

第二届山东省职业技能大赛 糖艺/西点制作项目技术工作文件

第二届山东省职业技能大赛
组委会办公室技术工作组

2025 年 3 月

目 录

一、技术描述	2
(一) 项目概要	2
(二) 基本知识与能力要求	2
二、试题与评判标准	7
(一) 试题 (样题)	7
(二) 比赛时间及试题具体内容	8
(三) 评判标准	13
三、竞赛细则	15
(一) 竞赛流程	16
(二) 裁判员须知	18
(三) 参赛选手须知	18
(四) 工作人员须知	20
(五) 成绩公布	22
(六) 技术违规处理	22
(七) 问题或争议处理	22
四、竞赛场地、设施设备等安排	23
(一) 赛场规格要求	23
(二) 场地布局图	23
(三) 基础设施清单	24
五、安全健康要求	27
六、其他	28

一、技术描述

(一) 项目概要

糖艺是指糖类经过熬煮、加热成型、艺术组合等手法加工而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现糖艺/西点制作技术人员艺术造型能力；西点技能是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助制作设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。选手要经过辅导、配方设计、实际操作等实践活动，独立操作、安全制作和艺术性出品。

(二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例 (%)
1	工作组织与管理	5
基本知识	—正确的组合使用原材料来达到最优的结果，在出品未达到预期效果时找出原因。 —通过制作技巧对未经加工的材料进行巧妙地处理 —西点和糖艺工作中使用的材料的季节、可使用性、价格、储存和使用。 —颜色的运用，味道的组合，质感的搭配。 —完成作品的精致度和艺术欣赏度。 —浪费最小化和可持续性，以及惜用原材料方面的重要性。 —有效的团队工作，团队内的有效沟通，和顾客的有效沟通。 —对突发局面和要求的应对能力。 —合理的时间管理安排。 —检查准备工具和设备，细化工作流程，能在规定时	

	间内有效合理地安排工作。 —体现对原材料和完工作品的尊重。 —有效地使用材料，将浪费最小。 —准确地为工作预定材料和物品。 —在设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新。	
工作能力	—按照制定的主题制作。 —听从书面和口头上详细的指令及对图像进行模仿。 —制作作业书给顾客，包括产品图像、制作过程和成品展示。 —专业、有效地应对突发情况和要求。 —能够用可替代的食材克服无法预见的食材短缺。	
2	食品卫生、健康（包括饮食规定）、安全与环境	
基本知识	—关于健康的要求，包括饮食和过敏原、安全、环境、食品卫生及与产品制作、展示和售卖相关的立法。 —关于特殊工具和设备的使用和维护的立法和操作规程，并遵循安全的工作方法。 —食品腐坏的原因。 —新鲜食品、腌制类食品和干货的质量指数。	
工作能力	—卫生地操作，遵循食品的保存、准备、制作和呈现的法规。 —始终注意个人卫生和外表。 —遵守所有的安全流程 and 规定，以及饮食和过敏信息相关的要求。 —准备准确的菜单和负责任地申明例如饮食规定和过敏信息。 —在最高标准下，保证所有工作区域和设备干净。 —安全工作和事故预防相关条例。 —在生产指引的指导下安全使用工具设备。	5

	—安全卫生地储存所有用品。	
3	沟通技巧	5
基本知识	—糖艺西点产品如何陈列有利于销售。 —陈列、标牌对销售与传播的重要性。 —促销品必须在法规范围内。 —在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性。 —与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性。 —需要与客户有效沟通。	
工作能力	—与顾客进行专业对话。 —根据客户的特殊要求，制定合适的产品。 —与同事和其他专业人士合作高效。 —成为有效率的团队成员。 —通过产品陈列最大程度地提高销售额。 —始终注意自身外表清洁。 —与同事、团队和客户有效沟通。 —特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导。 —就事论事，以解决问题为方向开展讨论。 —促销活动的计划和实施。 —遵循详细的书面和口头指示。 —能开发其他糖艺西点师能看懂并且做出来的高质量产品的食谱。	
4	裱花蛋糕	20
基本知识	—对经典的、流行的蛋糕和裱花蛋糕有广泛地认识蛋糕和裱花蛋糕的制作、保存和展示的方法。 —在蛋糕和裱花蛋糕制作过程中使用的特殊工具。 —蛋糕和裱花蛋糕的制作和装饰中使用的材料。	

	—国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异。 —使用多样化的技巧、蛋糕的种类（手法）和装饰手段来制作一系列的蛋糕。 —制作并完成一系列的蛋糕，以展示天赋和创新高效地制作一系列的裱花蛋糕，加入饼底、饼干底、奶油、奶油冻、甘纳许、果冻、慕斯、水果等。	
工作能力	—制作高质量的各种蛋糕，用于品尝，要有合适的组合、质感、展示和装饰。 —保证出产的产品的尺寸、重量、质量和外表一致，考虑到份数的控制，降低成本，浪费最小化。 —合理地搭配味道、质感和颜色展示蛋糕和裱花蛋糕，使其吸引力最大化，并和其所在的场合环境、服务的风格相适宜。	
5	造型展示作品	
基本知识	—展示作品的效果。 —可能使用展示作品的场合。 —环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响。 —可用于制作造型产品的材料、工具技巧的范畴。 —有关糖类制作和专业设备操作的安全细则。 —不依靠专业制造的模具而达到艺术性和纯熟技巧的效果。	
工作能力	—体现个人或者指定风格的创意设计，制作优美和整洁、完工的作品。 —设计的展示作品能体现艺术才华和创新的同时考虑客户的需求和任何与赛场或环境相关的限制。 —使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖、糖膏等技巧，制作一款拉糖造型作品。 —给糖艺造型作品上色。 —使用专业制作糖艺的工具而尽可能少使用模具。	35

	—根据一个简明的个人时间安排表在规定时间内有效规划工作。按规定的尺寸来制作造型产品，并根据可能出现的变化进行工作调整和控制、制作一个糖艺作品。	
6	展示作品	
基本知识	—展示作品的效果。 —可能使用展示作品的场合。 —环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响。 —可用于制作造型产品的材料、工具技巧的范畴。 —有关糖类制作和专业设备操作的安全细则。 —不依靠专业制造的模具而达到具有艺术性和纯熟技巧的效果。	
工作能力	—体现个人或者指定风格的创意设计，制作优美和整洁、完工的作品。 —设计的展示作品能体现艺术才华和创新的同时考虑客户的需求和任何与赛场或环境相关的限制。 —使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖、糖膏等技巧，制作一款造型作品。 —使用专业制作糖艺的工具而尽可能少使用模具。 —根据一个简明的个人时间安排表在规定时间内有效规划工作。	20
7	用各种材质进行制作	
基本知识	—造型和成型工艺会作用在使用材料上的效果。 —使用造型形状而获得展示的视觉冲击。 —制作造型形状时可有效使用的材料范围。 —造型、成型、着色及造型形状展示中会使用的技巧和方法。 —有效、合理使用造型的位置和时间。 —手工制作表面光滑的杏仁膏和糖膏造型，符合指定	10

	主题，如做成水果、动物、花等。 一制作的产品造型在视觉上符合客户的要求，并符合尺寸和重量的要求。	
工作能力	一手工制作表面光滑的杏仁膏和糖膏造型，符合指定主题，如做成水果、动物、花等。 一制作的产品造型在视觉上符合客户的要求，并符合尺寸和重量的要求。 一给造型产品上色，包括喷刷、涂色、燃烧及色素的使用，在适当的时候有效使用造型工具，如刀具、模具等。 一通过形状的组合对图形进行创意、和谐的设计。一造型展示体现风格与协调。 一在手工造型时严格遵守健康和安全操作流程。	
合计		100

二、试题与评判标准

（一）试题（样题）

1.比赛模块：

比赛分为 5 个模块，分别是：模块 A 作业书、模块 B 准备及竞赛过程、模块 C 杏仁膏捏塑、模块 D 糖艺造型、模块 E 裱花蛋糕。

2.命题方式：

本项目竞赛题的命题方式：本项目为可提前公布试题的项目，由裁判长根据本《技术工作文件》的思路及内容命制试题，并于赛前公布。对于公布赛题后各参赛代表队普遍反映的问题或合理的意见建议，将由裁判长进行最终修正和调整，并对最终比赛试题签字确认，最终评分标准于赛前裁判

组培训会时公布。

3.命题方案：

根据世界技能大赛的技术标准，尽可能保留该项目的技术难度，根据选拔赛的实际需求，最终确定了以上模块的比赛内容。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，评分标准则在赛前裁判组织培训会时公布。

(二) 比赛时间及试题具体内容

1.比赛时间

竞赛总时长 9 小时

(1 小时赛前准备+8 小时竞赛时间)

赛前准备 1 小时只可进行工位布置、称料和杏仁膏捏塑调色。

2.竞赛主题

所有的产品应该贯穿“工匠”的主题。

主题必须直观体现在所有模块的所有产品中。

竞赛以世界技能大赛糖艺/西点制作项目为指导依据，并结合世赛标准和国内行业标准来组织命题。

本次选拔赛内容为实操考核，由 5 个模块组成：

模块 A：作业书

(1) 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。

(2) 竞赛任务及要求选手需准备 6 本作业书。

作业书中必须包含以下内容：

- 选手自我介绍。
- 产品配方（必须准确、真实）及制作过程。

- 产品图片，及其产品切面图，要求产品的呈现和作业书中的图片一致。

- 产品的设计描述。

- 自备原材料和自备工具必须在作业书中体现，并经由裁判检录方可带入。

模块 B：准备及竞赛过程

(1) 竞赛时间：竞赛总时长 9 小时

赛前准备可以整理工位，杏仁膏调色和称料。

(2) 竞赛任务及要求

- 工具、设备的准备：按需合理准备工具和调试设备

- 材料处理：按需合理准备材料。

- 工作流程：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效的安排和计划工作。

- 半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。

- 卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生、节俭，不能浪费。

- 遵守赛场规定及秩序。

- 合理规划制作流程。

模块 C：杏仁膏捏塑

(1) 竞赛时间 8 小时

(杏仁膏捏塑在竞赛开始后 5 小时出品)

竞赛任务及要求：

- 根据主题制作杏仁膏塑形作品 1 款 2 件，共 2 件。

- 每件重量在 60~80g 之间。
- 每款造型的两件成品必须在重量、外形及着色上一致。
- 材料选用杏仁膏或糖膏（或两者混合使用），允许使用可食用色素。
- 作品主体和装饰物必须采用可食用材料。
- 每件作品要形成一体，不得分开（分体），作品能易于在展盘上移动。
- 可以使用喷绘、涂色和绘画着色技法。
- 禁止在塑形成品表面喷涂可可脂、巧克力和光亮剂。
- 塑形作品必须纯手工制作，严禁使用一次成型模具。
- 粘接不可以使用糖霜膏和巧克力以及食用胶水。
- 作品要现场制作，禁止带入任何半成品、成品。
- 作品放置在由选拔赛承办基地提供的白色陶瓷平盘上，在规定时间内放展示台上展示。
- 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

模块 D：糖艺造型

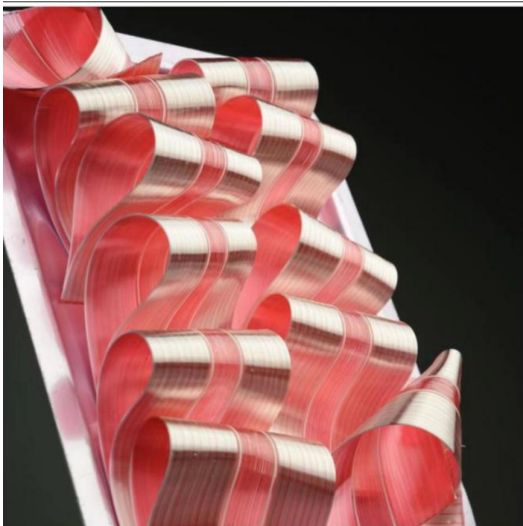
（1）竞赛时间8小时

（糖艺造型在竞赛开始后8小时出品）

（2）竞赛任务及要求

• 根据主题制作糖艺造型 1 件，高度 80~110cm，宽度不超过 70×70cm。

• 糖艺造型的 30%元素将由专家组统一提供图片和尺寸要求进行制作（参考下图），颜色可自由选择，剩余 70%将由选手自行设计。

作品图片	作品规格尺寸
	· 制作拉糖玫瑰花，尺寸直径5-6cm 总共制作5朵。
	· 制作拉糖彩带，尺寸直径6-7cm。

· 糖支架可使用熬糖或艾素糖的任何技术，必须包含三种以上的技法，如：拉糖、吹糖、铸糖等。

· 造型需搬运，造型需展示在底座上，出品时需摆放到指定的展示台上方可被评分。

· 作品的主体部分用砂糖/艾素糖制作而成，可以适量应

用食用色素、食用珠光粉可食用材料。

- 作品要现场制作，包括熬糖、灌支架、拉糖，除在作业书中标明自备原材料外，禁止带入任何半成品、成品。

- 糖艺工艺品造型放置在亚克力底托（50×50cm）上（自备）。

- 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

模块 E：裱花蛋糕

（1）竞赛时间 8 小时

（裱花蛋糕在竞赛开始后 6 小时出品）

（2）竞赛任务及要求

- 制作一款含有主题元素的单层裱花蛋糕。
- 组件至少包括海绵蛋糕，黄油奶油和水果奶油。
- 分别取 50 克黄油奶油和 50 克水果奶油以供评分。
- 蛋糕应包含黄油奶油，并在表层完全涂上黄油奶油（不应使用其他淋面或涂层）。
- 蛋糕必须是直边，以展示手工技巧。
- 蛋糕必须纯手工搭建制作和涂层（不能使用蛋糕环或模具搭建制作）。
- 蛋糕底层的一片必须切来用于品尝，先留在蛋糕里，这样当它被端上来的时候，外观是完整的。裁判可以对顶层进行切割，以确定其结构与底层相同。
- 底座尺寸不应超过 30cm x30cm，将提供托盘放置蛋糕用于展示，蛋糕应放在蛋糕纸板上然后放置于选拔赛承办基地提供的托盘上。

- 作品要现场制作，禁止带入任何半成品、成品。

(三) 评判标准

1. 分数权重：

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块A作业书	—	10	—	10
模块B竞赛过程	—	12	—	12
模块C杏仁膏捏塑	竞赛开始后 5 小时	6	12	18
模块D糖艺造型	竞赛开始后 8 小时	8	26	34
模块E裱花蛋糕	竞赛开始后 6 小时	6	20	26
总分				100

2. 评判方法：

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

评价分（Judgement）打分方式：4名裁判为一组，采用回避所在参赛队选手的原则，3名裁判评分，1名裁判监督记录。3名裁判成绩计算出平均权重分，除以3后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于1分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。每个模块的评价评分必须先于测量分评分进行。

评价分评分准则样例表（第46届世界技能大赛糖艺/西点制作项目评价分评分标准部分）：

权重表如下：

权重分值	要求描述
0 分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”
1 分	作品符合行业标准
2 分	作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准
3 分	作品全方位超过行业标准，接近完美

测量分（Measurement）打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由2名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。

若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	捏塑的重量	1	1或者0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

3.成绩并列：

本项目不采取并列名次，如当总成绩相同时，将采取模块比分进行排名，从最大权重模块分值进行比分，出现模块分数相同时，从第二大权重模块分值进行比分，依此类推（模块权重比分顺序：模块D 模块E、模块C、模块B、模块A）。

三、竞赛细则

裁判组构成和分组：

裁判长：1 名

裁判长助理：1 名

裁判：各参赛队分别推荐熟悉技术要求和评分规则的裁判。竞赛期间，由裁判长带领全体裁判人员完成竞赛执裁、评分和竞赛成绩汇总、审核，所有裁判员统一由裁判长安排工作及职位。

第三方裁判：由裁判长推荐 2 名专家为第三方裁判，并安排在评判组，与裁判组共同参与评判，第三方裁判统一由裁判长安排工作及职位。

评分安排：

时间	项目				
评分方式	评价评分与测量评分结合，评价分 4 位裁判对一个模块进行打分；测量分由 2 位裁判对一个模块进行打分				
裁判员 执裁安排	模块 A 作业书	模块 B 竞赛过程	模块 C 杏仁膏捏塑	模块 D 糖艺造型	模块 E 裱花蛋糕
	2 个	3 个	4 个	4 个	4 个
备注	根据回避原则，裁判应回避自己所在单位的选手评分				

各模块裁判员完成本模块所有竞赛选手评分并确认后，统一由裁判长进行复核并统分。然后在裁判长或裁判长助理的监督下 由录分员录入系统。

(一) 竞赛流程

1. 场次和工位抽签

(1) 抽签时间与地点

时间：2025 年 4 月

地点：潍坊市技师学院餐饮与旅游管理系实训室

(2) 抽签流程

场次抽签：

1) 所有参赛选手或其代表按照报名顺序依次上台。

2) 每位选手从场次抽签箱中随机抽取一个签号，抽取后不得更换。

3) 工作人员在记录表格上登记选手姓名（或参赛团队名称）与所抽取的场次签号，并在现场展示结果，确保所有选手能够清晰地看到。

工位抽签：

1) 在完成场次抽签后，按照场次顺序，先对第一场参赛选手进行工位抽签，以此类推。

2) 同一场次的参赛选手再次依次上台，从工位抽签箱中抽取工位签号。同样，抽取后不得更换。

3) 工作人员继续在记录表格上登记每位选手在该场次下的工位签号，并实时展示，以便选手核对。

结果确认：

抽签结束后，由赛事工作人员、裁判代表共同核对抽签记录，确保结果准确无误。

(3) 注意事项

1) 参赛选手务必按时参加抽签，迟到者视为自动放弃现

场抽签权利，由赛事组委会代为抽签，结果同样有效。

2) 在抽签过程中，选手应遵守现场秩序，不得干扰他人抽签，如有违反，将视情节轻重给予警告或取消参赛资格等处罚。

3) 抽签结果一经确定，不得擅自更改。如遇特殊情况（如不可抗力因素导致比赛场地或日程变更），赛事组委会将重新组织抽签或根据实际情况做出合理调整，并及时通知参赛选手。

2.日程安排

第二届山东省职业技能大赛糖艺/西点制作赛项竞赛流程安排

赛前1天（C1）2025.04				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
15:30-16:30	赛前会、 选手身份核对、选手 抽签	参赛选手、裁判组	裁判长	一体化教室
17:30-18:30	A组选手赛前准备1小时	参赛选手、裁判员	裁判长	竞赛场地
比赛第1天（C2）2025.04				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
8:00-16:00	A组选手比赛	选手	裁判长	竞赛场地
	执裁	项目裁判员	裁判长	竞赛场地
16:00-16:30	A组选手撤场	A组选手	场地经理	竞赛场地
16:00-16:30	A组成绩汇总	裁判组	裁判长	竞赛场地
17:00-18:00	B组选手赛前准备1小时	参赛选手、裁判员	裁判长	竞赛场地

比赛第2天（C3）2025.04				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
8:00-16:00	B组选手比赛	选手	裁判长	竞赛场地
	执裁	项目裁判员	裁判长	竞赛场地
16:00-16:30	B组成绩汇总	裁判组	裁判长	竞赛场地
17:30-18:30	技术点评	所有选手、项目裁判员	裁判长	一体化教室

（二）裁判员须知

1.裁判员应按竞赛行为规范行使职权，不因任何机构和个人而影响本人履行职责，若有违规行为将按相关违规处理办法处理。

2.大赛选拔赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

3.在竞赛场地内，除裁判长或经裁判长分配工作需要使用电子设备的裁判员，其余裁判员未经允许禁止使用手机、电脑等 IT 设备。

（三）参赛选手须知

1.参赛选手年龄严格限制在 2004 年 1 月 1 日以后出生的选手， 经过严格训练，能按照竞赛文件要求，独立完成考核品种的选手。

2.选手通过抽签决定竞赛顺序和比赛使用设备。

3.选手在熟悉赛场及比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，也不得携带和使用自带的任何存储设备。

4.选手在比赛中违反安全操作规定的必须立即改正，经裁

判许可后方可继续比赛。

5.选手中途自行放弃比赛的，应向裁判提出，并经裁判长允许，由选手本人签字确认后，方可离开赛场。

6.比赛结束讯号声响起以后，选手应立即停止当前作业。

7.竞赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。

8.竞赛选手提前 30 分钟到达竞赛现场凭本人身份证和参赛证入场，迟到时间超过 15 分钟者，不得入场。

9.竞赛选手应衣着整洁，选手按照要求自备比赛服装。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

10.竞赛选手必须服从裁判。竞赛过程中或考核后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与竞赛工作人员直接交涉。

11.竞赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在竞赛时间内。

12.竞赛结束后，竞赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

13.竞赛选手不得在作品和器材上作任何标记，不得穿着有标记自己身份、单位、参赛队名等信息（包含文字、图形）的服饰。

14.竞赛选手服装要求如下：

名称	图例	备注
----	----	----

厨师鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		厨师服必须白色长袖、贴身不松垮、舒适透气(不能有任何信息标识)
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师长裤		宽松、中腰、黑色松紧裤腰
口罩		一次性医用口罩

(四) 工作人员须知

1.秉持公平、公正、专业、热情的态度，为糖艺/西点制作项目山东省省赛的顺利进行提供全方位保障，确保赛事各环节有序开展，为参赛选手、评委及观众营造良好的赛事环境。

2.场地布置协助：完成比赛场地的布置，确保工位布局合理，糖艺展示区、西点制作区、评委评审区等功能区域划分

清晰，各类设备（烤箱、炉灶、展示架等）和工具（刀具、模具、喷枪等）摆放整齐且可正常使用。

3. 物料清点核对：

对比赛所需的原材料（面粉、糖、奶油等）进行详细清点和核对，确保数量充足、质量合格，按规定摆放至指定位置，并做好防潮、防虫等防护措施。

4. 比赛期间工作：

1) 现场服务：在比赛区域随时待命，为参赛选手提供必要的协助，如补充原材料、解决设备突发小故障（及时联系专业维修人员）、传递工具等，但不得干扰选手正常比赛。

2) 时间提醒：严格按照比赛时间安排，提前 30 分钟提醒选手剩余比赛时间，确保选手合理安排制作进度。在比赛结束前最后 1 分钟，进行倒计时提醒，时间一到，立即示意选手停止操作。

3) 评委服务：协助评委完成评分工作，如引导评委入场就座、发放评分表和相关资料、收集选手作品编号及对应信息，确保评委能够专注、高效地进行评审。

4) 场地巡查：定时巡查比赛场地，确保场地卫生整洁，制止任何可能影响比赛秩序的行为，如无关人员进入比赛区域、选手之间交流作弊等，发现问题及时处理并向赛事负责人汇报。

5. 赛后工作：

1) 结果统计与公示：协助统计评委评分，核对无误后将比赛结果提交给赛事组委会。按照要求将最终结果在比赛官方网站、社交媒体平台以及比赛现场公告栏进行公示，确保

公示期内结果的完整性和准确性。

(五) 成绩公布

最终成绩经复核无误，由裁判长会同裁判组签字确认后公布。实操比赛全部结束后 24 小时内公布最终成绩。

(六) 技术违规处理

1.严禁带入糖艺/西点制作成品、半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料；

2.竞赛选手在竞赛期间出现以下情况的，由竞赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与竞赛操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

3.竞赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

4.竞赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位。

5.竞赛选手必须独立完成所有项目。正式竞赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流。选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，竞赛过程中禁止与其他人员交流（含眼神暗示及肢体语言示意）。

6.扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣总分10%，情况严重者取消竞赛资格；

(七) 问题或争议处理

1.竞赛项目内解决

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。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。处理意见需比赛现场全体裁判员表决，须获

全体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。

2. 监督仲裁组解决

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后 1 小时之内向监督仲裁工作组提出书面申诉。监督仲裁工作组在接到申诉后的 1 小时内组织复议，并及时反馈仲裁结果，经调查确认所反映情况属技术性问题的，仍交由竞赛项目内解决。属非技术性问题的，由监督仲裁组作最终裁决。各类问题或争议处理情况，由执委会填写《争议处理记录表》报监督仲裁工作组备案。没有书面申诉或超过 1 小时进行申诉的不予受理。

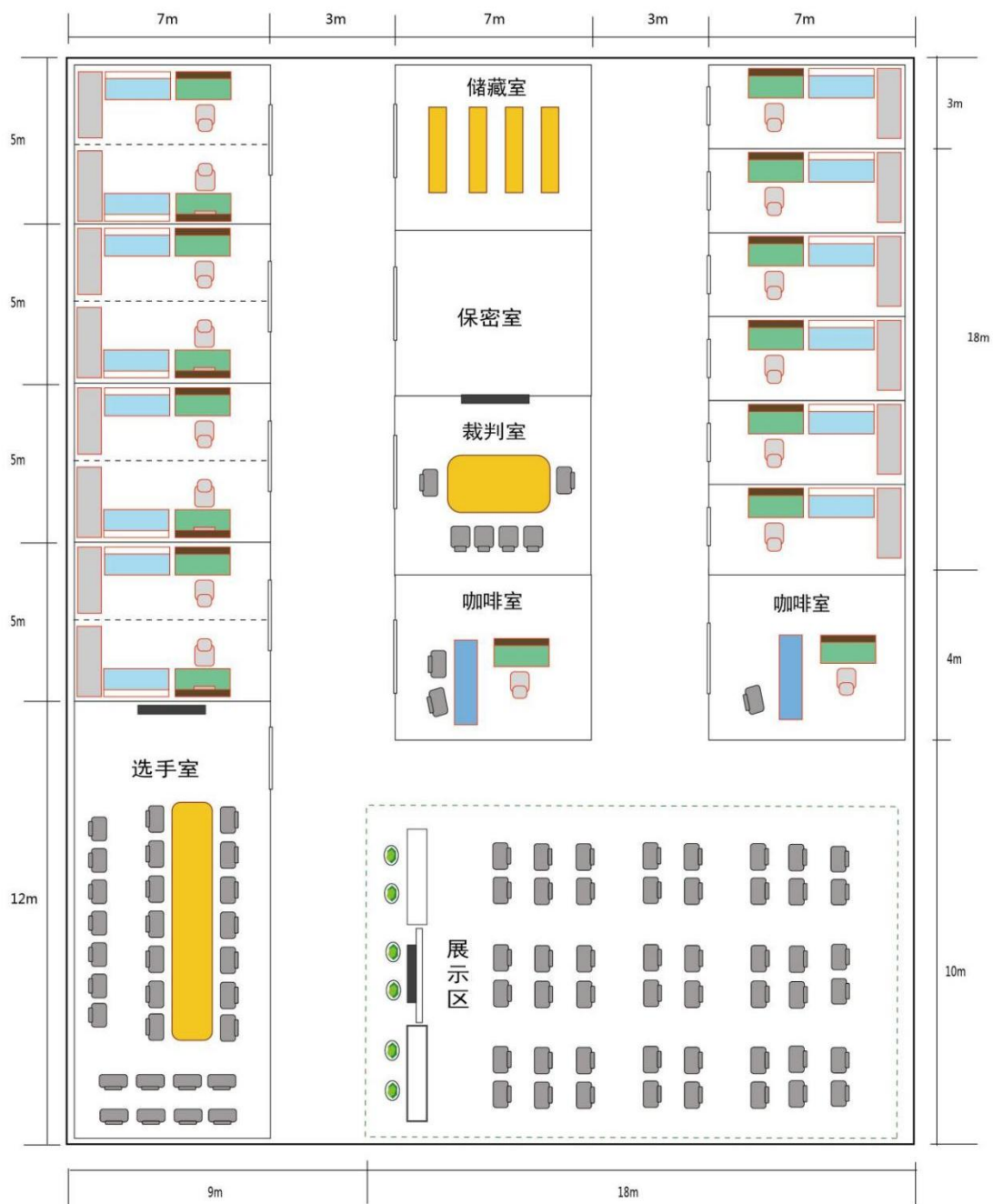
四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

本项目场地面积为 989.00 平方米，每个工位面积约 30 平方米。整个场地除比赛工位外，还设置裁判工作区、技术保障工作区、原料供应区、登分区、评分区、选手休息室等。

（二）场地布局图

所有工位的设备配置均相同，个别工位摆放设备不统一，工位面积有微小差异，不影响正常操作。



(三) 基础设施清单

糖艺西点项目赛场原料清单

(以下为主办方提供的常备原料，比赛中选手如需其他原料请自备。)

序列	名称	规格	品牌	数量
1	淡奶油	1L/瓶	安佳	1
2	纯牛奶	1L/瓶	新西兰进口	1
3	砂糖	1kg	韩国幼砂	1
4	鲜鸡蛋	1kg		2
5	黄油	500g	总统	2
6	低筋面粉	1kg	美玫	1
7	杏仁膏	1kg		1
8	艾素糖	25kg		1

糖艺西点项目赛场器具清单

序列	名称	数量	备注
1	糖艺气囊	1 个	
2	糖艺不粘垫	2 张	每工位 2 张
3	糖艺灯	1 个	每个工位 1个
4	微波炉	2 台	每个教室共用
5	烤盘	5 个	每工位 5个
6	隔热手套	1 双	
7	长方形白盘 (30x13cm)	1 个	杏仁膏捏塑
8	正方形白盘 (30x30cm)	1 个	裱花蛋糕
9	洗洁精	1 瓶	公用

10	清洁布	2 个	
11	垃圾桶等保洁用品	1 套	

选手原材料需求清单

序号	名称	数量	备注

注：各参赛代表队应赛前七天将选手原材料需求清单提交给实施保障单位。

如申报的材料不够，可自己带入赛场，但材料必须是同品牌、同产品。

糖艺西点项目选手自带工具、材料清单表

序列	名称	数量	技术规格

如无需选手自带工具、材料，或禁止选手携带进入赛场，或从赛场带出的工具、材料等，需在此说明。

通常情况下：未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

五、安全健康要求

（一）选手安全防护措施要求

1. 操作过程口罩、厨师服、围裙、帽子全部穿戴整齐方可操作；
2. 严格按照设备操作规程进行操作；
3. 烘烤时，必须使用防护手套。

（二）有毒有害物品的管理和限制

所有的原料均符合食品安全法，所有的作品均可食用。

（三）医疗设备和措施

承办单位应设置专门的安全保卫组，负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电、用气等相关安全问题；监督与会人员食品安

全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。场地配备应急箱，备有烫伤膏、创可贴、紫药水、感冒药、退烧药以及纱布棉签等。

赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

六、其他

经大赛组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者，按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、烦扰选手的正常比赛。与大赛相关的赛题、评分细则、技术文件等均有著作权保护，未经许可不得它用。