附件6：

**2022年湖南省旅游饭店职业技能大赛**

**中式烹饪比赛规则及评分标准**

一、竞赛标准

依据《中式烹调师》国家职业标准职业资格三级（高级技能）的要求为基础，结合当前中式烹调职业发展的需要，增加相关新知识、新技术、新技能、新理念等内容。

二、竞赛内容

本次竞赛分为两个部分：第一部分为职业素养仪容仪表，占总成绩10%；第二部分为职业技能操作，占总成绩90%。

1.职业素养仪容仪表（10%）：主要考察参赛选手的仪容仪表是否符合旅游行业的基本规范及岗位要求。

2.职业技能操作（90%）：参赛选手在规定时间内完成二个菜品的制作，一是指定菜品银芽里脊丝，二是自选热菜一款。主要考察内容包括烹饪原料加工与切配、菜肴制作与创新等内容。

三、竞赛规则及要求

1.竞赛时间及要求

（1）热菜制作竞赛：65分钟。

a.赛前准备：5分钟。选手入场后，站在工位旁，听到裁判发出 “开始准备”口令后，方可进行准备工作。选手准备就绪后，站在工作台旁，举手示意。

b.热菜制作：60分钟。在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作，比赛结束前5分钟提醒选手“离比赛结束还有5分钟”；提前完成不加分，每超过1分钟，扣总分2分，超时不足1分钟按1分钟计算，以此类推；超时5分钟选手停止操作。裁判根据选手完成部分情况进行评判计分。

2.竞赛规则及要求

（1）选手须携带居民身份证、参赛证，按组别场次提前15分钟进入检录场地，抽签确定本场次参赛顺序或工位号牌，领取并佩带好号牌后，由引赛员引导进入赛场。选手须着工作服、戴工作帽参赛，但服装和身体各部位均不得出现参赛队和所在单位的任何标识，也不得出现选手的任何个人信息。选手面对评委做平伸手加转体动作，进行仪容仪表考评后，回操作台旁边。

（2）选手需在比赛检录时提交以下物品：自选菜品说明稿5份（包括成品图、菜品名称、文化内涵、创意等），出现选手姓名及代表队名称信息取消评分资格。

（3）选手未按时检录，视为自动弃权。

（4）裁判员统一口令“开始准备”后选手进行准备，准备时间5分钟，准备就绪后，举手示意。

（5）选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

（6）所有操作结束后，选手应站在工作台前，举手示意“比赛完毕”。

（7）银芽里脊丝制作要求：原材料为净猪里脊肉250克，绿豆芽100克，鸡蛋1个，其他常规调料，如油、盐、味精，干淀粉、湿淀粉等。成品要求色泽洁白，鲜香滑嫩，肉丝表现光滑饱满，明油亮汁。盛装器皿由赛点统一配备。

（8）自选热菜制作要求：由选手自备原材料（必须现场制作成品，要火功菜品可场外预制为半成品，但不能带成品进场）及盛装器皿。最好选用自己拿手的，使用新开发、新引进的可食原料或使用过去未使用过或很少使用过的可食用性原料烹制的菜肴。可利用新产品、新引进的调味品烹制新口味菜肴。可利用同样原料但采用过去未曾使用调味方法或烹制方法烹制新口味菜肴，且成品装盘、造型款式有创意等。菜品送评时请附上该菜肴的名称，主要原材料，简单制作过程及成品特色等说明。

（9）参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

（10）参赛品种应能表现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、形、质俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生。菜肴注重实用化、市场化、大众化、精美化，体现创新意识。

（11）用于美化菜肴用的各种饰物，须经现场监考人员验证后才能携带入场，所有饰物须在场内摆放在盛器中。

（12）每道热菜只限制作一次。送评的主菜以10人量为准，另备两人量的品尝碟。

（13）赛场提供常规设备、工具及常用调料，特殊工具、特殊调味料由参赛者自备。选手自备使用的特殊用具、盛器餐具等不得带有任何标识。

（14）竞赛过程中，选手不能离开竞赛现场，特殊情况，需经竞赛现场裁判同意。

（15）竞赛过程中，选手须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，除回答裁判的提问外，不得向裁判透露自己的姓名、单位、参赛队和其他任何个人信息。

四、竞赛物品准备

1.组委会提供物品：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格 | 数量 | 备注 |
| 1 | 灶具 |  | 1 |  |
| 2 | 案台 |  | 1 |  |
| 3 | 味碟 |  | 1 |  |
| 4 | 菜碟 |  | 1 |  |
| 5 | 塑料桶 |  | 1 |  |
| 6 | 塑料盆 |  | 1 |  |
| 7 | 托盘 |  | 1 |  |
| 8 | 炒锅 |  | 1 |  |
| 9 | 炒勺 |  | 1 |  |
| 10 | 砧板 |  | 1 |  |
| 11 | 食用油 |  | 1 |  |
| 12 | 盐 |  | 1 |  |
| 13 | 味精 |  | 1 |  |
| 15 | 淀粉 |  | 1 |  |
| 16 | 生姜 |  | 1 |  |
| 17 | 大蒜 |  | 1 |  |
| 18 | 香葱 |  | 1 |  |
| 19 | 蚝油 |  | 1 |  |
| 20 | 麻油 |  | 1 |  |
| 21 | 生抽 |  | 1 |  |
| 22 | 醋 |  | 1 |  |
| 23 | 酱油 |  | 1 |  |

2.选手自备物品：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名 称 | 规 格 | 数量 | 备注 |
| 1 | 自选菜品食材 |  | 适量 |  |
| 2 | 刀具 |  | 1套 |  |
| 3 | 抹布 |  | 适量 |  |
| 4 | 工作服 |  | 1套 |  |
| 5 | 工作帽 |  | 1顶 |  |
| 6 | 特殊调味料 |  | 适量 |  |

3.自带食材需符合以下规定：

（1）蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

（2）鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

（3）贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

（4）甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

（5）鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

（6）汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

（7）干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

五、竞赛评分标准

1.操作技能由多位评委根据选手两个热菜制作进行独立评分，四舍五入，精确到小数点后两位数字。

2.选手竞赛总成绩计分办法

（1)选手总成绩满分为100分制，其中仪容仪表占比10%（计10分）；规定菜品占比40%（计40分）；自选菜品占比50%（计50分）。

（2）选手竞赛总成绩由高往低排列，得分高者，名次在前，在总成绩相同的情况下，比较职业技能操作成绩，如果还出现并列名次，再比较指定菜品成绩。

3.评分细则：

（1）仪容仪表评分标准（表1）

（2）指示菜品（表2）

（3）自选菜品（表3）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **要求与评分细则** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **头 发**  **（2分）** | **男士** |  |  |  |
| 后不盖领，侧不盖耳 | 1 |  |  |
| 干净、整齐，发色自然，符合岗位规范 | 1 |  |  |
| **女士** |  |  |  |
| 后不过肩，前不盖眼 | 1 |  |  |
| 干净、整齐，发色自然，符合岗位规范 | 1 |  |  |
| **面 部**  **（1分）** | **男士：**不留胡须及长鬓角 | 1 |  |  |
| **女士：**淡妆 | 1 |  |  |
| **手及指甲**  **（2分）** | 干净 | 1 |  |  |
| 指甲修剪整齐，不涂指甲油 | 1 |  |  |
| **服 装**  **（2分）** | 整齐干净，熨烫挺刮 | 1 |  |  |
| 无破损、无丟扣 | 1 |  |  |
| **鞋**  **（1分）** | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋，干净、无破损 | 1 |  |  |
| **袜 子**  **（1分）** | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 1 |  |  |
| **饰 物**  **（1分）** | 不佩戴过于醒目的饰物 | 1 |  |  |
| **合 计** |  | **10** |  |  |
| **得 分** |  | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **选手号码** | |  | **轮次** | | |  |
| **指定菜品名称** | |  | **操作台号** | | |  |
| **项目内容** | | **细节要求** | | | **分值** | **得分** |
| **指定菜品** | 主辅料刀工 | 主配料配比不当；主配料与点缀物配比不当；刀工粗糙，厚薄不均，有连刀现象；过分装饰，搞花架子；点缀物污染主菜，每项扣2分，扣完为止。 | | | 20 |  |
| 菜品油芡 | 汁芡量过多或者过少；偏稠或者偏稀；油量过多或者过少，每项扣2分，扣完为止。 | | | 20 |  |
| 菜品味觉 | 味型欠准确；偏淡偏咸；缺少菜肴应有的鲜香味；温度达不到要求；有不正常的异味，每项扣2分，扣完为止。 | | | 20 |  |
| 成菜色泽 | 颜色搭配不合理；因过火或者欠火造成原料失色；不具备菜肴应具有的色泽；芡汁颜色不正常，每项扣1分，扣完为止。 | | | 15 |  |
| 菜品出成率 | 原材料边角余料丢失过多；过火导致菜品堆量减少等每项扣2分，扣完为止。 | | | 15 |  |
| 菜品装盘 | 未突出主料；偏盘；散乱；盘边有污染物油迹；点缀物污染主菜，每项扣1分，扣完为止。 | | | 10 |  |
| **合 计** | | | | | **100** |  |
| 操作时间： 分 秒 超时： 分 秒 扣分： 分 | | | | | | |
| **实际得分** | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **选手号码** | |  | **轮次** | |  |
| **自选菜品名称** | |  | **操作台号** | |  |
| **项目内容** | | **细节要求** | | **分值** | **得分** |
| **自选菜品** | 菜品基本功 | 主配料配比；主配料与点缀物配比不当；刀工、油芡、火候、，搞花架子；点缀物污染主菜，每项扣2分，扣完为止。 | | 15 |  |
| 菜品味觉 | 味型欠准确；偏淡偏咸；缺少菜肴应有的鲜香味；温度达不到要求；有不正常的异味，每项扣2分，扣完为止。 | | 20 |  |
| 成菜色泽 | 颜色搭配不合理；因过火或者欠火造成原料失色；不具备菜肴应具有的色泽；芡汁颜色不正常，每项扣1分，扣完为止。 | | 10 |  |
| 菜品造型 | 未突出主料；偏盘；散乱；盘边有污染物油迹；点缀物污染主菜，每项扣1分，扣完为止。 | | 15 |  |
| 菜品创意 | 思路清晰、符合创新要求、有内在的文化寓意，表现形式到位、有独创性。 | | 20 |  |
| 菜品成本 | 严格按照组委会要求制作，超过要求标准的扣完全部成本分 | | 10 |  |
| 菜品解说 | 菜品寓意解说清楚、吐词清晰、语速适中、普通话标准，解说过程流畅、生动。 | | 10 |  |
| **合 计** | | | | **100** |  |
| 操作时间： 分 秒 超时： 分 秒 扣分： 分 | | | | | |
| **实际得分** | | | |  | |