# 2020年江西省“振兴杯”

烹饪行业职业技能大赛（赣州市赛区）

中式面点项目技术工作文件

2020年 11月

# 目 录

1. [项目简介 1](#_TOC_250020)
   1. [项目描述 1](#_TOC_250019)
   2. [考核目的 1](#_TOC_250018)
   3. [相关文件 1](#_TOC_250017)
   4. [参赛选手要求 1](#_TOC_250016)
2. [选手需具备的能力 1](#_TOC_250015)
3. [竞赛项目 2](#_TOC_250014)
   1. [竞赛模块 2](#_TOC_250013)
   2. [模块简述 2](#_TOC_250012)

中式面点 -----------------

* 1. [命题方式 3](#_TOC_250011)
  2. [命题方案 3](#_TOC_250010)
  3. [考核次数及地点安排 3](#_TOC_250009)

1. [评分规则 3](#_TOC_250008)
   1. 评价分（主观） 3
   2. 测量分（客观） 4
   3. [评分流程说明 4](#_TOC_250007)
   4. [统分方法 4](#_TOC_250006)
   5. [裁判构成和分组 5](#_TOC_250005)
2. 竞赛相关设施设备 5
   1. [场地设备 5](#_TOC_250004)
   2. [材料](#_bookmark0) 5
   3. [竞赛选手自备的设备和工具](#_bookmark1) 6
   4. [竞赛场地禁止自带使用的设备和材料](#_bookmark2) 6
3. [项目特别规定 6](#_TOC_250003)
4. [赛场布局要求 6](#_TOC_250002)
5. [健康安全和绿色环保 7](#_TOC_250001)
6. [开放赛场 7](#_TOC_250000)

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述， 正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

## 项目简介

### 项目描述

中式面点是用各种粮食（米、麦、豆、杂粮），肉类、蛋、乳、蔬菜、果品、鱼虾等为原料，并配以多种调料与辅料，将其调制成坯及馅，经成形、熟制而成的具有一定营养价值且色、香、味、形俱佳的方便食品。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：中式面点师。

### 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，对接世界技能大赛和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 2020 年江西省“振兴杯”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的烘焙产品  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  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  中式面点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  特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导就事论事，以解决问题为方向开展讨论  促销活动的计划和实施  遵循详细的书面和口头指示 |

## 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 | 中式面点 | 110 | 30 | 70 | 100 |
| 总计 | | 110 | 30 | 70 | 100 |

* 1. **项目简述**

为响应国家打造工匠精神，选拔行业精英，展现赣鄱大地中式面点精英的技能水平，促进我省中式面点行业的发展与交流，进一步弘扬中式面点岗位精益求精的精神，激发广大中式面点工作者的热情，根据组委会部署要求，制定本方案。

**3.2。1项目内容：中式面点**

每位选手在 110 分钟内完成两道中式面点的制作**1.指定作品：发酵面团，提褶包（分值 40%）**

1. 比赛时间 50 分钟,选手在规定时间内制作完成。
2. 现场提供蒸笼，案板等常规设备。选手自带面粉酵母，现场和面发酵。现场提供咸味馅心（猪肉馅心）或甜味馅心（莲蓉或豆沙） 以及基本调味料。馅心现场调制入味。
3. 提褶包大小以 50 克面粉 3 个为宜，做出 12 个包子，包子褶折

不得小于 16 褶，要求褶折花纹清晰，间距均匀。外形不偏不塌，馅心居中，色泽洁白。

1. 现场提供 12 寸（40 厘米）纯白平盘一个，作品以 343 排列送评，另外，2 个入品尝碟送评（品尝碟自备）。

#### 自选作品：油酥面团（分值 60%）

* 1. 使用油酥面团制作一款油酥作品。
  2. 比赛时间 60 分钟，选手在规定时间内制作完成。
  3. 选手自带面粉，馅心以及制作面团等有关原料，现场和面，现场调味，现场制作，器皿自备。
  4. 要求：

①制作出 12 个成品，10 个送评，2 个入品尝碟送评。作品要求有新意，体现出选手基本功和手法技巧。不得使用人工合成色素。

②美化用的装饰可在场外加工完成，但需提前向大赛组委会提供相应等原料清单。入场检录人员根据清单进行清点，经检录后方可入场，违反规定者，提出警告直至取消参赛资格。

③现场提供炸锅，案板，蒸笼等常规工具。

④指定作品与自选作品时间可套用，但比赛进行到 50 分钟内， 必须完成指定作品的制作。

⑤自带使用盛装器皿，不得带任何标志。参赛者可在底部做好标

记，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。实践操作提前 半个月公布指定作品题目（包括试题、设备设施清单等）。

### 考核次数及地点安排

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 五龙客家风情园龙安围西厨房。

## 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 20%， 后场评分点总分的 80%。

### 评价分（主观、后场）

|  |  |
| --- | --- |
| **权重分值** | **要求描述** |
| 30 分 | 味感（扣分幅度 1—12 分）：口味不当扣 1—5 分，鲜香不显扣 1—5  分，味重或淡扣 1—4 分，有异味扣 1—4 分。 |
| 30 分 | 质感（扣分幅度 1—10 分）：用料配比不当扣 1—4 分，制作工艺不当  扣 1—6 分，加热掌握不当扣 1—5 分，不软糯酥松脆扣 1—5 分。 |
| 30 分 | 观感（扣分幅度 1—10 分）：形态不佳 1—6 分，规格不一扣 1—4 分，  色泽不正扣 1—6 分，装盘不美扣 1—4 分。 |
| 10 分 | 营养卫生（扣分幅度 1—4 分）：成品有异物 1—2 分，营养配比不合 |
|  | 理扣 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 | 成形过程扣分幅度 1—12 分：操作无序、流程不合理扣 1—4 分，  成形技术不熟练扣 1—4 分，原料使用不合理扣 1—4 分；有浪费现  象扣 1—6分,成品大小不一扣 1-6分，皮馅比例不当扣 1-6 分（皮馅比例 3：2）。 |
| 30 分 | 成熟过程（扣分幅度 1—11 分），烹调流程不合理扣 1—11 分，对热  导体掌握不准扣 1—6 分，烹调技术使用不当扣 1—2 分。 |
| 20 分 | 安全卫生（扣分幅度 1—6 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—3分，个人卫生不符  合要求扣 1—3 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。 |

### 评分流程说明

实践操作按大赛指南准时参加，现场计时比赛超时或提前制作按大赛指南评判。

### 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，如遇分数雷同，以指定作品制作完成时间短者胜出。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裁判候选人，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专家成员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 | 白糖 |  | 斤 | 实际需求 |
| 15 | 猪肉馅 |  | 斤 | 实际需求 |
| 16 | 莲蓉馅 |  | 斤 | 实际需求 |
| 17 | 豆沙馅 |  | 斤 | 实际需求 |

* 1. **材料**

（以每一个选手必须配备）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 型号 | 单位 | 数量 |
| 1 | 面粉 | 按比赛需求定 | 斤 | 按比赛需求定 |
| 2 | 酵母 | 按比赛需求定 | 克 | 按比赛需求定 |

### 选手自备的设备和工具

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 型号 | 单位 | 数量 |
| 1 | 菜刀 | 选手自定 |  | 选手自定 |
| 2 | 品尝碟 | 选手自定 |  | 选手自定 |
| 3 | 油酥作品盛器 | 选手自定 |  | 选手自定 |
| 4 | 起酥油 | 选手自定 |  | 选手自定 |
| 5 | 馅心 | 选手自定 |  | 选手自定 |

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的设备和材料

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **设备和材料名称** | |
| 1 | 国家明令严禁使用的原材料及人工合成色素 |
| 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 |

## 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、安全和整体赛事的相关规程。
6. 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。
7. 任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正。
8. 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。