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，必须佩戴编号胸贴

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。