

第四届晋城市职业技能大赛

烹饪(西餐)赛项

技 术 文 件

2024 年 3 月

目录

1 技术描述	2
1.1 烹饪描述	2
1.2 能力要求	2
1.3 基本知识要求.....	2
2 裁判组	3
2.1 裁判组分组及职责.....	3
3 竞赛项目	4
3.1 竞赛项目命题原则.....	4
3.2 竞赛项目内容.....	4
3.2.1 两道西式菜品制作.....	4
3.2.2 模块解释	5
3.3 总评分计算方式.....	6
3.4 超时处理	6
3.5 成绩计算	6
3.6 评判方法.....	6
4 成绩并列	7
4.1 评判流程	8
5 基础设施	8
6 赛场规则	9
7 开放赛场要求	9
7.1 公众要求	9
7.2 赞助商和宣传要求.....	10
8 绿色环保	10
9 安全要求.....	10

1 技术描述

1.1 烹饪描述

烹饪（西餐）项目厨师需要具备食品安全，营养搭配，规范操作能力。依据商业厨房运营规则，熟练运用专业的烹饪技能，根据大赛组委会提供的设备及食材，科学的进行赛前准备，赛中时间分配，原料加工顺序，明确烹调方法的基础烹饪，以及符合标准的收档工作。熟练并安全的掌握工具使用，设备及器械操作并均衡菜品营养，把控味道，色泽，菜品成熟度，精控成本的相关技术要领，在规则范围和相应时间内设计并完成菜品制作。

1.2 能力要求

参赛选手应具备下列技术能力：

- 1) 具有扎实的基本功和相应的技能水平，较强的学习领悟能力，良好的心理身体素质，以及应变能力等综合素质；
- 2) 根据模块要求对食材进行处理，调味，烹饪最终呈现不同种类的菜肴的能力；
- 3) 选手需具备肉类标准分割，合理搭配酱汁和装饰的能力；
- 4) 掌握食材特性的能力，合理烹饪；
- 5) 能够按菜单做出标准的菜肴能力以及有中英文书写菜单及菜谱卡的能力；
- 6) 具有优秀的身体素质，能够长时间站立和高强度工作的能力；
- 7) 能够安全正确使用和维护厨房设备的能力；

1.3 基本要求

参赛选手应掌握的基本知识：

- 1) 准备详细的操作流程（工作计划书）一份，放置操作台，便于裁判员及选手自己观看；
- 2) 选手进场穿着不带有任何标识的工作衣，帽，围裙，黑色工作裤，黑色厨师鞋；
- 3) 不佩戴任何首饰（耳环，耳钉，戒指，手串，手表），不留指甲，不涂抹指甲油，女选手戴发套，男女选手头发不允许外露；
- 4) 所带原料必须独立分装。全部覆盖。不能裸露或半裸露并贴有标识，防止液体外溢，避免交叉感染；
- 5) 竞赛开始要有标准洗消步骤，按照医护要求进行六步洗手法进行洗消；
- 6) 原料按照种类分别放入冰箱保存物品摆放整洁有序。操作中水槽，工作台保

持干净整洁，任何零星垃圾都要及时处理并按照要求进行垃圾分类存放，做到一菜一清，操作过程中按照加工需求要进行多次洗消环节；

7) 避免锅具干烧，油温过高，液体外溢，刀具摆放不符合要求等危险操作，裁判员有及时制止危险动作或阻止危险发生的责任；

8) 按照标准使用六色案板及刀具，红色（肉类）、黄色（家禽）、蓝色（海鲜）、绿色（蔬菜）、棕色（熟肉）、白色（面包、蛋糕、甜品、乳酪、即食品）；

9) 杜绝有任何交叉感染的机会，所有操作中品尝环节需要使用一次性工具；

10) 关于手套与口罩的使用要求：手套在操作中可根据实际情况选择佩戴，但需注意更换，出菜时必须佩戴手套，口罩需全程佩戴。

2 裁判组

2.1 裁判组分组及职责

裁判组成员负责各项赛务工作。主要包括参与确定竞赛项目和比赛规则、评分标准及相关竞赛技术性文件；负责竞赛场地、厨房设备等的检验；负责全过程竞赛的执裁工作和竞赛成绩的汇总、审核、报批、发布。

裁判组下设 5 个工作组，各组的职责如下：

1) 监考组

负责竞赛现场的检录、监考工作，主要包括：核对选手证件；维护赛场纪律；控制竞赛时间；记录赛场情况，做好监考记录；纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向裁判长报告；参与竞赛的抽签工作。

2) 保密组

按照竞赛规则负责竞赛有关程序的保密工作。主要包括：明码的编码、保管、移交并参与试件解密工作。

3) 现场操作评定组

负责烹饪现场操作的评分工作。

4) 菜肴口味和感官呈现评定组

负责菜肴的口味和感官呈现评分。

5) 成绩核算组

负责竞赛实施和成绩评定、汇总工作。

3 竞赛项目

3.1 竞赛项目命题原则及赛场时间安排

技能大赛的竞赛项目本着如下原则确定：以山西省职业技能大赛比赛项目为基础，以检验参赛选手的烹饪基本技能为重点。

技能大赛竞赛分两组进行，上午场和下午场，两场竞赛内容相同。选手抽签决定比赛场次。

比赛时间安排：比赛时间四小时，从开始计时有十五分钟准备时间。第十六分钟开始正式操作。操作时间三小时三十分。期间三小时十五分到三小时三十分开始出第一道菜品。（十五分钟）。三小时三十分到三小时四十五分出第二道菜品（十五分钟）。菜品出完后有十五分离场前收拾卫生。每超时一分钟扣除一分超时十分钟取消本项目成绩。

7:30—8:00 选手检录

8:00—8:15 准备工作

8:15—11:45 菜品制作

11:45—12:00 收档清洁、选手退场

每份菜品准备四份，一份称量，一份展示，两份品尝。

3.2 竞赛项目内容

3.2.1 模块 两道西式菜品制作

竞赛内容=模块 A+模块 B+模块 C，比赛时间为 4 小时。

总计 4 小时 包括：模块 A、模块 B、模块 C	
Part A	《菜品设计说明书》
模块描述	<ol style="list-style-type: none">1.《菜品设计说明书》为赛前制作。包含所有参赛作品的设计，操作流程，时间管控的解读。2.《菜品设计说明书》必须涵盖以下要素：①菜品名称（中英文）。②主料（中英文）。③辅料（中英文）。④调味品（中英文）。⑤所需要的工具。⑥制作过程。⑦菜品特点。3.《菜品设计说明书》体现菜品设计理念，主题鲜明,传统烹饪技法与现代技法无缝的衔接。菜式结构比例协调，营养搭配均衡，装饰风格一致，操作流程时间安排合理，具有较强的推广价值及可行性报告。4.菜品名称与制作内容一致，原料清单做到物尽其用，没有浪费现象发生。5.菜品装盘有立体感，口味有层次感，并且有详实的营养成份分析报告。6.《菜品设计说明书》中需要提供食品安全防控措施。7.菜品制作模块中需要提供菜品成品不同角度的照片（三张）。8.《菜品设计说明书》在检录时提供内容一致的两份。9.《菜品制作说明书》不得体现单位及个人信息。

Part B	鸡肉主菜制作	烹饪（西餐）
模块描述	1. 准备四份统一份量盘式鸡肉类菜品。 2. 四份鸡肉类菜品必须现场加工主食材，不可用替代品（冷冻成品），鸡肉类食材用量不低于菜品总量 60% 3. 鸡肉类菜品需体现出两种制作方法，其中一种为固定烹调方法--煎。另外一种自选。 4. 菜品中必须包含三种蔬菜（其中一种为淀粉类），至少一种热菜酱汁，一种可食用装饰。 5. 酱汁重量在 30---50 克之间。 6. 鸡肉菜品必须热操作。盘子必须是热的。 7. 总克数在 300 克--350 克之间。 8. 所有原料及装饰物必须是可食用的，有味道的，味道不单指咸味，要有复合味。 9. 菜品色泽搭配合理，酱汁搭配合理，没有过多凌乱的点缀。	

Part C	欧姆蛋制作	烹饪（西餐）
模块描述	1. 四份欧姆蛋菜品制作。 2. 搭配两种以上蔬菜和一种肉类食材。 3. 搭配不少于一种酱汁。 4. 需额外搭配一种淀粉类配菜。 5. 单份菜品总重量在 250--300 克之间。	

3.2.2 模块解释：

- 1) 所有原料自备，可以清洗但不能有任何加工。
- 2) 所有配菜，装饰，酱汁必须现场制作。
- 3) 鸡肉需现场加工操作。
- 4) 欧姆蛋需现场制作，肉类食材可提前按份量分割，需现场加工。
- 5) 菜品出菜顺序：第一道：鸡肉主菜。第二道：欧姆蛋制作。菜谱卡制作（中英文）：菜品名称，主料，调料，配料，制作过程，菜品特点。
- 6) 工作计划书：工作安排，时间规划。
- 7) 比赛结束外场裁判员要检查选手剩余食材，剩余过多或丢弃可用食材五十克以上按照要求进行扣分。

3.3 总分评分计算方式

竞赛试题配分

模块 编号	模块名称	分数		
		评价分	测量分	合计
A	菜品说明书	5	5	10
B	鸡肉类主菜	35	25	60
C	欧姆蛋	20	10	30
合计		60	40	100

本项目评分标准为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量分；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价分。其中测量分值 40 分，评价分值 60 分，合计分值 100 分。分值计算保留小数点后两位，第三位采用四舍五入的方式处理。

3.4 超时处理

超时 10 分钟内，每超一分钟模块总分扣 1 分。

超时 10 分钟后，此模块扣除口味部分和作品呈现分值。

3.5 成绩计算方式

竞赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关技术要求开展评判工作，对所有评判参赛选手的评判结果签字确认，裁判长对总成绩进行复核，并将参赛选手成绩交给本参赛队裁判员最终签字确认。

3.6 评判方法

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类型	示例	最高分值	最低分值	不正确分值
满分或零分	餐盘干净整洁，菜肴没有	2	2	0

	溢出，盘子上也没有手指印			
从满分中扣除	按照规定时间按时出菜（若延时则每个菜每分钟扣 1 分，延时超过 5 分钟则取消盲品室测评）	5	5	0-5

评价分打分方式：按照裁判的技术水平将其分成若干组，每组由 3 名裁判及以上裁判为一组，各自单独评分，裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要给出确切理由，并在裁判长的监督下进行调分。

评价分权重示例表如下：烹饪项目——菜肴摆盘

权重分值	要求描述
0 分	菜品整体色泽暗淡，刀工处理不当，搭配不合理，没有装饰菜品。
1 分	整体色泽较明显，刀工处理简单，搭配合理性较差，简单装饰。
2 分	菜品整体色泽明显，刀工处理恰当，搭配合理，装饰有新意。
3 分	菜品整体色泽鲜明，刀工处理完美，搭配协调，装饰有新意且实用性强。

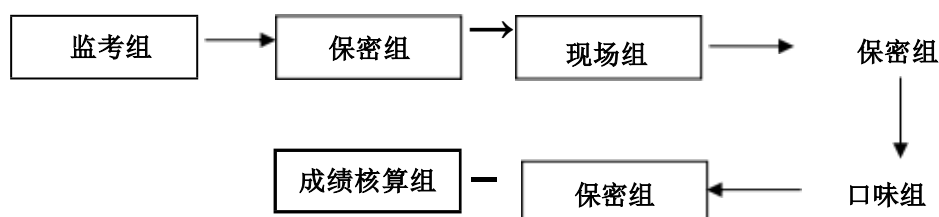
4、成绩并列

选手总成绩满分为 100 分，参赛选手按总成绩从高到低依次排名，总成绩相同时，以模块 B 成绩高的选手排名在前。如总成绩、模块 B 成绩相同时，以测量分值得分高的选手排名在前。如测量分值得分相同时，总操作时间短的选手排名在前。

4.1 成绩评判

评判流程

试件的评判流程见下图，各组之间试件交接均需按要求填写流转卡。



5 基础设施及提供原料设备

- 1) 赛场设备：水槽五个，卧式冷柜五台，操作台五台，万用蒸烤箱五台，电磁炉二十台，红外保温灯五台，搅拌机两台，微波炉一台。锅具自取或自备。
- 2) 操作台摆放：洗洁精一瓶，消毒液一瓶，洗手液一瓶，创可贴两个，不同颜色手布三条，五色案板一套，海绵锅刷一个，厨房用纸一卷，一次性医用橡胶手套五付，明档口罩一个，锡纸一卷，保鲜膜一卷。
- 3) 提供调味品（公共区域）：盐一袋，白胡椒粉一桶，黑胡椒粒一桶，太古白砂糖一袋，咖喱粉一瓶，红甜椒粉一桶，百里香一桶，罗勒叶一桶，香叶一桶，橄榄油两瓶，色拉油 500 毫升装五瓶，淡奶油两桶，意大利黑醋一瓶，绿的梦柠檬汁一瓶，金奖白兰地两瓶，长城干白葡萄酒两瓶，长城干红葡萄酒两瓶，亨氏白醋一瓶，李派林一瓶，辣椒仔一瓶，大藏芥末一瓶，银鱼柳两盒（小盒），黑橄榄一桶，巴马臣芝士粉一桶，原味酸奶五桶，牛奶五桶，总统黄油五块，杏仁片一斤，开心果一斤，鸡蛋二斤，藜麦一桶或一袋，意大利玉米面一盒。
- 4) 餐具配备：白色十二寸圆盘五十个，白色汤盆五十个。
- 5) 人员配备：每名选手两位助手。（出菜时一名送到测量室，一名送到评判室）。
- 6) 场地配备：五个标准工位，菜品展台一个，调料台一个（放置赛场提供调料），厨具台一个。
- 7) 裁判员工具：电子称一台，文件袋，文件夹，碳素笔，铅笔，橡皮

6 赛场规则

- 1) 参赛选手应在竞赛前 30 分钟，凭竞赛抽签单和身份证进入考场。

- 2) 参赛选手不得携带除竞赛抽签单、身份证及规定的必备物品以外的任何物品进入考场。
- 3) 进入考场后，参赛选手应按照抽签单进入指定工位，并检查下列事项：万能蒸烤箱是否正常运作，冰箱、灶台是否正常运作；上水和下水是否运作正常
- 4) 参赛选手应准时参赛，迟到 30 分钟以上时，将按自动弃权处理，不得入场进行比赛。
- 5) 参赛选手比赛中间可以上洗手间，但其耗时一律计入竞赛时间并且需要工作人员跟随。
- 6) 监考裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。
- 7) 竞赛期间，参赛选手应严格按照劳动保护规定穿戴工作服、工作鞋、等劳保防护用品，并严格遵守安全操作规程，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。
- 8) 参赛选手必须独立完成所有项目，除征得裁判长许可，否则严禁与其他选手、与会人员和本单位裁判员交流接触。
- 9) 参赛选手不得在菜品及餐盘上作任何标记。
- 10) 竞赛期间，参赛选手遇有问题应向监考裁判举手示意，由监考裁判负责处理。
- 11) 操作完毕，参赛选手应举手示意由工作人员传送菜品至评委室。
- 12) 监考裁判发出结束竞赛的时间信号后，参赛选手应立即停止操作。

7 开放赛场要求

7.1 公众要求

- 1) 赛场内除指定的监考裁判、工作人员外，其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下，佩带相应的标志方可进入赛场。
- 2) 允许进入赛场的人员，只可在安全区内观摩竞赛。
- 3) 允许进入赛场的人员，应遵守赛场规则，不得与选手交谈，不得妨碍、干扰选手竞赛。
- 4) 允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟。

7.2 赞助商和宣传要求

经组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者，按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

8 绿色环保

- 1) 赛场严格遵守我国环境保护法。
- 2) 赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

9 安全要求

9.1 选手安全防护要求

- 1) 参赛选手应携带并穿戴合适的劳保防护用品，主要包括长袖白色厨师上衣，黑色或黑白格子厨师长裤，白色厨房围单，白色厨师帽，防滑功能的黑色厨师鞋。
- 1) 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。
- 2) 参赛选手停止操作时，应关闭设备电源及水源。

9.2 有毒有害物品的管制

禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

9.3 赛事安全要求

承办单位应在设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电、用水等相关安全问题；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

9.4 赛场防护用品

赛场防护用品由竞赛承办单位统一提供。