**2018年全国职业院校技能大赛**

**赛项申报书**

赛项名称： 中餐主题宴会设计

赛项类别： 常规赛项■行业特色赛项□

赛项组别： 中职组□高职组■

涉及的专业大类/类：旅游大类/旅游管理类

方案设计专家组组长：

手机号码：

方案申报单位（盖章）：全国旅游职业教育教学指导委员会

方案申报负责人：

方案申报单位联络人：

联络人手机号码：

电子邮箱：

通讯地址：

邮政编码：

申报日期： 2017年9月

内容要求[[1]](#footnote-1)：

**2018年全国职业院校技能大赛**

**赛项申报方案**

**一、赛项名称**

（一）赛项名称

中餐主题宴会设计

（二）压题彩照



（三）赛项归属产业类型

现代服务业

（四）赛项归属专业大类/类

旅游大类

**二、赛项申报专家组**

专家组成员共10人，其中行业、企业人员占30%，职业院校人员占70%。

**三、赛项目的**

通过本赛项，检验高职学生的设计能力、表达能力、创新能力、应变能力等综合职业能力和职业素养；促进校企深度融合，推动高职院校人才培养规格的提升；引领酒店管理专业教学改革，带动酒店管理专业人才培养水平的提高，为行业提供高素质技术技能型人才。

**四、赛项设计原则**

（一）公开、公平、公正。

通过精心设计赛程和竞赛组织方案，做好赛题公开、选手二次加密、统一设备、开放办赛、裁判回避、赛事直播、现场亮分等，确保比赛公开、公平、公正。

（二）常规赛项关联专业人才需求量大或职业院校开设专业点多，服务国家重点战略。

本项竞赛旨在引导高职院校关注酒店行业发展趋势，促进旅游类专业教育教学改革，展示高职院校的旅游类专业建设成果。本赛项主要面向旅游管理专业、酒店管理专业、餐饮管理专业以及其他旅游类和烹饪类相关专业，涉及的岗位面广、人才需求量大、职业院校开设专业点多。

竞赛充分借鉴了旅游行业技能比赛和世界职业技能大赛的经验，在历届中餐主题宴会设计赛项的基础上，提升比赛的示范性、实效性和文化性。现场展示及操作比赛内容主要体现旅游饭店行业的要求、标准和规范；接待方案创意设计及主题宴会摆台的创意设计要体现当代中餐饮食文化的创新发展理念，具有实用性和可推广性。

（三）竞赛内容对应相关职业岗位或岗位群、体现专业核心能力与核心知识、涵盖丰富的专业知识与专业技能点。

本项竞赛内容设计涵盖了相关职业岗位或岗位群的专业核心能力。通过中餐主题宴会接待方案设计、中餐主题宴会摆台、主题宴会台面互评和主题宴会台面英语阐述等环节，以检验参赛选手的中餐宴会设计创新能力、餐饮服务与管理的职业技能及综合职业素养。

（四）竞赛平台成熟。根据行业特点，赛项选择相对先进、通用性强、社会保有量高的设备与软件。

**五、赛项方案的特色与创新点**

本赛项重点检验在现代酒店餐饮产品设计创新与中国传统饮食文化相结合的背景下，酒店管理等专业学生的专业技能、专业知识、团队合作精神、创新能力等综合职业素养。

（一）赛制为团体赛，包括团体项目和个人项目，扩大了参与竞赛的学生和院校数量，从而可以更全面地检验相关专业学生的职业能力，从更大范围调动职业院校与学生参赛的积极性。对于加强院校间的专业交流，促进全国旅游类专业人才培养水平的提高具有良好的促进作用。

（二）注重职业素养检验与专业能力测试相结合。团体项目要求在规定时间内由团队完成中餐主题宴会接待方案设计。采取现场确认主题的方式，根据要求利用计算机OFFICE办公系统，完成文案并打印。该项目全面考核选手的理论知识运用能力、协作沟通能力、创新能力和应变能力。个人项目通过中餐主题宴会摆台设计、主题宴会台面互评和主题宴会台面英语阐述等环节，考核学生中餐宴会摆台主题创意能力、专业知识掌握与应用、英语水平等，注重学生个人职业素养的全面提升。

（三）考核内容贴近并引领行业。竞赛主题要求参照酒店行业企业经营的实际案例，在历届大赛中得到各省市旅游饭店协会和酒店企业的高度认可，往届选手优秀作品已经得到企业的关注和推广，并起到引领行业发展的作用，许多获奖选手得到用人单位追捧，并已成为行业优秀人才。

**六、竞赛内容简介（须附英文对照简介）**

比赛内容包括中餐主题宴会接待方案设计、中餐主题宴会摆台设计、主题宴会台面互评和主题宴会台面英语阐述。

中餐主题宴会接待方案设计为团体竞赛项目，要求参赛团队3名选手根据确定的主题，现场讨论，并在规定时间内按要求完成设计文案。提交电子版和打印版文案。文案字数须在2000字以内，以电脑统计字符数（不含空格）为准。

现场操作包括中餐主题宴会摆台设计（含台面创意设计评分和摆台操作）、主题宴会台面互评和主题宴会台面英语阐述，均为个人竞赛项目，由团队成员通过抽签确定每个队员的比赛项目，赛前抽签确定分组和赛位，在操作现场完成比赛。

The competition is composed of Creative Chinese Banquet Reception Design, Themed Chinese Banquet Design, Peer Appraisal and Theme Presentation in English.

Creative Chinese Banquet Reception Design is a team competition event, which requires the 3 contestants of each team to discuss on the basis of the specific theme and finish devising the article within the prescribed time. Each team should submit a soft copy and a hard copy. The word-length is within 2000 words and the number of computer statistics characters (excluding spaces) counts.

The field operations consist of Themed Chinese Banquet Design (including themed Chinese banquet table design and table setting), Peer Appraisal and Theme Presentation in English. They are all individual competition events. The 3 contestants of each team will respectively take part in these three events by drawing lots before the competition.The division number and the sequence number are decided by drawing lots before the competition. The contestants finish the field operations at the operation sites.

**七、竞赛方式（含组队要求、是否邀请境外代表队参赛）**

（一）比赛为团队赛。

（二）每支参赛队由3人组成。

（三）每队指导教师不超过2人，指导教师一旦确定不得随意改变。每个参赛省（自治区、直辖市）配领队1名。

（四）不允许跨校组队。

（五）比赛邀请境外院校代表队参赛或表演。

**八、竞赛时间安排与流程**

具体流程根据参赛队伍数量编排。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **时间** | **比赛内容** | **参赛人员** |
| 第一天 | 报到、熟悉比赛场地 | 全体参赛选手 |
| 领队会、抽签分组 | 各参赛队领队 |
| 第二天 | 开赛式 | 各参赛队 |
| 中餐主题宴会接待方案设计比赛 | 全体参赛选手 |
| 现场操作比赛（包括中餐主题宴会摆台设计、主题宴会台面互评、主题宴会台面英语阐述） | 全体参赛选手 |
| 第三天 | 现场操作比赛（包括中餐主题宴会摆台设计、主题宴会台面互评、主题宴会台面英语阐述） | 全体参赛选手 |
| 第四天 | 裁判员点评会、闭赛式 | 各参赛队 |
| 离会 |  |

（一）中餐主题宴会接待方案设计参赛流程

各队参赛选手检录

抽取比赛考场和赛位号

裁判长抽取比赛题目

选手完成文案设计，提交作品

作品加密、密封

裁判评分

（二）现场操作参赛流程

抽签分组，加密

抽签确定赛位号

抽签确定选手分工（A\B\C）

A选手提交主题创意说明

B和C 两位选手候场

A选手携参赛物品入场

摆台操作准备

C选手现场抽签，确定现场互评作品

中餐主题宴会摆台比赛

裁判评分

C选手互评准备

C选手台面互评

B选手英语阐述

裁判评分

裁判评分

**九、竞赛试题**

（一）中餐主题宴会接待方案设计项目，比赛宴会主题范围由专家组统一命题，比赛前1个月公布。

（二）中餐主题宴会摆台设计的主题范围由专家组确定，比赛前1个月公布。比赛设备及用品规格由赛项执委会确定，比赛前1个月公布。

**十、评分标准制定原则、评分方法、评分细则**

（一）评分标准制订原则

1. 在赛项组委会、赛项执委会领导下，赛项专家组制定赛项规程及评分标准，赛前由专家组对裁判进行培训。

2. 赛项裁判组本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则，依据评分标准对各比赛项目的创新性、规范性、实用性、先进性等多方面进行综合评价，根据各比赛项目的分值比例计算总成绩，最终按总成绩高低，确定比赛名次。

（二）评分方法

1. 比赛总成绩满分100分，其中中餐主题宴会接待方案设计项目30分，现场操作测试70分（其中主题宴会台面的创意设计15分、摆台操作15分、选手主题宴会台面互评20分、主题宴会台面英语阐述20分）。

2. 竞赛名次按照得分高低排序。当总分相同时，按照中餐主题宴会接待方案设计-现场操作得分排序。

3. 各项成绩会按照相关规定公布。如对成绩有异议，请按规定向大赛仲裁组提出复核申请。

为保障成绩评判的准确性，监督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。

赛项最终得分按100分制计分。最终成绩经复核无误，由裁判长、监督人员签字确认后公布。

（三）评分细则

见附件1。

**十一、奖项设置**

（一）竞赛设参赛代表队团队奖，以赛项实际参赛队总数为基数，一等奖占比10%，二等奖占比20%，三等奖占比30%。

（二）获得一等奖的团队的指导教师由组委会颁发《优秀指导教师证书》。

**十二、技术规范**

（一）参照教育部职成司发布的《高等职业学校专业教学标准（试行）》（旅游大类）中的“酒店管理”专业教学标准。

（二）参考酒店业中餐服务的行业要求。

（三）参照国家旅游局旅游饭店服务技能大赛中餐宴会服务标准。

**十三、建议使用的比赛器材、技术平台和场地要求**

竞赛器材除赛会提供的统一设备、器材外，其他设备、器材均由参赛院校根据参赛作品的主题创意自行准备，不做任何指定。（见附件2）

中餐主题宴会接待方案设计项目在计算机机房进行。现场操作比赛在1000㎡的空间进行，设摆台操作区、裁判区、观摩区，其中摆台操作区设12个赛位，每组比赛使用6个赛位，交替进行。每个赛位面积不少于20㎡。比赛现场合理设置人员通道、物流通道；具备良好的采光、照明和通风；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。主题宴会台面互评、主题宴会台面英语阐述场地面积不少于15㎡，场地摆放评委席、计分席和计时席。场外设立单独的候考区。

**十四、安全保障**

（一）比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区，保持应急疏散通道畅通。

（二）制定应急预案，配齐安保人员和医疗救护人员，赛场设置医疗救护站配备应急救护箱。

（三）制定安保人员巡查制度，定期巡查比赛现场，及时排除各种安全隐患。

（四）统一安排参赛人员的食宿和住宿地与赛场的交通，确保食宿环境符合安全要求。

**十五、经费概算**

根据赛项经费管理规定，参照《2018年全国职业院校技能大赛经费管理暂行办法》，结合本赛项特点，制定经费预算方案。

（一）成立经费管理工作组，制定经费使用管理实施办法。对大赛经费进行严格的预算、支出管理，遵循严格的审批流程，根据项目预算进行资金支出，以保障赛项经费的真实、合法使用。

（二）参照2017年比赛决算，预计2018年本赛项预算90万元，主要用于赛项筹备、专家裁判劳务、题库建设、赛事组织、成果转化、经验交流等。具体预算项目见下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **预算数（单位：万元）** | | |
| **专项经费** | **自筹经费** | **合计** |
| 一、经费支出 |  | 90 | 90 |
| 1.办公费 |  | 13 | 13 |
| 2.印刷费 |  | 16 | 16 |
| 3.邮电费 |  | 0 | 0 |
| 4.差旅费 |  | 5 | 5 |
| 5.会议费 |  | 11 | 11 |
| 6.培训费 |  | 2 | 2 |
| 7.公务接待费 |  | 0 | 0 |
| 8.专用材料费 |  | 10 | 10 |
| 9.劳务费 |  | 3 | 3 |
| 10.其他 |  | 30 | 30 |
| 二、经费来源 |  |  |  |
| 1.专项经费拨款 |  |  |  |
| 2.自筹经费来源 |  | 90 | 90 |
| （1）其他财政拨款 |  | 0 | 0 |
| （2）单位自有货币资金 |  | 90 | 90 |
| （3）其他资金 |  | 0 | 0 |

**十六、比赛组织与管理**

赛项在全国职业院校技能大赛组委会和执委会领导下，成立赛项组委会和执委会，负责赛项筹备、经费预赛、成果转化、安全保障等，并推荐人选组建赛项专家组。赛项专家组在执委会领导下具体负责技术文件的撰写、赛题设计、成绩分析与点评、裁判培训等。承办单位在分赛区执委会和赛项执委会领导下负责赛项的具体保障和实施。同时成立赛项仲裁工作组，在赛项执委会和分赛区执委会的领导下开展工作，保障比赛在公平、公正、公开的环境下顺利进行。

**十七、教学资源转化建设方案**

（一）本赛项资源转化工作由本赛项执委会与赛项承办校负责，于赛后30日内向大赛执委会办公室提交资源转化方案，半年内完成资源转化工作。

（二）赛项资源转化的内容包括本赛项竞赛全过程的各类资源。做到充分体现本赛项技能考核特点，赛项资源转化成果应符合行业标准、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。

（三）本赛项资源转化成果包含基本资源和拓展资源，基本资源包括赛项涉及的相关操作技能的技术参数、标准、评判方法和内容，并利用比赛资料进行正确方法与错误做法的比较分析。拓展资源包括涉及比赛技能的相关知识、技能等的知识介绍。资源转化形成统一的教材，供出版社印刷出版，同时，包括赛场相关视频资料，形成教学参考视频素材。

（四）本赛项所有转化资源做到均符合《2018年全国职业院校技能大赛赛项资源转化工作办法》中规定的各项技术标准。

（五）制作完成本赛项资源上传：www.chinaskills-jsw.org大赛网站。版权由技能大赛执委会和赛项执委会共享,由大赛执委会统一使用与管理。

**十八、筹备工作进度时间表**

2018年1月召开大赛筹备工作会议，参照2017年大赛情况明确分工；

2018年3月确定具体大赛实施方案；

2018年3-4月完成大赛总决赛的赛场准备、裁判库建设、资金筹措等各项工作；

2018年5月各省（市）报名；

2018年5月举行本赛项总决赛。

**十九、裁判人员建议**

按照全国职业院校技能大赛制度要求，赛项成立裁判组，接受赛项执委会的协调和领导。赛项确定总裁判长1人，裁判18人，抽签加密裁判2人。其中团队项目裁判组5人，个人项目裁判10人（包括主题裁判组5人和测量裁判组5人），英语测试组裁判3人，各组推荐1人担任组长。

主题组与宴会设计方案组裁判应具有从事酒店管理专业（职业）相关工作 5 年以上（含 5 年）经历，具备深厚的专业理论知识和较高的实践技能水平，熟悉职业教育和大赛工作，原则上应具有副高级以上专业技术职称或高级技师职业资格，具有省级或行业职业技能竞赛执裁经验。其中来源于院校的裁判至少担任餐饮管理相关课程的授课工作5年以上，并且具有酒店管理的实际工作经验；来源于企业行业的裁判应来自国内外五星级酒店，从事餐饮管理工作5年以上，行政职务不低于部门总监。英语组裁判应在高校从事旅游英语教学5年以上、并具有副高级以上专业职称。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **专业技术方向** | **知识能力要求** | **专业技术职称**  **（职业资格等级）** | **人数** |
| 1 | 旅游管理 | 中国旅游文化、饮食文化、餐饮管理、创意设计、文案设计 | 副教授以上职称或高级技师以上执业资格或酒店总监以上职务 | 5 |
| 2 | 旅游管理、酒店管理 | 酒店管理、中餐宴会主题创意设计、文案设计 | 副教授以上职称或高级技师以上执业资格或酒店总监以上职务 | 5 |
| 3 | 酒店管理、餐饮管理 | 酒店管理、餐饮管理 | 副教授以上职称或高级技师以上执业资格或酒店总监以上职务 | 5 |
| 4 | 旅游英语、旅游管理 | 英语语言、英文翻译、酒店英语 | 副教授以上职称 | 3 |
| **裁判总人数** | 18 | | | |

注：18人中不包括裁判长1人和加密裁判2人

**二十、其他**

承诺保证于开赛2个月前在大赛网络信息发布平台上（www.chinaskills-jsw.org）公开全部赛题。

附件1：

**2018年全国职业院校技能大赛**

**高职组“中餐主题宴会设计”赛项评分细则**

为保证2018年全国职业院校技能大赛中餐主题宴会设计赛项的顺利进行，本着“公正、公开、公平”的竞赛原则，特制订本细则。

比赛总成绩满分100分，其中中餐主题宴会接待方案设计项目30分，现场操作测试70分（其中主题宴会摆台的创意设计15分、摆台操作15分、选手主题宴会台面互评20分、主题宴会台面英语阐述20分）。具体评分方法如下：

**一、中餐主题宴会接待方案设计**

（一）评分方法

该项目裁判员共五人，根据参赛队提交的中餐主题宴会接待方案设计文案进行评分，可参考参赛队提交的电子稿。

五位裁判独立评分，去掉一个最高分和一个最低分，计算平均分作为每队成绩，小数点后保留两位。

（二）评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐主题宴会接待方案设计评分标准（共30分）** | | | | |
| 项目 | 内容及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 任务设计  （4分） | 能正确理解宴会主题，准确阐述接待任务（时间、地点、参加人员、宴请标准及宴会要求）。 | 2 |  |  |
| 清楚、全面阐述客人的特点。 | 2 |  |  |
| 场景设计  （5分） | 宴会场地选择合理（宴会主题、规模、规格与场地环境、空间等因素的匹配）。 | 2 |  |  |
| 宴会场景氛围营造合理（背景音乐、色彩、灯光、装饰点缀等）。 | 2 |  |  |
| 宴会台型设计合理。 | 1 |  |  |
| 台面设计  （6分） | 中心装饰物比例合适，设计精美，展现主题准确。 | 2 |  |  |
| 餐具选择科学合理，符合宴会主题，且整体协调。 | 2 |  |  |
| 布草质地、色彩、图案等与宴会主题及整体布置遥相呼应。 | 2 |  |  |
| 菜单设计  （5分） | 菜单形式设计精美、新颖。 | 2 |  |  |
| 菜品数量适中、菜肴搭配合理，营养均衡。 | 1 |  |  |
| 菜肴名称设计符合宴会主题。 | 1 |  |  |
| 菜品售价与成本设计合理，符合酒店经营实际。 | 1 |  |  |
| 服务设计  （7分） | 根据宴会接待任务要求，明确分工。 | 1 |  |  |
| 根据主题宴会要求，设计服务项目，流程科学。 | 2 |  |  |
| 根据宴会主题，设计服务方式恰当（如上菜肴方式、菜肴特别介绍等）。 | 1 |  |  |
| 特殊顾客个性化服务设计 | 1 |  |  |
| 突发事件防范与处置 | 1 |  |  |
| 宴会服务检查控制环节设计合理 | 1 |  |  |
| 文案设计  （3分） | 表述清晰、逻辑性强。 | 1 |  |  |
| 版面设计合理、图文并茂。 | 1 |  |  |
| 格式整齐，外观精美。 | 1 |  |  |
| 字数不符合要求扣1分。 扣分： | | | | |
| **实际得分:** | | | | |

**二、现场操作测试**

（一）评分方法

现场操作评分包括中餐主题宴会台面设计、摆台操作、主题宴会台面互评和主题宴会台面英语阐述四部分。该项目裁判员为十三名，主题宴会台面设计与主题宴会台面互评裁判五名；摆台操作裁判五名，主题宴会台面英语阐述裁判三名。

裁判独立评分，去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位。主题宴会台面英语阐述环节裁判独立评分，计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位。

（二）评分标准

1. 中餐主题宴会台面设计评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐主题宴会台面设计（共15分）** | | | | |
| 项目 | 内容及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 主题创意  （4分） | 台面设计主题明确，创意新颖独特 | 1 |  |  |
| 台面整体设计能紧密围绕主题 | 1 |  |  |
| 中心装饰物外形美观，具有较强观赏性，并与餐桌比例恰当，不影响就餐客人餐中交流 | 2 |  |  |
| 台面用品  （4分） | 台面用品整体美观，具有强烈艺术美感 | 1 |  |  |
| 布草质地、色彩、图案等与主题相呼应 | 1 |  |  |
| 台面物品、布草（含台布、餐巾、椅套等）的质地环保，选择符合酒店经营实际 | 1 |  |  |
| 台面用品的选择和摆放方便客人就餐 | 1 |  |  |
| 菜单设计  （3分） | 菜单设计的各要素（例如颜色、背景图案、字体、字号等）及表现形式合理，与主题一致，菜单整体设计与餐台主题相统一，外形有一定艺术性 | 2 |  |  |
| 菜品设计（菜品搭配、数量及名称）合理，符合主题及用餐人数 | 1 |  |  |
| 服装  （2分） | 选手服装及装饰符合酒店工作要求 | 1 |  |  |
| 服装设计与主题呼应 | 1 |  |  |
| 总体印象  （2分） | 整体设计和谐，注重细节 | 1 |  |  |
| 主题设计具有可推广性 | 1 |  |  |
| **实际得分：** | | | | |

2. 主题宴会摆台操作评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会摆台操作标准（共15分）** | | | | |
| 项目 | 操作程序及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 台布及装饰布  （1.2分） | 台面平整，凸缝朝向主副主人位 | 0.4 |  |  |
| 下垂均等 | 0.4 |  |  |
| 装饰布平整且四周下垂均等 | 0.4 |  |  |
| 餐椅定位  （1.6分） | 从主人位开始拉椅定位 | 0.4 |  |  |
| 座位中心与餐碟中心对齐 | 0.4 |  |  |
| 餐椅之间距离均等 | 0.4 |  |  |
| 餐椅座面边缘与台布下垂部分相切 | 0.4 |  |  |
| 餐碟（或装饰盘）定位  （3.6分） | 碟间距离均等， | 1.6 |  |  |
| 相对餐碟、餐桌中心、餐椅点六点一线 | 0.8 |  |  |
| 距桌沿1.5厘米 | 0.8 |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生 | 0.4 |  |  |
| 味碟、汤碗、汤勺（1.2分） | 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米 | 0.8 |  |  |
| 汤碗汤勺摆放美观 | 0.4 |  |  |
| 筷架、筷子、长柄勺、牙签  （2分） | 筷架摆在餐碟右边，位于筷子上部三分之一处 | 0.4 |  |  |
| 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟均等 | 0.8 |  |  |
| 筷尾距餐桌沿1.5厘米，筷套正面朝上 | 0.4 |  |  |
| 牙签位于长柄勺和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与长柄勺齐平 | 0.4 |  |  |
| 葡萄酒杯、白酒杯、水杯  （2.4分） | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米 | 0.6 |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米 | 0.8 |  |  |
| 三杯成斜直线，与水平线呈30度角。如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌 | 0.6 |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生 | 0.4 |  |  |
| 总体印象  （3分） | 操作过程中托盘外展，托盘面平行于地面 | 0.5 |  |  |
| 餐巾花的花型美观，能很好的体现主题 | 0.5 |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻 | 1 |  |  |
| 操作过程中的姿态优美 | 1 |  |  |
| 物品落地： 件 | | 扣 分 | | |
| 物品碰到： 件 | | 扣 分 | | |
| 物品遗漏： 件 | | 扣 分 | | |
| 逆时针行走： 次 | |  | | |
| 仪表仪容扣分： | |  | | |
| **实际得分：** | | | | |

3. 主题宴会台面互评评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会台面互评（共20分）** | | | | |
| 项目 | 内容及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 对主题创意  的认识  （3分） | 对主题创意设计分析准确，能发现亮点 | 2 |  |  |
| 对主题创意的改进意见 | 1 |  |  |
| 对主题设计  的评价  （7分） | 对表现台面主题各要素的评价准确、恰当 | 2 |  |  |
| 对台面用品的评价准确、恰当 | 2 |  |  |
| 对选手工装、饰品的评价准确、恰当 | 1 |  |  |
| 能发现亮点找出不足 | 2 |  |  |
| 对菜单设计提出的意见和建议  （3分） | 对菜单形式设计要素分析到位 | 1 |  |  |
| 对菜品设计（数量、菜品搭配）的分析准确到位 | 2 |  |  |
| 问题回答  （5分） | 回答准确 | 2 |  |  |
| 语言流畅、表述清晰 | 2 |  |  |
| 措辞规范，能体现从业者素质和专业水平 | 1 |  |  |
| 总体印象  （2分） | 有较强的逻辑性 | 1 |  |  |
| 音量适中，姿态优美 | 1 |  |  |
| 仪表仪容扣分： | | | | |
| **实际得分：** | | | | |
| 阐述时间：3分钟（3分钟停止，提前完成不扣分） | | | | |

4. 主题宴会台面英语阐述评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会台面英语阐述评分细则（20分）** | | | | |
| 项目 | 评分标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 台面介绍（15分） | 主题台面的内涵以及设计思路表达清楚 | 3 |  |  |
| 语法正确 | 3 |  |  |
| 词汇丰富，用词正确 | 3 |  |  |
| 语音语调标准 | 3 |  |  |
| 表达流畅、清楚 | 3 |  |  |
| 回答问题（5分） | 回答问题正确 | 2 |  |  |
| 语法、词汇使用正确 | 1 |  |  |
| 语音语调标准 | 1 |  |  |
| 表达流畅、清楚 | 1 |  |  |
| 仪表仪容扣分： | | | | |
| **实际得分：** | | | | |
| 阐述时间：3分钟（3分钟停止，提前完成不扣分）  回答问题：2分钟（2分钟停止，提前完成不扣分） | | | | |

5. 仪容仪表扣分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **仪容仪表扣分标准** | | | |
| 项 目 | 细节要求 | 分值 | 扣分 |
| 头发及面部  （0.2） | 男士 |  |  |
| 1. 干净、整齐，后不及领，侧不盖耳，着色自然，发型美观大方 | 0.1 |  |
| 男士：不留胡及长鬓角 | 0.1 |  |
| 女士 |  |  |
| 1.后不过肩，前不盖眼，干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.1 |  |
| 女士：淡妆 | 0.1 |  |
| 手及指甲  （0.2分） | 1.干净，指甲修剪整齐 | 0.1 |  |
| 2.不涂有色指甲油 | 0.1 |  |
| 服装  （0.2分） | 1.符合主题要求，整齐干净 | 0.1 |  |
| 2.无破损、无丟扣，熨烫挺括 | 0.1 |  |
| 鞋、袜  （0.2分） | 1.符合岗位或主题要求的鞋子；干净，擦拭光亮、无破损 | 0.1 |  |
| 1.男士：深色、女士：干净；无褶皱、无破损 | 0.1 |  |
| 首饰及徽章  （0.1分） | 1.不佩戴过于醒目的饰物 | 0.1 |  |
| 综合印象  （0.1分） | 礼注重礼节礼貌，面带微笑，举止大方、优雅 | 0.1 |  |
| 合 计 |  | 1 |  |

**（三）现场比赛要求**

1. 按中餐正式宴会摆台（8人位）。

2. 各选手参加现场操作的角色分工根据抽签决定。选手必须佩戴参赛证提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，中餐摆台准备时间4分钟，椅套在准备时间内完成。准备就绪后，举手示意。

3. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

4. 比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

5. 所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

6. 除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

7. 餐巾准备无任何折痕；餐巾折花花型不限，但须突出主位花型，整体挺括、和谐，符合台面设计主题。

8. 餐巾折花和摆台先后顺序不限。

9. 比赛中允许使用装饰盘垫。

10. 选手须根据自身台面设计准备菜单，除了摆放在台面的菜单外，还须准备1份放在工作台，以供台面互评时使用。

11. 比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行选择完成各个比赛项目。

12. 物品落地每件扣2分，物品碰倒每件扣1分；物品遗漏每件扣1分；逆时针操作扣1分/次。以上四项扣分中每项扣分最高不超过4分。

13. 选手须提前准备中餐主题宴会设计的主题创意书面说明书（包括主题名称、主题内涵、菜单设计说明等），说明书提前打印好12份，并在检录时统一上交。

14. 仪表仪容是选手应达到的基本要求，不符合要求的，直接在评分表中扣分。每位选手仪表仪容最高扣分值为1分。

附件2：

**2018年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项竞赛技术平台**

**一、设施设备**

（一）计算机机房

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 电脑 | 台式 | Win7操作系统， office2010版办公系统，photoshop软件 | 统一提供 |
| 打印机 | 激光打印 | A4 | 统一提供 |

（二）操作现场

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 餐台 | 圆形 | 直径200cm、高75cm | 统一提供 |
| 餐椅 | 软面无扶手椅 | 椅子总高度95cm、  椅面45cm×45cm、  椅背47cm×39cm | 统一提供 |
| 工作台 | 长方形 | 90cm×180cm | 统一提供 |

**二、用具及耗材**

（一）用具

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 桌裙（装饰布） | 标准 | 铺好后离地面不超过3cm | 自备 |
| 台布 | 标准 | 与桌裙（装饰布）协调 | 自备 |
| 口布 | 正方形 | 边长45cm-60cm | 自备 |
| 椅套 | 无 | 无 | 自备 |
| 主题装饰物 | 无 | 无 | 自备 |
| 餐碟 | 瓷质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 汤碗、汤勺 | 瓷质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 味碟 | 瓷质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 筷架 | 瓷质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 长柄勺 | 金属质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 水杯 | 玻璃质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 葡萄酒杯 | 玻璃质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 白酒杯 | 玻璃质 | 赛前公布 | 统一提供 |
| 筷子 | 无 | 配筷套 | 自备 |
| 牙签 | 小包装 | 与餐具协调，符合主题创意 | 自备 |
| 菜单 | 无 | 菜品及装帧符合主题创意 | 自备 |
| 公用餐具 | 无 | 方便客人使用 | 自备 |
| 桌号牌 | 无 | 无 | 自备 |
| 托盘 | 圆形或长方形防滑托盘 | 圆形直径40cm-50cm，  长方形65cm×45cm | 自备 |
| 平盘 | 圆形 | 18寸 | 统一提供 |

承办方统一提供的设施设备、耗材及用具的图片和规格信息，提前1个月在大赛官方网站公布，以公布为准。

1. 1页面布局：默认页边距

   标题：小2号，黑体加粗

   正文：小3号，仿宋\_GB2312，28磅行间距。结构次序数依次用“一、”“（一）”“1.”“（1）”“①”。

   文中表格：小4号宋体，单倍行间距。表头字体小4号宋体加粗。 [↑](#footnote-ref-1)