2022年杭州市级技能竞赛中式烹调师赛区文件

杭技中烹字〔2022〕1号

关于举办2022年杭州市“926工匠日杯”中式烹调师职业技能竞赛的通知

各区、县（市）总工会、人力社保局，各产业工会，各餐饮有关单位：

为充分发挥职业技能竞赛在高技能人才培养中的示范引领作用，加快提升职工的职业素养、技能水平和创新能力，根据《杭州市职业技能竞赛管理办法》有关规定和市职工经济技术创新活动领导小组《关于举办2022年度杭州市职工职业技能竞赛的通知》杭职经创【2022】3号文的总体部署，决定举办2022年杭州市“926工匠日杯”中式烹调师职业技能竞赛。现就有关事项通知如下：

一、竞赛项目

中式烹调师

二、组织领导

本次竞赛由杭州市总工会、杭州市人力资源和社会保障局、杭州市商务局主办，由杭州市旅贸工会、杭州市餐饮旅店行业协会、杭州市职业能力建设指导服务中心、杭州第一技师学院承办。

成立竞赛组委会：

主　任：江　玲　市总工会党组成员、副主席

副主任：方海洋　市人力资源和社会保障局党组成员、副局长

金焕国　市商务局党组成员、副局长

成　员：钱晓岚　市总工会经济工作部部长

骆锦伦　市人力资源和社会保障局职业能力建设处长

羊海飞　市商务局组织人事处处长

张也平　市旅贸工会主任

冯士心　市职业能力建设指导服务中心主任

陈　玮　市餐饮旅店行业协会会长

杨国强　杭州第一技师学院院长

组委会下设办公室：

主　任：许茂校　市旅贸工会副主任

副主任：丰志明　市商务局组织人事处副处长

余颂群　市职业能力建设指导服务中心副主任

尹丽华　市餐饮旅店行业协会秘书长

陆卫国　杭州市第一技师学院副院长

成　员：欧阳素芳、董左、丁洁波、赵文婷、冯斌、沈学丽

办公室设在杭州市旅贸工会，具体负责中式烹调师竞赛的组织协调工作。组委会办公室内设宣传组、秘书组、竞赛组、后勤和保卫组，分别负责竞赛的各项具体工作。

三、竞赛时间

七月中旬完成岗位练兵和选手选拔推荐、报名工作；七月下旬完

成竞赛培训，八月中旬进行理论和实操比赛，比赛具体时间和地点另行通知。

四、竞赛内容和评分方法

本次竞赛依据《中式烹调师国家职业技能标准》三级（高级工）及以上要求命题，适当增加相关新知识、新技术、新技能等内容。

竞赛包括理论知识和操作技能两部分，均采用百分制，六十分及以上为合格。其中理论知识部分采用闭卷机考方式进行，操作技能部分采用现场操作方式进行。理论知识和操作技能均合格者，分别以理论知识30%、操作技能70%计入比赛总成绩，如总成绩相同则以实操成绩高的名次列前。技术文件附后。

五、奖励办法

1、对理论知识和操作技能均合格的选手，按照《浙江省人力资源和社会保障厅办公室关于做好职业技能竞赛选手获取职业证书有关工作的通知》（浙人社办发【2021】22 号）文件要求，由杭州第一技师学院核发中式烹调师高级职业技能等级证书。其中，获竞赛前三名的选手,经有关资格条件审定后核发中式烹调师技师职业技能等级证书。

2、竞赛前三名的选手，经有关资格条件审定后，由杭州市人力社保局授予“杭州市技术能手”称号（若前三名不符合授予称号条件的选手，不再递补）；对符合条件的竞赛第四至第八名，由市职工经济技术创新活动领导小组授予“杭州市职工经济技术创新能手”称号；按照《杭州市商贸服务业职业技术标兵（能手）评选和管理实施意见》（杭商务人事〔2018〕317 号），经竞赛组委会推荐，竞赛工作领导

小组组织专家评审，杭州市商务局授予“杭州市商贸服务业岗位技术标兵”（第一名），“杭州市商贸服务业岗位技术能手”若干名（双合格选手人数的10%，包括标兵在内最多不超过10名），并通报表彰奖励。

3、奖金：竞赛前三名，每人给予2000元奖励；竞赛四至八名，每人给予1000元奖励。

六、竞赛经费

本次竞赛的经费开支由竞赛组委会统一解决，各参赛单位交通、住宿自理。

七、参赛要求

1、参赛对象

在杭从事中式烹调师工作一年以上的从业人员（法定劳动年龄段内，以签订劳动合同为准）均可报名参赛（学校教师、全日制在校学生及已获得国家、省、市技术能手称号者除外）。

2、参赛方法

区、县（市）通过选拔的方式组队参赛，各区、县（市）组织一支代表队参赛。选拔由各区、县（市）人力社保部门和（产业）工会按照竞赛方案联合组织，可按国家职业技能标准三级（高级工）标准命题。每队选手人数不超过3-6人，领队1人。市级以上大师工作室可推荐1-2名主要成员直接参加市级竞赛。

3、报名须知

请各参赛代表队于7月20日前将选手报名表、劳动合同复印件(加

盖红色公章）、身份证复印件、原有等级证书复印件、代表队名册（以上纸质盖章、电子版各 1 份）以及电子 2 寸白底彩照，一并报杭州市餐饮旅店行业协会秘书处。地址：杭州市上城区庆春路 159 号中河大厦 915A，E-mail：251343434@qq.com 。联系人：尹丽华、冯斌，电话：87034488、87243090。

八、有关要求

1.在竞赛组织过程中，严格落实《关于印发<浙江省关于技能人才评价疫情防控工作方案（试行）>的通知》（浙技评函【2021】43 号）等文件关于疫情防控有关要求。大赛期间，参赛人员凭身份证、行程码、健康码、最近 48 小时核酸检测阴性报告，测温等进入赛场，全称佩戴口罩。

2.凡出现选手不配合现场检测查验等不符合疫情防控相关规定的情形，一律取消比赛资格。

3.谢绝有中高风险区域旅居史人员参赛。

附件：

1. 2022 年杭州市中式烹调师职业技能竞赛报名表
2. 2022 年杭州市中式烹调师职业技能竞赛代表队名册
3. 2022 年杭州市中式烹调师职业技能竞赛技术文件

2022 年杭州市级技能竞赛中式烹调师赛区

2022 年 6 月 30 日

抄送：杭州市总工会、杭州人力资源和社会保障局、杭州市商务局、杭州市旅贸工会、杭州市职业能力建设指导服务中心、杭州市职工经济技术创新活动领导小组成员单位

杭州市级技能竞赛中式烹调师赛区　　2022 年 6 月 30 日印发

附件 1

2022 年杭州市“926 工匠日杯”中式烹调师职业技能竞赛报名表

填表日期　　年　　月　　日

<table>
<tr><td>姓　名</td><td></td><td>年龄</td><td></td><td>性别</td><td></td><td rowspan="5">贴照片处</td></tr>
<tr><td>文化程度</td><td></td><td colspan="2">手机</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">是否为外来务工人员</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>工种</td><td colspan="2"></td><td>原技术等级</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>身份证号　码</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>银行卡及开户行</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>工作单位</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>单位推荐意见</td><td colspan="6">盖　　章
年　月　日</td></tr>
<tr><td>区、县（市）、产业工会，区人社局意见</td><td colspan="6">盖　　章
年　月　日</td></tr>
<tr><td>组委会办公室意见</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

附件 2

2022 年杭州市“926 工匠日杯”中式烹调师职业技能竞赛
代表队名册

填报单位（盖章）：　　填报日期：

姓名	性别	年龄	文化程度	工作单位及职务	联系电话	备注
						领队
						教练
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手
						参赛选手

附件 3

2022 年杭州市中式烹调师职业技能大赛
技术文件

一、 命题标准

本次大赛根据《中式烹调师国家职业技能标准》三级（高级）要求命题，适当增加部分技师（二级）的内容，具体包括理论知识竞赛和操作技能竞赛两部分，参赛队员单独比赛。

二、竞赛形式、内容和要求

1、竞赛时间：2022 年 8 月（具体时间另行通知）

2、理论知识竞赛时间：90 分钟　　操作技能竞赛时间：150 分钟

3、理论知识竞赛内容采用闭卷机考方式进行，题型包括单选题、多选题、判断题 3 类。竞赛内容按照国家职业标准中相关知识内容要求命题，主要考核对本工种基本知识和基本理论的理解和掌握。

竞赛范围		涉及的主要知识点	题量占比(%)
基础知识要求	职业道德	职业道德的基础知识；职业守则等。	5%
	基础知识	饮食卫生知识；　饮食营养知识；　饮食成本核算知识；　安全生产知识等。	25%
专业知识要求	烹饪原料的初加工	鸡、鸭、鱼骨骼结构及肌肉分布；珍贵原料知识及涨发方法；干货涨发原理。	20%
	烹饪原料的切配	烹饪原料的切配；各种蓉泥的制作要领；宴席知识；烹饪美术知识	25%
	菜肴制作	合理烹饪；少数民族的风俗和饮食习惯；制汤的原理和原则；冷菜烹调的知识；热菜烹调的知识	25%

4、操作技能竞赛内容：

序号	竞赛项目	权重	总权重	竞赛时间
1	花色总盆+四味围碟	35%	90%	共计 150 分钟，其中冷菜 75
2	炸豆腐丸子	15%		
3	规定原料自选菜（草鱼）	25%		

4	自选原料自选菜	25%		分钟，热菜 75 分钟
现场分		100%	10%	
操作合计			100%	

5、操作技能比赛采用抽签的方式，分批安排比赛。操作时间为 150 分钟，其中“花色总盆+四味围碟”项目 75 分钟，“热菜”项目 75 分钟。竞赛时间均包含含开档准备、竞赛、撤场卫生整理的全过程时间。选手必须在规定时间内完成，提前完成不加分，超时扣分计算按表列规定。

比赛名次以总成绩（分数保留两位小数）从高分到低分依次排名来确定。若总分数相同，以操作技能成绩较高者名次为先；若操作技能成绩也相同，第一项操作技能成绩高者名次排前。

三、操作考核要点和标准

考核内容		考核要点	配分	考核标准	扣分	得分
作品（一） 花色艺术总盆+四味围碟 （35%）	卫生（20 分）	成品符合国家食品安全、卫生标准。	20	不符合要求的酌情扣 1-20 分。		
	成品标准（80 分）	主题时代感强，总盆现场切配拼摆，要求刀工精细，刀面整齐，结构布局合理，色泽搭配和谐，形态饱满，造型美观，调味准确不串味，盛器洁净，菜肴份量充足（400 克以上）。围碟冷菜 6 种手法中任选四种。	80	不符合要求的酌情扣 1-80 分。		
作品（二） 炸豆腐丸子 （15%）	卫生（20 分）	成品符合国家食品安全、卫生标准。	20	不符合要求的酌情扣 1-20 分。		
	成品标准（80 分）	丸子色泽金黄，外脆里嫩，形状完整大小直径在 3 厘米左右，数量八个以上，调味	80	不符合要求的酌情		

		准确，整体菜肴色泽和谐，盛器洁净，造型饱满美观。		扣 1-80 分。		
作品（三） **规定原料自选菜肴（草鱼）** （25%）	卫生（10 分）	成品符合国家食品安全、卫生标准。	10	不符合要求的酌情扣 1-10 分。		
	制作工艺（40 分）	选用草鱼为主要原料和各种不同烹制方法，制作出具有较高艺术水准和较高实用性，较高营养价值的工艺菜肴。**必须体现草鱼分档取料、吊汤、茸胶制作工艺。**	40	不符合要求的酌情扣 1-40 分。		
	成品标准（50 分）	严格遵照菜肴制作工艺，原料配伍得当、色彩搭配和谐、口味适当、热菜造型美观、围边点缀丰富，在创新创意上有新突破。	50	不符合要求的酌情扣 1-50 分。		
作品（四） **自选原料自选菜肴** （25%）	卫生（10 分）	成品符合国家食品安全、卫生标准。	10	不符合要求的酌情扣 1-10 分。		
	制作工艺（40 分）	选用自选原料、配料（主配原料总成本在 150 元以内）和各种不同烹制方法，制作出具有较高艺术水准和较高实用性，较高营养价值的工艺菜肴。**必须选用一种以上干货涨发的原料**。	40	不符合要求的酌情扣 1-40 分。		
	成品标准（50 分）	严格遵照菜肴制作工艺，原料配伍得当、色彩搭配和谐、口味适当、热菜造型合理美观、围边点缀丰富，在	50	不符合要求的酌情扣 1-50 分。		

		创新创意上有新突破。				
合计		100		应得分		

注：作品评分按 90%配比计入操作技能分。

四、现场评分标准

项目	扣分原因	扣分
卫生规范（25 分）	工装不洁，不佩戴参赛证（10 分）	
	个人卫生不符合行业规范（5 分）	
	操作现场杂乱（5 分）	
	成品使用人工合成材料（5 分）	
操作规程（25 分）	不服从现场工作人员的指挥（10 分）	
	原料、工具等物品未按指定位置存放（5 分）	
	操作程序混乱无序（5 分）	
	不能独立完成全部操作过程（5 分）	
原料使用（20 分）	原料使用不合理（5 分）	
	废弃物处理不妥当（5 分）	
	有严重的浪费现象（10 分）	
操作安全（25 分）	有明显的设备使用安全隐患（10 分）	
	有明显的工具使用安全隐患（5 分）	
	有明显的操作安全隐患（10 分）	
	出现消防安全事故	一票否决
完成时间（5 分）	每超过规定比赛时间 1 分钟扣 1 分，超时 5 分钟以上终止比赛	
作弊	携带已经制作好的成品等	一票否决
扣分合计		

注：现场评分按 10%配比计入操作技能分

五、评判方法

成绩评定由大赛裁判组负责。

（一）理论知识测试评判

1、单项选择题 140 题，每题 0.5 分，计 70 分

2、多项选择题 20 题，每题 1 分，计 20 分

3、判断题 20 题,每题 0.5 分,计 10 分

合计为 100 分。

（二）操作技能考核评判

操作技能评分按项目进行，每项总分 100 分，再按照权重比例计算实操总分。计分时取裁判员有效评分的平均值（保留小数点后两位数）。

1、花色总盆（四味围碟）:100 分×35%=35 分

2、炸豆腐丸子：100 分×15%=15 分

3、规定原料（草鱼）自选热菜：100 分×25％＝25 分

4、自选原料自选热菜：100 分×25％＝25 分

四个单项加总合计为 100 分。

实操总分=四个单项加总合计×90%+现场评分×10%

（三）计分办法

1、理论考试和操作技能均采用百分制，其中理论考试最后成绩=卷面总分×30%，操作技能最后成绩=实操总分×70%。

2、总成绩=理论考试最后成绩+操作技能最后成绩。

六、赛场条件及相关要求

（一）设备准备

1、加热设备：具备相应的炉灶、煲仔炉等；

2、操作台设备：工作台 1 套（包括制作出菜台、配菜切配台、冷菜拼摆台），每位考生使用操作台的面积不少于 1.5m²；每个考位具备操作台案不少于 1m²。

3、清洁设备：专用水池、专用垃圾桶

序号	名称	规格	单位	数量	备注
1	操作台（或方桌）	/	个	40 个	
2	炉灶	/	个	40 个	
3	专用水池	/	个	1	

（二）器具准备

1、切配器具：刀具、砧板。

2、烹调器具：炒锅、手勺、手铲、漏勺、油罐等，具备不锈钢材质调料车 2 个、每个炉台配备不锈钢材质调料罐、不锈钢油桶，不锈钢汤锅，不锈钢材质漏勺，不锈钢材质的手勺，以及筷子等。

3、盛装器皿：碟、盘等可选。

4、其他：抹布。

（三）原料准备

1、准备好一般常用的调料（油、盐、酱油、醋、糖、料酒、淀粉等）；

2、烹饪原料中的主料、配（辅）料，并按考生人数，每人提供一份以下原材料：

项目 1、原料准备

序 号	名 称	规 格	单 位	数 量	备 注
1	四手法	/	/	/	原料自备，各刀面原料可取方和提前熟制，在现场改刀拼摆
2	花式总盘	/	/	/	原料自备，各刀面原料可取方和提前熟制，在现场改刀拼摆

项目 2、原料准备

序 号	名 称	规 格	单 位	数 量	备 注
1	老豆腐	/	块	1	现场准备
2	葱	/	根	1	现场准备

项目 3-4、原料准备

序 号	名 称	规 格	单 位	数 量	备 注
1	**草鱼自选菜**	/			自带，现场刀工处理
2	**自选原料自选菜**	/			自带，可以完成刀工处理

注：操作技能比赛所需的规定菜肴原料由大赛统一提供，花色总盆+围碟要求总盆 20 寸以上和围碟一起自带，自选热菜比赛项目原料自备，盘具自带，花色总盆+围碟原料可取方，自选热菜原料可刀工处理，不可提前烹制，由现场裁判检查检定确认后可带入。

七、比赛规范与突发情况处置：

（一）比赛规范

1、选手须带上身份证，参赛证（准考证），必须穿着“厨师职业服装”，戴厨师帽、戴口罩。不可穿短裤拖鞋。

2、进入比赛场地，必须佩带编号胸贴

3、选手在规定报到时间未到或证件（准考证、有效身份证）不齐，视为选手自动弃权。

4、每场比赛开赛前评委将宣布与比赛相关的注意事项，统一开始比赛。

5、选手必须听从现场工作人员和裁判的指挥，按抽签号找到相对应的工作台面参赛。

（二）突发情况：

1、当参赛选手遇到大会所提供参赛的设备、器具、物料发生故障或短缺时，选手应举手示意，这时应停止计时，待恢复至可进行比赛时，再次开始计时。

2、当参赛选手在比赛当中发生受伤意外时，现场裁判可以根据情况决定选手是否继续参赛。

（三）竞赛申述与仲裁

1、参赛选手对出现的不符合大赛技术文件规定的情况和违规行为等，可提出申述。

2、参赛选手申述须在赛后 1 小时以内，以书面形式向竞赛组委会提出，由竞赛组委会裁决，逾期不再受理。