

第六届忻州市职业技能大赛 烹饪（中餐）项目

技 术 文 件

第六届忻州市职业技能大赛组委会

2024年9月

目 录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要.....	1
(二) 基本知识与能力要求.....	1
二、试题与评判标准.....	1
(一) 竞赛试题内容.....	1
(二) 竞赛评判标准.....	2
1. 竞赛试题配分.....	2
2. 成绩计算方式.....	2
3. 评判方法.....	2
3.1 前场评分(主观).....	2
3.2 后场评分(主观).....	2
4. 成绩并列.....	3
5. 评分表细则.....	3
三、竞赛细则.....	7
(一) 竞赛时间安排.....	7
(二) 裁判员分组和职责.....	7
(三) 竞赛实施细则.....	7
1. 赛前准备.....	7
2. 竞赛实施.....	8
3. 技术违规处理.....	8
4. 问题或争议处理.....	8
四、竞赛场地、设施设备等安排.....	9
(一) 赛场规格要求.....	9
(二) 场地布局图.....	9
(三) 基础设施设备清单.....	9
五、健康、安全和环保要求.....	10

一、技术描述

（一）项目概要

中式烹调是运用煎、炒、烹、炸、熘、爆、煸、蒸、烧、煮等多种烹调技法，根据成菜要求，对烹饪原料、辅料、调料、进行加工，制作中式菜肴的人员。

本文件按照中式烹调师职业国家职业技能标准（三级）及以上要求，适当吸收世界技能大赛相关技术要求编制，含项目技术描述、试题与评判标准、场地设施设备安排、健康安全要求等内容。未尽事宜，将在补充通知或赛前项目技术说明时予以说明。

（二）基本知识与能力要求

本竞赛是对中式烹调技能的展示和评估。仅测试技能操作方面的能力。参赛选手需要按照中式烹调师标准（或要求）展示中式烹调技能。

部分		类别
1	具备的职业素养	
	个人应能够展示自己为客人服务的专业素养。 忠于职守，爱岗敬业。讲究质量，注重信誉。尊师爱徒，团结协作，确保食品安全，注重绿色环保。	实操
2	具备的能力	
	个人应能够必须熟练掌握原料的特性，加工制作的方法，烹调技法，呈现出色、香、味、型、养的整体造型。 满足对味和营养的要求，展示美的视觉。	实操

二、试题与评判标准

（一）竞赛试题内容

竞赛内容=模块 A（时间为 120 分钟）+模块 B 和 C（一共作时间为 90 分钟）

比赛总时长：240 分钟（含赛前准备 15 分钟、赛后整理 15 分钟）。

1. 模块 A：花式冷盘

以地方文化为主题设计内容，并制作冷菜拼摆六围一，需备尝碟供评委检验质量（主盘餐具尺寸不小于 45 厘米，品尝碟为 2 人量）。

（1）原料要求不少于 8 种（荤料不少于 4 种），选手自备原料，自备原料可为卷类、糕类、熟食类；但不可以有刀工成型类的加工。

(2) 所有造型、点缀必须现场制作完成；餐具选手自备；作品主题健康，具有地方文化特色，寓意高尚，色彩搭配和谐，刀功精湛，体现多种技法。

(3) 作品中所有原料必须具有可食性，禁止使用色素、粘合剂、模具，如使用色素，需现场提取天然色素，不可使用色素及非食用原料。

2. 模块 B: 中餐热菜

参赛选手现场完成五花肉的改刀处理，规定味型为咸鲜味的一款菜肴（展示作品为 8 人量，品尝碟为 2 人量，造型不限）。

(1) 选手自备 1 块方肉，现场只提供常用调味料，辅料、特殊调料自带。选手根据烹饪技法特点，制作 1 款传统晋菜酱梅肉。

(2) 选手统一用自备盘，造型不限。

3. 模块 C: 创意菜

创意菜 1 款，选手自备食材，原料不限，制作数量为 3 份，餐具用 33 厘米白色平盘盛装。要求位吃，每份菜品重量 160-180 克，技法、熟制法不可与规定作品相同，突现本地食材与加工味型，同时要具有地方风味特色与文化，需有淀粉类、纤维类、蛋白类、酱汁类四大元素；加工味型要具有山西特色。

(1) 参赛作品需体现“减油、减盐、减糖”理念。

(2) 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。

(3) 自带食材需符合以下规定：

蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

饼干、果干、调和蛋白可以带入，但面团不能带入；

果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

（二）竞赛评判标准

1. 竞赛试题配分

本项目各竞赛模块配分以及占总分的比例。

2. 成绩计算方式

三个模块成绩均为百分制，总成绩除以三，再减去前场应扣除分数，为选手的最终成绩，小数点后保留两位。

3. 评判方法

比赛采用前场评分和后场评分两种方式进行评分。

4. 成绩并列

按比赛总成绩从高到低排列名次。比赛总成绩相同，按 C 模块成绩较高的名次在前；如总成绩、C 模块成绩均相同，以测量分值得分高的选手排名在前；如测量分值得分相同时，总操作时间短的选手排名在前。

5. 评分表细则

表-5.1 第六届忻州市职业技能大赛中餐烹饪项目前场扣分表

第六届忻州市职业技能大赛中餐烹饪项目评分表					
赛区	赛项名称	选手姓名	选手编号	组别(批次)	成绩小计
忻州市	中餐烹调			第 场	
评分项	评分标准				得分
序号	评判点	配分			
前场扣分					
1	在完成工作任务的过程中，因操作不当导致事故，酌情扣 1~10 分，情况严重者取消竞赛资格。				
2	因违规操作等不符合职业规范的行为，视情节扣 1~10 分。				
3	扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣 1~10 分，情况严重者取消竞赛资格。				
小计：					
备注：选手有上述情形须从总均分中直接扣除。					
裁判员签字：					
日期： 年 月 日					

表-5.2 第六届忻州市职业技能大赛中餐烹饪项目前场扣分表

第六届忻州市职业技能大赛中餐烹饪项目评分表					
赛区	赛项名称	选手姓名	选手编号	组别(批次)	成绩小计
忻州市	中餐烹调			第 场	
评分项	评分标准				得分
序号	评判点	配分			
A-花式冷拼					
准备工作及卫生(20分)	1	自带食材符合比赛规则(3分);			
	2	自带物品用专用整理箱分类收纳(2分);			
	3	整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位(2分);			
	4	操作工位物品摆放就位,分类合理、整洁有序(3分);			
	5	身着干净、整洁的厨服(厨帽、厨衣、西裤、皮鞋),身上无任何配饰(3分);			
	6	没有提前加工行为(5分);			
	7	完整的作品说明书(2分);			
设计及构图(20分)	8	主题突出,构思新颖,设计合理,寓意深刻(3分);			
	9	成型美观,色泽自然,比例恰当(5分);			
	10	细致度高,具有较高的观赏性(5分);			
	11	设计优美、精细、平和、比例对称,极具观赏性(5分);			
	12	食材的选择合理(2分)。			
技巧及难度(40分)	13	调味得当,主味突出,质感丰富。异味严重,使菜品不能食用的品种不予判分(6分);			
	14	工艺流程合理,刀工精细,厚薄均匀,长短一致。拼摆均匀,色彩自然,形态美观(10分);			
	15	原材料使用合理,余料处理妥当,没有浪费现象(6分);			
	16	操作过程安全,现场整洁有序(4分);			
	17	结构技术技巧高超(4分);			
	18	组合正确,拼接精细(10分)。			
创意及原创性(20分)	作品具有艺术美感,富有创意,能展示出创新的技术,设计合理,技艺新颖,体现创意(20分)				
小计					

B-传统晋菜酱梅肉					
	1	自带食材符合比赛规则(1分);			
	2	自带物品用专用整理箱分类收纳(1分);			

准备工作及卫生 (10分)	3	整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位(1分);		
	4	自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定(1分);		
	5	所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内(1分);		
	6	冰箱或冷柜中的食材有覆盖,不同食材相互独立(1分);		
	7	操作工位物品摆放就位,分类合理、整洁有序(1分);		
	8	身着干净、整洁的厨服(厨帽、厨衣、西裤、皮鞋),身上无任何配饰(1分);		
	9	提供可品尝的高汤的冷热样品(1分);		
	10	没有提前加工行为(1分);		
	专业烹饪 (30分)	11	开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手(3分);	
		12	原材料加工过程,使用的设备、器皿符合食品安全操作规范(2分);	
13		加工过程中,以及品尝食物时无交叉感染行为(3分);		
14		加工、烹调过程规范有序,动作协调适当,体现传统或现代技法(5分);		
15		熟悉原料特性,充分利用,无浪费现象(3分);		
16		操作过程中食材、半成品及时冷藏存储(2分);		
17		合理分配工作内容、时间(2分);		
18		加工过程中垃圾及时处理,废弃物处理妥当(2分);		
19		加工过程工作台、操作位整洁有序,无杂、乱、差现象(2分);		
20		合理使用水、电、气,无能源消耗浪费(2分);		
21		在规定的时间内完成供餐准备(2分);		
22		上餐结束后,及时进行厨房清洁,操作位公用设备、设施及用具清洗干净(2分)。		
作品呈现 (10分)	23	摆盘实用(不允许使用盘中盘),装饰或点缀物可食用,便于服务人员传送(2分);		
	24	作品造型、规格、份量一致(2分);		
	25	主料和配料搭配比例协调、平衡,主题突出(2分);		
	26	菜肴色泽明亮,色彩鲜明,各种色彩搭配和谐(2分);		
	27	菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征(2分)。		
口味质感 (50分)	28	口味质感与作品说明书说明一致(10分);		
	29	色、香、味统一、协调(20分);		
	30	火候得当,无焦糊、腥膻等异味,或过生不能食用(10分);		
	31	食材质感鲜明,符合应有的口感特点(5分);		
	32	主辅料搭配营养均衡(5分)。		
小计				

C- 创意菜			
准备工作及卫生 (10分)	1	自带食材符合比赛规则(1分);	
	2	自带物品用专用整理箱分类收纳(1分);	
	3	整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位(1分);	
	4	自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定(1分);	
	5	所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内(1分);	
	6	冰箱或冷柜中的食材有覆盖, 不同食材相互独立(1分);	
	7	操作工位物品摆放就位, 分类合理、整洁有序(1分);	
	8	身着干净、整洁的厨服(厨帽、厨衣、西裤、皮鞋), 身上无任何配饰(1分);	
	9	提供可品尝的高汤的冷热样品(1分);	
	10	没有提前加工行为(1分);	
专业烹饪 (30分)	11	开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手(3分);	
	12	原材料加工过程, 使用的设备、器皿符合食品安全操作规范(2分);	
	13	加工过程中, 以及品尝食物时无交叉感染行为(3分);	
	14	加工、烹调过程规范有序, 动作协调适当, 体现传统或现代技法(5分);	
	15	熟悉原料特性, 充分利用, 无浪费现象(3分);	
	16	操作过程中食材、半成品及时冷藏存储(2分);	
	17	合理分配工作内容、时间(2分);	
	18	加工过程中垃圾及时处理, 废弃物处理妥当(2分);	
	19	加工过程工作台、操作位整洁有序, 无杂、乱、差现象(2分);	
	20	合理使用水、电、气, 无能源消耗浪费(2分);	
	21	在规定的时间内完成供餐准备(2分);	
	22	上餐结束后, 及时进行厨房清洁, 操作位公用设备、设施及用具清洗干净(2分)。	
作品呈现 (10分)	23	摆盘实用(不允许使用盘中盘), 装饰或点缀物可食用, 便于服务人员传送(2分);	
	24	作品造型、规格、份量一致(2分);	
	25	主料和配料搭配比例协调、平衡, 主题突出(2分);	
	26	菜肴色泽明亮, 色彩鲜明, 各种色彩搭配和谐(2分);	
	27	菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征(2分)。	
口味质感 (50分)	28	口味质感与作品说明书说明一致(10分);	
	29	色、香、味统一、协调(20分);	
	30	火候得当, 无焦糊、腥膻等异味, 或过生不能食用(10分);	
	31	食材质感鲜明, 符合应有的口感特点(5分);	

	32	主辅料搭配营养均衡(5分)。	
小计			

三、竞赛细则

1. 必须明确本项目各模块比赛时间和比赛时间单位，如：小时（h）或分钟（min），不得用“分”或“时”字。

2. 明确比赛轮场的方式，如：抽签分组进行。

（一）竞赛时间安排

说明本项目的比赛天数（可不附日期）、各模块的场次时长、每名选手规定的竞赛时长要求、工位轮转安排等。

（二）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，由1名裁判长，若干裁判员组成。

1. 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

2. 裁判员

裁判员应服从本项目裁判长的工作安排，诚实、客观和公正执裁。

根据裁判员的相关工作经验以及赛前培训的情况，裁判员分成多个小组。

要结合本项目需要设置裁判小组，不限于以下几种：

加密组：主要负责选手的检录、核实证件身份并对选手所提交的作品进行加密和解密工作。

监考组：主要负责竞赛现场监考工作和安全巡查，做好维护赛场纪律；做好记录赛场情况。

监考记录：纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向裁判长报告作好记录并给出处罚结果，

核查实际操作竞赛使用材料、设备；记录每位选手的实际工作时间。

评判组：负责竞赛结果的评判、成绩复核和汇总工作。

时间记录组：负责记录每位选手的实际工作时间。

检测评分小组：由执尺记录、监督员组成，每小组分配相似分数的评分项目。每项检测评分结果小组成员均需签字确认，然后报裁判长复核后，由录分员录入系统。

（三）竞赛实施细则或赛场规则

1. 赛前准备

根据各项目实际需要，各项目裁判长与承办单位于赛前2-3天对场地设备设施等准备工作进行最终确认；各项目裁判长与裁判员于赛前1-2天进行集中培训、技术对接和设备设施、耗材确认。

（1）参赛选手报到时需领取参赛证卡、参赛资料、参赛物料，报到完毕后提前前往赛场，

熟悉场地。

(2) 选手的出场顺序抽签决定，同一参赛队选送的多名选手，在同一场完成比赛，确因设备等特殊原因不能同场时，必须安排相邻场次，不得隔场。

(3) 赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录，由检录人员核实编号，开赛后迟到 15 分钟的选手视为自动放弃参赛。

(4) 检录完毕，每位选手按照选手抽签工位号到指定位置。可携带竞赛规定必备的工具、用具（如笔、草稿纸等）等。所有通讯、照相、摄像、磁盘等工具一律不得带入比赛现场。

2. 竞赛实施

(1) 在竞赛过程中，选手应遵守安全操作规程，接受裁判员的监督和警示，确保参赛选手人身安全及设备安全。

(2) 竞赛过程中严禁交头接耳，也不能相互借用工具、仪器仪表。各参赛选手间不能走动、交谈。

(3) 由裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，裁判长宣布比赛正式开始并计时。比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在操作时间内。

(4) 选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可离开赛场并在赛场工作人员指引下到达指定地点。

(5) 因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或设备故障时，裁判长有权中止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的设备或工具故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换设备或工具的要求，裁判长同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

(6) 参赛选手如提前结束竞赛，应举手向裁判员报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

(7) 裁判长在竞赛结束前 30 分钟、10 分钟进行竞赛剩余时间提醒。裁判长发布竞赛结束指令后，未完成任务的参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，并按要求清理赛位。

(8) 选手须按照程序提交比赛结果（任务书、报告），配合裁判做好赛场情况记录，并签字确认，裁判提出签名要求时，不得无故拒绝。

3. 技术违规处理

(1) 不得携带其他未经组委会认可的设备、工具、机具、材料等参赛，不听劝告的取消比赛资格。

(2) 竞赛过程中，选手不得接受场外送进的材料、加工过的半成品等。

(3) 选手不得损坏、拆卸、改装赛场提供的设备、工具和工作台等设施。

(4) 选手不得在任何竞赛区域、位置、赛件上作任何涉嫌作弊的标记。如比赛开始前发现有明显痕迹，可上报裁判员进行处理，严重者可按作弊处理。

(5) 在完成竞赛任务的过程中，因操作不当导致事故扣 10~20 分，情况严重者取消比赛资格。

(6) 因违规操作损坏赛场提供的设备、污染赛场环境等不符合职业规范的行为，视情节扣 5~10 分。

(7) 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣 5~10 分，情况严重者取消比赛资格。

4. 问题或争议处理

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员

半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《问题或争议处理记录表》。

四、竞赛场地和设施设备安排

竞赛各区域应设置合理，符合安全、健康和环保要求。

1. 按规定预留赛场安全疏散通道，配备消防器材等应急处理设施设备和人员，张贴本项目安全健康规定、图示等，并事先制定应急处理预案，安排专人负责赛场紧急疏导等工作。

2. 提供安全照明和通风等设施设备。对易产生有害气体的竞赛项目，应配备完善的排风和处理设施。对涉及易燃易爆、化学腐蚀和有毒有害物品的项目，要按照国家有关规定，在本项目安全、健康规定中予以明确，制定相应管理措施，并随本项目竞赛细则一并公布。

（一）赛场规格要求

仅限本项目以及单个工位所占赛场面积以及对赛场配置条件的要求，如：强弱电、给排水、通风、照明、监控、气动、危化品等。

一般设置检录区、竞赛操作区、裁判评判区、工具材料区、选手休息（候赛）区、观摩通道等区域，并根据需要设置选手自带工具材料柜等。

对于比赛过程中试题始终保密的赛项，要在赛场设置选手封闭室，封闭室应与比赛区域物理隔离，配备志愿者，严禁无关人员进入，严禁与外界交流。

各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。

（二）场地布局要求

仅限本项目场地规划，暂不考虑设置录分室、茶歇。

（三）基础设施设备清单

场地设施设备（赛场为每一个工位必须配备的设施、设备和工具）

设施设备

品名	型号	技术参数	备注
双眼灶台	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm	统一提供
双耳炒锅	圆形	直径 50cm（每锅配 8 两炒勺一把）	统一提供
八味调料盒	长方形	长 40cm、宽 30cm、高 10cm	统一提供
恒温操作台	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm、4℃左右	统一提供
操作台	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm、4℃左右	统一提供
六色砧板	长方形	长 60cm、宽 40cm、高 2cm（红、黄、蓝、绿、白、褐）	统一提供
六门冰箱	长方形	长 180cm、宽 90cm、高 80cm、4℃左右	统一提供

万能蒸烤箱	长方形	长 80cm、宽 90cm、高 160cm、	统一提供
清洗池	正方形	边长 90cm、高 80cm（冷热水混用）	统一提供
洗手池	正方形	边长 90cm、高 80cm（冷热水混用）	统一提供

耗材

品名	型号	技术参数	备注
细盐	袋	250g	统一提供
白砂糖	袋	250g	统一提供
老陈醋	瓶	500ml	统一提供
酱油	瓶	500ml	统一提供
食用油	桶	1000ml	统一提供
香油	瓶	250ml	统一提供
淀粉	袋	250g	统一提供

用具

品名	型号	技术参数	备注
写字板	块	A4	统一提供
秒表	块		统一提供
直尺	根	50CM	统一提供
红黑笔	根		统一提供
号码牌	块	操作台及选手号码	统一提供

五、健康、安全和环保要求

1. 参考世界技能大赛健康与安全、环境要求的规则，遵守安全操作规程，如果发生严重的安全事故，取消选手比赛。

2. 参赛选手必须在整个比赛期间穿着坚固的鞋子。

3. 比赛期间要求保持环境整洁，地面保持没有任何垃圾。

4. 不允许超出自己的比赛工位去操作。

5. 赛位隔离

在自己的比赛区域，确保自己的材料不会干扰旁边参赛者的比赛区域，个人的行为也不妨碍他人操作。

6. 环境卫生

保持地面整洁，环境卫生，做到整理、整顿、清扫、清洁和职业素养 5S。

7. 医疗设备和措施

场地备有医疗站点，放置医药急救箱，包括外伤处理和急救药物。