

全国职业院校技能大赛

赛项规程

一、赛项名称

赛项编号：GZ-2022056

赛项名称：烹饪

英文名称：Cuisine

赛项组别：高职组

赛项归属产业：旅游大类

二、竞赛目的

本赛项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、菜品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、宴席作品制作、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能力水平和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情。促进高职院校烹饪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，加快餐饮行业所需的高素质技术技能人才培养。

三、竞赛内容

高职烹饪赛项为团体赛，整个赛项由宴席设计、菜点制作、宴席展评三个分项目组成。三个分项目通过团队合作完成，参赛队根据自拟宴席主题进行宴席设计并形成设计书，现场在规定时间内团队合作完成整桌宴席制作，形成与宴席设计书相符的宴席出品，最后由团队成员合作在指定的场地和展台上展示宴席作品，并由 1 名选手完成陈述，之后由裁判员指定一名选手答辩。

（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，设计一桌 8 人宴席产品。通过宴席设计书、菜品制作、宴席展评等环节，全面反映参赛团队的整体宴席设计与制作水平。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 组（含 4 围碟）以及果盘。

2.宴席菜点所有原材料成本为 600 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）。

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，营养搭配合理，风格和谐一致，具有推广价值。

5.宴席菜单结构合理、完整有序、美观大方。菜品与菜名名副其实并烘托主题,文字说明简要明了。

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份分析。

8.针对宴席设计安全控制措施，保证宴席食品安全。

9.设计书内不得出现所属省份和参赛队学校名称或标识。

10.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（宴席设计书格式，见附件 5）。单面打印，一式 8 份。

（二）菜点制作

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，赛前在大赛官网发布。

2.选手按照宴席设计书，在指定场所在规定的 420 分钟内完成宴席菜点制作和规定原料规定热菜制作。

3.菜品制作包括宴席设计书确定的全部菜品、2 道规定原料规定菜和提供给裁判员品尝的菜品三个部分。

4.送评作品为冷拼 1 组（包括 4 围碟）、热菜 4 道（其中 1 道规定中式热菜、1 道规定西餐菜品）、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 组为花色总盘 1 道、围碟冷菜 4 盘组成。花色总盘应有 6 种及以上的主料拼摆而成，“4 围碟”是将 4 种原料，分别使用不同的冷菜拼摆手法制作而成的单料单碟冷菜。所有拼盘垫底料需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。

规定原料规定菜在装盘时不得做任何装饰或记号，否则按作弊处理。

5.宴席制作所需原料、基础调味品、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（禁止携带电动工具入场）。

6.菜品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刀功熟练、均匀，技艺新颖，造型美观。

④烹法恰当，火候适宜，调味得当，主味突出，区域技法明显，体现地方特色。

⑤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

1.选手在工作人员的帮助下，将送评作品送至评分室指定位置。送评后的作品将由工作人员送到指定区域，再由选手摆台展评。

2.除规定原料规定热菜之外,《宴席设计书》中设计的所有菜点都须摆放在展台上展评。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,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,按宴席菜单内容展示全部菜点,自主设计菜单样式、菜牌。

②为便于展评,台面可多层摆放菜品。

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、雕刻作品等点缀物品。

④台面上不得出现所属省份或学校名称的字样和标识。

4.宴席设计陈述和答辩

各参赛队在宴席制作完成后进行宴席设计陈述和答辩。具体要求如下:

①使用普通话陈述,语言表达流畅,仪容仪表得体。

②各参赛队可指定一名参赛选手对宴席设计方案的主题和特点进行陈述,用时不能超过 3 分钟,陈述做到内容全面,主题突出,表述清晰。

③由裁判组指定选手抽取 1 道试题,并回答。答辩环节用时不超过 3 分钟。答辩做到内容准确扣题,条理清晰,思路明确,回答正确全面。

四、竞赛方式

每队由 4 名选手组成,不得跨校组队,同一学校报名参赛队不超过 1 支,每队不超过 2 名指导教师,指导教师须为本校专兼职教师。本赛项不邀请国际团队参赛,欢迎国外同行观摩、展演。

五、竞赛流程

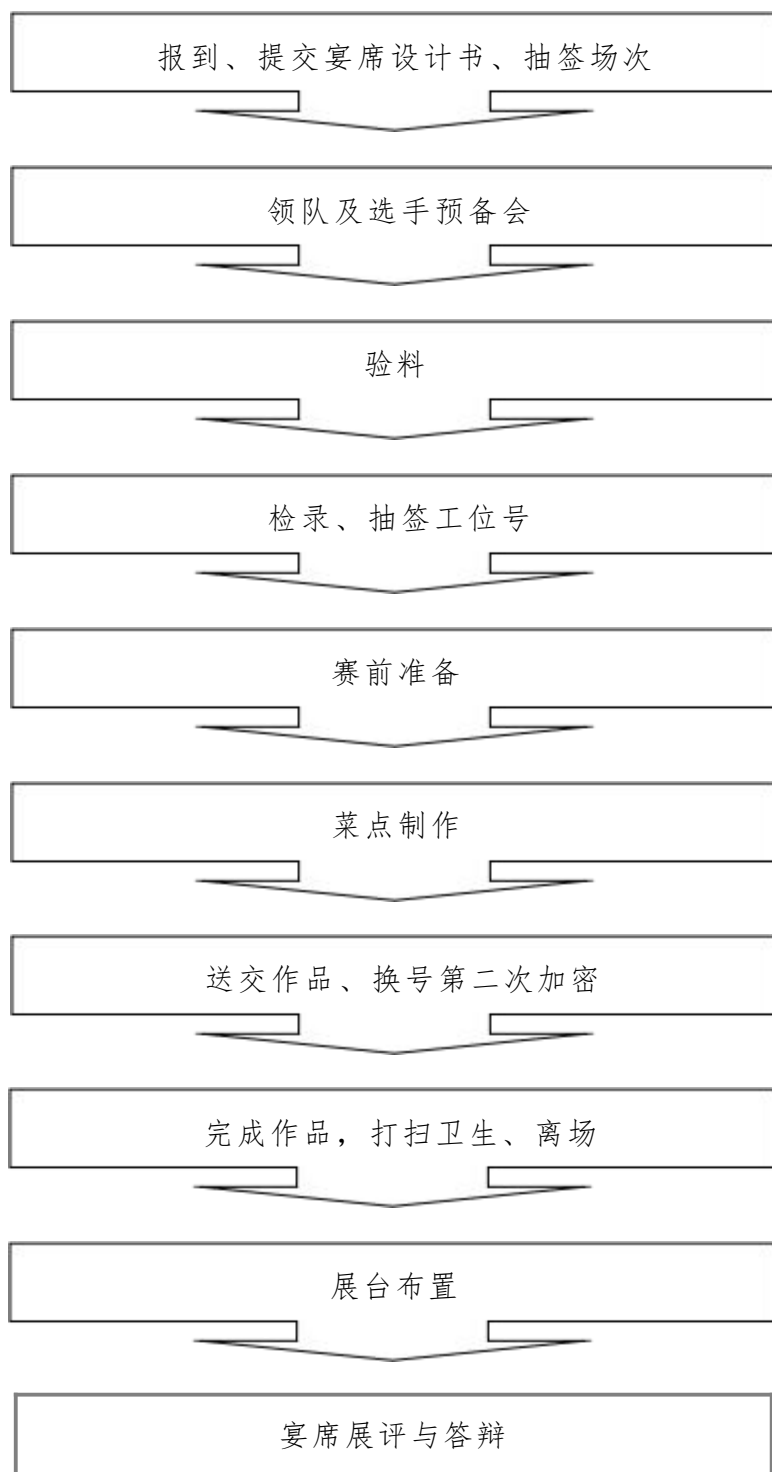
(一)竞赛安排:(以正式公布的竞赛手册为准),见表 1。

表 1: 烹饪赛项竞赛安排表

项目	日期	场次	时间安排		地点
			检录时间	竞赛时间	
报到	第一天	08:00-18:00			报到处
提交宴席设计书					报到处
宴席制作	第二天	第 1 场	06:30	07:30-14:30	宴席制作场地
	第三天	第 2 场	06:30	07:30-14:30	
	第四天	第 3 场	06:30	07:30-14:30	
宴席展评	第二天	第 1 场	15:00-17:30		宴席展评场地
	第三天	第 2 场	15:00-17:30		
	第四天	第 3 场	15:00-17:30		

备注：根据实际参赛团队数调整以上安排。

（二）竞技流程



六、竞赛赛卷

整个赛项由宴席设计、菜点制作、宴席展评三个分项目组成，竞赛赛卷有相应的宴席设计书、规定热菜制作规范试卷和宴席答辩试题。

（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

编写宴席设计书。设计书的要求见本赛项规程“竞赛内容”。

参赛队在正式比赛报到当日将《宴席设计书》一式八份交执委会裁判组。裁判组根据宴席设计标准进行评分。

（二）技能操作竞赛题

技能操作竞赛题为公开试题。

1.四围碟：自选4种原料制作成可以直接食用的冷菜，分别采用不同拼摆手法，拼摆成4盘冷菜围碟。盛器自带。4盘冷菜围碟制作完成后与花色总盘一起送评，再在宴席台面展评。

2.规定原料规定中式热菜：题库中有青椒里脊丝、清炒鸡丝、青椒鱼丝、油爆腰花、酱爆鸡丁、清炒土豆丝、软炸里脊、脆溜里脊、菊花鱼、滑炒猪肝共10个菜肴制作要求和评分标准。

3.规定原料规定西餐菜品：题库中有海鲜头盘配荷兰汁、三文鱼头盘配黑醋汁、大虾头盘配蜂蜜芥末汁、鸡肉主菜配香草蜜糖汁、海鲈鱼主菜配柠檬黄油汁、菲力牛排主菜配红酒汁、西冷牛排主菜配黑椒汁、法切羊排主菜配红酒汁、猪柳主菜配番茄汁、鸭胸主菜配酸甜橙汁共10个菜肴制作要求和评分标准。

规定中西餐菜品热菜的制作技术基本规范详见附件6（中式热菜）、附件7（西餐菜品）。

裁判长将于每一场比赛正式开始前半小时，在至少两名监督仲裁员的监督下，抽取中式热菜和西餐菜品各2套试题（其中各1套为备用），并在参赛队选手进入赛场后宣布试题。每一参赛队现场抽签选取一名选手，在赛场裁判员的监督下独立完成规定菜。并且2道规定原料规定中、西餐菜品在正式开赛90分钟之内完成，超时按规程扣分。

（三）宴席答辩试题

赛项专家组根据每一参赛队递交的《宴席设计书》具体内容设计不同的

3 道试题，并编写答案要点。试题和答案经加密工作人员加密编号后由执委会放入档案袋封存于保密室或保险柜。在答辩环节上，由选手抽签 1 道试题，由裁判长指定选手回答。

七、竞赛规则

（一）参赛资格

1.参赛选手均为普通高等学校全日制在籍专科学学生。本科院校高职类全日制在籍学生可报名参赛。五年制高职学生报名参赛的，须为四、五年级学生。

2.凡在往届全国职业院校技能大赛本赛项中获得一等奖的选手，不再参加比赛。

3.参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛选手和指导教师因故无法参赛，须由省级教育行政部门于赛项开赛前 10 个工作日出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后通过网上报名系统予以更换。本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

（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执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.比赛现场须统一穿着大赛服装，佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

八、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.所有竞赛赛场地均需设有容纳 80 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。

九、技术规范

1.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》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高级工（三级）以及中式面点师高级工（三级）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。

十、技术平台（不允许指定具体厂家或设备，请编制通用性技术平台）

（一）赛场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	操作台	--
8	木质墩头、白色塑料墩头和五色砧板	--
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	--

（二）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、白醋、浓缩橙汁、茄膏、番茄沙司、蜂蜜、大藏芥末、淡奶油、鸡蛋、牛奶、大豆油、橄榄油、安佳无盐黄油、布朗基础汤、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 吋)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。

（三）餐饮场所消防安全管理规范（DB42/T413-2007）

（四）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。

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《全国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《全国职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》按 2:1 建立全国职业院校技能大赛烹饪赛项裁判库,由全国职业院校技能大赛执

委员会在烹饪赛项裁判库中抽定赛项裁判人员。

2.裁判员配置（见表3）

表3：裁判人员具体需求

序号	专业技术方向	知识能力要求	执裁、教学、工作经历	专业技术职称（职业资格等级）	人数
1	总裁判长	熟悉掌握各种烹饪、面点相关知识；具有高超的烹饪技术能力水平；具有丰富的烹饪大赛筹划、场地策划与人员组织经验；熟悉掌握全国各地域烹饪风格、口味特色、饮食文化与习惯、特产食材原料的物性与应用、特色菜肴的品种与烹调技巧的差异；熟悉掌握宴席设计的相关知识与文化；熟悉掌握各种烹饪器具的使使用方法；熟悉掌握所有菜品与面点的操作流程与菜品质量、卫生标准；熟悉掌握烹调原理与营养卫生知识。	具有多次国家级及以上烹饪大赛执裁经历。	著名的国家级烹饪大师、国际或国家级裁判员、高级技师。	1
2	综合裁判	熟悉掌握各种烹饪或面点相关知识；具有较高超的	具有多次省级及以上大赛执	其中2人要具备公共营养师高级技师（或	10人（根据现

		烹饪技术能力水平；熟悉掌握全国各地域烹饪风格、口味特色、饮食文化与习惯、特产食材原料的物性与应用、特色菜肴的品种与烹调技巧的差异；熟悉掌握各种烹饪器具的使用方法；熟悉掌握所有菜品与点心的操作流程与菜品质量、卫生标准；了解烹调原理与营养卫生知识。	裁经历。	营养专业副教授及以上）资质，2人要为烹饪专业副教授及以上资质的，另3名为国家级大师	场赛位安排情况而定）
3	检录裁判	具有丰富的赛场人员组织经验，普通话标准。	需要有省级及以上大赛执裁经历。		2
4	赛场裁判	熟悉各种烹饪或面点相关知识；具有较高超的烹饪技术能力水平；熟悉各种烹饪设备的使用方法；熟悉所有菜品与点心的操作流程与菜品质量、卫生标准。具备安全生产监督及消防设备使用能力。	1.至少有2名懂中点工艺的裁判员；2.至少有2名懂西餐工艺的裁判员；3.具有多次省级及以上大赛执裁经历。	具备高级技师、国家级裁判员、国家级烹饪大师。（裁判员地域分布应广一些）	8人（根据现场赛位安排情况而定）
5	送评冷菜裁判	熟悉各种冷菜相关知识；具有较高超的冷菜制作技术能力水平；	1.具有冷菜制作特长的裁判		5

		了解全国各地域的冷菜风味特点；熟悉全国各地域冷菜制作流程与菜品质量、卫生标准；了解食品营养卫生知识。	员； 2. 具有多次省级及以上大赛执裁经历。		
6	送评热菜裁判	熟悉各种中西式热菜相关知识；具有较高超的中西式热菜制作技术能力水平；了解全国各地域及西餐的热菜风味特点；熟悉全国各地域热菜及西餐制作流程与菜品质量、卫生标准；了解食品营养卫生知识。	1. 至少有2名懂西餐工艺的裁判员； 2. 具有多次省级及以上大赛执裁经历。		5
7	送评面点裁判	熟悉中式面点相关知识；具有较高超的面点制作技术能力水平；了解全国各地域的面点风味特点；熟悉全国各地域面点制作流程与菜品质量、卫生标准；了解食品营养卫生知识。	1. 具有中式面点制作特长的裁判员； 2. 具有多次省级及以上大赛执裁经历。		5
裁判 总数	34 人				

3. 评分方法

(1) 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）菜点制作

A、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考场；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。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，满分为 100 分，扣完为止。

B、出品质量评分方法

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 4 道热菜（含规定中式热菜、西餐菜品各 1 道）、2 道点心、1 组冷拼进行盲评，独立打分，每道菜品按百分制打分。统分时，再按照热菜占 60%（4 道热菜平均占比），面点占 20%（2 道面点平均占比），冷拼占 20%，加权赋分为本项目最终得分。

②对送评作品实行分类、排队、分梯队打分。

③未送评作品直接进入展评。

（4）宴席展评

①由综合裁判对展台布置、突出主题和整体效果进行独立评分，满分为 100 分。

②裁判员根据选手陈述和答辩结果独立评分，满分为 100 分。

（5）计分规则

①计时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成绩产生方法

由宴席设计、菜点制作和宴席展评三个环节成绩之和组成，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	满分	总分
1	宴席设计		100 分	10%	10 分	100 分
2	菜点制作	现场操作	100 分	25%	70 分	
		菜品质量	100 分	45%		
3	宴席展评	宴席展示	100 分	10%	20 分	
		陈述和答辩	100 分	10%		

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 组成绩交监督仲裁员复核、裁判长审核校对。

⑤成绩复核

为保障成绩评判的准确性，监督仲裁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，当日通过电子屏幕和通告栏进行公布。

（三）评分细则

1. 宴席设计

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。宴席设计书内容应具有个性特点，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，符合时代。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	与宴席主题相吻合，菜点设计符合规律，菜点有文化内涵。	①吻合主题 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、使用原料、烹调方法、口味等宴席要求，成本计算合理，作品质量标准卡叙述准确。	①组合有序 5 分 ②菜点构成合理 5 分 ③成本计算 5 分 ④作品质量标准 10 分
4	菜点营养分析	15 分	分析每道菜点营养价值，宴席整体营养搭配合理，能正确进行营养指导，标注菜品适宜或不适宜食用群体。	①营养分析准确 7 分 ②营养分析总结 8 分
5	安全卫生控制	5 分	宴会安全控制措施科学、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不符合规程中宴席设计的品种和数量要求各扣 1 分 ②不足或超出成本每 100 元扣 4 分，最高扣 8 分
---	------	------	--	---

2.宴席制作

(1) 现场操作

A、现场操作要求

①操作流程：操作规范，动作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，安全操作。

②原料加工：用料符合要求，刀功熟练，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，不虚购、不浪费，注重节约。

④卫生安全：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。

B、现场操作评分办法

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。详见表 6。

表 6：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	仪容仪表	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

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
4	不关火	无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣 5 分，最高扣 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	失饪重做	每一件菜品失饪重做扣 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	餐具超标	菜点餐具直径超过 50cm，冷菜总盘餐具直径或边长超过 60cm，每件扣 2 分，最高扣 10 分
14	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
备注：累计扣分不超过 100 分		

（2）菜品质量

参赛队送评热菜 4 道（含规定中式热菜和西餐菜品）、面点 2 道，冷拼

1 组（含 4 盘围碟冷菜），得分所占权重：冷拼占 20%、热菜占 60%、面点占 20%。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 7，规定热菜作品评分标准见表 8，规定西餐作品评分标准见表 9、面点作品评分标准见表 10，冷菜作品评分标准见表 11。

表 7：宴席热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	35 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 15 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	20 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 8：规定中式热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	40 分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求	①调味 15 分 ②质感（芡汁）25 分
2	工艺与火候	30 分	烹法准确，火候适宜，特点鲜明	①烹法 10 分 ②火候 20 分
3	形态与色泽	20 分	刀工均匀，色彩自然，装盘造型美观	①刀工 10 分 ②色彩 5 分 ③装盘造型 5 分
4	数量与卫生	10 分	出菜率高，菜肴清爽，盛器卫生	①数量 5 分 ②卫生 5 分

表 9：规定西餐菜品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	40 分	菜品味道均衡，调味合适，质感符合要求，元素多样	①调味 15 分 ②质感 25 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	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实用推广价值 5 分
4	搭配与营养	15 分	营养搭配均衡 原料搭配与比例符合要求	①营养搭配均衡 10 分 ②原料重量及比例符合要求 5 分

表 10: 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	40 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 20 分 ②质感 15 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	20 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 5 分 ②营养合理 5 分 ③技术技巧 5 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 11: 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	30 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 10 分 ③地方特色 10
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刀具 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	15 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 5 分 ②营养搭配 5 分 ③推广价值 5 分

3. 宴席展评

分宴席展示效果和陈述答辩两个方面评价。宴席展示效果评分标准见表 12，陈述答辩评分标准见表 13。

表 12：宴席展示效果评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题鲜明	30 分	充分体现宴席设计书主题，地方特色鲜明，具有一定的文化内涵	①主题 10 分 ②文化内涵 20 分
2	口味与质感	30 分	烹法恰当，技法多样，要有一道体现西餐技艺的作品，口味丰富	①烹调技法 10 分 ②西餐技艺 5 分 ③口味搭配 10 分 ④原料搭配 5 分
3	营养合理	10 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 5 分
4	整体和出品效果	30 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 10 分 ⑤菜单与菜牌 5 分

表 13：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	50 分	陈述内容全面准确，表述清晰流畅，紧扣宴席主题	①准确流畅 20 分 ②扣题 15 分 ③思路 15 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
3	仪容仪表	10 分	着装整洁得体，不佩戴饰物，仪容自然大方	①仪表 5 分 ②仪容 5 分

十二、奖项设定

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）。获得一等奖的参赛队的指导教师颁发“优秀指导教师”奖。

十三、赛场预案

（一）新冠肺炎疫情防控处置预案

为了确保 2022 年大赛顺利举行，保护参赛选手、指导教师、专家裁判、工作人员等身体健康与生命安全，大赛执委会制定疫情防控方案。

1.设置应急小组，包括现场抢救组、后勤保障组、安全保卫组、交通保障组、善后处理组等，落实各组具体工作职责，并对工作人员开展培训；

2.承办院校应配备足量的疫情防控物质，每天对相关场所进行消毒；

3.根据属地防控部门的要求办理选手、指导教师、专家裁判、工作人员进校申报程序和管理办法；

4.设置隔离场所和备赛场所；

5.预设好疫情应急处理办法。

（二）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小组，在大赛监督仲裁员的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。

（三）竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况处置预案

1.由工程技术保障人员查明原因，在不影响比赛公平且能在 10 分钟内恢复正常供水、供电、供气的情形，比赛继续进行，并顺延维修恢复影响的时间。并及时报裁判长和执委会备案。

2.经工程技术人员确认无法及时恢复的情形，由裁判长确认后报请执委会批准，暂时终止比赛。并按照大赛相关制度规定处置。

十四、赛项安全

赛事安全是烹饪技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛事筹备和运行工作必须考虑的核心问题。赛项执委会采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观摩人员的人身安全。

（一）比赛环境

1.执委会须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执委会要求排除安全隐患。

2.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。

3.承办单位应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及大用电量、易发生火灾等情况，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

4.执委会须会同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。

5.大赛期间，承办单位须在赛场管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。比赛期间向当地公安、消防部门报告，并有公安人员现场驻点和消防预警措施。

6.参赛选手进入赛位、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。赛场所有需要的摄录设备由赛场统一配置、统一管理。赛项有条件可配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

7.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。

（二）生活条件

1.比赛期间，原则上由执委会统一安排参赛选手和指导教师食宿。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和教师的饮食起居。

2.比赛期间安排的住宿地应具有宾馆/住宿经营许可资质。以学校宿舍作为住宿地的，大赛期间的住宿、卫生、饮食安全等由执委会和提供宿舍的学校共同负责。

3.大赛期间组织参观和观摩活动的交通安全由执委会负责。执委会和承办单位须保证比赛期间选手、指导教师和裁判员、工作人员的交通安全。

4.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）组队责任

1.各学校组织代表队时，须安排为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2.各学校代表队组成后，须根据承办地防控要求，在规定时间内办理各种手续，并对所有选手、指导教师进行安全教育和管理，严格遵守属地疫情管理办法。

3.参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。

（四）应急处理

比赛期间应做好保电、消防预备工作，如发生意外事故，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施避免事态扩大。执委会应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，是否停赛由执委会决定。事后，执委会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.赛事工作人员违规的，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。

十五、竞赛须知

（一）参赛队须知

各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到、入住等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）指导教师须知

1.各参赛队根据大赛日程安排准时、有序的组织好参赛选手按时参赛，并佩戴指导教师证件。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛检录开始前半小时内完成物料领取工作。

2.各参赛队领队、指导教师要教育好本队参赛选手遵守赛场规则，贯彻执行赛项执委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

3.各参赛队领队、指导教师应妥善管理本队人员的日常生活及安全。

（三）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，并按相应的法律法规处理。

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，服从大赛裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好工具，迅速撤离赛场。期间发现问题，应由指导教师在当天向执委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

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。

4.参赛选手不得自带电动设备设施。

5.参赛选手自备的热菜餐具不得使用尺寸超过 50cm 的异形或超大餐具，冷拼作品主盘尺寸不得超过 70cm。

6.比赛期间统一穿着大赛选手服，佩戴选手证件。

（四）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。

十六、申诉与仲裁

本赛项根据大赛监督仲裁机制要求，采取两级仲裁机制。赛项设监督仲裁工作组，赛区设监督仲裁委员会。监督仲裁工作组由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监督仲裁组提出申诉。赛项监督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）领队向赛区监督仲裁委员会提出申诉。赛区监督仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十七、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属地疫情管理规定，遵守大赛纪律，按照大赛执委会的组织有序观摩。比赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况，供代表观看。作品展区将在每场比赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

十八、竞赛直播

比赛的开闭幕式及赛场情况等将进行摄录，并通过电子屏实时转播赛场比赛情况。期间将对参赛选手、指导教师、裁判长及相关观摩人员进行采访，通过参赛选手在赛前、赛中、赛后的整体状态，指导教师对训练过程的感想交流，裁判长对整个大赛过程的综合点评，以及现场观摩人员对本届大赛的看法等，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

十九、资源转化

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。本赛项资源转化方案见表 14。

（以下无正文，见下表）

表 14：资源转化方案

资源名称			表现形式	资源数量	资源要求	完成时间
基本资源	风采展示	赛项宣传片	视频	1 个	15 分钟以上	赛后 3 个月内
		风采展示片	视频	1 个	10 分钟以上	赛后 3 个月内
	技能概要	技能介绍	文本	1 个		赛后 3 个月内
		技能要点	文本	1 个		赛后 3 个月内
		评价指标	文本	1 个		赛后 3 个月内
	教学资源	获奖菜点作品集选	图文	1 个	三等奖以上获奖团队作品	赛后 6 个月内
		获奖宴席设计书汇编	图文	1 个	三等奖以上获奖团队作品	赛后 6 个月内
拓展资源	宴席展评陈述答辩案例库		视频	1 个	按代表队数, 每代表队 3 分钟	赛后 6 个月内
	优秀选手访谈		视频	1 个	一等奖获奖团队成员	赛后 6 个月内