

第六届连云港技能状元大赛 中式面点项目技术工作文件

2025年9月

一、技术描述

（一）项目概要

中式面点竞赛项目是指选手运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，根据产品制作要求，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食、点心或小吃的竞赛项目。竞赛中对选手的技能和理论要求主要包括：准备及过程、规定品种制作、自选品种制作，创意品种制作及综合评价。

（二）基本知识与能力要求

表 1 基本知识与能力要求

相关要求		权重 (%)
1	食品卫生、健康、安全和环境	10
基本 知识	 厨房基本安全规范、餐厨垃圾合理处理	
	 如何安全操作厨房专业设备	
	 食品原料知识，安全生产知识，食品安全与营养知识	
	 食品安全相关法律、法规知识	
工作 能力	 能遵循食品的保存、准备、制作和呈现的食品安全卫生要求，始终注意保持良好个人卫生和操作场地卫生	10
	 安全正确地使用厨房设施设备，避免安全事故发生	
	 能在规定时间内有效合理地安排工作	
	 能正确使用和处理原材料，将浪费最小化	
	 在作品设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新	20
2	食材知识及食材准备	20
基本 知识	 食材基本知识及如何鉴别和应用	
	 食材的营养价值及营养平衡	
	 食材特性，特点及用途	
工作 能力	 识别食材的质量状态，品质及新鲜度	20
	 按照标准规范和操作顺序进行食材初加工处理	
	 计算和称量面点所需食材	
	 充分利用食材, 发挥食材的最大效用，避免浪费	
	 正确运用刀法和常用的制作技巧	40
3	烹饪技能和技法	40
基本 知识	 各种烹饪方法/制作技巧	
	 各种烹饪方法对食材营养成分的影响	
	 烹饪方法对面点口味的影响	

工作能力	 为不同烹饪方法选择合适的烹饪器具/工具  对每一种食材和每一道面点都使用正确的烹饪手法/技术  合理安排烹饪工作并统筹安排烹饪时间，准时出品  灵活应用各种烹饪方法  掌握各种传统和创新的和面、揉面、成型、熟制等环节  保证出品的产品尺寸、重量及数量符合要求	
4	面点摆盘、装饰和口味	
基本知识	 面点展示的重要性  高品质食材对面点展示效果的影响  面点装饰构思、布局相关知识	
工作能力	 使用规定的盛器和可食用装饰物进行面点的展示，结合最新摆盘趋势，进行创意摆盘  掌握面点的主副料配比，面点外观应注重色彩搭配及地域风格特色  面点口味上应注意口感层次分明，口味平衡及合理的营养搭配  制作精美，富有艺术性和创造性	25
5	综合评价	
基本知识	 礼节礼貌和仪容仪表知识  产品陈列相关知识  陈列环境对产品的影响	
工作能力	 仪态大方，精神饱满  展台布局合理，主题突出  台卡能展示出作品设计思路	5
合计		100

二、试题与评判标准

（一）试题

1. 竞赛主题

竞赛应紧密围绕“传承匠心，味觉创新，视觉创新”这一核心主线展开，所有参赛作品的主题都需充分展现。

2. 竞赛模块

结合工作实际，本竞赛分为理论考核和技能操作考核。

理论全部为客观题，单选题、和判断题，100题，纸笔涂卡作答。

技能竞赛内容分为5个模块，包括模块A准备及过程、模块B规定品种鲜肉包子制作、模块C自选品种创意酥点制作、模块D自选地方风味名点制作、模块E综合评价。

3. 命题方案

根据《中式面点师国家职业技能标准》三级（高级工）基本要求和工作要求，根据职业技能大赛技术规则要求，最终确定以上模块竞赛内容。在赛前

裁判会议中针对有共性的问题可能进行细微的修改或补充，评分标准细则在赛前裁判组织培训时公布。

（二）竞赛时间及试题具体内容

1. 竞赛时间安排

理论全部满分100分，考试时长90分钟。

中式面点项目竞赛的总时长为200分钟，包括规定品种和自选品种的准备及过程、原料加工、面点制作、装盘装饰、布台与作品展示时间的总合，各模块时间可以套用。选手在规定时间内完成竞赛项目，提前完成不加分。

2. 试题内容

理论全部为客观题，单选题、和判断题，100题，纸笔涂卡作答。

技能竞赛内容由5个模块组成，试题在竞赛前无变化。展台作品装饰可以提前制作。送评作品盛器必须使用现场统一提供的白盘，不允许装饰。

（1）模块 A：准备及过程

作业书提交要求：每位参赛选手需精心准备并提交 3 份详尽的作业书，其内容务必全面覆盖以下关键方面，以确保裁判和观众对选手的作品有深入且全面的了解。

1产品配方与特点：作业书中应详细列出每一步的配料比例，确保配方的准确无误，真实反映选手的制作理念和配方特色。选手需通过精准的配方，展现其独特的烹饪技艺和创意。

2制作过程描述：作业书应详尽描述从原料准备到成品完成的每一个环节，不得遗漏任何细节。通过清晰的步骤描述，裁判和观众能够全面了解产品的制作流程，感受选手的精湛技艺。

3产品实物图片展示：选手应附上清晰的产品实物图片，直观展示产品的外观和质感。这些图片将有助于裁判和观众更好地把握产品特点，加深对选手作品的理解和认知。

4产品特色与创意阐述：作业书中应对产品的特色、口感、营养价值等方面进行深入阐述。选手需通过详尽的描述，展现自己对产品的深刻理解和独特创意，凸显作品的个性与魅力。

5自备物品清单与检录：选手应列出自备的原料、半成品和工具清单，确保比赛现场所需物品一应俱全。这些物品需在作业书中明确标注，并经过裁判的严格检录后方可带入比赛现场，以确保比赛的公平性和安全性。

6真实性与一致性要求：作业书中的产品配方和制作步骤必须真实可靠，选手需确保最终呈现的产品与作业书中的描述完全一致。

7参赛准备与现场要求：在竞赛前期，选手应根据实际需要，合理准备所需材料、工具 和设备，并进行必要的调试。在竞赛中，选手应确保工作流程的顺畅和安排合理，同时注重安全和卫生状况，遵循节俭原则，避免浪费。在竞赛后期，选手应将工具用具归位。

8保密与公正性保障：为确保比赛的公平性和公正性，作业书将在选手赛前抽签后贴上 相应的选手号，全程保密处理。作业书中严禁出现任何涉及人名、单位和省份的信息，以消除任何可能影响裁判公正评分的因素。

（2）模块 B：规定品种秋叶包制作

选手利用现场提供的玫瑰牌面粉 250 克、猪肉馅 200 克、大葱 100 克、酵母、双效泡打粉、酱油及其它辅料等制作。

1现场和面，调制鲜肉馅心（水调馅），使用酵母发酵制作中包。要求干面50克出3个包子剂子为宜，共制作12个作品。

2成品大小一致，形状一致、重量一致，成品重量每个45克，最大包子和最小包子的重量不能超出3克。

3包子制作时，褶子数量应做到均匀，中间主茎脉清晰，造型逼真，以保证包子的外观美观且均匀。褶子的长度应大于2厘米，使包子看起来更加饱满立体。同时，褶子的花纹应清晰可见，间距要均匀，以提升包子的整体美感。送评作品应准备8个包子，盛器和装饰可由参赛者自行设计，以展示个人的创意和风格。送评完毕后，包子将送至展示区供观众欣赏。评委品尝的作品应单独装盘，准备4例或1份，以便于评委进行细致品尝和评审。评审结束后，品尝作品将进行回收处理。

4作品要色泽自然，层次分明，香味形齐全，符合食品卫生和营养配餐要求，具有一定的创新能力。

5实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度列入评分范畴。

6现场调制的生物膨松面团（发酵面团）应全部用于包捏制品，不能有面团剩余；肉馅可略有剩余，但不超过 30 克。作品穿底漏馅漏油，馅心不居中，装饰搭配不协调，实际制作的产品与作业书描述不一致等都会扣分。

（3）模块C： 自选品种创意酥点制作

参赛选手必须使用现场提供原料来制作产品，现场提供河套雪花面粉300g、玫瑰牌面粉300g、车轮牌起酥油250g、莲香楼白莲蓉馅料200g，金龙鱼食用油等制作创意酥点。

1制作产品为横纹直酥，不可以制作圆纹酥及其它纹理酥点。

2产品制作中原料准备、称量、和面、包酥、开酥、成型、熟制、装盘均需在场内按照规定时间独立操作完成。

3本次大赛作品按难易度，例如松鼠酥制作的工艺为难度系数高的作品。根据难易度设置一定的分值。作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用。

4要求制作成品数量为10个，成品大小一致，形状一致、重量一致，作品之间误差控制在3g以内。作品要求色泽一致，酥皮层次清晰，形态美观，层次分明，皮心均匀，口感香甜酥脆。送品作品6个，送评完送展示区。评委品尝作品单独装盘4例或1份，评审完后回收。

5评判时以开酥酥层均匀程度。切酥皮刀功切深浅的成度为评判标准。

6酥点成型外观以火候、造型感、线条感、灵动性为标准。

7盛装器皿由选手自行准备，允许使用模具，禁止使用纸杯、塑料杯、一次性餐具盛装作品。

8装饰用材料可自由选择但必须符合主题和使用可食用的食材。整个设计符合竞赛试题要求，突出绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

9作品调制的面团若需着色，选手必须自带果蔬粉料或提前提取天然色素，经检验后带入赛场。

10作品不可多做精选，盛装餐具自备可配底托，底托长度不超过60cm，宽度不超过60cm。禁止自带馅料、酥皮、面团，一经发现，按照作弊处理。

（4）模块D：自选地方风味名点制作

参赛选手可围绕指定主题，充分利用现场提供的设备设施，自由发挥创意，制作一款具有鲜明地域特色的面食或面点。地域范围广泛，不限于选手所在省份，旨在充分展现中国各地丰富多彩的面食文化魅力，让评委和观众领略到不同地域面食的独特风味和精湛技艺。

1参赛选手在制作面点时，应避免使用生物膨松面坯和油酥面坯，其他面坯类型则可自由选用。这一规定旨在考验选手对面坯的灵活应用与创意展现。

2选手需独立设计并创新面点作品，既可以专注于单一特色，也可以尝试多元元素的融合。比赛将特别关注选手的创意意识、开拓精神，以及在食材搭配、口感调控和形态创新等方面的能力。

3作品需保持大小、形状、重量、色泽的一致性，单个作品之间的重量误差应控制在3克以内。完成数量需为10例，以确保评比的公正性。

4自带的馅料需调味的需要现场完成调味。作品可以整盘装盘或按例位呈现，整盘装盘应按6人量准备。评审结束后，作品将送至展示区。评委将品尝盛余的4例或1份作品，作品需单独装盘。评审完毕后，作品将被回收。

5根据作品制作手法的难易度，将设置相应的难度系数分；同时，操作的熟练度也将影响评分系数，以全面评价选手的技能水平。

6自选作品的评判将从色、香、味、意、形五个方面进行综合考量，以全面评价作品的整体质量。

7比赛遵循杜绝浪费和食品安全的原则，现场将设置垃圾分类及卫生操作评判分数，以确保比赛过程的环保和食品安全。

8参赛选手应本着节约、绿色、健康、安全的原则，合理采购原材料。禁止使用国家明令禁止的野生动植物为原材料，执委会不提倡使用高档原材料参赛。同时，严禁使用非食材物件，以确保比赛的公平性和安全性。

9允许自带原料，但不允许带半成品或成品，为了体现地方特色，馅心可以场外完成。此外，实际制作的作品与作业书上所展示的图片的相似度将作为评分的一部分，以体现选手对作品设计的还原能力。

（5）模块E：综合评价

布台台面为80cmX120cmX80cm。全部比赛作品应按主题设计进行布台。每个作品应提供台卡，整个展台要有主题介绍，整个展台布局高度不超过100cm。

3. 操作规范要求

选手在操作过程中需确保工具、容器等清洁整洁，无任何异味，以保障食品的卫生安全。在制作过程中，应严格遵守生熟分开的原则，避免交叉污染。同时，工作台面需保持整洁，

用具容器应有序摆放，确保操作环境的整洁与有序。在操作过程中，选手应避免直接用手接触或沾染成品食物，而应使用夹子、勺子或一次性手套等工具进行取用，以保证食品的卫生与安全。此外，操作时应尽量控制噪音，避免对他人造成干扰。对于作品的装饰和盘饰，选手应掌握恰到好处的原则，

不得过度装饰，以免影响食品的口感和美观。装饰应简洁大方，与作品本身相得益彰，提升整体的美感。

（三）评判标准

理论和实操权重为20%，80%，单项满分100分，按综合分数排名。

1. 分数权重

（1）评分项设置

中式面点竞赛项目采用500分制。模块A准备及过程80分，占分16%；模块B规定品种鲜肉包子制作150分，占分30%，模块C自选品种创意酥点制作125分，占分25%；模块D自选地方风味名点制作100分，占分20%；模块E综合评价45分，占分9%。各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入（如1.055计1.06，1.054计1.05）。

模块	评分项描述	分值	占分
A	准备及过程	80	16%
B	规定品种鲜肉包子	150	30%
C	自选品种创意酥点	125	25%
D	自选地方风味名点	100	20%
E	综合评价	45	9%
合计		500	100%

（2）打分方式

比赛采用测量（客观评分）和评价（主观评分）两种方式进行评分。主观评价评分每个评价评分项，均由三名裁判一组，同时评分。评分结果应该是0到3级，选手最终得分是根据组中三位专家的评分结果计算得出。0至3级评分与行业标准的关系如下：

0：表现各方面均低于行业标准，包括本评分项目未完成；
1：表现达到行业标准；
2：表现超过行业标准；
3：相对于行业预期标准，表现为优秀或杰出。

若各位裁判的评分差异达到或超过2分，则当事评分组需立即展开内部讨论，经过充分协商后，将各自的评分调整至与其他裁判之间的差异小于或等

于1分，以确保评分的公正性与一致性。在评分修正完成后，再行计算该项的最终得分。

2. 评判方法

本次竞赛特别设立了一个专业裁判组，该组由1名资深裁判长、1名精干的裁判长助理以及64名经验丰富的裁判员共同组成。裁判组实行裁判长负责制，裁判长不仅负责编写详尽的技术文件、出题，还要确保赛场设备设施（含工具物料）的完善与保障。此外，裁判长还需组织裁判员的培训、安排他们的具体分工、统筹比赛的实施，并开展技术点评工作。

在赛前，裁判长会根据项目需求，对裁判员的特长进行深入摸底，并根据其特长进行合理分组和分工。裁判长还会对裁判员进行赛前的工作要求培训，确保每个小组裁判能够依据各自的工作分工准确、公正地进行评判。如果在评价过程中出现同组裁判员之间评分差异过大的情况，裁判长会及时介入，协调相关裁判进行再次检测，以确保评分的准确性。

本次竞赛的裁判员分为内场（作品）裁判和外场（现场）裁判。内场裁判在比赛期间需坚守在内场所在组别的评分室，而外场裁判则需在外场全程监控。未经裁判长批准，裁判员不得擅自离开自己的组别。只有当场所有评分工作完成并签字后，裁判长宣布本场次比赛结束，裁判员们才能以群组为单位离开评分室。外场裁判按组别分工，对选手的操作过程进行全程记录，并在评分时提供充分的说明和依据。

竞赛裁判组的分工细致而全面，包括准备及过程考核部分、规定品种鲜肉包子制作考核部分、自选品种创意酥点制作考核部分、自选地方风味名点制作部分，以及综合评价考核部分。此外，还有专门的考试记时和现场监理、检录和综合协调部分，确保比赛的顺利进行和结果的公正性。

3. 成绩并列

当选手的总成绩出现并列，即选手的总分完全一致时，我们首先将依据模块B、C、D、A、E的成绩进行排名，按照从高到低的顺序进行排序。如果在这些模块中仍出现成绩相同的情况，则继续按照此规则向下类推，直至能够确定选手的最终排名。

三、竞赛细则

（一）竞赛流程和安排

1. 赛前技术对接

为确保比赛顺利进行，各项目裁判长需在赛前2至3天与场地经理共同确认场地设备设施等准备工作。同时，裁判长还需在赛前1至2天组织裁判员进行集中培训、技术对接，并对设备设施、材料、必备工具进行最终确认。

2. 报到要求

参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手场次，并按照指定地点贮存原料。

3. 检录要求

赛前30分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。检录时需提交三份作业书。

4. 入场准备

检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送比赛物品，按照选手编号到指定位置，助手不得在赛场停留，比赛正式开始前需离开赛场。检录完毕，选手抽取参赛工位号，按照工位号到达指定工位。选手到达工位后，可以对展台展示初步布置。

5. 竞赛开始

竞赛开始由裁判长召开参赛选手会议，检查仪容仪表。统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。

6. 竞赛中

（1）选手操作。选手进行模块B规定品种鲜肉包子制，模块C自选品种创意酥点制作，模块D自选地方风味名点制作，产品制作完成后示意工作人员送入评分室评分或放置展示区评分。

（2）展台展示和评判。选手作品经裁判评分后由工作人员将作品和展示卡一同放置在作品展示区，供大家参观交流。

7. 比赛结束

选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时1分钟，扣1分，最多扣至10分。最长可以允许延时10分钟的比赛时间。

8. 撤展

在规定时间内，由工作人员统一组织选手按照编号收走器皿。比赛作品处理时应注意遵循节约原则、避免浪费。

9. 技术点评

在选手最终成绩确认后，执委会将组织本项目全体选手和裁判人员分项目参加技术点评。裁判长将对竞赛过程进行全面分析，帮助各参赛代表团更好地理解本项目的技术要领，并了解本代表团选手的优势与不足。

（二）竞赛秩序

在竞赛过程中，裁判、选手以及场内技术工作人员必须遵守规定，不得使用手机，需将手机放置在指定的锁柜内，直至当天比赛结束后，在裁判长和场地经理的安排下取回。

1. 裁判员

裁判员应严格服从裁判长的工作安排，秉持公平、公正的原则，严谨执裁，确保比赛的公正性和公平性。填写评分表格时，裁判员们需确保字迹清晰、准确，扣分需明确写明原因，以便选手和各方了解评分依据。若评分表格中有涂改之处，必须签名确认，否则该涂改部分视为无效。

2. 录分员

录分员在录分室从事相应工作，要认真录入，仔细核对，确保准确录入真实分数。其他人员未经裁判长同意一律不得进入录分室。

3. 其他人员

场地经理及助理以及相关赛务保障人员应在非操作区待命，并按裁判长要求第一时间进入操作区处理问题。

（三）违规情形和处理

1. 选手不得在比赛物品上作任何标记，否则每项扣2分。
2. 选手不得私自带入作品成品，否则扣10分。
3. 选手不得私自挪用其他选手原料和产品，否则扣2分。
4. 选手不得使用有毒有害原料或食品添加剂，不得使用国家法律禁止的原料，否则取消此项分。
5. 选手不得将赛场内提供的工具、材料等物品带出赛场，否则扣6分。

（四）问题或争议处理

1. 竞赛项目内解决

选手、裁判员发现竞赛过程中的问题或争议，可及时向裁判长反映。裁判长依据本规则、技术工作文件及相关规定进行处理或组织裁判员研究解决。如需全体裁判员表决的，须获半数以上通过。最终处理意见应及时向组委会、执委会报告并告知意见反映人。

2. 组委会监督仲裁组解决

对竞赛项目内处理结果有异议的，在最终成绩确认锁定前或竞赛第2天24时前（以先到者为准），各参赛代表团领队可向组委会监督仲裁组书面反映并举证，超期不再受理。组委会监督仲裁组应及时对问题或争议的性质进行确认，其中，属技术性的，仍交由相关竞赛项目裁判长负责研究解决，必要时组委会技术组给予指导；属非技术性的，由组委会监督仲裁组核查，及时作出仲裁决定，并告知组委会技术组、裁判长和当事人参赛代表团。此决定为最终裁决。

四、赛场及设施设备安排

（一）赛场规格要求

本项目场地总体面积2000m²，设置24个工位。设有操作区域与非操作区域，非操作区域有录分室、裁判工作室、物品仓库、食品存放室、选手休息室等。安排有选手主要进出口，保证选手正常出入。比赛现场均有灭火器材，保证赛场的防火安全。

（二）场地布局图

最终以场地实际布局为准。



图1中式面点项目场地布局图

（三）基础设施清单

1. 竞赛设备和工具

竞赛设备由执委会统一提供，供选手使用。每个竞赛工位配置如下表。

表2中式面点项目赛场提供设施、设备清单表

序号	名称	数量	单位	技术规格
1	双层工作台	1	台	尺寸：180*80*80cm，采用优质SUS304不锈钢磨砂板制作
2	商用电磁炉（圆凹形）	1	台	电压：220V，功率：5KW
3	木制案板操作台	1	台	尺寸：120*80*80cm
4	商用电磁炒炉	1	台	立喜乐5KW，AAAA级商用微晶板，恒久亮丽耐用

5	电炸炉	1	台	博畅BDF-8L，油缸容量：8L
6	电磁炉炒锅	1	个	厂制品，直径45cm；深15cm
7	蒸笼	1	套	耐之诺，3笼1盖；直径35cm
8	单星水池	1	个	厂制品，60*60*80+10cm
9	冷藏工作台	1	个	爱德信180*80*80cm，3人共用一个
10	不锈钢大盆	2	个	直径30cm
11	不锈钢小盆	5	个	直径15-17cm
12	油缸	1	个	直径26cm
13	不锈钢托盘	1	个	长45cm*宽35
14	手勺	1	把	12两
15	漏勺	1	把	直径26cm
16	白色小方巾	3	条	30cm*30cm
17	深色方巾	3	条	30cm*30cm
18	一次性筷子	1	双	质量好的
19	桌面垃圾桶	2	个	
20	锅刷	1	把	
21	油条筷	2	双	长42cm
22	擀面杖	1	根	长40cm直径3.5cm
23	克重电子秤	1	个	5000g
24	面刮	1	块	
25	规定品种餐具	4	个	4个品种、圆平瓷盘35cm
26	一次性品尝碟	20	个	8寸
27	多孔插板	2	个	每个工位两个
28	白色塑料砧板	1	块	40*30*2cm
29	菜刀	1	把	利了牌2号桑刀
30	馅挑	3	个	
31	调味勺	3	个	
32	四格调味盒	1	套	
33	硅胶手套	2	双	黑色s号
34	油纸蒸笼垫子	1	个	
35	保鲜袋	4	个	30*40
36	羊毛刷	1	套	全尺寸大中小
37	毛笔	1	只	
38	小剪刀	1	把	
39	美工刀	1	把	
40	走锤	1	个	
41	液压喷壶	1	个	
42	保鲜膜	1	卷	910

43	牙签	1	袋	
44	竹签	1	把	
45	开酥尺	1	把	
46	清水桶	2	个	2L
47	废水桶	1	个	1
48	计时器	1	个	
49	大垃圾袋	1	个	
50	小垃圾袋	5	个	
51	红外测温器	1	个	
52	开酥布	1	块	纯棉
53	厨房用纸	1	包	
54	洗洁精	1	瓶	小瓶
55	餐巾纸	1	包	

2. 竞赛材料

竞赛材料由执委会统一提供，供选手使用。每个竞赛工位配置如下表。

表3中式面点项目赛场提供竞赛材料清单

序号	调味料名称	数量	单位	技术规格
1	高筋粉	1	包	河套牌雪花面粉
2	低筋粉	1	包	玫瑰牌
3	牛肉馅	200	克	贵州黄牛后腿肉
4	白莲蓉	200	包	莲香楼
5	鸡蛋	3	个	
6	色拉油	1	桶	金龙鱼5L
7	细沙糖	1	袋	百钻
8	食盐	50	克	
9	大葱	100	根	
10	老姜	2	块	
11	生抽	1	瓶	海天
12	老抽	1	瓶	海天
13	胡椒粉	1	瓶	海南
14	花椒粉	1	瓶	四川
15	十三香	1	包	王守义

16	甜面酱	1	瓶	味纯园
17	活性干酵母	3	包	500g安琪
18	无铝双效泡打粉	1	罐	100g百钻
19	起酥油	2500	克	车轮牌



3. 选手自带物品

- (1) 自选作品的主料、辅料和不在物料清单中的特殊原料。
- (2) 可以携带三道中式面点的盘饰和盛装器皿。
- (3) 携带作业书，检录时交给裁判。
- (4) 携带必要的刀具、道具和用具。
- (5) 选手需准备参赛服装（白色、无标识）、口罩、手套及相关个人所需防护用品，着深色裤子、防滑鞋。
- (6) 装饰物可在场外加工,但须经验证后才能带入场内。

五、安全、健康、环保要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识。

（一）文明参赛

按照相关安全规定、设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

（二）竞赛操作安全规范

竞赛过程选手严禁跑；严禁推拉桌子、椅子，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现煤、气、水、电不安全事件发生，要立即报告裁判。

（三）突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现意外

竞赛过程出现划伤、烫伤、烧伤、滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测不安全情形，要立即报告裁判长，裁判长根据现场情况组织处理。

2. 中断竞赛时间处理

竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断时间计入参赛选手竞赛时间，不予补偿；非因参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，并予补足。

3. 进入赛场

- (1) 熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。
- (2) 赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。
- (3) 易燃易爆物品禁止带入赛场。
- (4) 未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。
- (5) 不得挪动、损坏消防器材。
- (6) 发现安全隐患和突发事件，保持镇静、及时通知工作人员，听从应急小组指挥。
- (7) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。
- (8) 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。
- (9) 遇有突发事件时启动应急程序。

4. 突发情况

如遇各种紧急情况，请立即与赛场应急小组联系，并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处理。