**2024年湖南省旅游饭店职业技能大赛**

**中餐服务比赛规则及评分标准（修订版）**

一、竞赛内容

**（一）笔试**

主要考核选手的文化和旅游政策与法规知识（含时事政治）（20%）、旅游饭店相关标准知识（20%）、饭店专业知识（含职业素养、部门服务基础知识、旅游和历史文化常识等）（60%）。

笔试为一份综合试卷，采用答题纸形式现场答题。题型为单项选择题和多项选择题，满分100分，考试时间45分钟。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内容 | 项目 | 竞赛时间（分） |
| 服务操作 | 宴会摆台 | 30（含准备时间） |
| 主题台型设计解说 | 2 |
| 菜品解说 | 5 |
| 评委评分 | | 10 |

1. **现场操作**

1.竞赛时间：现场操作竞赛时间37分钟，评分10分钟。具体见下表：

**2.竞赛内容**

（1）仪容仪表

选手仪容仪表符合星级饭店中餐服务岗位特点和要求。不专门安排现场展示，由裁判在选手服务过程中进行评判。

1. 宴会摆台+主题台型设计

参赛选手现场摆一张8人的中餐主题宴会台。摆台操作包括铺台布、摆放骨碟、餐具、三杯、口布折花等。

台布、口布、筷套、主题装饰物等由参赛选手自带，选手围绕主题进行台面摆放和设计。

口布折花花型围绕主题进行设计，突出主人位和主宾位。

采用托盘斟酒方式，斟倒葡萄酒、白酒各 8 杯，一次性完成酒水斟倒，酒水斟倒量符合行业规范。

摆台时间 30 分钟（含准备时间）。

所有选手操作完毕，再逐一进行台型设计解说，解说时间2分钟。

裁判宣布“开始”的同时启动计时，时间到即停止操作，裁判按照完成部分打分。

（3）特色菜品推介

参赛选手根据组委会提供的 10 道中国特色菜品名称（见附件），抽取一款菜肴进行现场讲解和介绍，比赛时间 5分钟，时间到即停止介绍，裁判按完成部分打分。

二、竞赛相关设备和材料

（一）中餐服务项目设备和材料（每个工位，由组委会统一提供）

|  |  |
| --- | --- |
| **品名** | **参考技术参数** |
| 餐台 | 圆形，直径180cm、高75cm |
| 餐椅 | 软面无扶手椅，椅子总高度95cm |
| 工作台 | 180cm×90cm |
| 红葡萄酒 | 普通红葡萄酒（重复使用），750ml,波尔多瓶 |
| 白酒 | 普通玻璃瓶装（重复使用），500ml |

1. 选手自备物品

|  |  |
| --- | --- |
| **品名** | **技术参数（供参考）** |
| 托盘 | 圆形，直径40cm-50cm |
| 台布 | 底层直径325cm;上层边长240cm |
| 餐巾 | 50cm\*50cm |
| 餐具 | 骨碟、调味碟、汤碗、汤勺、筷架、长柄勺、筷子、分餐用具 |
| 玻璃三套杯 | 450ml；200ml；60ml |
| 折花盘 | 直径40cm-50cm |
| 净手巾 | 全棉 |
| 瓷盘 | 常规 |
| 叉勺 | 常规 |
| 菜单6份 | 4份检录时上交评委评分，1份摆放在服务台上，1份摆台使用 |
| 主题说明书5份 | 检录时上交 |
| 主题装饰物 | 自备 |

三、计分标准

（一）项目计分比重

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **一级指标** | **二级指标** | **比例** |
| 笔试 | 文化和旅游政策与法规知识 | 10% |
| 旅游饭店相关标准知识 |
| 饭店专业知识 |
| 现场操作 | 仪容仪表 | 90% |
| 操作技能 |
| 总分 | | 100% |

1. 中餐服务项目（现场操作）计分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **一级 项目** | **二级评** 价项目 | **三级评价项目** | **配分** |
|
| 中 餐 服 务 | 仪 容 仪 态 | 1.头发干净、整体着色自然，发型符合岗位要求 | 5 |
| 2.服装、鞋袜符合岗位要求，干净整齐，衣服熨烫挺括 |
| 3.手部洁净、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 |
| 4.仪态端庄，站姿、走姿规范优美，表情自然大方，面带微笑 |
| 中 餐 宴 会 摆 台 | 1.台布铺设方法正确，四周下垂均等 | 65 |
| 2.座次安排符合行业规范 |
| 3.餐碟间距离均等 |
| 4.各餐位摆台标准一致，间距均等，符合行业要求 |
| 5.餐巾折花手法正确，符合卫生要求 |
| 6.花型突出主人位、主宾位 |
| 7.花型挺括、造型美观，整体有设计，与主题协调 |
| 8.拉椅方式正确，餐椅间距均等 |
| 9.餐具拿取符合卫生、安全要求 |
| 10.操作具有逻辑性、连贯性，凸显职业素养 |
| 11.物品无碰倒、落地 |
| 12.采用托盘斟酒，方法正确 |
| 13.斟倒酒量符合行业标准，酒量一致、无滴洒 |
| 14.操作规范、流畅 |
| 15.台面整体协调，主题突出，风格独特 |
| 主 题 设 计 与 装 饰 物 | 1.说明书设计精美；文字阐述简练、清晰；能够准确阐述主题设计创意 | 10 |
| 2.台面设计创意新颖独特，具有文化内涵 |
| 3.主题装饰物摆在台面正中 |
| 4.主题装饰物造型精美，观赏性强 |
| 5.主题装饰物体量、高度得当 |
| 6.台面整体设计能紧密围绕主题 |
| 7.主题装饰物环保、经济，可重复使用 |
| 特色菜品推介 | 1.菜品介绍要素完整 | 10 |
| 2.菜品介绍逻辑性强，具有吸引力 |
| 3.语言表述清晰，态度友好 |

附件 ：

**中国特色菜品名称**

北京烤鸭（京菜）、龙井虾仁（浙菜）、佛跳墙 （闽菜）、

糖醋鲤鱼（鲁菜）、麻婆豆腐（川菜）、烤乳猪 （粤菜）、

松鼠鳜鱼（苏菜）、剁椒鱼头（湘菜）、毛氏红烧肉（湘菜）、 徽州臭鳜鱼（徽菜）