# 2020年江西省“振兴杯”烹饪行业职业技能大赛（赣州市赛区）

中式烹调技术工作文件

2020年 11月

# 目 录

1. [项目简介 1](#_TOC_250021)
   1. [项目描述 1](#_TOC_250020)
   2. [考核目的 1](#_TOC_250019)
   3. [相关文件 1](#_TOC_250018)
   4. [参赛选手要求 1](#_TOC_250017)
2. [选手需具备的能力 1](#_TOC_250016)
3. [竞赛项目 2](#_TOC_250015)
   1. [竞赛项目 2](#_TOC_250014)
   2. [项目简述 2](#_TOC_250013)
   3. [命题方式 3](#_TOC_250012)
   4. [命题方案 3](#_TOC_250011)
   5. [考核次数及地点安排 3](#_TOC_250010)
4. [评分规则 3](#_TOC_250009)
   1. 评价分（主观） 3
   2. 测量分（客观） 4
   3. [评分流程说明 4](#_TOC_250008)
   4. [统分方法 4](#_TOC_250007)
   5. [裁判构成和分组 5](#_TOC_250006)
5. 竞赛相关设施设备 5
   1. [场地设备 5](#_TOC_250005)
   2. [材料------ 5](#_TOC_250004)
   3. 竞赛选手自备的设备和工具 6
   4. 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料 6
6. [项目特别规定 6](#_TOC_250003)
7. [赛场布局要求 6](#_TOC_250002)
8. [健康安全和绿色环保 7](#_TOC_250001)
9. [开放赛场 7](#_TOC_250000)

## 项目简介

### 项目描述

中式烹调是运用刀法和烹调技法，对原材料进行加工，制作中式菜肴。本项目为中餐热菜比赛，由基本功比赛、规定品种比赛两部分组成。本项目竞赛试题坚持科学运用、营养卫生、职业道德、食品安全、基础知识的原则。

该项目所对应的职业工种：中式烹调师。

### 考核目的

深入贯彻落实习近平总书记对技能人才工作的重要指示精神，以各地、各部门职业技能竞赛和企业岗位练兵为基础，以中华人民共和国第一届职业技能大赛的技术标准和组织模式，组织开展 2020 年江西省“振兴杯”职业技能大赛。通过竞争择优、竞赛选拔，进一步弘扬精益求精的工匠精神，促进优秀技能人才脱颖而出。着眼于促进技能人才培养、评价、使用和激励，不断完善职业技能竞赛体系，优化竞赛规程规则，创新竞赛形式内容，多角度全方位展现技能人才绝技绝活，激励更多劳动者投身技能、崇尚技能。推动技能人才培养模式改革创新，为高技能人才队伍建设。

### 相关文件

根据《中共江西省委 江西省人民政府关于印发<江西省新时代产业工人队伍建设改革实施方案>》（赣发〔2017〕32 号）、《江西省委办公厅 江西省政府办公厅关于提高技术工人待遇的实施意见》（赣办发〔2019〕2号）、《江西省人民政府关于推行终身职业技能培训制度的实施意见》（赣府发〔2018〕38 号）、《江西省人民政府办公厅关于加快技工教育发展加强技能人才队伍建设的若干意见》（赣府厅发〔2020〕21 号）等文件精神，为进一步拓宽全省技能人才成长成才通道，培养造就与全省经济社会发展目标相适应、结构素质与产业企业需求相匹配的技能人才队伍，推动技能人才成为经济转型升级、产业结构调整、企业创新发展的关键要素和有力支撑，经研究，决定组织开展第二届江西省“振兴杯”赣鄱工匠职业技能大赛。

### 参赛选手要求

1.职工组：参赛选手为 2004 年 1 月 1 日以前出生、法定退休年龄以内、江西省行政区域内的从业人员、职业院校（技工院校）教师。

2.学生组：江西省行政区域内的职业院校（技工院校）学生。

## 选手需具备的能力

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | | | |
| **1** | | **工作组织与管理** | |
|  | | 个体须知 商业道德  从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程最大化可持续与最小化浪费的重要性  使用原料考虑因素，包括季节、可用性、成本、储存和使用  使用的工具和设备的范围食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关法规和良好做法 | |
|  | | 个人应能够  准备并正确使用工具和设备  在指定时间内有效地确定和规划工作顺序  原材料利用率：高效使用原料，尽可能减少浪费按规定成本准备产品  为计划的工作准确预订货物和材料  工作效率和干净，注意工作场所与其他的人展示良好的工作流畅性  展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新围绕指定主题工作  按照一致的标准生产大量产品  产品的重量保持一致，以保持客户满意度和利润率 | |
|  | | 专业和有效地应对意外发生及时完成工作  在指定的时间准备好所有的客户订单 | |
| **2** | | **食品卫生、健康、安全与环境** | |
|  | | 个体须知  与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作新鲜与加工食品的质量标准  食物变质的原因  酒店中使用的工具和设备的范围  在厨房和使用商业设备的法规以及安全工作 | |
|  | | 个人应能够  按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹饪和服务遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法  根据 HACCAP 安全存储所有商品  确保根据最高标准清洁所有工作区域  将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节安全工作，并遵守事故预防规定  按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备  在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生 | |
| **3** | | **沟通技巧** | |
|  | | 个体须知  中餐菜肴如何展示有利于销售  陈列、标牌对销售与传播的重要性促销品必须在法规范围内  在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性  与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性需要与客户有效沟通 | |
|  | | 个人应能够  与顾客进行专业对话  根据客户的特殊要求，制定合适的产品与同事和其他专业人士合作高效  成为有效率的团队成员  通过产品陈列最大幅度地提高销售额始终注意自身外表清洁  与同事、团队和客户有效沟通 | |

## 竞赛项目

### 竞赛项目

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **名称** | **竞赛时间min** | **分数** | | |
| 评价**分** | 测量**分** | **合计** |
| 1 | 中餐热菜 | 100 | 30 | 70 | 100 |
| 总计 | | 100 | 30 | 70 | 100 |

* 1. **项目简述**

彰显中餐热菜其博大精深和营养及艺术为一体，展示刀工、美学完美结合，特设定项竞赛内容。

### ：中餐热菜

1、每位选手在 100 分钟内完成两个中式菜肴的制作。选手参赛的两个菜肴所用的主料、烹调方法不能相同。两个菜肴成绩的总和为该选手比赛的最后成绩。

1. 规定菜品为滑炒银芽里脊肉丝

现场提供给每位参赛选手猪里脊肉 350 克，净料不低于 250 克。配料不得由选手自带，统一使用现场提供的绿豆芽、青椒、红椒。盛肉丝的平盘为 9 寸，现场统一提供。（清真为牛里脊）

1. 自选菜肴的原材料现场抽取

现场提供原材料为：淡水鲩鱼，每条 1000~1500 克（特殊食材需提前报筹备组申请）。

2、参赛品种应能表现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生。

3、配料自备，要求不动火、不动刀、不调味，进场时须检查验证，违反规定者，将酌情扣分直至取消参赛资格。

4、用于美化菜肴用的各种饰物，经现场监考人员验证后才能携带入场，菜品饰物要适中，不喧宾夺主，所有饰物须在场内摆放在盛器中。不提倡使用高档器皿。

5、每道热菜只限做一次。送评的主菜以 10 人量为准，另备两人量的品尝碟。

6、现场提供蒸柜、蒸笼、炒锅、墩、板等常现设备工具及常用调料。除此以外的特殊工具、特殊调料均由参赛者自备。参赛者自备使用的特殊用具、盛器餐具等不得带有任何标识，由参赛者在盘底作记号，以便赛后认领。

### 命题方式

本项目竞赛题的命题方式：公开命题。

本项目为可以提前公布试题的项目。（包括试题、设备设施清单等。实践操作提前1个月公布指定作品题目（包括试题、设备设施清单等）。

### 考核时间及地点安排

本项目考核时间为 2020 年 11月 18 日，地点：赣州市章贡区沙河大道18号 五龙客家风情园龙居围中厨房。

## 评分规则

评分办法执行“双百分”制，即前场评判（即过程评价）与后场评分（即成品质量）相结合，按百分计分，前场评分占总分的 30%， 后场评分点总分的 70%。

比赛评判采用由五位裁判员在操作过程中对选手的现场操作打分和成品打分相结合的方式，去掉一个最高分和一个最低分，求平均分，保留小数点后两位。

### 评价分（主观、后场）

|  |  |
| --- | --- |
| **权重分值** | **要求描述** |
| 30 分 | 味感（扣分幅度 1—11 分）,味型欠准扣 1—4 分，主味不浓扣 1—4分，味重或淡扣 1—4 分，有异味扣 1—7 分。 |
| 30 分 | 质感（扣分幅度 1—10分）,过火或欠火扣 1—4 分，不嫩滑爽扣 1—6  分，不软糯烂扣 1—5 分，不酥松脆扣 1—5 分。 |
| 30 分 | 观感（扣分幅度 1—12 分）,刀工不精扣 1—5 分，汁芡不均扣 1—4分，色泽不正扣 1—5 分，成型不美扣 1—4 分。 |
| 10 分 | 营养卫生（扣分幅度 1—2 分）,生熟不分扣 1—2 分，营养配比不合理扣 1—2 分，成品有异物扣 1—2 分，餐具和盘饰不卫生扣 1—2 分。 |

* 1. **测量分（客观、前场）**

|  |  |
| --- | --- |
| **权重分值** | **要求描述** |
| 30 分 | 加工过程（扣分幅度 1—12 分）：加工流程不合理扣 1—4 分，刀功 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 不熟练、动作不利索扣分 1—6 分，原料使用不合理加 1—4 分，有浪费现象扣 1—4 分。 |
| 30 分 | 烹调过程（扣分幅度 1—10 分）：烹调流程不合理扣 1—10分，勺功  不熟练、动作不利索扣 1—4 分，调味不准确扣 1—4 分，烹调技术  使用不当扣 1—2 分。 |
| 20 分 | 安全卫生（扣分幅度 1—8 分）：原料存放不安全扣 1—4分，操作现  场不整洁扣 1—4 分，餐、饮用具不清洁扣 1—2 分，个人卫生不符  合要求扣 1—2 分。 |
| 20 分 | 赛场纪律（扣分幅度 1—6 分）：不服从指挥扣 1—4 分，迟到超时扣 1—2 分，使用他人原料扣 1—4 分，失误重做、多做挑选扣 1—4 分。 |

* 1. **评分流程说明**

评分办法执行“双百分”制，即前场判定（即过程评价）与后场评分（即成品质量）相结合，按百分计分，前场评分占总分的 30%， 后场评分占总分的 70%。

### 统分方法

比赛评判采用由五位裁判员组成，在操作过程中对选手的现场操作打分和成品打分相结合的方式，去掉一个最高分和一个最低分， 求平均分，保留小数点后两位。由裁判长统一进行复核并统分，由工作人员录入系统及公布。

### 裁判构成和分组

#### 裁判组设裁判长 1 名，裁判员若干名

裁判长由赣州市烹饪餐饮饭店行业协会会长担任；裁判组成员由参赛单位推荐裁判员组成。裁判长的职责包括竞赛统筹协调、实施和仲裁，以及作为专家提出批判性意见，以确保竞赛规则和规章制度按照竞赛委员会的

决定得到遵循，并严格按照本次技能大赛的技术文件落实赛事评判工作。裁判长应严格坚持并维护公平公正原则，遵守保密纪律，不得透露影响比赛公平公正的技术信息。同时做好裁判员的赛前培训和考核，组织裁判员对本次竞赛的作品进行技术点评。

#### 裁判任职条件

各参赛单位分别推荐一名熟悉技术要求和评分规则的执裁候选人，由大赛组委会按比赛规模需求等要求核定裁判名额及确定各项目组执裁组长和执裁人选，共同组成裁判组，裁判在执裁前由裁判长进行培训，在培训过程中完成分组。裁判员的职责主要负责竞赛场地、设备运行、安全措施等的检验；竞赛过程的执裁工作和竞赛过程评分、成绩的统计、核算， 对竞赛全过程的执裁工作和成绩负责。

#### 预期分组与分工方案

裁判长将根据评分的项目、推荐的裁判人数等进行评分小组的分工安排，为了保证评分的公平公正，每个评分小组均由一名项目组长带领参赛单位推荐裁判组成，最后成绩以去掉一个最高分和一个最低分，求平均分，保留小数点后两位为准。

## 竞赛相关设备

### 场地设备

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **型号** | **单位** | **数量** |
| 1 | 实践操作大厅 | 双头灶具 | 台 | 实际需求 |
| 2 | 切配大厅 | 双人切配台 | 台 | 实际需求 |
| 3 | 菜墩 | 40 公分塑料 | 个 | 实际需求 |
| 4 | 盘子 | 白色平底盘 9 寸 | 只 | 实际需求 |
| 5 | 蒸锅 | 双层蒸锅 | 只 | 实际需求 |
| 6 | 手勺 | 不锈钢 | 只 | 实际需求 |
| 7 | 炒锅 | 双耳锅 | 只 | 实际需求 |
| 8 | 锅刷 | 竹子制 | 只 | 实际需求 |
| 9 | 食用油 | 斤 | 斤 | 实际需求 |
| 10 | 盐 | 斤 | 斤 | 实际需求 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | 酱油 | 瓶 | 瓶 | 实际需求 |
| 12 | 筷子 | 竹制 | 双 | 实际需求 |
| 13 | 勺子 | 瓷质 | 只 | 实际需求 |
| 14 | 漏勺 | 不锈钢 | 只 | 实际需求 |

* 1. **材料**

1.规定菜品为滑炒银芽里脊丝。现场提供给每位参赛选手里脊肉350克，（清真为牛里脊），净料不低于 250 克。配料不得由选手自带，统一使用现场提供的绿豆芽、青椒、红椒。盛肉丝的平盘为 9 寸现场统一提供，备品尝碟2位。

2.自选菜肴的原材料现场抽取。现场提供原材料为：淡水鲩鱼， 每条 1000~1500 克(特殊食材提前申请)。

3.参赛品种应能表现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生。

4.配料自备，要求不动火、不动刀、不调味，进场时须检查验证，违反规定者，将酌情扣分直至取消参赛资格。

5.用于美化菜肴用的各种饰物，经现场监考人员验证后才能携带入场，菜品饰物要适中，不喧宾夺主，所有饰物须在场内摆放在盛器中。不提倡使用高档器皿。

6.每道热菜只限做一次。送评的主菜以 10 人量为准，另备两人量的品尝碟。

7.现场提供蒸柜、蒸笼、炒锅、墩、板等常现设备工具及常用调料。除此以外的特殊工具、特殊调料均由参赛者自备。参赛者自备使用的特殊用具、盛器餐具等不得带有任何标识，由参赛者在盘底作记号，以便赛后认领。

### 决赛选手自备的设备和工具

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称（或图片）** | **型号** | **单位** | **数量** |
| 1 | 菜刀 | 选手自定 |  | 选手自定 |
| 2 | 雕刻刀 | 选手自定 |  | 选手自定 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | 抹布 | 选手自定 |  | 选手自定 |
| 4 | 竹签 | 选手自定 |  | 选手自定 |
| 5 | … |  |  |  |

除以上列表的材料、工具以外的材料、工具需报备裁判长同意后才能带入赛场使用。

### 决赛场地禁止自带使用设备和材料

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **设备和材料名称** |
| 1 | 国家明令严禁使用的原材料 |
| 2 | 所有参赛盛器不得在表面做特殊记号 |
| 3 | 参赛选手可以用各类工具但不得使用电动工具。 |
| 4 | 参赛选手所用模具要求工具清洁，无锈渍 |
| 5 | 所有自备原料和工具必须提前申报 |
| 6 | 雕刻中不得使用胶水、不得使用琼脂等 |

## 项目特别规定

赛场纪律如下：

1. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生；
2. 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过 30 分钟者，不得入场；
3. 参赛选手应衣着整洁,戴厨师帽。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料；
4. 严禁带入中餐成品以及半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料；
5. 参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题， 应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与 大赛工作人员直接交涉；
6. 参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全 部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的； 遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。
7. 大赛严禁冒名顶替、弄虚作假。
8. 参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作， 严禁进入其他工位；
9. 比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计 入在比赛时间内；
10. 因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订；
11. 比赛结束后，参赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

## 赛场布局要求

四个工位直列 1 排，两个工位单向 10 个。

## 健康安全和绿色环保

以下有关健康、安全和环境相关规定旨在降低事故发生的风险。所有参赛人员，应知晓在竞赛期间任何时间均应遵守该健康、安

全与环境相关规定。

1. 在场地中需按规定穿用适当的鞋和衣物。
2. 场地中不得打闹、嬉戏、打架斗殴、或干涉其他人员工作活动。
3. 场地中不得带入酒类或在醉酒状态下工作，整个活动期间禁止使用非法毒品。如使用医生开具的药物可能影响个人竞赛活动和相关操作的，需向指定人员或机构报告。
4. 所有的活动需符合大赛的健康、安全和环境相关规定，并符合经过证实的行业最佳实践方法。
5. 技术顾问、经过认证的人员、工作人员等所有参与竞赛活动经过认证的人员，作为整体，都必

须遵守每个项目场地所要求的健康、安全和环境流程和整体赛事的相关规程。

1. 所有的事故均需完整记录在案，及时上报，如有需要应进行调查。
2. 任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正。
3. 立即向赛事负责人报告不安全的行为或不安全的状况，立即停止竞赛活动或当前任务。

### 环境保护

赛场严格遵守我国环境保护法；

赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用； 赛场设置排烟除尘系统，尽可能地减少和控制烟尘。

### 循环利用

比赛结束后，所有作品（热菜）均可食用，可作为奖品、赠品分发给观众、工作人员，还可以捐给社会福利部门。

## 开放赛场

### 对于公众开放的要求

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；

允许进入赛场的人员，不得在场内大声喧哗、吸烟、扰乱比赛进度；

允许参观者进入作品展示区，只可在安全区内观摩竞赛；

允许参观者进入作品展示区，应遵守作品展示区规则，不得破坏作品展示区的作品。

### 对于赞助商和宣传要求

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。