

附件 1

2024 年河南省家政服务业职业技能大赛 家政服务员（家务服务）赛项试题及评分标准

一、模块 A 家庭餐制作

【情境案例 A1】

曹老师乔迁新居，家里来了 6 个好朋友祝贺，曹老师为了感谢大家，盛情款待，特从家政公司请来一位家政员做餐，2 人一组，每个人点一个自己喜欢的菜，宴请菜单为：1.素炒三丝 2.软炸里脊 3.蒜蓉生菜 4.红烧鲤鱼 5.红烧茄子 6.水果拼盘。

【任务说明】

朋友小王和小李点了蒜蓉生菜、软炸里脊，请根据他们所点菜品进行制作。

【任务要求】

- 1.安全为先、健康卫生、环保节约、台面整洁；
- 2.选好、备好菜品的主料、配料、辅料；
- 3.合理搭配、营养均衡，色香味俱全；
- 4.根据要求 40 分钟完成二项菜品任务。

【评价要点】

- 1) 着装准备：围裙、口罩、帽子、手套等；
- 2) 食材准备：主料、配料、辅料；
- 3) 烹饪过程：运用蒸、炒、拌、炸技法；
- 4) 菜品评定：色感、香感、味感、形感；
- 5) 综合评价：健康营养、安全卫生、环保节约、台面整洁。

【蒜蓉生菜制作流程及评分标准】

一级指标	分值 (分)	二级指标及关键得分	扣分
着装准备	1	1. 佩戴口罩、厨师帽（0.5 分）	
		2. 佩戴围裙、手套（0.5 分）	
食材准备	3	1. 主料：生菜（1 分）	
		2. 辅料：蒜、姜、葱、红米椒（1 分）	
		3. 调料：盐、生抽、蚝油、鸡精、食用油、淀粉（1 分）	
烹饪过程	6	1. 将生菜清洗干净，控干水分（0.5 分） 2. 将蒜、姜、葱、红米椒切成末放入碗中备用（0.5 分） 3. 取出适量的盐、生抽、蚝油、鸡精、淀粉放入碗中，加水适量的水搅拌均匀备用（1 分） 4. 锅中倒水，大火烧开，放入适量的盐入底味，加入少许食用油，把生菜放进锅内 20 秒捞出摆盘（2 分） 5. 炒锅上油烧热，放入蒜、姜、葱、红米椒爆香，加入提前备好的汤汁倒入锅内翻炒，大火收汁，出锅淋入摆盘生菜即可（2 分）	
菜品评定	8	1. 色感：色泽碧绿、红椒点缀、亮度诱人（2 分） 2. 香感：蒜香诱人、无油腻感、调料适宜、突出营养（2 分） 3. 味感：蒜末爆香、咸淡适中、口感清脆、叶质鲜嫩（2 分） 4. 形感：生菜摆盘、同一方向、均匀装盘，整体美观（2 分）	

综合评价	2	1. 健康营养(0.5 分) 3.安全卫生 (0.5 分) 2. 环保节约(0.5 分) 4. 台面整洁(0.5 分)	
总分	20		
否定项		不能超时、不能炒糊	

【软炸里脊制作流程及评分标准】

一级指标	分值 (分)	二级指标及关键得分	扣分
着装准备	1	1.佩戴口罩、厨师帽（0.5 分）	
		2.佩戴围裙、手套（0.5 分）	
食材准备	3	1.主料：猪里脊肉（1 分）	
		2.辅料：鸡蛋、葱、姜、食用油（1 分）	
		3.调料：盐、生抽、白糖、淀粉、蚝油、料酒、椒盐（1 分）	
烹饪过程	6	1.葱姜切成末备用（0.5 分） 2.将里脊肉片清洗干净，切成 2 cm厚 4 cm长的肉条（1.5 分） 3.将切好的肉条放入适量的盐、白糖、料酒、生抽、耗油，加上葱姜末抓匀腌制 10 分钟（1 分） 4.腌制好里脊肉条里放入蛋清、淀粉，适量的水抓匀（1 分） 5.炒锅上油烧热，100℃左右将里脊条下锅，里脊飘起捞出，油温 120℃左右，将里脊倒入复炸一遍，炸出金黄色捞出装盘、摆盘（1.5 分） 6.椒盐放入小碟，搭配刚炸好的酥肉食用（0.5 分）	

菜品 评定	8	1.色感：色泽自然、金黄诱人（2分） 2.香感：香气诱人、无油腻感、调料适宜（2分） 3.味感：口感鲜香、外酥里嫩、咸淡适宜（2分） 4.形感：刀工达标、粗细均匀、装盘美观（2分）	
综合 评价	2	1. 健康营养(0.5分) 2.安全卫生(0.5分) 2. 环保节约(0.5分) 4.台面整洁(0.5分)	
总分	20		
否定项		不能超时、不能炒糊	

【情境案例 A2】

曹老师乔迁新居，家里来了 6 个好朋友祝贺，曹老师为了感谢大家，盛情款待，特从家政公司请来一位家政员来做餐，2 人一组，每个人可以点一个自己喜欢的菜，宴请菜单为：1.素炒三丝 2.软炸里脊 3.蒜蓉生菜 4.红烧鲤鱼 5.红烧茄子 6.水果拼盘。

【任务说明】

朋友小黄和小姜点了红烧茄子、红烧鲤鱼，请根据他们所点菜单进行制作。

【任务要求】

- 1.安全为先、健康卫生、环保节约、台面整洁；
- 2.选好、备好菜品的主料、配料、辅料；
- 3.合理搭配、营养均衡，色香味俱全；
- 4.根据要求 40 分钟完成二项菜品任务。

【评价要点】

- 1) 着装准备：围裙、口罩、帽子、手套等；
- 2) 食材准备：主料、配料、辅料；
- 3) 烹饪过程：运用蒸、炒、拌、炸技法；
- 4) 菜品评定：色感、香感、味感、形感；
- 5) 综合评价：健康营养、安全卫生、环保节约、台面整洁。

【红烧茄子制作流程及评分标准】

一级指标	分值 (分)	二级指标及关键得分	扣分
着装准备	1	1. 佩戴口罩、厨师帽（0.5 分）	
		2. 佩戴围裙、手套（0.5 分）	
食材准备	3	1. 主料：茄子（1 分）	
		2. 辅料：姜、葱、蒜、红辣椒、西红柿、鸡蛋（1 分）	
		3. 调料：盐、生抽、白糖、蚝油、鸡精、食用油、淀粉（1 分）	
烹饪过程	6	1.将茄子切成菱形片，西红柿、葱姜蒜切好备用（1 分） 2.将切好的茄子放入适量的淀粉，抓拌均匀再放入一个鸡蛋，再抓拌均匀（1 分） 3.炒锅放油烧热，把茄子炸出金黄色捞出备用（2 分） 4.葱姜蒜爆出香味，放入切好的西红柿，再放入盐、白糖、生抽、鸡精、蚝油，大火翻炒均匀出汁（1 分） 5.将炸好的茄子放入继续翻炒 1 分钟左右,淋入水淀粉大火收汁即可装盘食用（1 分）	
菜品展示	8	1. 色感：色泽自然、搭配得当、成菜醒目（2 分） 2. 香感：香气诱人、调料适宜、突出营养（2 分） 3. 味感：味道鲜美、咸淡适中、清脆可口（2 分） 4. 形感：刀工精细、薄厚均匀、装盘美观（2 分）	
综合评价	2	1. 健康营养(0.5 分) 2. 安全卫生(0.5 分) 2. 环保节约(0.5 分) 4. 台面整洁(0.5 分)	

总分	20		
否定项	不能超时、不能炒糊		

【红烧鲤鱼制作流程及评分标准】

一级指标	分值 (分)	二级指标及关键得分	扣分
着装准备	1	1.佩戴口罩、厨师帽（0.5分）	
		2.佩戴围裙、手套（0.5分）	
食材准备	3	1.主料：鲤鱼1条（1分）	
		2.辅料：花生油、盐、小葱、姜、蒜、干辣椒、八角（1分）	
		3.调料：料酒、醋、生抽、白糖、老抽、耗油（1分）	
烹饪过程	6	1.将鲤鱼清洗干净，打花刀，只打鱼背，均匀抹盐腌制（1分） 2.葱、姜、蒜切成末备用（0.5分） 3.将盐、醋、白糖、料酒、生抽、耗油适量加水搅拌均匀备用（0.5分） 4.将锅用凉油养锅两次，锅底撒上少许盐，便于不粘锅，煎鱼先将鱼擦干，油烧热将鱼两面煎黄（1分） 5.将鱼推入一遍，将姜、蒜、干辣椒、八角放入油锅炒香（1分） 6.将盐、醋、白糖、料酒、生抽、耗油适量加水搅拌均匀的汤汁倒入锅中，盖盖烧上7-8分钟，中间将锅翻动2次，避免粘锅（1分） 7.8分钟后揭开锅盖，不停地将汤汁浇鱼身上，收汁后出锅装盘，放入葱花即可（1分）	
菜品评定	8	1.色感：色泽自然、金黄诱人、汁浓味美（2分） 2.香感：香气诱人、无油腻感、调料适宜（2分）	

		3.味感：口感鲜香、肉质鲜嫩、不腥不柴（2分） 4.形感：刀工达标、粗细均匀、装盘美观（2分）	
综合评价	2	3. 健康营养(0.5分) 2.安全卫生(0.5分) 4. 环保节约(0.5分) 4.台面整洁(0.5分)	
总分	20		
否定项		不能超时、不能炒糊	

【情境案例 A3】

曹老师乔迁新居，家里来了6个好朋友祝贺，曹老师为了感谢大家，盛情款待，特从家政公司请来一位家政员来做餐，2人一组，每个人可以点一个自己喜欢的菜，宴请菜单为：1. 素炒三丝 2. 软炸里脊 3. 蒜蓉生菜 4. 红烧鲤鱼 5. 红烧茄子 6. 水果拼盘。

【任务说明】

朋友小武和小孙点了素炒三丝、水果拼盘，请根据他们所点菜单进行制作。

【任务要求】

1. 安全为先，健康卫生、环保节约、台面整洁；
2. 选好、备好菜品的主料、配料、辅料；
3. 合理搭配、营养均衡，色香味俱全；
4. 根据要求40分钟完成二项菜品任务。

【评价要点】

- 1) 着装准备：围裙、口罩、帽子、手套等；
- 2) 食材准备：主料、配料、辅料；
- 3) 烹饪过程：运用蒸、炒、拌、炸技法；

- 4) 菜品评定：色感、香感、味感、形感；
- 5) 综合评价：健康营养、安全卫生、环保节约、台面整洁。

【素炒三丝制作流程及评分标准】

一级指标	分值 (分)	二级指标及关键得分	扣分
着装准备	1	1.佩戴口罩、厨师帽（0.5分）	
		2.佩戴围裙、手套（0.5分）	
食材准备	3	1.主料：土豆、胡萝卜、尖椒（1分）	
		2.辅料：葱、姜、食用油（1分）	
		3.调料：盐、生抽、鸡精（1分）	
烹饪过程	6	1.葱姜切成丝备用（0.5分） 2.土豆、胡萝卜、尖椒各适量，洗净去皮后切成细丝备用（2分） 3.锅中倒入适量油，油热后放入葱姜炒香，再加入土豆丝和胡萝卜丝，用中火翻炒至软化（1分） 4.根据口味加入适量的盐继续翻炒均匀，预防糊锅，可以适当加入一些水，防止食材粘锅（1分） 5.最后加入尖椒丝，适量生抽、鸡精转大火快速翻炒，直至所有食材完全熟透即可出锅（1.5分）	
菜品评定	8	1.色感：色泽自然、鲜美（2分） 2.香感：香气诱人、无油腻感、调料适宜（2分） 3.味感：口感鲜香、清脆可口、咸淡适宜（2分） 4.形感：刀工达标、粗细均匀、装盘美观（2分）	
综合评价	2	5. 健康营养(0.5分) 2.安全卫生(0.5分) 6. 环保节约(0.5分) 4.台面整洁(0.5分)	
总分	20		

否定项	不能超时、不能炒糊	
-----	-----------	--

【水果拼盘制作流程及评分标准】

一级指标	分值 (分)	二级指标及关键得分	扣分
着装准备	1	1.佩戴口罩、厨师帽（0.5分）	
		2.佩戴围裙、手套（0.5分）	
食材准备	2	白心火龙果、红心火龙果、橙子、黄瓜	
烹饪过程	7	1. 将所有水果清洗干净（1分） 2. 将橙子切成片，再改切十字刀（1分） 3. 将白火龙果切开，用挖勺挖出球形果，用同样的方法将红心火龙果也挖出球形果（2分） 4. 将黄瓜对半切开，45℃改刀切断，再对半切开，切成2个菱形状，再从一头切成薄片尾部不能断裂，切好用手慢慢分开形成菱形的叶子（2分） 5. 摆盘：先摆放橙子，再摆放白心火龙果，接着在中间摆放红心火龙果，最后周边摆放黄瓜菱形叶即可（1分）	
菜品展示	8	1. 色感：色彩鲜艳、搭配合理、营养丰富（2分） 2. 香感：橙香诱人、营养丰富、心情舒畅（2分） 3. 味感：酸甜可口、口感滋润、果质鲜嫩（2分） 4. 形感：刀工精致、形态美观，装盘艺术（2分）	

综合评价	2	1. 健康营养(0.5 分) 2. 安全卫生(0.5 分) 3. 环保节约(0.5 分) 4. 台面整洁(0.5 分)	
总分	20		
否定项		不能超时	

二、模块 B 家庭居室清洁美化

【情境案例】

刘女士，女，37岁，瑜伽教练，现居住于某高档小区，由于乔迁新居，从原来的房子搬回一些物品、书本、玩具、绿植、宠物、狗粮等，客厅很凌乱，现在需要请一个家政员来做家务服务，特别要求把玻璃擦洗干净，不能有污渍、不能有水印。

【任务说明】

作为家务服务员，请你根据用户需求，完成地面清洁干净、书本物品收纳归类、宠物安置好，最重要的是把门窗玻璃擦洗干净，要求无污渍、无手印干净明亮。

要求参赛选手用心与用户沟通交流，尊重用户的生活习惯，合理、高质量完成清洁美化任务。（阅读试题及物品准备1分钟，技能操作10分钟）。

【任务要求】

- 1.物品分类收纳
- 2.门窗玻璃清洁
- 3.居室地面清洁
- 4.宠物饲养安置

1) 工作准备

家务服务员操作前应注重自身仪容仪表、戴口罩、帽子、鞋套、准备全保洁物品物料。

2) 沟通评估

家务服务员在操作前应主动与用户沟通，尊重用户的生活习惯，居家物品轻拿轻放，工作期间注意客户安排的特殊事项等。

3) 操作过程

家务服务员操作中应严格按照程序，从上到下、从里到外，

先整理收纳再摆放整齐。

4) 综合评价

家务服务员应照单对标，物品分类收纳，地面干净整洁，门窗玻璃擦洗干净，无污渍、无手印、干净明亮。垃圾带走，清洁用品归位。

【居家清洁美化操作流程及评分标准】

一级指标	分值 (分)	二级指标及关键得分	扣分
工作准备	6	手套、帽子、口罩、鞋套、扫把、簸箕、垃圾袋、毛巾、水桶、水、玻璃刮刷、玻璃水（少拿一项扣 0.5 分）	
操作过程	20	玩具、书本归类收纳（1 分）	
		宠物饲养安置宠物区（2 分）	
		玻璃清洁：1.先检查玻璃刮刀的橡胶刮条刮擦面是否平整，胶条有无凹口或裂缝（2 分）	
		2.使用过程中刮下的脏水、污垢用毛巾擦去，不要有滴漏、飞溅的情况发生（2 分）	
		3.刮擦过程中采用一刀连续刮或一刀一刀分别刮擦方式（3 分）	
		4.分别刮擦时应一刀重叠一刀，尽量不要留下印迹，否则会影响清洁效果（2 分）	
		5.玻璃刮用完后，将刮水器和橡皮胶条清洗干净（3 分）	
综合评价	4	6.玻璃干净明亮，无污渍、无水印（3 分）	
		7.地面清洁干净、无污渍、无水渍（2 分）	
综合评价	4	手套、帽子、口罩、鞋套去掉放入垃圾桶（2 分） 垃圾带走（1 分）清洁用品归位（1 分）	
总分	30		

否定项	不超超时，超时立即停止操作	
-----	---------------	--

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/675212013100011333>