

第五届连云港技能状元大赛

中式烹调师项目技术文件

第五届连云港技能状元大赛

2022 年 11 月

目 录

一、 本项目技术描述.....	1
二、 选手应具备的能力.....	2
三、 竞赛内容.....	3
四、 评分标准及流程.....	5
五、 场地及设施设备.....	6
六、 赛事纪律.....	6
七、 赛事安全.....	8
八、 绿色环保.....	9
九、 备注.....	9

一、本项目技术描述

本项目面向中式烹调岗位的从业人员，全面考核其专业知识和能力素质，展示中式烹调师理论素养、核心技能和菜品设计的职业胜任能力。本次竞赛为单人赛，通过营造中式烹调的真实场景，向社会展示现代中式烹调师的专业能力、职业形象 and 管理的职业水准，增加社会对中式烹调行业及职业发展的认同。

（一）竞赛内容

竞赛形式分为理论考核和实操考核。理论考核按中式烹调师国家职业标准三级（高级）为基础，适当增加部分技师（二级）及新知识、新技术、新技能的内容，实操考核总共包含 4 个模块：A 冷拼、B 雕刻、C 中餐热菜、D 中式面点，选手依次完成 4 个模块。

（二）竞赛日程

本次大赛技能考核按 4 个模块（A 模块、B 模块、C 模块、D 模块）进行，总计 280 分钟，选手竞赛厨房工位竞赛当日通过抽签的方式决定，一天内完成全部技能竞赛。

项目	日期	组别	竞赛模块	时间安排		竞赛人数	竞赛地点
				检录时间	竞赛时间		
中式烹调	第 1 天	所有选手	A. 冷拼	8:00	8:40-10:00	**	中等专业学校
			B. 雕刻		10:10-11:10		
			C. 中餐热菜	13:00	13:40-15:00	**	中等专业学校
			D. 中式面点		15:15-16:15		

（三）配分比例

模块	A 冷拼	B 雕刻	C 中餐热菜	D 中式面点	现场制作评分（前场厨房）	
配分	100*20% (80min)	100*20% (60min)	100*30% (80min)	100*20% (60min)	100*10% (280min)	
总分	100 分					

（四）考核方式

技能考核：现场公布竞赛项目和食材。裁判长负责对已命制好的试题进行修改并验证，修改范围不超过 30%。

理论考核：理论答题采用答题卡作答，考生考试时除带必要的文具（如钢笔、圆珠笔、2B 铅笔、橡皮等）外，任何书籍资料、电子通讯设备、智能手表手环等不准带入场。

二、选手应具备的能力

序号	部 分	相对重要性 (%)
1、工作 组织和 管理	<p>(1) 选手需要知道和理解：</p> <p>所有设备的功能、使用以及安全事项；所用材料的用途、使用、保管以及潜在风险；相关操作的困难和风险，及其产生的原因和预防措施；可用的时间以及工作量；工作计划时需考量的参数；任何时间都应遵守的健康和安全标准；环保和安全准则，及其工作环境整洁的保持。</p> <p>(2) 选手应当能够：</p> <p>准备一个安全、整洁和高效的工作台；准备好个人健康和安安全相关的工作；计划、准备并按时完成每一项任务；计划好工作，高效实施，避免中断；选择使用设备和材料，确保安全；清洁、储存和鉴别设备和材料，确保安全；遵循有关环保、设备和材料的健康和安安全标准；将工作场地和加热设备呈现良好的状态和条件。</p>	30
2、沟通 和交流	<p>(1) 选手需要知道和理解：</p> <p>纸质或电子形式技术文件的范围和内容；与技能有关的专业语言（术语）；以口头、书写或电子形式汇报交流的规范。</p> <p>(2) 选手应该能够：</p> <p>在工作场所，以规范的书写或电子的方式进行沟通；在工作场所，以口头、书写或电子的方式沟通，确保清晰、有效、高效；使用一些规范的沟通技巧。</p>	20
3、操作 加热	<p>(1) 选手需要知道和理解：</p> <p>了解气源；了解点火程序和大、中、小火力使用；食材宰杀和加工的操作场地、距离；常规调味品的区别和摆放位置；特殊调味品公用区域；作品盛放规定的器皿尺寸、形状；竞赛时间的把控，合理安排。</p> <p>(2) 选手应该能够：</p> <p>熟悉掌握食材加工、烹制、调味、装盘等；对食材能够物尽其用，反对浪费；食材下脚料分别放置，利于回收。</p>	50
总分值		100

三、竞赛内容

序号	竞赛模块	竞赛考核内容	竞赛考核要求
1	A 冷拼	按组委会现场提供的四荤四素食材：双汇盐方火腿（1 块，250 克），双汇蒜蓉烤肠（1 根，260 克），上海风味红肠（1 根，300 克），邮缘鸡蛋干 1 块，白鹤澄面 200 克，双汇松花蛋肠（1 根，300 克），象牙白萝卜（1 根，约 700 克），西兰花 100 克，青萝卜（2 根，约 800 克），断生胡萝卜（2 根，约 500 克），心里美（2 只，约 800 克），现场另备盐、糖、酱油、色拉酱，花生酱，色拉油供选用，制作花式	<p>（1）作品造型不限，主题应健康、积极、向上，造型完整美观，有创新意识，以花式冷拼形式呈现。</p> <p>（2）作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。</p> <p>（3）作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。</p> <p>（4）拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的本拼盘内原料。</p> <p>（5）作品所用食材数量不低于六种。</p> <p>（6）器皿长边 45×27 厘米长方形，由参赛选手自备（在盘子底部贴上参赛单位及姓名）。</p> <p>（7）拼摆的食材片片有味道。</p> <p>（8）参赛选手自带工具必须放在一个工具箱里带入赛场，只允许携带菜刀、简单的雕刻工具和一个餐具。</p> <p>（9）选手需在竞赛开始后 65 分钟开始出作品，并在 15 分钟内完成（至第 80 分钟出作品完毕）；按标准时间 80 分钟，超时 10 分钟以上，本项目将不做品评。</p> <p>（10）制作时间：80 分钟。</p>

		主题拼盘。	
2	B 雕刻	按组委会现场提供的 3 个心里美萝卜（约 1500 克）制作一款高度不超过 35cm 的雕刻作品。	<p>(1) 作品要与拼盘主题呼应、搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识。</p> <p>(2) 雕刻物件使用胶水不得外露。</p> <p>(3) 比赛现场提供 800 目砂纸及胶水。</p> <p>(4) 作品使用现场提供的直径 28 厘米的圆形平盘盛装。</p> <p>(5) 参赛选手自带工具必须放在一个工具箱里带入赛场，只允许携带菜刀、仿真眼、雕刻工具。</p> <p>(6) 选手需在竞赛开始后 45 分钟开始出作品，并在 15 分钟内完成（至第 60 分钟出作品完毕）；按标准时间 60 分钟，超时 10 分钟以上，本项目将不做品评。</p> <p>(7) 制作时间：60 分钟。</p>
3	C 中餐热菜	按组委会现场提供：鸡脯肉 2 块（约 700 克），青、红椒（各一只）、西兰花（100 克）、胡萝卜（2 根）、水发香菇（6 片）、上海本地青菜（6 棵）、青皮萝卜（1 根），生姜、葱、蒜头（各 100 克）。	<p>(1) 作品应体现江苏地方特色。</p> <p>(2) 食材应物尽其用，减少浪费。</p> <p>(3) 盘饰不做硬性规定，自行选择。</p> <p>(4) 选手允许自带制茸设备（限 220 伏电压）</p> <p>(5) 现场提供常规调味品外，增加老抽、风车淀粉、番茄酱、番茄沙司、小康牛肉酱、豉鱼油、浓缩鸡汁、麻油、吉士粉、面包糠、海鲜酱、辣酱等。</p> <p>(6) 成品必须使用长边 41×25 厘米的长方平盘、直径 41 厘米圆盘或直径 22.5 厘米的碗盛装，盛器由参赛选手自备（在盘子底部贴上参赛单位及姓名）。</p> <p>(7) 规定品种剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。</p> <p>(8) 选手需在竞赛开始后 60 分钟开始出作品，并在 20 分钟内完成（至第 80 分钟出作品完毕）；按</p>

			<p>标准时间 80 分钟，超时 10 分钟以上，本项目将不做品评。</p> <p>(9) 参赛选手自带工具必须放在一个工具箱里面带入赛场,只允许携带菜刀、简单的工具和餐具。</p> <p>(10) 规定时间：80 分钟。</p>
4	D 中式面点	<p>制作 1 款油酥类面点（即：现场统一提供河套牌雪花面粉 600 克、顺南牌白莲蓉馅心 200 克、鸡蛋 1 个及车轮牌起酥油、色拉油、黑芝麻。）</p> <p>和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。</p>	<p>(1) 作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。</p> <p>(2) 成品大小一致，应满足 8 人食用量，用现场提供的 35.5cm 的圆形平盘盛装送评，按“233”排列。另备 1 人量尝碟供评委品尝，品尝器皿现场统一提供。</p> <p>(3) 选手需在竞赛开始后 45 分钟开始出菜，并在 15 分钟内完成（至第 60 分钟出菜完毕）；按标准时间 60 分钟，超时 10 分钟以上，本项目将不做品评。</p> <p>(4) 参赛选手自带工具必须放在一个工具箱里面带入赛场,只允许携带空心走槌、直杆、刮板、毛刷、毛笔、保鲜膜（袋）、起酥布、刀具、尺子、家用电子秤工用具。</p> <p>(5) 规定时间：60 分钟</p>

四、评分标准及流程

（一）评分标准对应实操模块和综合素养考察模块，本项目不公开具体评分细则。

评价分打分方式：按比赛分组设置若干个评分组，5 名裁判为一组，裁判长有权对裁判队伍数量更改评分方式。计时时去掉一个最高分和一个最低分，其余得分的算术平均值作为参赛选手最后得分，保留小数点后两位（四舍五入）。

（二）评判方法

1、中式烹调项目采用现场操作打分、作品呈现打分以及综合素养考察打分三种形式。

2、裁判为各工位现场操作中每个评分点客观打分和综合素养考察打分，裁判长审核后签字确认。

3、参赛作品经过二次加密后，由裁判依据评分细则对作品呈现进行打分。

4、评分采用模块组评分方式。

五、场地及设施设备

（一）赛场布置及工位要求

场地布置、安全等方面符合比赛相关要求，主要包含了竞赛工位、专家休息室、选手休息室、教练休息室等区域，工位配备有比赛所需的设施设备。

（二）竞赛安排（以正式公布的竞赛手册为准）

（三）赛场提供设备、设施

1、赛场提供灶台、器皿、原材料、调味品等。具体要求见考核内容。

2、如需携带设备设施以外的基础工具和设备（见备注），需在 2022 年 11 月 20 日前发送自备基础设备和工具清单至指定邮箱 466966409@qq.com，得到允许后可携带至现场并使用。如比赛当日选手携带任何未申报或未经允许的设备和工具带入赛场，将视为违规，取消当天模块成绩。

3、选手必须在 2022 年 11 月 20 日前提提交作品设计单，见备注。

六、赛事纪律

本项目赛事纪律参照《第五届连云港技能状元大赛竞赛技术规则》执行。

1、参赛选手应服从命令、听从指挥，在规定区域内活动，不得擅自离开。

2、在比赛过程中，参赛选手未经允许，不得进入赛场区域，不准操作设备。

3、参赛选手不得将承办单位提供的工具、材料等物品带出赛场。

4、裁判，选手，场内技术工作人员在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备；裁判长允许携带使用数码相机。

5、不得携带、使用自带的参考资料和任何存储设备。

6、参赛选手和裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。

7、隔场将要参赛的选手不得出现在现时竞赛现场，不允许观摩现时竞赛选手的比赛。

8、参赛选手、领队对比赛过程和结果有异议时，可根据《第五届连云港技能状元大赛竞赛技术规则》有关规定实施。对于违反赛场纪律、扰乱赛场秩序者

将视其情节予以处理，或直接取消参赛资格。

9、竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断的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。竞赛中断的原因由裁判长会同当值裁判员做出裁判，并尽快告知参赛选手、参赛队、裁判员。

10、赛场内的参赛选手禁止和参赛队、裁判员任何交流。

11、选手在比赛期间和本赛区裁判任何交流将作为违规行为。

第五届连云港技能状元大赛

七、赛事安全

本项目赛事安全参照《第五届连云港技能状元大赛竞赛技术规则》的有关要求执行。

（一）选手防护装备

- 1、任何操作必须穿着符合国家标准的工作服。
- 2、参赛选手必须按照规定穿戴防护装备，如下表。

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		必须是长袖 厨师服必须贴身不松垮 纯棉、舒适透气 必须是白色的
厨师帽		无仿布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

领巾		白色领巾
口罩		一次性医用口罩

(二) 选手禁止携带物品

- 1、任何储存液体、气体的压力容器。
- 2、任何有腐蚀性、放射性的化学物品。
- 3、任何易燃、易爆物品。
- 4、任何有毒、有害物品。
- 5、任何没有生产厂商或达不到国家安全标准的工具及设备。
- 6、任何可能危及安全问题的物品。

(三) 其他安全规定

- 1、赛场必须留有安全通道；必须配备灭火设备；赛场应具备良好的通风、照明和操作空间要求；做好大赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作。
- 2、赛场必须配备医护人员和必须的药品和救护设备。
- 3、详细安全条例请参考：健康与安全 WSC2017_HS16_EN。
- 4、竞赛场地符合疫情防控需要。

八、绿色环保

- 1、大赛任何工作都不应该破坏赛场周边环境。
- 2、提倡绿色环保的理念。所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

九、备注

- 1、本技术文件仅针对操作技能竞赛。理论竞赛，相关内容另行通知。

2、第五届连云港市技能状元大赛中式烹饪项目设备自带清单。

参赛队			
选手姓名		联系方式	
领队姓名		联系方式	
自带设备清单	数量	规格	

3、第五届连云港技能状元大赛中式烹调项目作品设计单

提交日期	
参赛队	
选手信息（姓名、联系方式）	
模块 A 的描述理念：	
模块 B 的描述理念：	
模块 C 的描述理念：	
模块 D 的描述理念：	

4、本技术文件解释权归大赛组委会。