

第 48 届世界技能大赛江苏省选拔赛 烹饪（西餐）项目技术工作文件

第 48 届世赛江苏省选拔赛组委会技术工作组

2024 年 10 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	4
(一) 试题	4
(二) 比赛时间及试题具体内容	4
(三) 评判标准	7
三、 竞赛细则	11
(一) 赛场管理制度	11
(二) 食材订料单使用规则	14
(三) 手写菜名描述表填写规则	14
(四) 食材/食品质量及赛前准备工作	15
四、 竞赛场地、设施设备等安排	16
(一) 赛场规格要求	16
(二) 场地布局图	16
(三) 基础设施清单	16
五、 安全、健康要求	20
(一) 赛场人员安全要求	23
(二) 场地设备安全要求	24
(三) 绿色环保	24

（四）违反行为及处理规定	24
（五）疫情防控要求	26
附件	20
附件 1 食材订料单	20
附件 2 自备工具清单	201

一、技术描述

（一）项目概要

烹饪（西餐）是指根据健康和安全法规制作菜单。按照本项目试题文件要求，根据不同类别的食材制作菜肴。比赛中对选手的技能要求主要包括：根据食谱和标准，准备、加工、烹饪、呈现菜肴；根据模块标准和给定的准则创新和测试菜谱；根据标准准时出菜；掌握标准西餐制作技能；制定均衡营养菜单；按照给定的模块标准估算成本并合理安排预算；掌握食材采购和挑选知识；高度重视并严格确保个人卫生、食品卫生安全并安全操作厨房设施设备；能够有计划地管理厨房及制作菜肴，进行高效的工作及时间管理并能够进行有效沟通。

（二）基本知识与能力要求

项目	能力描述	权重比例(%)
1	个人清洁与卫生	10%
个人卫生和 外貌	剃须及鬓角剃净，头发干净，头发如果长就绑在后面并戴上发网。指甲短、身体干净无异味，没有明显的伤口，操作过程中注重个人外貌整洁。手不能触摸围裙、帽子或眼耳口鼻等不卫生的地方。任务中间按要求洗手，比赛开始和结束前洗手，装盘时戴手套，手套要随时更换等。	
个人衣着要求	制服/着装规范：干净且熨烫过的白色厨师服、黑色或格子裤、厨师帽、干净的围裙（为上菜而更换）、厨用黑色包脚的鞋子。	
工位清洁卫生	随时保持工位卫生，溢出物 5 分钟内擦干净，任务结束后清洁。	
冰箱、操作台、地面、水池卫生	操作时注重地面、操作台、水池、冰箱的卫生并随时进行清理。进冰箱的食品先进先出，确保贴上标签。（标签要注明时间、品名）	
2	食品安全、操作安全及工作管理与组织	20%
食品安全	对食物储存、准备、烹饪和服务过程中进行危害分析和临界点控制（HACCP） 在食品的操作及制作过程中，注重食品的安全和卫生。	
防止交叉及	洗锅具用的布不能用来擦操作台面，不能有交叉污染；操作台面清	

滴漏污染	<p>洗后需消毒。</p> <p>合理使用砧板颜色、手套及厨房用纸，防止交叉污染。</p> <p>合理安排冰箱内食品摆放顺序，不能有滴漏污染。</p>	
操作安全	<p>厨房内不能奔跑和做出危险动作。防止任何割伤、灼伤事故的发生。</p> <p>在使用烹饪设备时，应用节能、安全的方法。触碰熟食需戴一次性手套。</p> <p>注重厨房安全操作及正确使用商业餐饮设备。</p>	
工位复位	<p>工具使用后清洗并归还到厨房合适的位置，公用设备使用后清洗并关闭所有电源，工位恢复到初始状态。</p> <p>在比赛结束后，清理厨房并让其保持清洁状态，清理后按时离开。</p>	
食材浪费	<p>尊重食物，有效节约资源。锅、平底锅和托盘——无过量的垃圾，原料刮干净并存储。</p> <p>湿垃圾桶里没有可使用但未使用的食材。</p> <p>正确估算准备所需食材的数量，不要过多订购，控制食材浪费。</p>	
工作组织	<p>出菜前，协调所有准备工作。</p> <p>区分任务的重要程度，从高到低安排工作。工作区域不杂乱，无重复操作。</p> <p>优化工作流程。（工作计划表）</p>	
3	基本知识及烹饪技巧的把控	
基础刀工使用方法	<p>各种食材切丝、丁、末、片、块及蔬菜橄榄型、蘑菇花等基础刀工。</p> <p>卓越地应用刀具的技能，掌握切割技巧。</p>	
西餐基础知识	<p>西餐基础知识、西餐基本功和西餐专用英语。</p> <p>学会制作各种面食类、汤类、酱汁、前菜、主菜、甜品等。</p> <p>能准备各种菜品，包括：早餐、午餐、下午茶及晚餐。</p>	
食物营养知识	<p>了解食材的特性、烹饪方法对食物营养成分的影响。</p>	
食物储存及温度把控	<p>了解食物变质的原因和储存食物的质量指标。食物恰当封装并贴上食品标签。</p> <p>对食材进行安全卫生地储存。保证所有的工作区域都是最高标准的干净卫生。</p> <p>所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境条件下存储。</p> <p>出菜时菜品温度以及餐盘温度严格按照技术文件要求呈现。</p>	60%
时间把控	<p>对每种食材应使用正确的烹饪方法，合理计算烹饪时间。</p> <p>严格把控上菜时间并对食材的时间、温度能够进行安全地把控。</p> <p>防止食材过生、过度烹饪或者变质变焦。</p>	
菜单的设计	<p>设计需符合试题要求。色、香、味、营养均衡及各项技能点。</p> <p>合理搭配酱汁及使用各种西餐香料。</p> <p>结合食材订料单和试题要求准备和烹制复杂的菜品，创造有趣和创新的菜肴。</p>	
烹饪方法	<p>同时组合和应用多种烹饪方法、食材、准备方法和摆盘技术完美融合。</p>	

	严格按照技术文件要求，使用必要的烹饪方法。	
各类食材的 加工和 烹饪方法	理解不同食材的风格和特点并能正确使用。善于使用屠宰、分割的设备和工具。 了解肉类、家禽、野味、海鲜构造以及所有切割、扎绳和处理的方法；各个部位的使用及适用的烹饪手法、香料及酱汁的搭配。 各种蔬菜及水果的加工方法和搭配。	
甜品的制作 和风险把控	各种甜品烹饪技巧、时间、卫生、温度以及安全地把控。	
菜单描述	根据设计的菜品手写菜单，知道西餐菜单的格式与手写顺序，菜单需按照试题要求注明烹饪手法、技能点等。	
展示和口味	菜肴呈现的色、香、味、创意、营养均衡及各项技能点。	
厨房设施设备的正确使用	烹饪工具及设备的使用方法和维护。 制作菜肴的时候，应使用合理的烹饪方法及设备。	
4	个人素质	10%
选手心理素质	在高压的情况下，整个制作过程中仍能保证质量标准。 具有较强的应变能力和沟通能力。	
应急措施	知道切伤、烫伤的处理方式，手部有伤口需使用蓝色邦迪和一次性手套进行比赛。任务中间需更换手套。 知道比赛赛场的应急出口或如遇火灾时的逃生通道。	
坏习惯	不要在锅里煮汤匙或器皿，也不要乱用工作用具/刀；不能将抹布挂在身上，试味勺不能反复使用等。	
垃圾的分类	正确分类干湿垃圾，有害垃圾另外分开。	
合计		100%

二、试题与评判标准

（一）试题

1. 试题结构

本比赛参照中华人民共和国第二届职业技能大赛烹饪（西餐）项目及 2024 年世界技能大赛烹饪（西餐）项目，裁判长有权在正式比赛前对试题进行不超过 30%修订，整体视项目情况会有所变动。

设置两个竞赛模块：模块 A 备料&冷厨房服务（盘式蛋饼、神秘食材前菜）、模块 B 热厨房服务（三明治、神秘食材主菜、盘式甜品）。

（二）比赛时间及试题具体内容

1. 比赛时间安排：

赛前一天（C-1）			
时间	项目	内容	场地
9:00-9:30	所有选手裁判报到	签到	会议室
9:30-10:30	裁判会议	分配裁判工作区域及职责，评分表格培训、裁判分组	会议室
10:30- 12:00	选手赛前会议	选手比赛工位抽签并签字确认	会议室
12:00- 13:00	午餐	全体人员	
13:00- 14:00	选手自带工具审核并封存	根据选手自带工具清单审核并按照比赛要求存放入工具箱	工具箱室
14:00- 16:00	选手熟悉场地	所有选手参观比赛场地，熟悉工位，检查所有比赛设备及一次性消耗品	主赛场
16:00	封场	裁判长及场地经理封锁比赛场地	所有比赛场地
比赛日（C1）			
时间	项目	内容	场地
7:00-7:30	全体人员报到	裁判长解封比赛场地	会议室

7:30-8: 00	赛前准备	选手拿取工具箱放至比赛工位	工具箱室
8: 00-8:30	比赛开档	发放订料单食材	主赛场
8:30-14:30	比赛 选手（第一轮）		
14:30- 15:00	比赛收档		
15:00- 17:00	技术统分		
比赛日 （C2）			
时间	项目	内容	场地
7:00-7:30	全体人员报到	裁判长解封比赛场地	会议室
7:30-8: 00	赛前准备	选手拿取工具箱放至比赛工位	工具箱室
8: 00-8:30	比赛开档	发放订料单食材	主赛场
8:30-14:30	比赛 选手（第二轮）		
14:30- 15:00	比赛收档		
15:20-16:00	技术点评会		
15:00- 17:00	技术统分		

2.竞赛模块、时间及分值分配见下表。

模块编号	模块	子模块	说明	竞赛时间 (小时)	分数
A	备料 &冷 厨房 服务	盘式蛋饼	根据食谱和标准，准备、加工、烹饪、呈现菜肴；根据模块标准和给定的准则创新和测试菜谱；根据标准准时出菜；掌握标准西餐制作技能；制定均衡营养菜单；按照给定的模块标准估算成本并合理安排预算；掌握食材采购和挑选知识	2（小时）	18
		神秘食材前菜			18
B	热厨 房服 务	三明治		4（小时）	18
		神秘食材主菜			28
		盘式甜品			28
总计				6（小时）	100

2. 试题：具体试题内容

模块 A-总计 120 分钟

A 模块	备料 &冷厨房服务（盘式蛋饼+神秘食材前菜）
A 模块描述	<p>A 模块比赛将在各自工位为接下来所有模块比赛做准备。</p> <p>C1 至 C2 的公共食材桌食材详见附件 1。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 每名选手都会在 A 模块比赛前收到以下食材： <ul style="list-style-type: none"> * 所有订料单食材（附件 1）中预定的食材 <p>根据试题要求，准备、制作并呈现以下任务：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 任务 1:准备 2 盘盘式煎饼配橙片，配香缇利奶油。适合 2 人单点服务。 ● 任务 2:准备 2 盘神秘食材前菜，适合 2 个人点餐服务。 ● 神秘食材前菜餐盘尺寸：外径约 31 厘米，内径约 20 厘米。 ● 每盘前菜需要使用海鲜。 ● 每盘前菜需要可食用装饰。 ● 每盘前菜需要搭配合适的酱汁。 ● 每盘前菜需要 2 种以上的蔬菜。 ● 每盘前菜的总重量为 130 克（允许上下浮动 10%）。 ● 上菜温度为常温。 ● 海鲜必须在手写菜名描述和菜品中有明显体现。
比赛规则	<ul style="list-style-type: none"> ● 必须根据工作计划进行烹饪。（工作计划表） ● 选手需在 A 模块比赛开始后第 90 分钟出任务 1 盘式煎饼，5 分钟内完成至第 95 分钟出菜完毕。 ● 第 115 分钟出任务 2 神秘食材前菜，5 分钟内完成至第 120 分钟出菜完毕。 ● 所有任务按照规定时间出菜，如果其中任务未及时完成，超时 3 分钟内扣分；超时 3 分钟以上，将不做内场评分与展示。 ● 4 个餐盘上必须有 2 份完整相同的盘式煎饼和 2 份完整相同的前菜，盘沿不能摆放食物。 ● 任务 1、2 出品，1 份用于内场评分，1 份用于展示。
主要食材	<p>菜品必须包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 神秘食材在 C-1 由裁判长公布。 ● 神秘食材主食材的重量必须占到整道菜肴比例的 50%以上，不可分割的食材将一并计入神秘食材前菜的重量中，例如：卷中的馅料。
基础食材	A 模块神秘食材前菜的所有食材由 C-1 宣布的神秘食材、订料单食材、公共食材桌食材组成并一起提供给选手。
所需特殊设备	除了主办方提供的设备及自备工具清单中的设备外不允许使用其他设备。

模块 B-总计 240 分钟

B 模块	热厨房服务
B 模块描述	<p>准备、制作并呈现以下任务：</p> <p>任务 1:准备 2 盘半法棍三明治，内含鸡肉蛋黄酱、粗颗粒黄芥菜酱、腌黄瓜、生菜和番茄。适合 2 人单点服务。</p> <p>任务 2:准备 2 盘神秘食材主菜，每盘都有单独的可食用装饰，至少包括 2 种蔬</p>

	<p>菜, 1 种淀粉类, 1 种酱汁, 总重量为 190 克 (允许上下浮动 10%) 适合 2 人单点服务。</p> <p>任务 3: 准备 2 盘盘式甜点, 包含一种热蛋糕类甜品和一种冷夹心类慕斯 (必须含有三层夹心), 其中包含巴斯克面糊作为主要成分之一, 每盘都有单独的可食用巧克力装饰件, 至少一种适合该菜肴的酱汁。适合 2 人单点服务。</p>
比赛规则	<ul style="list-style-type: none"> ● 必须根据工作计划进行烹饪。(工作计划表) ● 选手需在 B 模块比赛开始后第 20 分钟出任务 1 半法棍三明治, 10 分钟内完成至第 30 分钟出菜完毕。 ● 第 120 分钟出任务 2 神秘食材主菜, 10 分钟内完成至第 130 分钟出菜完毕。 ● 第 230 分钟出任务 3 甜点, 10 分钟内完成至第 240 分钟出菜完毕。 ● 所有任务按照规定时间出菜, 如果其中任务未及时完成, 超时 3 分钟内扣分; 超时 3 分钟以上, 将不做内场评分与展示。 ● 任务 1、2、3 出品, 1 份用于内场评分, 1 份用于展示。 ● 餐盘尺寸: 外径约 31 厘米, 内径约 20 厘米。
主要食材	<p>菜品必须包括:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 神秘食材在 C-1 由裁判长公布。 ● 神秘食材主菜主食材的重量必须占到整道菜肴比例的 50% 以上, 不可分割的食材将一并计入神秘食材主菜的重量中, 例如: 卷中的馅料。
基础食材	B 模块神秘食材主菜的所有食材由 C-1 宣布的神秘食材、订料单食材、公共食材桌食材组成并一起提供给选手。
所需特殊设备	除了主办方提供的设备及自备工具清单中的设备外不允许使用其他设备。

3. 比赛食材说明

模块 A/B 食材: 比赛时模块 A/B 的所有食材将来自于订料单食材、公共食材桌食材、神秘食材。两个比赛模块的食材公布及发放时间如下:

订料单食材及公共食材桌食材随技术文件一同公布。

神秘食材将在 C-1 由裁判长公布。

在 A 模块比赛前发放给选手订料单食材、及神秘食材, 所有选手将使用相同的神秘食材。

公共食材桌食材将在每个比赛日无限量向选手提供。选手按需拿取, 多拿将会计入食材浪费。

每名选手拥有两个 25 升+的备料盒用于保存食材, 备料盒将由主办方提供。其中一个备料盒用于存放常温干货, 另一个备料盒用于存放冷藏新鲜食材。备料盒会贴上选手编号和姓名。在比赛过程中, 备料盒由选手自行安排使用并保管。在每个比赛日结束后, 冷藏新鲜食材的备料盒将锁在冰箱内, 常温干货

食材的备料盒将锁在仓库内统一进行保存。



备料盒（样图）

（三）评判标准

1. 分数权重：

模块编号	模块名称	分数		
		评价分	测量分	合计
A (备料& 冷厨房服 务)	盘式蛋饼	9	9	18
	神秘食材前菜	9	9	18
B (热厨房 服务)	半法棍三明治	9	9	18
	神秘食材主菜	14	14	28
	盘式甜品	9	9	18
总计		50	50	100

2. 评判方法：

本次评分规则参照中华人民共和国第二届职业技能大赛烹饪（西餐）项目及 2024 年世界技能大赛烹饪（西餐）项目的评分规则执行。本项目评分标准分为测量分和评价分。凡可采用客观数据表述的评判称为测量分，凡需采用主观描述进行的评判称为评价分。

（1）评价分（Judgement）打分方式：评价分采用 0-3 分制。每组评价分打分方式为 3 名裁判员对选手单独评分，评价分之间的分差必须小于等于 1 分。如大于 1 分，则先由裁判员内部沟通，说明打分依据并重新评分；如评分意见仍不符合分

差小于等于 1 分的规则时，由裁判长介入，依据裁判员的评分记录和说明做出评判并重新评分。

评价分权重分值表

权重分值	要求描述
0 分	低于行业标准
1 分	符合行业标准
2 分	符合行业标准，部分高于行业标准
3 分	完全超过行业标准，被认为是非常好

评价分权重示例表：

权重分值	要求描述
0 分	菜品整体色泽暗淡，刀工处理不当，搭配不合理，没有装饰
1 分	菜品整体色泽较明显，刀工处理简单，搭配合理性较差，简单装饰
2 分	菜品整体色泽明显，刀工处理适当，搭配合理，装饰有新意
3 分	菜品整体色泽鲜明，刀工处理完美，搭配十分协调，装饰新意高 且实用性强

（2）测量分（客观）

测量分（Measurement）打分方式：测量分打分方式为打“√”、“×”；“√”代表满分，“×”代表扣除全部分值。每组测量分打分方式为 3 名裁判员对非本省选手的实际得分达成一致后，最终只给出一个分值。如分值不一致，则先由裁判员内部沟通，说明打分依据；如裁判员评分意见仍不符合最终只给出一个分值的规则时，由裁判长介入评分，并依据裁判员的评分记录和说明做出评判。

测量分评分准则样列表

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分				

测量分权重示例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	工作台/柜台的卫生在比赛开始时清洁，在任务与任务中间	√=0.5	√=0.5	×=0

	和结束时清洁			
--	--------	--	--	--

3. 成绩并列：

为避免出现竞赛中总成绩并列的情况，如遇总分最高分并列时，按比赛过程中由裁判员记录的《选手违规记录表》情况进行区分性减分并重新排序；如分数仍然相同则由 B 模块成绩高低进行排序；如果成绩还是相同，同依次由 A 模块成绩决定排名。

4. 评分流程

裁判员以小组的形式进行评判工作，每小组裁判员数量要求 3 人，裁判员小组的分组和分工由裁判长执行。

裁判们必须做好笔记以说明在给予或扣除分数方面的正当理由。

上菜时间不可有延误。应在指定的时间内上菜，可额外给 3 分钟的时间，但会对选手进行超时扣分。这之后，将不允许对该菜给予内场评分和展示。

内场裁判比赛期间必须留在内场评分室，只有在得到裁判长许可的情况下，以群组为单位离开。当裁判们走出内场评分室时，他们必须远离选手比赛区域（回避原则）。内场裁判必须在上菜前 30 分钟内回到内场评分室。

在评判过程中，所有的评判结论必须由评判小组集体决定。

评判工作分为客观测量评判和主观评价评判两个部分。测量评判：针对比赛结果如选手的工具清单、材料清单、作品按《评分表》细则进行测量评价。评价评判：针对选手比赛作品

的主观判断进行评价，由 3 名裁判同时对一处指标进行 0-3 等级归类评分。

关于职业素养评价：本次比赛主观评价采取过程记录形式，主要针对选手在竞赛操作过程中的安全、行为规范、职业素养等方面表现由裁判组对《选手违规行为记录表》（以下简称《记录表》）进行填写，最后由裁判对《记录表》进行统计。评价方式：现场裁判发现选手违规行为需要对选手进行提醒与劝阻，并对《登记表》进行记录，记录时需要 3 名以上裁判员达成共识并签字确认，选手所属市州的裁判需要进行回避，由其他单位裁判进行考评。本表结果不直接计分，在比赛结束后如遇相同分数情况时做扣分参考。

5. 公布方式（保密安排）

本项目为提前公布部分试题（除神秘食材）的项目，公布的试题内容已在本技术文件“二、试题与评判标准”中体现，由裁判长根据技术文件的思路及内容命制。技术文件由执委会在竞赛平台上公布，公布时间以执委会通知为准。神秘食材将于 C-1 裁判会议及选手会议时进行公布；同时，执裁分组、评分标准、执裁任务分配也将于 C-1 裁判会议时向裁判进行公布。

三、竞赛细则

（一）赛场管理制度

1. 所有参观人员的活动必须在参观通道内，不得进入竞赛区域；现场保持安静，不得大声交谈及喧哗；

2. 裁判长、裁判长助理及场地经理可携带手机，方便赛场安排和有效沟通；

3. 裁判、选手、场内工作人员在比赛期间不可携带手机、

照相机、录像机等设备，必须放在锁柜内直到当天比赛结束后由裁判长和场地经理安排取回；

4. 裁判员具体分工安排：本次比赛裁判员将分为外场裁判和内场裁判。外场裁判将在选手比赛区域对选手的操作行为规范、个人卫生、工作组织、食品安全等进行评分；内场裁判将在盲品室对选手的菜品展示、口味、创造性、使用到的技巧等进行评分；

5. 选手工位抽签：选手在比赛前 1 天（C-1）通过抽签的形式，根据工位平均分为 2 组。抽签内容以数字区分，选手抽到的数字分别对应赛场内的工位编号；

6. 选手必须在每个比赛日携带工作计划表进入赛场并按照工作计划进行烹饪；

7. 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；

8. 在比赛前，选手未经允许不得进入赛场区域，不准擅自操作设备；

9. 选手不得将大赛承办单位提供的工具、材料等物品带出赛场；

10. 选手和裁判发现比赛过程中存在问题或争议，应及时向裁判长反映。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。处理意见须比赛现场全体裁判员表决的，获全体表决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《大赛问题或争议处理记录表》；

11. 下一场将要比赛的选手不得出现在当前比赛现场并且不允许观摩当前选手的比赛。

12. 选手在比赛过程中有异议时，可以向裁判反映，必要时可向裁判长汇报，但不得扰乱赛场秩序。对于违反赛场纪律、扰乱赛场秩序者将视其情节严重程度予以处理或直接取消参赛资格和比赛成绩。

13. 比赛过程中，因选手个人原因导致其比赛中断，中断的时间将不予补足；若非选手个人原因导致其比赛中断，选手需及时举手向裁判汇报，在两名或以上的裁判共同认证后，中断时间不计入选手比赛时间并予以补足。比赛中断的原因由裁判长会同其他裁判做出裁决。

14. 选手在比赛期间与裁判有任何的交流将视为违规行为，如需汇报问题必须举手示意；

15. 参赛选手大赛期间的违规行为，由裁判长依据相关规定处理或组织裁判员研究后处理，并将处理结果报监督仲裁委。裁判员在大赛期间的违规行为，由裁判长提出处理意见，报组委会技术工作组及监督仲裁委审定后执行。对违规行为，视情节轻重给予约谈、警告、严重警告处理。受到严重警告的人员，将限制其本届大赛及今后参与国家级及以上竞赛的相关工作；

16. 在不影响选手比赛、裁判执裁或工作人员工作的前提下，提供给观赛人员及媒体指定参观区域进行观赛。观赛期间，不允许开闪光灯或声音进行拍照，不得与选手、裁判或工作人员沟通。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/366222021023010241>