。

十三、赛项预案

赛前成立由巡视员、专家组长、裁判长、监督组长、仲裁组长、承办校领导等相关人员组成的应急处理小组，比赛期间发生任何意外事故（如赛卷、设备、安全等），发现者应第一时间报告裁判长，立即采取措施避免事态

扩大，启动应急预案予以解决并报告大赛组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，是否停赛由赛项组委会决定。事后，应向大赛组委会报告详细情况。

（一）医疗及安全事故预案

1.现场布置急救设施（如：120 急救车和供电车场馆外等候等）。

2.赛场内设置医疗救护区（如：竞赛期间，安排医生随时处理突发的医疗事故）。

3.竞赛期间偶发大规模意外事件，立即启动《偶发大规模意外事件处理应急预案》（采取中止比赛、快速疏散人群等措施避免事态扩大，并第一时间报告赛区执委会）。

（二）水电事件应急预案

制订责任到人的事件处理小组，竞赛时现场值守，突发水、电供给不良时及时响应，维持秩序的同时，调配专业的人员，及时查明原因、排除故障。（如现场配置水桶、应急发电车值守等）。

（三）火灾事件应急预案

制订责任到人的事件处理小组，竞赛时现场值守。如发生火灾，及时组织人员疏散、切断电源，将易燃易爆物品及时转移到安全地段，同时组织人员使用适宜的灭火器材灭火。对轻伤人员有医疗人员进行处置，对重伤人员及时送往医院进行救治。

（四）竞赛设备损坏应急预案

制订责任到人的竞赛设备损坏应急处理小组，竞赛时现场值守。赛场每个工位由赛场工作人员或厂方技术人员负责，及时解决比赛中突发的设备故障，解决不了的，启用备用工位，保证竞赛正常进行。

（五）赛卷应急预案

比赛过程中一旦出现赛卷泄密等问题，立即由巡视员、专家组长、裁判长、监督组长和仲裁组长会商，并向大赛组委会报告，启用备用赛卷。

（六）比赛成绩处理出现异常情况的处置预案

1.由专家组迅速组建成绩核查组，在大赛监督仲裁员监督下核查成绩异常原因。

2.经裁判长确认，报执委会批准，及时启动成绩重新处理工作。

3.成绩重新处理工作采取手工处理方式进行，并采取严格措施确保处理完全正确。

十四、竞赛须知

（一）参赛领队须知

- 1.参赛队名称统一使用规定的代表队名称。
- 2.参赛队员在报名获得审核确认后，原则上不再更换，如因故无法参赛，须于开赛前3个工作日书面向大赛组委会提出申请，申请应包含原参赛选手或指导教师信息、更换参赛选手或指导教师信息、更换事由、相应的证明材料，由参赛学校和属地教育主管部门盖章。
- 3.参赛队按照大赛赛程安排凭大赛组委会颁发的参赛证和有效身份证件参加比赛及相关活动。
- 4.各参赛队统一安排参加比赛前熟悉场地环境的活动。
- 5.各参赛队准时参加赛前领队会。
- 6.各参赛队要注意饮食卫生，防止食物中毒。
- 7.各参赛队要发扬良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。

（二）参赛选手须知

- 1.参赛选手应遵守比赛规则，尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场

秩序，服从裁判的管理。

2.参赛选手应佩戴参赛证，带齐身份证、注册的学生证。在赛场的着装，应符合职业要求。在赛场的表现，应体现自己良好的职业习惯和职业素养。

3.进入赛场前须将手机等通讯工具交赛场相关人员保管，不能带入赛场。未经检验的工具、电子储存器件和其他不允许带入赛场物品，一律不能进入赛场。

4.比赛过程中不准互相交谈，不得大声喧哗；不得有影响其他选手比赛的行为，不准有旁窥、夹带等作弊行为。

5.参赛选手在比赛的过程中，应遵守安全操作规程，文明地操作。通电调试设备时，应经现场裁判许可，在技术人员监护下进行。

6.比赛过程中需要去洗手间，应报告现场裁判，由裁判或赛场工作人员陪同离开赛场。

7.完成比赛任务后，需要在比赛结束前离开赛场，需向现场裁判示意，在赛场记录上填写离场时间并签工位号确认后，方可离开赛场。未完成比赛任务，因病或其他原因需要终止比赛离开赛场，需经裁判长同意，在赛场记录表的相应栏目填写离场原因、离场时间并签工位号确认后，方可离开；离开后，不能再次进入赛场。

8.裁判长发出停止比赛的指令，选手（包括需要补时的选手）应立即停止操作进入通道，在现场裁判的指挥下离开赛场到达指定的区域等候评分。需要补时的选手在离场后，由现场裁判召唤进场补时或比赛结束后自然延时补时。

9.遇突发事件，立即报告裁判和赛场工作人员，按赛场裁判和工作人员的指令行动。

（三）工作人员须知

1.工作人员必须服从赛项组委会统一指挥，佩戴工作人员标识，认真履行职责，做好服务赛场、服务选手的工作。

2.工作人员按照分工准时上岗，不得擅自离岗，应认真履行各自的工作职责，保证竞赛工作的顺利进行。

3.工作人员应在规定的区域内工作，未经许可，不得擅自进入竞赛场地。如需进场，需经过裁判长同意，核准证件，有裁判跟随入场。

4.如遇突发事件，须及时向裁判长报告，同时做好疏导工作，避免重大事故发生，确保竞赛圆满成功。

5.竞赛期间，工作人员不得干涉及个人工作职责之外的事宜，不得利用工作之便，弄虚作假、徇私舞弊。如有上述现象或因工作不负责任的情况，造成竞赛程序无法继续进行，由赛项组委会视情节轻重，给予通报批评或停止工作，并通知其所在单位做出相应处理。

（四）裁判员须知

1.裁判员执裁前应参加培训，了解比赛任务及其要求、考核的知识与技能，认真学习评分标准，理解评分表各评价内容和标准。不参加培训的裁判员，取消执裁资格。

2.裁判员执裁期间，统一佩戴裁判员标识，举止文明礼貌，接受参赛人员的监督。

3.遵守执裁纪律，履行裁判职责，执行竞赛规定，信守裁判承诺书的各项承诺。服从赛项专家组和裁判长的领导。按照分工开展工作，始终坚守工作岗位，不得擅自离岗。

4.裁判员有维护赛场秩序、执行赛场纪律的责任，也有保证参赛选手安全全的责任。时刻注意参赛选手操作安全的问题，制止违反安全操作的行为，防止安全事故的出现。

5.裁判员不得有任何影响参赛选手比赛的行为，不得向参赛选手暗示或解答与竞赛有关的问题，不得指导、帮助选手完成比赛任务。

6.公平公正地对待每一位参赛选手，不能有亲近与疏远、热情与冷淡差别。

7.赛场中选手出现的所有问题如：违反赛场纪律、违反安全操作规程、提前离开赛场等，都应在赛场记录表上记录，并要求学生签工位号确认。

8.严格执行竞赛项目评分标准，做到公平、公正、真实、准确，杜绝随意打分；对评分表的理解和宽严尺度把握有分歧时，请示裁判长解决。严禁利用工作之便，弄虚作假、徇私舞弊。

9.竞赛期间，因裁判人员工作不负责任，造成竞赛程序无法继续进行或评判结果不真实的情况，由赛项组委会视情节轻重，给予通报批评或停止裁判资格，并通知其所在单位做出相应处理。

（五）重要提示

1.为体现公平，大赛将严格进行赛前检录和赛中检查，选手经检录后进入比赛场地指定区域参加比赛。

2.所有参赛选手必须按时检录，迟到30分钟取消比赛资格。

3.所有装饰点缀的加工均在场内进行。

4.为了确保大赛的公平、公正，凡在比赛期间发现选手有夹带等作弊行为的，经裁判裁定确认后，该选手的比赛成绩按“0”分计算。

十五、申诉与仲裁

1.各参赛队对不符合赛项规程规定的设备、工具、材料、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁组提出申诉。

2.申诉主体为参赛队领队。

3.申诉启动时，参赛队以该队领队签字同意的书面报告的形式递交赛项仲裁组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

4.提出申诉应在赛项比赛结束后2小时内提出。超过2小时不予受理。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。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向大赛仲裁工作组提出申诉。大赛仲裁工作组的仲裁结果为最终结果。

5.申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

6.申诉方可随时提出放弃申诉。

十六、竞赛观摩

1.观摩期间，必须服从现场工作人员的指挥，保持安静，不得大声喧哗，不得在观摩区来回走动影响他人观摩。

2.观摩地点由承办院校安排，观摩人员在观摩期间，不得吸烟，不得携带水或液体食品进入观摩区。

十七、竞赛直播

1. 赛场内部署无盲点录像设备，能实时录制并播送赛场情况；
2. 条件允许时，本赛项进行网上直播。

十八、赛项成果

本赛项资源转化包括基本资源和拓展资源，努力把所转化的成果打造成符合行业标准、契合课程标准、突出技能特色、展现竞赛优势，形成满足职业教育教学需求、体现先进教学模式、反映职业教育先进水平的共享性职业教育教学资源。

比赛期间，执委会将安排专业技术人员对比赛过程进行全程、全项目视频录制、图片拍摄和文本采集，按照大赛资源转化技术标准制作成大赛专题片、风采展示片、大赛获奖作品集等共享资源成果。资源转化成果版权由大赛执委会和赛项执委会共享，且由大赛执委会统一使用与管理。

附件 1 选手工装规范

名称	备注
安全鞋	防滑、防砸、防穿刺、绝缘、包脚
厨师服	白色长袖，贴身不松垮， 纯棉、舒适、透气
厨师围裙	白色半身围裙
厨师长裤	宽松、中腰、黑色、松紧裤腰
厨师帽	厨师中帽、透气，不外露头发

注：安全鞋、厨师长裤、白色厨师服和白色厨师围裙选手自备，厨师帽主办方统一提供。特别提醒：白色厨师服和围裙应是纯白色不能有任何标记，否则视为作弊。