

江苏省职业技能鉴定中心
江苏省财贸轻纺工会
共青团江苏省餐饮行业工作委员会 文件
江苏省餐饮职业教育集团
江苏省餐饮行业协会

苏餐协〔2017〕35号

关于举办2017中国技能大赛——
全国烹饪及餐厅服务职业技能竞赛（江苏赛区）的通知

各市餐饮行业协会、职业技能鉴定中心、财贸轻纺工会、餐旅类职业院校，有关单位：

为贯彻《中华人民共和国国民经济和社会发展第十三个五年（2016—2020年）规划纲要》“实施人才优先发展战略”、“加快推动服务业优质高效发展”指导精神，大力弘扬劳动光荣、技能宝贵的时代风尚和精益求精的工匠精神，着力培养支撑中

餐国际化发展的高素质技能、服务人才，促进中华饮食文化的传承弘扬、传统烹饪技艺和现代餐饮服务的创新发展，根据《人力资源社会保障部关于组织开展 2017 年中国技能大赛的通知》（人社部函〔2017〕46 号）文件精神，结合我省餐饮行业发展实际，现印发本届大赛江苏赛区实施方案（附后）。请各相关单位通力配合，精心组织、周密安排江苏赛区各项工作，为推动经济新常态下餐饮业供给侧结构性改革，行业转型升级和扩大消费、促进就业作出新的更大的贡献。

附：2017 中国技能大赛——全国烹饪及餐厅服务职业技能竞赛
（江苏赛区）实施方案

(此页无正文)



二〇一七年七月十二日

江苏省餐饮行业协会秘书处

2017年7月12日印出

共印 500 份

2017 中国技能大赛——全国烹饪及餐厅服务职业技能竞赛（江苏赛区）实施方案

一、竞赛名称

全国烹饪及餐厅服务职业技能竞赛（江苏赛区）

二、时间、地点

时 间：2017 年 8 月 6 日

地 点：南京商业学校南校区

（南京市凤凰西街 148 号西门）

三、组织机构

主办单位：江苏省职业技能鉴定中心

江苏省财贸轻纺工会

共青团江苏省餐饮行业工作委员会

江苏省餐饮职业教育集团

江苏省餐饮行业协会

承办单位：江苏省各市县餐饮烹饪行业协会

南京商业学校

协办单位：由支持本届大赛的有关单位组成，另定。

四、赛程安排与赛项设置

（一）赛程安排

竞赛分两个阶段进行。第一阶段为分赛区比赛，由江苏省餐饮行业协会具体承办江苏赛区工作，在 8 月上旬完成。同期举办 2017 中国淮扬菜大师邀请赛（赛事安排另行通知）；第二阶段为总决赛，

时间为 2017 年 9 月，参赛选手经江苏赛区选拔产生，以江苏赛区为单位组队参加，具体比赛时间另行通知。

（二）赛项设置与选手组别

依据国家职业工种名录和相关标准，结合餐饮行业实际情况，本次竞赛设置中式烹调、西式烹调、餐厅服务 3 个项目。

选手组别设专业组和青年组，专业组参赛人员须为 2017 年 1 月 1 日年满 25 周岁及以上，且获得国家职业等级四级（中级工）及以上的餐饮企业、餐饮类职业院校在职员工；青年组参赛人员须为 2017 年 1 月 1 日年满 16 周岁，且不超过 22 周岁的在校就读学生。

五、比赛内容及评判办法

（一）各赛项均按各职业国家职业资格三级要求进行专业技能比赛（见附件一）。

（二）评分办法

1. 比赛的评委，由省餐饮行业协会从具有省级裁判员资格者中选派，并报省职业技能鉴定中心审定、认可。

2. 为严格做到公平、公正、公开的评判原则，比赛评判采用现场评分的形式。

六、参赛对象与报名办法

（一）参赛对象

符合专业组与青年组相关条件的从业人员、专业师生均可报名参赛。

（二）报名办法

在各地方餐饮烹饪行业协会和省餐饮行业协会名厨委报名,填写报名表附后(见附件二)传真至 025-83300104, 83212798 或发邮箱至 756707765@qq.com。

七、奖项设置及奖励办法

1. 江苏赛区按参赛选手所得分数, 90-100 分颁发所在项目金奖, 80-89.99 分颁发所在项目银奖, 70-79.99 分颁发所在项目铜奖。

2. 大赛前三名可申报由省人社厅颁发“江苏省技术能手”荣誉称号, 由省总工会颁发“江苏省五一创新能手”荣誉称号, 大赛前十名且年龄在 35 周岁以内的由共青团江苏省餐饮行业工作委员会颁发“江苏省青年岗位能手”荣誉称号。

3. 大赛项目中式烹调师、西式烹调师两个职业职工组前三名由江苏省职业技能鉴定中心颁发技师职业资格证书, 已具有技师职业资格者可晋升为高级技师; 理论技能均合格者, 职工组颁发国家职业资格三级(高级)证书, 学生组颁发国家职业资格四级(中级)证书。

4. 对各地方协会精心组织安排的颁发赛区优秀组织奖。

十、联系方式

1. 江苏省餐饮行业协会

联系人: 胡 畏 13770618244

章平宝 15850508855

于欣欣 18915950017

电 话: 025-83190365 66038801

传 真: 025-83300104 83212798

邮 箱：756707765@qq.com

网 址：www.jscopyh.cn

通讯地址：南京市中山北路 101 号前二楼 260 室

邮 编：210009

- 附件：1. 2017 中国技能大赛---全国烹饪及餐厅服务职业技能竞赛（江苏赛区）比赛规程与评判细则
2. 2017 中国技能大赛---全国烹饪及餐厅服务职业技能竞赛（江苏赛区）报名表

附件 1:

2017 中国技能大赛---全国烹饪及餐厅服务 职业技能竞赛（江苏赛区）比赛规程与评判细则

根据国家职业技能竞赛相关要求和餐饮业职业工种技能标准，结合当前餐饮行业的发展状况以及国际烹饪赛事规则，特制定 2017 中国技能大赛---全国烹饪及餐厅服务职业技能竞赛比赛规程与评判细则。

一、赛项内容与相关规定

（一）赛项内容

1. 中餐热菜：每名选手现场制作规定主料作品、自选作品各 1 款，时间为 90 分钟。
2. 艺术凉菜：每名选手现场制作规定主料作品、自选作品共 2 款，时间为 90 分钟。
3. 中餐面点：每名选手现场制作规定主料作品、自选作品各 1 款，时间为 90 分钟。
4. 西烹头盘：每名选手现场制作规定主料作品、自选作品各 1 款，时间为 90 分钟。
5. 西烹主菜：每名选手现场制作规定主料作品、自选作品各 1 款，时间为 90 分钟。
6. 西烹甜品：每名选手现场制作规定主料作品、自选作品各 1 款，时间为 90 分钟。

以上参赛作品的份量，统一规定为 6 人量或 3 人份，另备尝碟

1 人份。

7. 餐厅服务：宴会服务为主，茶艺、调酒服务为辅，涵盖中（西）餐台面创意设计、宴会摆台、宴会服务、餐巾折花、斟酒、调酒、茶艺、中（西）餐服务知识问答等内容。每名选手设计并摆放 10 人中式餐台或 6 人西式餐台，包括台面主题设计与布置、餐巾折花、斟酒、主题装饰物制作，时间为 40 分钟，并进行相关的解说和答辩，时间为 3 分钟，茶艺或鸡尾酒调制时间为 10 分钟，中（西）餐服务 10 分钟。

（二）相关规定

1. 参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

2. 选手以抽签方式确定参赛场次，并按时到检录处凭参赛证及有效身份证件接受检录，迟到 20 分钟，视为弃赛。

3. 选手保持良好的个人整洁卫生，穿着统一的参赛服装，佩戴参赛证进入赛场。

4. 选手自带的原料中，属于违规的不得带入赛场，由检录人员代为保管，为此而影响参赛的责任自负；选手进入赛场后，如发现私带违规品，按规定扣分直至取消其参赛资格。

5. 选手应遵守赛场纪律，服从现场指挥和调度，爱护场内设施设备，不得使用手机等通讯工具，不得影响他人比赛。

6. 选手操作完毕后，应迅速清理工作区，经同意后带好自已的物品撤离赛场。

二、评判内容

1. 中餐热菜、艺术凉菜、中餐面点、西式烹调项目评判内容：按准备工作、专业烹饪、作品艺术呈现、作品口味质感 4 方面进行评判。

(1) 准备工作 (10 分)

- ①自带物品用专用整理箱分类收纳；
- ②自带物品符合比赛规则；
- ③自带原材料的运输、贮藏符合国家食品安全规定；
- ④物品摆放就位，分类合理，工作台整洁有序；
- ⑤选手身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、皮鞋），身上无任何配饰；
- ⑥完整的菜品质量单；
- ⑦没有提前加工行为。

(2) 专业烹饪 (30 分)

- ①清洗、粗加工与切配、烹饪过程符合国家食品安全规定；
- ②加工用工具及容器、餐具符合国家食品安全规定；
- ③及时洗手、保持个人卫生符合国家食品安全规定；
- ④掌握厨房设备、用具性能，安全操作；
- ⑤熟悉原料特性，正确清洗、充分利用，无浪费现象；
- ⑥食材、半成品及时存储；
- ⑦切配加工过程规范有序，动作协调适当；
- ⑧切配刀工娴熟、刀法准确；
- ⑨熟练掌握传统或现代烹调技法；
- ⑩烹调操作程序合理，烹调方法运用恰当；

- ⑪勺功熟练协调，调味准确快捷；
- ⑫合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；
- ⑬存货架、工作台整洁有序；
- ⑭比赛现场公用设备设施使用后清洗干净；
- ⑮废弃物处理妥当。

(3) 作品呈现 (10分)

- ①具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
- ②整体效果极具构思、组合巧妙、富有创意；
- ③主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；
- ④菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
- ⑤色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
- ⑥装饰或点缀物可食用；
- ⑦摆盘实用、简洁不费时，且便于服务人员传送；
- ⑧合理的份量大小。

(4) 作品口味质感 (50分)

- ①口味质感与菜品质量说明一致；
- ②味道、气味和外观形式统一、和谐；
- ③味型恰当，口味纯正；
- ④主味突出，调味适当；
- ⑤风味丰富、平衡，富有层次感；
- ⑥无焦糊、腥膻等异味；
- ⑦无失饪造成生、糊而不能食用；
- ⑧火候得当，质感鲜明，符合应有的口感特点；
- ⑨质感搭配丰富、和谐；

⑩食材营养保持合理。

2. 餐厅服务项目评判内容：按台面创意设计、宴会摆台、茶艺（鸡尾酒调制）、宴会服务4方面进行评判。

（1）台面创意设计（25分）

- ①创意新颖独特、主题突出；
- ②台面设计美观实用，色彩搭配和谐，布局合理；
- ③台面风格符合立意及品类特征；
- ④餐具及用品设计布置合理，宾客次序设计合理。

（2）宴会摆台（40分）

- ①符合设计内容，物品定位准确；
- ②斟酒、餐巾折叠规范准确；
- ③主题装饰物现场完成制作；
- ④操作过程规范，动作娴熟敏捷、姿态优美、能体现岗位气质。

（3）茶艺/鸡尾酒调制（15分）

①茶艺服务：仪容仪表符合岗位要求，茶具使用合理，操作程序规范，动作娴熟、美观，消毒程序规范、茶品介绍清晰、准确，服务流程完整有序；

②鸡尾酒调制：仪容仪表符合岗位要求，严格按配方制作，成品酒量合适，酒品色泽正确、口感符合标准，操作程序规范、操作方法得当，操作姿态优美，手法干净卫生。

（4）宴会服务（20分）

- ①能够准确理解题意，按题目要求完成服务内容；
- ②服务及时，服务过程真实，应变能力强，处理问题得当；
- ③服务过程充分体现职业能力水平和素养。

三、赛场器具与提供原料

赛场提供器具、基本调料

1. 基础设备：操作台、灶台、炒锅、冰箱、电烤箱、微波炉、饼铛、蒸锅(蒸笼)、西式炉灶(炉头)、平(坑)扒炉、焗炉、晒炉。

2. 相关器具：手勺、漏勺、油罐、菜墩(板)、调料盒(一组)、锅刷子、垃圾桶、服务摆台桌椅、转盘、电源插座、红酒、白酒。

3. 基本调料：食用油、白糖、酱油、盐、醋、料酒、淀粉等。

四、鸡尾酒调制指定内容

(1) 名称：纽约(New York)

材料：威士忌 3/4、青柠汁 1/4、石榴糖浆 1/2 匙。

制法：将冰块和上述材料放入调酒壶中摇匀，倒入鸡尾酒杯。在杯沿将几滴橙皮油拧入酒中。

(2) 名称：椰林飘香(Pina Colada)

材料：白朗姆酒 1/3、椰浆利口酒 2/3、菠萝汁 3-4 盎司。

制法：将适量冰块加入柯林杯中；将白朗姆酒、椰浆利口酒加冰块摇匀后滤入柯林杯中，加入菠萝汁搅匀即可，用菠萝条挂杯装饰。

(3) 名称：新加坡司令(Singapore Sling)

材料：金酒 1/3、柠檬汁 3/6、石榴糖浆 1/6、苏打水 1 听、樱桃白兰地 10 毫升。

制法：将适量冰块加入柯林杯中；将金酒、柠檬汁、石榴糖浆加冰，用摇酒壶摇匀后滤入柯林杯中，将樱桃白兰地淋入杯中；用柠檬片、樱桃装饰。

(4) 名称：特基拉日出 (Tequila Sunrise)

材料：特基拉酒 1/2、白橙皮利口酒 1/4、柠檬汁 1/4、橙汁 3-4 盎司、红石榴糖浆 0.5 盎司。

制法：将特基拉酒、白橙皮利口酒、柠檬汁加冰块摇匀后滤入笛型香槟杯中，加入橙汁，用吧匙沿杯边倒入红石榴糖浆，用柠檬角、樱桃装饰。

(5) 名称：白兰地亚历山大 (Brandy Alexander)

材料：白兰地 1/3、深色可可酒 1/3、淡奶 1/3

制法：将上述材料放入调酒壶中，加冰块摇匀后滤入鸡尾酒杯中，撒入豆蔻粉装饰。

附件 2:

2017 中国技能大赛---全国烹饪及餐厅服务 职业技能竞赛（江苏赛区）报名表

地区：

参赛项目：

姓 名		性别		民族		文化程度	
工作单位						职 务	
专业工龄		职称		身份证号			
通信地址						邮政编码	
联系电话				手机			
个人经历 和荣誉							
参赛作品 简介							
推荐单位 意见	盖 章 年 月 日						

请于 2017 年 7 月 25 日发邮箱至：756707765@qq.com