



河北省职业技能大赛  
HEBEI VOCATIONAL SKILLS COMPETITION

# 河北省第一届职业技能大赛 烘焙世赛项目技术工作文件

河北省第一届职业技能大赛组委会技术工作组

2021年6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	2
二、试题及评判标准	15
(一) 试题(详见附件)	15
(二) 比赛时间及试题具体内容	15
(三) 评判标准	22
三、竞赛细则	25
(一) 裁判构成、分组及工作职责	25
(二) 赛场特别规定	25
(三) 大赛仲裁	28
(四) 绿色环保	30
四、竞赛场地、设施设备等安排	31
(一) 赛场规格要求	31
(二) 基础设施清单	31
(三) 赛场基础设施要求	31
五、安全、健康要求	39
(一) 选手安全防护要求	39
(二) 赛事安全要求	39

## 一、技术描述

### （一）项目概要

烘焙师需要具备食品、营养的高水准专业知识，并能够生产不同面包、糕点。烘焙师能利用各种谷物制作不同新鲜美味的烘焙产品，能利用原材料、利用不同的发酵以及工艺制作甜食或者咸食，如：小麦面包、黑麦面包、艺术面包、甜面包、起酥面包、三明治、馅饼等。

这些产品很多面包房都有，烘焙师还利用创新的技巧与知识制作精美的装饰面包用于陈列。烘焙师应具备高水平的专业知识和技巧，通过多年的培训以获得相应技巧并且持续地理解深化。烘焙师能熟练运用专业的技术与工艺开发创造不同系列的烘焙产品，能在细节方面考验艺术才能与工匠技巧，同时工作高效经济，在指定时间能完成杰出作品。

烘焙师必须根据材料的功能、协调性、反应等制定新的食谱，需要懂得当环境发生变化时如何适当调整食谱，主动积极的应变能力是非常必要的，能熟练使用专业设备、技术与材料。专业的烘焙师会根据顾客要求全面考虑材料质量、健康、安全需求等因素。他们必须时刻考虑原料的质量并且尊重原料，以高水平的卫生安全要求工作。专业烘焙师能规划自己的职业生涯，比如：自己当老板、做管理者、或者在各种面包坊工作，包括高档的、家庭的、特殊商店等。做教育与在行业工作也是一种选择。通常情况下，专业零售商店出售手工和装饰的糕点产品、工匠面包和装饰面团，这些都需要专业烘焙师准备制作。

## (二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例 (%)
1	工作组织和管理	5
本 知 识	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 商业道德</li> <li>• 从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程</li> <li>• 最大化可持续与最小化浪费的重要性</li> <li>• 工厂使用原料用于烘焙的考虑因素, 包括季节、可用性、成本、</li> </ul> <p>储存和使用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 食品的购买、储存、准备、烹饪、烘焙和服务有关的法规</li> </ul> <p>和良好做法</p>	

作 能 力	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 准备并正确使用工具和设备</li><li>• 在指定时间内有效地确定和规划工作顺序</li><li>• 尊重原材料</li><li>• 高效使用原料，尽可能减少浪费</li><li>• 按规定成本准备产品</li><li>• 为计划的工作准确预订货物和材料</li><li>• 工作效率和卫生，注意工作场所与其他的人</li><li>• 展示良好的工作流畅性</li><li>• 展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新</li><li>• 围绕指定主题工作</li><li>• 按照一致的标准生产大量的烘焙产品</li><li>• 产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润率</li><li>• 专业和有效地应对意外发生</li><li>• 如期完成工作</li><li>• 在指定的时间准备好所有的客户订单</li></ul>	
-------------	---	--

2	食品卫生、健康、安全与环境	
本 知 识	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作</li> <li>• 新鲜与加工食品的质量标准</li> <li>• 食物变质的原因</li> <li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 在面包店厨房和使用商业设备的法规以及安全工 作操作</li> </ul>	
作 能 力	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、 准备、烹饪和服务</li> <li>• 遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法</li> <li>• 根据HACCP 安全存储所有商品</li> <li>• 确保根据最高标准清洁所有工作区域</li> <li>• 将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节</li> <li>• 安全工作，并遵守事故预防规定</li> <li>• 按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备</li> <li>• 在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生</li> </ul>	5

3	沟通技巧	
基 本 知 识	<p>个体须知</p> <p>烘焙产品如何陈列有利于销售</p> <p>陈列、标牌对销售与传播的重要性</p> <p>促销品必须在法规范围内</p> <p>在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性</p> <p>与跨团队、同事、承包商和其他专业人员的有</p> <p>效沟通的重要性</p> <p>需要与客户有效沟通</p>	
	<p>个人应能够：</p> <p>与顾客进行专业对话</p> <p>根据客户的特殊要求，制定合适的产品</p> <p>与同事和其他专业人士合作高效</p> <p>成为有效率的团队成员</p> <p>通过产品陈列最大程度地提高销售额</p>	5

工 作 能 力	<p>始终注意自身外表清洁</p> <p>与同事、团队和客户有效沟通</p> <p>特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导</p> <p>就事论事，以解决问题为方向开展讨论</p> <p>促销活动的计划和实施</p> <p>遵循详细的书面和口头指示</p> <p>能开发其他面包师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱</p>	
------------------	---	--



<p>作 能 力</p>	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 具备各种碾磨产品和面粉对烘焙产品影响的知识</li> <li>• 利用自己对于干性物料和液体原料的了解，制作不同的面团</li> <li>• 烘焙产品中原材料特性的知识理解和应用</li> <li>• 有效使用适当的材料和调味品</li> <li>• 设计展示具有创意的产品</li> <li>• 设计甜味和咸味产品食谱</li> <li>• 创建食谱用于起酥和面团生产烘焙产品，包括丹麦糕点、羊角面包、巧克力面包和油酥糕点产品； 创建配方以生产一系列面包、咸味产品、甜味和强化产品将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准</li> <li>• 使用适当的调味剂</li> <li>• 根据客户的要求设计展示作品</li> <li>• 根据陈列地点和用途设计展示作品</li> <li>• 创建符合规格的展示作品</li> </ul>	
----------------------	---	--

5	面团准以及发酵过程	
本 知 识	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生产不同烘焙产品的方法，如：快速面团、发酵面团、起酥面团、甜/咸面团</li> <li>• 原材料对面团的影响</li> <li>• 如何利用配料，如：糖、鸡蛋、黄油、脂肪、奶等生产强化面团</li> <li>• 面团温度的重要性</li> <li>• 面团与不同谷物和不同研磨产品的制备差异</li> <li>• 小麦面团形成面筋的重要性</li> <li>• 如何处理和储存不同的面团</li> <li>• 有关的发酵科学，如：不同种类的发酵、参与发酵的成分以及酸度的变化</li> <li>• 做烘焙产品时何时使用全面团工艺</li> <li>• 发酵面团的好处，如：波兰酵头、意式酵头等</li> <li>• 通过制冷技术控制发酵以及长时间发酵的应用</li> <li>• 预吸收或者淀粉糊化的预处理，如：浸泡、煮、糊化</li> <li>• 有酵母和无酵母的老面团发酵</li> <li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 制作起酥面团的方法</li> <li>• 准备死面用于制作装饰面团</li> </ul>	15

工 作 能力	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 利用干、湿物料制作面团</li><li>• 打面让面筋具有弹性与延伸性</li><li>• 根据谷物与非谷物打面</li><li>• 利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物制作面团</li><li>• 让面团产气形成质感</li><li>• 调节发酵过程</li><li>• 使用不同的发酵过程，如：优先、制冷技术和其他方法</li><li>• 发酵使风味与质感更完美</li><li>• 为了更好的质感翻转面团</li></ul>
-----------	--

6	面团整形与装饰	
基本 知识	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤前整形和装饰面团的重要性</li> <li>• 世界上已知的某些产品的常用形状</li> <li>• 用于整形和装饰的面包店中使用的工具和设备的</li> </ul> <p>范围</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 成型的技巧，如：编织、不同形状的模具、烘焙的盒子等</li> <li>• 形状或形成对最终产品的影响</li> <li>• 起酥类面团、派类面团的制作方法</li> <li>• 如何涂馅、造型并一起烘烤</li> <li>• 大小面包的范围</li> <li>• 有针对性地设计宴会面包以及其他装饰面包</li> <li>• 灵活与艺术鉴赏结合</li> <li>• 在不同传输带、运转设备、托盘等条件下最终发酵的重要性</li> <li>• 烘烤前不同的处理方法，如：重塑、切、划痕、打孔、喷水、刷油、撒粉等</li> </ul>	25

<p>作 能 力</p>	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 面团的普通成型</li> <li>• 会判断发酵到什么阶段可以分割成型</li> <li>• 发酵后面团的处理和称重</li> <li>• 按照计划能做均一的面包形状</li> <li>• 大的小的烘焙产品都能做</li> <li>• 根据客户要求定制面团形状</li> <li>• 能大批量生产质量均一的产品</li> <li>• 批量生产产品，确保质量、尺寸和表面质量保持一致</li> <li>• 烘烤前有馅料的产品做馅装饰</li> <li>• 运用不同的造型技巧</li> <li>• 能决定烘烤前最终发酵的时间</li> <li>• 在烘烤前利用不同的技巧完成装饰</li> <li>• 使用不同的面团和面糊，制作和准备甜味和咸味的烘焙产品，如：馅饼、煎蛋、甜甜圈、披萨饼等</li> <li>• 使用各种技术制作展示件或装饰面包</li> </ul>	
----------------------	---	--

7	烘烤与烤后处理	
本 知 识	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘焙中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 烘焙过程中在烘焙产品中发生的物理变化</li> <li>• 不同烤箱系统中的热传递</li> <li>• 产品烤熟需要多长时间</li> <li>• 小麦、黑麦或强化面团与面包在烘烤中的差异</li> <li>• 如何烘烤其他烘焙食品，如：馅饼或包馅料的</li> <li>• 如何最好地烘烤起酥类产品</li> <li>• 烘焙中断技术（部分烘烤面包）</li> <li>• 什么颜色是好的，烘烤是如何影响面包的风味与色泽</li> </ul> <p>色泽</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 如何将面包产品从烤箱中取出后立即储存</li> <li>• 离开烤炉后，如何存储不同的烘焙产品</li> <li>• 完成最终产品的重要性</li> </ul>	25

<p style="text-align: center;">工 作 能力</p>	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 有馅无馅都能完美烘焙</li> <li>• 使用不同的烤炉与油炸锅</li> <li>• 控制烤箱条件：温度、湿度、上火、下火、风门控制等</li> <li>• 调节烘烤过程，使所有产品的形状、颜色和外壳都正确</li> <li>• 正确估算产品的入炉胀性</li> <li>• 中断烘烤过程以生产部分烘焙面包</li> <li>• 完成部分烘烤面包的烘焙</li> <li>• 烘烤后正确储存烘焙产品</li> <li>• 利用不同技巧装饰面团</li> <li>• 焦糖糕点</li> <li>• 釉面烘焙产品</li> <li>• 烘烤后使用馅料装饰</li> <li>• 成列代售</li> </ul>	
<p style="text-align: center;">合计</p>		100

## 二、试题及评判标准

### (一) 试题详见附件

### (二) 比赛时间及试题具体内容

#### 1. 比赛时间安排：

本项目比赛时间为：9月

比赛地点：河北唐山

本项目比赛的赛事正式比赛时间为2天，每组共10小时，分两组进行。C1 表示比赛第一天，C2 表示比赛第二天。

C1：A组比赛时间10小时。

C2：B组比赛时间10小时。

#### 比赛第一天 (C1)

时间	事项	参与人员	地点
7:30-7:40	工作人员、裁判报到、选手报到	裁判、工作人员	竞赛 场地世赛 烘焙项目
7:40-7:50	项目赛前会	裁判长、裁判、选手	
7:50-7:55	裁判长带领裁判确认工位 状况并解开工位封条	裁判长、裁判	
7:55-8:00	选手准备	选手	

8:00-1800	选手竞赛时间（选手产品制作，按时出品）	选手	
8:00-18:00	执裁时间（裁判按出品时间对产品进行评分）	裁判长、裁判	
11:30-12:30	工作人员，裁判午餐时间（选手无午餐时间）	裁判、工作人员	
18:00-18:30	选手整理自带工具离场	选手	
18:30-19:00	工作人员对场地复位	工作人员	
	比赛第二天 C2		
<b>时间</b>	<b>事项</b>	<b>参与人员</b>	<b>地点</b>
7:30-7:40	工作人员、裁判报到、选手报到	裁判、工作人员	竞赛 场地世赛 烘焙项目
7:40-7:50	项目赛前会	裁判长、裁判、选手	
7:50-7:55	裁判长带领裁判确认工位状况并解开工位封条	裁判长、裁判	
7:55-8:00	选手准备	选手	
8:00-1800	选手竞赛时间（选手产品制作，按时出品）	选手	

8:00-18:00	执裁时间（裁判按出品时间对产品进行评分）	裁判长、裁判
11:30-12:30	工作人员，裁判午餐时间 （选手无午餐时间）	裁判、工作人员
18:00-18:30	选手整理自带工具离场	选手
18:30-19:00	工作人员对场地复位	工作人员

## 2. 试题具体内容

### 模块A：作业书

一、竞赛时间：所有选手在竞赛开始前需要按照裁判长指令提交。

二、竞赛任务及要求

1. 选手需准备5本作业书。
2. 作业书中必须包含以下内容：
  - 选手自我介绍。
  - 产品食谱（包含作品配方、烘焙百分比及工艺流程）。
  - 产品图片，要求产品的呈现和作业书中的图片一致。
  - 艺术面包的设计描述。
  - 自备工器具和原材料清单。

### 模块B：竞赛过程

一、竞赛总时长10小时

二、竞赛任务及要求

在整个竞赛过程中必须保证工位的整洁。

正确储存原材料。

废弃面团不得超过1000g,所有废弃面团需摆放在一个容器中供裁判称重评分。

安全操作设备,使用工器具,不得有违规操作的行为。

遵守赛场规定及秩序。

合理规划制作流程。

### 模块C: 甜面团

一、竞赛时间 8小时(甜面团产品制作必须在竞赛开始后5小时以内完成出品)

#### 二、竞赛任务及要求

##### 1. 五股辫子面包

- 面团黄油含量不得低于30%。
- 制作5条,每个烤后重量 $300\text{g} \pm 5\text{g}$ 。
- 不得夹色,不得使用任何烤后装饰,包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味,不得加果脯及其他辅料进行调味。
- 不得使用改良剂,以及预拌粉。

##### 2. 六股辫子面包

- 面团黄油含量不得低于30%。
- 制作 5条,每个烤后重量 $300\text{g} \pm 5\text{g}$ 。
- 不得夹色,不得使用任何烤后装饰,包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味,不得加果脯及其他辅料进行调味。
- 不得使用改良剂,以及预拌粉。

##### 3. 无馅布里欧修

- 面团黄油含量不得低于30%。
- 制作1款,数量10个,要求形状为橄榄形剪刀口布里欧修。

- 烤后重量 $60\text{g}\pm 3\text{g}$ 。
- 不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

#### 模块D：无糖无油面团

一、竞赛时间 8小时（无糖无油面团产品制作必须在竞赛开始后6小时以内完成）

#### 二、竞赛任务及要求

##### 1. 传统法棒

- 制作 10根传统法棒。
- 每根烤后重量  $250\text{g}\pm 5\text{g}$ 。
- 要求长度50-55cm。
- 5条刀口，要求10条长短一致。
- 不得使用烤后装饰（包括筛粉）。
- 不得使改良剂，以及预拌粉。

##### 2. 法式造型面包

- 制作 2款法式造型面包，每款各5 个。
- 烤后重量不得低于  $450\text{g}\pm 5\text{g}$ 。
- 形状自行定义，要求同款的大小形状一致。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

##### 3. 创意花式割口法式面包

- 制作 1款创意花式割口法式面包，数量5 个。
- 烤后重量不得低于  $450\text{g}\pm 5\text{g}$ 。
- 形状自行定义，要求同款的大小形状一致。

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/598040065100007001>