

附件 2

枣庄市 2020 年“鲁班传人”技能大赛—— 中式烹调（热菜）、中式烹调（冷拼雕刻）、 中式面点竞赛规程

一、竞赛项目

中式烹调（热菜）、中式烹调（冷拼雕刻）、中式面点

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，推动枣庄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、竞赛时间与地点、日程安排

报到时间：2020 年 11 月 12 日早上 8:00 报到，9:00 正式比赛。

比赛地点：枣庄市劳动技工学校（枣庄市中区光明路东盛路 9 号）

比赛日程安排：

竞赛项目	类型	人数	竞赛时间	赛场安排	备注
中式烹调（热菜）	个人	人	11 月 12 日 9:00 -11:00 13:00 -15:00	烹调赛场	测温 检录时间 8:00
中式面点	个人	人	11 月 12 日上午 9:00-12:00	面点赛场	
中式烹调（冷拼雕刻）	个人	人	11 月 12 日上午 9:00-11:13	冷拼雕刻赛场	

备注：热菜两小时包括土豆丝 8 分钟、油爆双脆 25 分钟、自选菜品 40 分钟，剩余时间为卫生收尾时间。

四、选手防疫注意事项

1. 选手要加强防控知识学习，做好个人防护，避免人员聚集。每日自觉进行体温测量、记录及健康状况监测，无特殊情况不要离鲁。赛前选手需要申领山东省电子健康通行码，保持山东省电子健康通行码为绿色。

2. 选手需要如实填写《健康承诺书》，在参加比赛进入赛场时，将《健康承诺书》交于赛场工作人员，经检查合格后方可进入赛场。

3. 《健康承诺书》中所列 6 项申明中有一项为“是”的考生，入场前需提供 7 日内核酸检测阴性证明。

4. 所以选手进入赛场前必须接受体温测量。体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ 的考生，需进行体温复测。体温复测后仍 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ，经专业评估和综合研判，能继续参加比赛的，安排在备用隔离考场考试。

5. 比赛期间要做好个人防护。所有选手在进入赛场前要佩戴好口罩。

6. 选手应排队有序入场和离场，尽量与他人保持安全距离。

五. 竞赛内容

1. 中式烹调（热菜）：参赛选手在 73 分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：炒青椒土豆丝（时间 8 分钟）

①选手一律使用现场提供的带皮土豆 2 个（约 350 克）、

青椒 1 个（约 50 克）。

②土豆去皮只能使用菜刀。

③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，成丝粗细约为 0.2×0.2 厘米。

④成品使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装。

⑤剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

（2）规定作品：油爆双脆（时间 25 分钟）

①选手一律使用现场提供的鸭肫（约 150 克），净鱿鱼（约 150 克），现场另备油菜、水发木耳、冬笋、葱、蒜供选手选择。鸭肫切十字花刀、鱿鱼需切成麦穗花刀。

②成品必须使用现场提供的直径 23 厘米的圆平盘盛装，品尝器皿现场统一提供。

③成品应满足 6 人食用量要求。

（3）自选作品：鸡肉菜（时间 40 分钟）

①选手运用自身烹饪技能特点，以现场提供的鸡胸肉（500 克）为主料，现场另备油菜、水发香菇、青椒、红椒、胡萝卜、茼蒿及清水笋供选手自由选择，制作一款作品（不能成茸）。

②作品需满足 6 人食用量。

③餐具使用场内提供的 28 厘米的圆盘盛装。

2. 中式烹调（冷拼与雕刻）：参赛选手在 133 分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：剖切蓑衣花刀（兰花刀）（时间 3 分钟）

①选手一律使用现场提供的小黄瓜 2 根（每根长度不低于 10 厘米）。

②加工成型自然拉开长度不小于 20 厘米，完整无断裂。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的直径 29.5 厘米平盘盛装送评。

（2）规定作品：主题拼盘（时间 30 分钟）

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220 克）、蒜蓉烤肠（1 根，180 克）、火腿肠（1 根，280 克）、鸡肉肠（1 根，100 克）、皮蛋肠（半根，150 克）、午餐肉（半罐，170 克）、鸡蛋干（1 块）、象牙白萝卜（1 段，约 300 克）、黄瓜（2 根，约 200 克）、胡萝卜（2 根，约 200 克）、心里美萝卜（1 段，约 300 克）及青萝卜（1 段，约 300 克），选料应在 6 种以上。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应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，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤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进行，所有拼盘垫底料需使用经刀工处理后可食用的本拼盘内原料。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，每份净料总重量约 150 克（可上下浮动 10%）。使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装。

(3) 自选作品：雕刻作品（时间 100 分钟）

①选手使用现场提供的 3 个心里美萝卜（约 900-1000 克）、胡萝卜 5 根（约 1000 克）、青萝卜 3 根（约 1000 克）、白萝卜 3 根（约 1000 克）制作一款高度不低于 30 厘米，不高于 45 厘米的雕刻作品。

②作品选料不少于 3 种原料，尽可能 180 度观赏、搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

④作品装盘使用现场提供的直径 28 厘米的平盘盛装。

3. 中式面点：参赛选手在 180 分钟内完成三个作品的制作，时间可以套用。

(1) 基本功作品：发酵面团提褶包子

①选手使用现场提供的面粉（500 克）、猪肉泥（250 克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

②成品大小一致，数量为 9 个，成品重量每个 55 克（可上

下浮动 10%)。

③包子褶应在 16 道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品应在比赛开始后 55 分钟内完成送评。

⑤成品用现场提供的 28 厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

(2) 规定作品：象形类面点

①现场统一提供面粉 500 克、澄粉 500 克、生粉 500 克、莲蓉馅心 200 克、豆沙馅心 200 克、猪油 200 克，和面、成型、熟制需在场内完成。

②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。

③作品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人量尝碟供评委品尝。

④餐具使用场内提供的 28 厘米的圆盘盛装。

(3) 自选作品：油酥类面点

①现场统一提供面粉 500 克、莲蓉馅心 200 克、起酥油 200 克，和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

②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。

③作品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人量尝碟供评委品尝。

④餐具使用场内提供的 28 厘米的圆盘盛装。

六. 竞赛方式

本赛项为个人赛，包括中式烹调（热菜）、中式烹调（冷拼

雕刻)、中式面点三个比赛项。根据市大赛执委会办公室的通知,今年试行抽测的方法抽取选手参赛顺序。11月12日8:00在检录处抽签安排(上下午)比赛顺序。11月12日8:30在各竞赛场地抽签决定选手工位号和作品号。

(一) 参赛资格

1. 全市各类企事业单位(含类院校)以及中央、省属驻枣有关单位从事、学习相关职业(工种)的人员均可参赛。参赛选手年龄一般不超过40周岁。在往届市级和上一级技能大赛中已获一等奖的选手,不再参加本次比赛。在同一项目竞赛(工种)中,参赛选手不得同时兼任指导老师。

2. 参赛选手获得确认后不得随意更换。

(二) 遵循准则

1. 凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点,及时办理相关手续,领取相关证件,熟悉场地,做好赛前准备工作。

2. 比赛期间服从赛区指挥,遵守相关规定,按照统一工作部署,及时有效地完成相关任务。

3. 比赛现场须穿着指定服装(白色纸帽、白色上衣、黑色裤子、黑色工鞋),无特定标志(服装自备),佩戴相关证件,仪表端正,注重礼仪规范,保持赛场良好秩序。

七、竞赛环境

(一) 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。

（二）每个分赛项比赛场地均可容纳 20 人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施。

（三）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。

（四）设立作品展区。展示区面积可容纳全部赛项每日参赛作品

八、技术规范

依据教育部有关中餐烹饪与营养膳食；参照人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调中级（三级）、中式面点中级（三级）国家职业技能鉴定标准。大赛本着公平、公正、公开的原则，对参赛选手在烹饪知识、技能掌握等方面进行全面考核。参赛选手需能够掌握中餐烹饪岗位群、必备的专业知识和操作技能，熟练的使用烹饪相关设备和工具，具备良好的沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好的服务意识。

九、技术平台

竞赛设备规格参数、现场提供的原材料品牌清单等由承办单位赛前提前 3 天公布。

十、成绩评定

（一）评分原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛

选手整体表现综合评定。评定参照《2019年山东省职业技能大赛成绩管理办法》的相关要求，全面评价参赛选手职业技能水平。

（二）评分方法

（1）时间要求：各分项赛需按规定的时间，规定的出菜顺序制作菜品；在每一个分项赛内，每一款作品需按规定时间完成，制作各款作品现场需分别计时，超时5分钟内扣1分，超过5分钟外每分钟扣1分，超时20分钟，取消考试资格。

（2）中式烹调（热菜）、中式烹调（冷拼雕刻）、中式面点分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，操作过程由前场裁判员对每位选手现场包括仪容仪表、操作规范、合理用料、操作卫生等项目和超时违规及违纪现象进行记录，填写登记表，由裁判长核实准确后按照相关标准从作品总成绩中作扣分处理；后场裁判员对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为100分。

（3）结算平均分

在结分时，根据每一个分项赛中不同作品所占权重比例结分，三个作品除权后相加，扣除现场操作违规之分，即为该分项赛的最后得分。结分时保留小数点后两位（四舍五入）。

（4）成绩产生方法

每个分赛项作品所占权重如下：

烹饪分赛项作品所占权重表

项目	评判内容及分值设置	所占权重	分数	合计	总分
中式	基本功作品质量：100分	30%	30分	100分	

热菜	规定作品质量：100分	30%	30分		
	自选作品质量：100分	40%	40分		
	现场操作违规按相关标准扣分				
中式面点	基本功作品质量：100分	30%	30分	100分	
	规定作品质量：100分	30%	30分		
	自选作品质量：100分	40%	40分		
	现场操作违规按相关标准扣分				
冷拼雕刻	基本功作品质量：100分	20%	20	100分	
	规定作品质量：100分	30%	30分		
	自选作品质量：100分	50%	50分		
	现场操作违规按相关标准扣分				

(5) 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的成绩进行核对无误后送至统分室进行成绩录入。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。

(6) 成绩公布方法：待每场作品评判完毕，成绩录入审核无误后，通过电子屏幕或通告栏进行公布。

(三) 评分细则

1. 中式烹调（热菜）作品评分标准（73分钟）

(1) 口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

(2) 工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

(3) 形态与色泽 (20 分)：色泽洁白、光亮，芡汁适量；粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。

(4) 装盘与卫生 (10 分)：盛装自然，盘面清洁。。

2. 中式烹调 (冷拼与雕刻) 作品评分标准 (123 分钟)

(1) 蓑衣黄瓜 (3 分钟)

①刀工 (50 分)：刀纹清晰、刀距相等、深度一致、角度适当。

②形态 (50 分)：完整无断裂，拉伸长度不小于 20 厘米。

(2) 主题拼盘 (30 分钟)

①口味与质感 (20 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。

②刀工与刀法 (20 分)：刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态 (20 分)：拼摆得当，排叠整齐，造型美观。

④色彩与重量 (20 分)：色彩协调，搭配合理，重量适中。

⑤创意与实用 (20 分)：注重营养，创意突出，适合推广。

(3) 自选作品：雕刻作品 (时间 90 分钟)

①技法与形态 (40)：造型艺术，美观，运用多种雕刻技法。

②创意与实用 (60)：创意新颖，具有较强的实用性。

3. 中式面点作品评分标准 (180 分钟)

(1) 提褶包、象形面点、酥点作品 (100 分)

①口味与质感 (40 分)：调味得当，口味纯正，主味突出，无异味；质感松软、富有弹性。

②工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，馅心居中，面皮厚度适中、均匀。

③形态与色泽（20分）：褶皱清晰，间距均匀，大小适宜、均匀一致；色泽光亮、洁白。形状饱满美观，

④装盘与卫生（10分）：摆放有序，盘面清洁。

4. 现场操作要求

（1）操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作，无长燃火，无长流水现象。

（2）原料加工：用料符合要求，操作熟练，下刀准确，加工规范，原料利用率高，无浪费现象。

（3）卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，不使用万能抹布，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

5. 操作违规扣分标准

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	20分	操作事故	10分
带半成品	10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)	不按要求着工装	5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。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

(1) 个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服不合格、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) 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。

(6) 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。

(7) 迟到：参赛选手在本场比赛开始 30 分钟内。

十一、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，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入带点车辆、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、消防部门报告。

(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。

十二、申诉与仲裁

大赛采取二级仲裁机制。各赛项设赛项仲裁工作组，大赛执委会设仲裁委员会。

各参人员对不符合大赛和赛项规程规定的仪器、设备、工装、材料、物件、计算机软硬件、竞赛使用工具、用品，竞赛执裁、赛场管理，以及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁工作组提出申诉。申诉启动时，向赛项仲裁工作组递交亲笔签字同意的书面申诉报告。申诉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。

提出申诉的时间应在竞赛结束后（选手赛场竞赛内容全部完成）1小时内。超过时效不予受理。赛项仲裁工作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。

十三、竞赛须知

（一）参赛人员须知

各参人员准时到达大赛的举办地点，及时办理报到、领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）参赛选手须知

1. 参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好自己工具，迅速撤离赛场。

3. 参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶，不需清理出比赛场地。

4. 参赛选手不得自带插电电动设备设施。

5. 参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过 45 厘米的异形或超大餐具，违规将从作品成绩中扣除 2 分。

6. 制作环节特殊调味品可自备。

7. 比赛期间选手穿着工装自备，刀具和抹布自备并佩戴选手证件。

（三）工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2. 在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一穿着大赛工作服，佩戴工作证件。

(四) 检录须知

1. 为体现公平，本次大赛所有带入操作现场的原材料、工具等均应提前向检录组书面申报，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. 指定作品不得摆放任何装饰物，其他作品有装饰点缀的须在场内现场加工。

4. 选手需有序排队接受工作人员测温。