

第二届山东省职业技能大赛 烹饪（西餐）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 4 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) 试题描述	4
(二) 比赛时间及试题具体内容	4
三、竞赛细则	8
(一) 竞赛流程	8
(二) 裁判员须知	10
(三) 裁判员要求	10
(四) 参赛选手须知	11
(五) 工作人员须知	12
(六) 成绩公布	12
(七) 技术违规处理	13
(八) 问题或争议处理	13
(九) 应急处理	14
(十) 自带工具相关规则	14
(十一) 砧板使用规则	15
(十二) 作品展示和餐具回收	15
四、竞赛场地、设施设备、原料等安排	15

(一) 赛场规格要求	15
(二) 场地布局图	16
(三) 赛场基础设施，赛场提供食材订料单使用规则	16
五、安全、健康要求	18
六、其他	19
烹饪（西餐）项目作业书	23
烹饪（西餐）项目自备工具清单	25
烹饪（西餐）项目作品质量卡	25

一、技术描述

(一) 项目概要

烹饪（西餐）项目对标国家职业技能等级高级以上标准，主要考核使用赛场提供的清单内的原料（选手可提前预定）进行菜单设计、准备、加工、烹饪、菜肴呈现等西餐综合技能水平，以及标准食谱的制定、职业素养、食材选择运用、规范正确的烹饪过程、设备设施的合理使用、良好的卫生习惯、食品安全控制、高效的时间管理。

比赛时间由组委会最终统一安排，分三个模块进行考核，竞赛时间为 240 分钟。

(二) 基本知识与能力要求

相关要求与权重比例		
1	准备工作及仪表	权重比例(%)
个人卫生和仪容仪表	(1) 头发干净、长短适宜，头发以“前不过眉、侧不过耳、后不过领”为宜，男士不留胡须及鬓角，长发需戴发网； (2) 指甲短，身体干净无异味，没有明显的伤口； (3) 手不能触摸围裙帽子或眼耳口鼻等部位； (4) 整洁的厨师服、厨师帽、围裙，黑色包脚的厨师鞋。	15
食材准备	(1) 食材符合比赛规则； (2) 整理箱统一进储藏间管理摆放整齐； (3) 食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规范； (4) 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 and 环境下存储，所有需进入冰箱的食材均合理存放在冷柜或冰箱内； (5) 冷柜或冰箱等存放的食材必须覆盖，不同食材相互独立； (6) 食材存放分类贴标签注明名称和日期； (7) 正确估计使用原料数量，避免浪费。	
操作前准备	(1) 操作工位摆放整齐，分类合理、整洁，所需工具、原料、调料准备有序； (2) 完整的作业书，工作流程清晰； (3) 没有提前加工行为。	

2	专业烹饪	权重比例(%)
操作卫生习惯	(1) 开始比赛之前和操作工程中按照专业要求洗手； (2) 正确使用和更换手套，正确使用砧板和刀具； (3) 及时清洁工作台和厨房设备、用具，溢出物、脏物5分钟内清理； (4) 正确使用厨房用纸，及时更换围裙和毛巾； (5) 洗锅用布不能用来擦拭桌面、餐具，防止交叉污染，触碰熟食和即食食品需戴一次性手套； (6) 合理安排冰箱内食品摆放顺序，不能有滴漏污染，用具、桌面等清洗后需消毒； (7) 不使用炒勺尝口味，不能将抹布挂在身上等； (8) 垃圾合理分类。	25
食品安全风险的把控	(1) 操作区域始终符合食品安全政策法规要求，操作注重卫生，对食物储存、准备、烹饪和服务危害分析和临界点控制（HACCP）得当； (2) 对温度敏感的食材加工后及时存放冰箱内，无长时间裸露现象； (3) 了解食物变质的原因和储存食物的质量指标； (4) 操作过程中食材、半成品及时冷藏储存，符合相关国家安全卫生要求，恰当封装并贴上食品标签； (5) 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。	
操作安全	(1) 原材料加工过程中使用的设备、用具、器皿符合食品安全操作规范； (2) 操作期间不能快速奔跑和做出危险动作； (3) 防止任何割伤、烧伤、烫伤事故； (4) 严格按照厨房安全操作规范、合理使用各类器具设备。	
技能技艺	(1) 熟练掌握西餐基础知识与西餐基本功，熟悉各种西餐烹调技法的操作流程和技艺要点； (2) 熟练地按菜品质量卡上的工艺流程操作； (3) 加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器； (4) 熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象； (5) 操作过程中食材、半成品及时冷藏存储； (6) 加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法； (7) 操作过程中无失烹、重做现象； (8) 加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当； (9) 合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁； (10) 加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当； (11) 剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期； (12) 了解各类食材的营养特性以及烹饪方法对各类营养素的影响； (13) 热菜为热盘、冷菜为冷盘。	

3	厨房管理	权重比例(%)
工作组织管理	(1) 赛前协调好所有准备工作; (2) 合理分配工作内容、时间; (3) 加工过程中垃圾及时处理, 废弃物处理妥当; (4) 加工过程工作台、操作位整洁有序, 无杂、乱、差现象; (5) 合理使用水、电、气, 无能源消耗浪费; (6) 在规定的时间内出餐; (7) 上餐结束后, 及时进行厨房清洁, 操作位公用设备、设施及用具清洗干净。	10
节能环保与浪费	(1) 注重节约, 及时断电、关火、关水; (2) 锅、平底锅中原料刮干净, 无浪费; (3) 剩余食材、边角余料及时覆盖打包, 贴上标签注明日期, 合理保存。	
4	作品呈现	权重比例(%)
菜肴呈现	(1) 装盘精致干净、整洁, 无指纹、水渍; (2) 装盘实用(不允许使用盘中盘), 装饰或点缀物可食用, 便于服务人员传送; (3) 作品造型一致、规格、分量与技术文件要求一致; (4) 合理的份量大小; (5) 装盘与作品质量卡描述一致; (6) 主料和配料搭配比例协调、平衡, 主题突出; (7) 菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐; (8) 菜肴色泽明亮, 色彩鲜明, 各种色彩搭配和谐; (9) 具有现代艺术观赏性, 富有食欲和视觉冲击力; (10) 技法新颖, 具有西餐饮食文化、西餐烹饪技法特征; (11) 具有创意性, 适合推广。	20
5	口味与质感	权重比例(%)
口味与质感	(1) 口味与质感与作品质量卡描述一致; (2) 色、香、味统一, 协调; (3) 调味适当, 主味突出, 味型纯正, 风味独特, 富有层次感; (4) 火候得当, 无焦糊、腥膻等异味, 或过生不能食用; (5) 食材质感鲜明, 符合菜品应有的酥、松脆、嫩、软、糯、滑等口感特点; (6) 主辅料搭配合理, 营养均衡。	25
6	其他要求	权重比例(%)
选手素质	(1) 服从大赛组委会管理, 具备正常的心理素质和一定的抗压能力, 具备较强的沟通能力, 能够全面完整地完比赛操作流程; (2) 具有较强的应变能力, 知道切伤烫伤的处理方式, 手部有伤口需使用创可贴和一次性手套继续比赛, 并按要求及时更换手套。	5
合计	/	100%

二、试题与评判标准

（一）试题描述

由裁判长按国家职业标准高级以上标准制订试题，经裁判组讨论后，上报组委会审核，由组委会统一公布。

选手在比赛前 1 天，通过抽签形式进行场次安排，裁判长决定赛项模块顺序，选手工位号在模块比赛前通过抽签方式决定。所有的准备工作将根据比赛指定时间开始，选手不能在检录及抽签、开档准备时间内动刀动火加热等准备工作。

比赛分三个模块进行考核，其中每个模块中要求加入赛场统一提供的神秘食材，神秘食材在比赛的前 1 天由专家确认并公布，比赛当天提供给选手，赛场提供有限的公用食材。

模块 A：海鲈鱼开胃菜

模块 B：牛柳主菜

模块 C：手指餐

（二）比赛时间及试题具体内容

1、比赛时间安排

烹饪（西餐）项目选手比赛时间为 240 分钟，包含每位选手 15 分钟的开档时间和 15 分钟收档复位时间，不包含检录及裁判检查时间。

2、试题：具体试题内容

模块 A：海鲈鱼开胃菜

任务描述	海鲈鱼开胃菜
	*制作完成 3 份完全一致的海鲈鱼开胃菜，2 份送评，1 份用于展示。提供完整的质量卡，按计划完成任务； *每份海鲈鱼开胃菜中必须有神秘食材烹饪的作品，神秘食材会在相同时间分发给每一位选手； *海鲈鱼开胃菜中必须含有带皮的海鲈鱼，每份开胃菜总重量 120 ~ 150 克；

	*每份开胃菜中，海鲈鱼主料占比不低于总重量的 60%（包括与海鲈鱼合为一体不可分割的海鲈鱼制品，如：包裹的酥皮、夹心的馅料等）； *每份开胃菜必须搭配 3 种或以上蔬菜或水果，两种以上烹饪技法； *每份开胃菜搭配两种相符的酱汁； *每份开胃菜至少有一种经过烹饪的装饰配料； *开胃菜冷热均可，冷开胃菜盘子须冷的，热开胃菜盘子须热的； *成品一律使用现场提供的餐具盛装，盘沿不能摆放食物；
出菜描述	开档起，第 195 分钟出菜窗口打开，选手在出菜窗口打开前不能有任何装盘操作，违规者将扣现场分。选手在 10 分钟内完成装盘出菜，超时即扣分，每超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本模块比赛，否则本模块作品不 作品评（只计现场分）。
食材描述	食材必须从组委会提供的食材清单中选择（详见附件一食材预订清单），每位选手提供的神秘食材，会在比赛当天相同时间分发，神秘食材重量、质量组委会力求一致。
餐具描述	外径约 28 厘米，内径约 21 厘米白色平盘。

模块 B：牛柳主菜

	牛柳主菜 *制作完成 3 份完全一致的牛柳主菜，2 份送评，1 份用于展示。提供完整的质量卡，按计划完成任务； *每份牛柳主菜中必须有神秘食材烹饪的作品，神秘食材会在相同时间分发给每一位选手； *每份主菜总重量在 180g~220g，牛肉制品占比不低于总重量的 60%； *主料牛柳的烹调要用到至少两种烹调方法； *牛柳的成熟度要求在 5-7 成之间； *每份主菜要求搭配两种及以上的蔬菜； *每份主菜要有一种淀粉类配菜； *每份主菜要有两种少司； *每份主菜须配有经过烹饪的可食用装饰配料； *每份主菜中，牛肉制品（包括与牛柳合为一体不可分割的非牛柳制品）占比不低于总重量的 60%； *成品一律使用现场提供的餐具盛装，盘沿（边）不能摆放食物。 *出菜时餐盘温度不低于 40℃。
出菜描述	开档起，第 205 分钟出菜窗口打开，选手在出菜窗口打开前不能有任何装盘操作，违规者将扣现场分。选手在 10 分钟内完成装盘出菜，超时即扣分，超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本任务比赛，否则本任务作品不作品评（只计现场分）。
食材描述	食材必须从组委会提供的食材清单中选择（详见附件一食材预订清单），每位选手提供的神秘食材，会在比赛当天相同时间分发，神秘食材重量、质量组委会力求一致。
餐具描述	外径约 31 厘米，内径约 23 厘米白色圆盘。

模块 C：手指餐

任务描述	手指餐
	*制作完成 2 份完全一致的手指餐，1 份送评，1 份用于展示。提供完整的质量卡，按计划完成； *每份手指餐必须选用海鲜、禽肉及神秘食材 3 类食材制作，每份 3 个，每一个重量在 15~25 克之间，神秘食材会在相同时间分发给每一位选手； *每个手指餐必须搭配一种相符的沙司或酱汁； *每个手指餐配有经过烹饪的可食用装饰配料，口感酥或脆； *每个手指餐搭配有 2 种经过调味或烹饪过的装饰蔬菜； *成品一律使用现场提供的餐具装盘，碗沿（边）不能摆放食物。
出菜描述	开档起，第 215 分钟出菜窗口打开，选手在出菜窗口打开前不能有任何装盘操作，违规者将扣现场分。选手在 10 分钟内完成装盘出菜，超时即扣分，超时 1 分钟扣 1 分，超时满 5 分钟即停止本任务比赛，否则本任务作品不作品评分（只计现场分）。
食材描述	食材必须从组委会提供的食材清单中选择（详见附件一食材预订清单）。
餐具描述	外径约 28 厘米，内径约 21 厘米白色平盘。

3、评判标准

（1）模块分数权重

本项目总分 400 分，各项目均为 100 分制评分，各项目得分乘以权重比例之和组成选手最终成绩。裁判员评分取平均值（保留小数点后两位）。

项 目	分值	权重比
现 场	100	30%
模块 A	100	25%
模块 B	100	25%
模块 C	100	20%
合 计	400	100%

（2）评分方法

评分规则参照第二届全国职业技能大赛的评分规则执行。本项目评分标准分为测量分和评价分两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量分；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价分。

评价分 Judgment（主观）

评价分采用 0-3 分制。打分需严格，评价分应使用如下方

法评判：

0 分：低于职业标准；

1 分：符合职业标准；

2 分：符合职业标准，部分高于职业标准；

3 分：完全超过职业标准，被认为是非常好。

采取评价方式评判的，由裁判长按照赛前分工的裁判员组成评判小组，每名裁判员按照 0-3 分 4 个分数等级独立评判，采取唱分形式评分，任意 2 名裁判之间的评判结果超出 1 个分数等级，必须由小组组长上报给裁判长，由裁判长监督下，互相说明评分原因。

测量分 Measurement（客观）

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：测量组裁判员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	项目开始未洗手未洗手	√=0.5	√=0.5	×=0
满分或零分	装盘餐具加热至 40-70℃	√=2	√=2	×=0
满分或零分	成品没有糊味，没有烹饪失败重做现象	√=3	√=3	×=0
满分或零分	份量一致，重量误差 20 克以内	√=2	√=2	×=0
满分或零分	作品不少于 4 份	√=3	√=3	×=0

(3) 成绩并列

参赛选手总成绩按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则按照选手 A 模块得分高的选手名次在前；如 A 模块成绩相同，则按照选手 B 模块得分高的选手名次在前；如 B 模块成绩相同，则按照选手 C 模块得分高的选手名次在前。

三、竞赛细则

根据本项目特点和工作要求，具体说明本项目比赛的具体流程、时间安排。提出对选手、裁判人员及相关技术赛务支持人员的比赛纪律、道德要求等。例如：裁判员具体分工安排，出现评判技术争议，违规携带工具材料出、入赛场具体解决办法（如出现争议由谁反映、向谁反映、以何种形式反映、在何时反映等），以及其他涉及本项目比赛规则的纪律、约束性规定。

(一) 竞赛流程

1、流程：检录→工位抽签→开档→比赛→举手提交作品→场地复位→离场。

2、日程安排

日期	时间	内容
2025. 04. 17	12: 00-14: 00	裁判、选手报道
	14: 00-15: 00	赛前培训会议、公布各模块神秘食材、抽取组号及工位号
	15: 00-16: 00	选手参观比赛场地
	16: 00-17: 00	裁判会
2025. 04. 18	7: 15-7: 45	裁判入场、选手检录、检查工具箱
	7: 45-8: 00	1 组选手入场, 8: 00 整比赛开始
	8: 00-8: 15	开档时间
	8: 15-11: 15	A、B、C 模块
	11: 15-11: 25	A 模块出菜
	11: 25-11: 35	B 模块出菜
	11: 35-11: 45	C 模块出菜
	11: 45-12:00	收档时间, 1 组选手离场
	12: 00-12: 45	评分, 比赛场地整备
	12: 45-13: 15	裁判入场、选手检录、检查工具箱
	13: 15-13: 30	2 组选手入场, 13: 30 整比赛开始
	13: 30-13: 45	开档时间
	13: 45-16: 45	A、B、C 模块
	16: 45-16: 55	A 模块出菜
	16: 55-17: 05	B 模块出菜
	17: 05-17: 15	C 模块出菜
	17: 15-17:30	收档时间, 2 组选手离场

	17: 30-18: 00	评分与分数汇总
	18: 00-19: 30	技术点评会
2025. 04. 19	9: 00-10: 00	公布成绩，比赛结束

（二）裁判员须知

裁判组成员负责各项赛务工作。主要包括参与确定竞赛项目和比赛规则、评分标准及相关竞赛技术性文件；负责竞赛场地、厨房设备等的筹备与安排；负责全过程竞赛的执裁工作和竞赛成绩的汇总、审核、报批、发布；裁判组人员需服从裁判长。

裁判组成员负责各项赛务工作。主要包括参与确定竞赛项目和比赛规则、评分标准及相关竞赛技术性文件；负责竞赛场地、厨房设备等的筹备与安排；负责全过程竞赛的执裁工作和竞赛成绩的汇总、审核、报批、发布；裁判组人员需服从裁判长。

裁判组下设 3 个工作组，各组的职责如下：

1、现场评分组

负责竞赛现场的检录工作及烹饪现场操作的评分工作，主要包括：核对选手证件；检查选手携带工具；维护赛场纪律；控制竞赛时间；对选手烹饪现场操作进行评分。

2、测量（客观）评分组

负责菜肴的重量、数量等客观数据评分

3、评价（主观）评分组

负责菜肴的口味和感官等呈现评分。

（三）裁判员要求

1、遵守裁判人员职业道德，做到不抬分，不压分，公正合

理，不徇私情。

2、认真执行竞赛评判规则，准确把握评判内容与标准，不出差错。

3、判分时各打各分，不讲话，不暗示，不相互讨论，不用自己的观点影响他人。

4、裁判人员在填写评分表格时，要字迹清楚，扣分要写明原因；分数涂改处要签名，否则无效。

5、准时参加裁判，不迟到，不早退，不缺席。

6、裁判人员工作时，要关闭通讯工具，由裁判组统一保管。禁止带两部通讯工具。去洗手间需裁判长同意，并由工作人员陪同。

7、大赛期间在组委会安排下统一就餐，不要外出就餐。

8、上述规定请裁判员人员自觉遵守，若有违反大赛纪律或有失公平公正评判行为，将取消裁判资格。

（四）参赛选手须知

1、参赛选手须带身份证，佩戴参赛证。

2、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。

3、比赛前，参赛选手未经允许不得进入赛场区域，不准擅自操作设备。

4、在竞赛过程中，选手不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经现场裁判人员同意后作特殊处理。竞赛过程中，选手若需休息、饮水或去卫生间，一律计算在操作时间内。

5、参赛选手不得将赛场内提供的工具、材料等物品带出赛场。

6、下一场将要参赛的选手不得出现在当前竞赛现场，不允许观摩当前竞赛选手的比赛。

7、选手比赛期间，参赛选手除携带竞赛抽签单、身份证、参赛证和规定物品外，其他物品不得带入竞赛现场。

8、如果选手提前结束竞赛，应举手向裁判示意，经裁判检查许可后，参赛选手方可离开赛场，选手提前结束比赛后不得再进入赛场。

9、绿色环保：选手需严格遵守我国环境保护法；赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用；使用“绿色”材料。

10、该项目强调可持续性原则——选手仅使用所需要的食材，同时限制数量；剩余新鲜食材和废料合理利用，严禁浪费。

11、因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该选手的比赛资格。

（五）工作人员须知

1、工作人员按照岗位职责佩戴相关证件在各自岗位，禁止随意串岗、离岗。

2、工作人员工作时间禁止将手机等通讯设备带入赛场。

3、工作人员在赛场禁止大声喧哗。

4、工作人员在比赛期间禁止与选手、裁判进行交流，不得妨碍、烦扰选手的正常比赛。

（六）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。

（七）技术违规处理

1、比赛期间，选手必须严格遵守赛场纪律，不得有违规携带原料、成品或半成品等弄虚作假行为，如有违反，裁判长根据情节严重程度给予扣分处罚，并有权取消选手该模块的比赛成绩。

2、安全使用赛场的设备、实施，并接受现场裁判及场地经理的管理。若因选手的原因造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止其该模块比赛。

3、选手禁止携带任何有毒有害物品进入比赛现场，一经发现裁判长有权取消选手的参赛资格。

4、选手未按照项目要求规范着装（穿戴整洁的厨师服、厨师帽等），根据基本知识与能力中的准备工作及仪表要求，将给予扣分处理。

5、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；

（八）问题或争议处理

大赛期间，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。

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。

（九）应急处理

执委会负责竞赛期间应急处理。

1、赛场突发问题处理。比赛期间，如在竞赛区域内出现设施设备故障、选手伤病等突发问题，由裁判长组织处理，执委会提供相应支持保障；如在竞赛区域以外区域内出现各类突发事件，由执委会统一组织处理。参赛选手在竞赛期间受伤或生病的，应在处理同时告知其参赛团领队或助理。

2、中断竞赛时间处理。竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断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在选手回避的情况下做出判断，并尽快告知参赛选手所在参赛团裁判员。参赛选手处理伤病中断比赛的，按个人原因导致比赛中断处理，无法继续参赛的，按已完成竞赛部分计算成绩。

（十）自带工具相关规则

1、选手比赛所带工具清单（后附有工具和原料清单表格），

需在比赛前一天提交给裁判长审核，检录时提供裁判长审核通过的申请表复印件进行检录。

2、赛场提供的同类工具，禁止带入赛场。

3、工具清单必须包含选手全名及所在地市，选手入场，赛场检录裁判根据审核通过清单检录入场，逾期审核或未提交审核及漏项，禁止进入赛场。

（十一）砧板使用规则（参照国际惯例）

	红色	生肉类
	蓝色	海鲜、鱼和贝类
	黄色	禽类
	绿色	生蔬菜和水果类
	白色	面包、糕点、乳制品、坚果类
	褐色	熟食类

（十二）作品展示和餐具回收

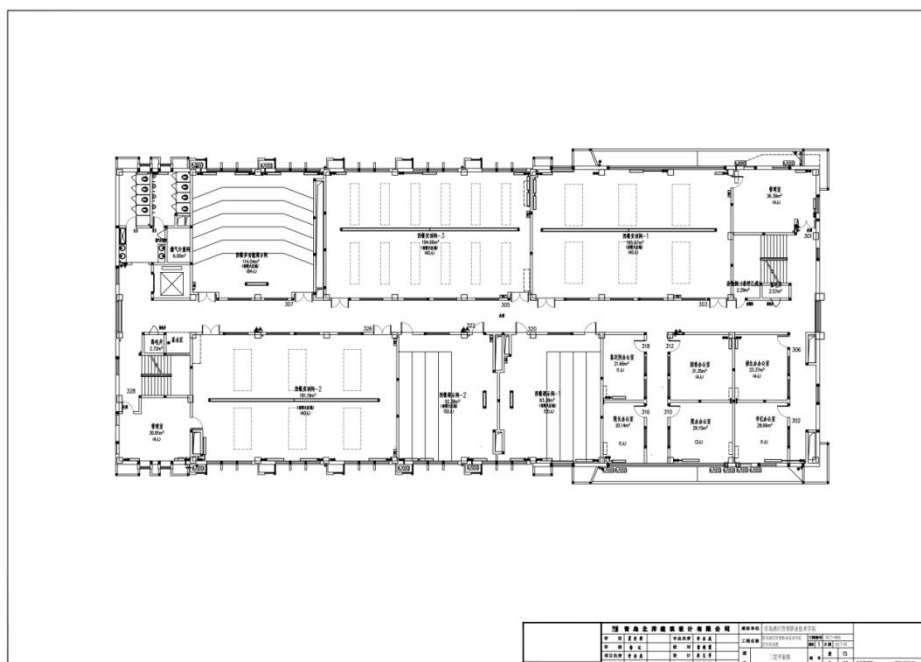
作品展示和餐具回收由场地经理统一组织，当天的器皿在当天比赛结束后，在物品储存间领取。

四、竞赛场地、设施设备、原料等安排

（一）赛场规格要求

本项目赛区场地总体面积约 500 平方米，有工位 10 个，工位并排分布，赛区设比赛工位、裁判室、原料及调料存放室、录分室、裁判会议室及技术点评室，外侧设作品展示区供观众观摩。

(二) 场地布局图



赛场基础设施，赛场提供食材订料单使用规则

1、赛场基础设备、设施

序号	名称	品牌/型号/技术参数	单位	数量
1	两头电磁炉	9 档	台	10
2	四头燃气炉	燃气	台	10
3	燃气烤箱	100-270℃	台	10
4	烤箱测温计	探针型	个	10
5	烤盘	40*60cm	个	10
6	万能蒸烤箱（公用）	温度，湿度，风力可调节，满足蒸、烤基本要求	台	2
7	单槽水池	可接上下水，位于操作台两侧	个	20
8	不锈钢操作台	/	台	10
9	焗炉（公用）	600×450×500mm	台	2
10	急速冷冻柜（公用）	急速冷冻	台	2
11	抽真空机（公用）	可调节真空时间、风口时间、冷却时间	台	1
12	微波炉（公用）	美的	台	2
13	双层储物柜	不锈钢储物柜，带推拉门	台	10
14	四门冰箱（公用）	2 门冷藏、2 门冷冻	台	1

序号	名称	品牌/型号/技术参数	单位	数量
15	大号少司锅	直径 29cm，高 16.5cm	个	10
16	中号少司锅	直径 19cm，高 14cm	个	10
17	小号少司锅	直径 11cm，高 12cm	个	10
18	不沾煎锅	直径 28cm	个	10
19	1/6 份数盒	16*16*15cm	个	30
20	1/3 份数盒	32*17*10cm	个	10
21	1/2 份数盒	32*26*6.5cm	个	10
22	1/1 份数盒	53*32*6.5cm	个	10
23	砧板套装	红、黄、蓝、绿、白、褐	套	10
其余未提供的设备和工具请选手自备				

2、赛场提供食材订料单使用规则

向选手提供一份标准的食材订料单，在订料清单中所选择的食材只给预制量，多或少都不行（详见后食材订单附表）。

食材选择由选手自行决定。在选择食材时，一定要考虑到节约和环保，食材浪费则会被扣分。

选手必须在食材订料单中标明所需要的食材，只需填写“Y”或“N”来订购预制量。（Y 代表需要，N 代表不需要）；在比赛当天会发放给选手所有食材订料单中已订购的食材来进行备料。

食材订料单会单独以附件表格的形式后附，各参赛队必须使用这个表格回传食材订料清单。请于 2025 年 4 月 10 日 17:00 前，将食材订料单发送至指定邮箱 jyt917@163.com；如果未按照规定时间及要求填写并提交表格将会被扣分。

食材订料单中必须填写选手的全名。

邮件名：参赛选手姓名+食材订料单，例如：**选手食材订料单（下附食材清单表格）

五、安全、健康要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，提出安全、健康要求及职业操作规范要求，并明确违反后的处理规定。特别是根据本项目具体情况的诸如人身防护，有毒、有害物品携带、存放，防火、防爆等措施。

选手的防护装备如下图所示：

名 称	图例	备注
安 全 鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘、包脚
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；不允许有名字和参赛队信息
厨 师 帽		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

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。

后附

附件 1：食材清单

附件 2：作业书

附件 1：食材预定清单

参赛选手姓名：_____ 参赛代表队：_____

清单上交日期：_____ 联系电话：_____

Common table ingredients 公共桌食材			“Y” OR “N”
Spices 香料		Available in unlimited quantities 无限量供应	
Salt 细盐 (g)			
Sugar 白糖 (g)			
Black Pepper 黑胡椒粒 (g)			
White Pepper 白胡椒粒 (g)			
Curry Powder 咖喱粉 (g)			
Nutmeg 肉豆蔻粉 (g)			
Bay Leaf 香叶 (g)			
Fresh Herbs 鲜香草料			
Flat Parsley 平叶荷兰芹 (g)			
Rosemary 迷迭香 (g)			
Thyme 百里香 (g)			
Dill 莳萝 (g)			
Ingredients 食材			
Vegetables 蔬菜	QTY 数量	Unit 单位	“Y” OR “N”
Leek 京葱	100	g	
Onion 白洋葱	300	g	
Celery 西芹	200	g	
Carrot 胡萝卜	300	g	
Asparagus 芦笋	100	g	
Garlic 大蒜	50	g	
Tomato 西红柿	200	g	
Potato 土豆	1	kg	
Pumpkin 南瓜	200	g	
Green Zucchini 绿节瓜	2	each	
Yellow Zucchini 黄节瓜	2	each	
Beetroot 红菜头	2	each	
Broccoli 西兰花	1	each	
Spinach 菠菜	300	g	
Cauliflower 花菜	1	each	
Radish 小红萝卜	100	g	
Cabbage 卷心菜	200	g	
Cornichon 酸黄瓜	50	g	
Shallot 小干葱	100	g	

Frozen Sweet Peas 冷冻青甜豆	200	g	
Brussels Sprout 孢子甘蓝	200	g	
Sweet Corn 甜玉米	300	g	
Finger Carrot 手指胡萝卜	200	g	
Eggplant 茄子	300	g	
Fennel 茴香根	2	each	
Shii-take 香菇	200	g	
Abalone 海带	300	g	
Button Mushroom 白蘑菇	200	g	
<u>Fruits 水果</u>	<u>QTY 数量</u>	<u>Unit 单位</u>	<u>“Y” OR “N”</u>
Lemon 柠檬	200	g	
Mango 芒果	300	g	
Orange 橙子	300	g	
<u>Dairy 奶制品</u>	<u>QTY 数量</u>	<u>Unit 单位</u>	<u>“Y” OR “N”</u>
Unsalted Butter 无盐黄油	500	g	
Milk 牛奶	1	l	
Cream 奶油	1	l	
Cream Cheese 奶油奶酪	300	g	
Ricotta Cheese 瑞克塔芝士	250	g	
Parmesan Cheese 巴马臣奶酪	200	g	
Egg 鸡蛋	10	each	
<u>Others 其他</u>	<u>QTY 数量</u>	<u>Unit 单位</u>	<u>“Y” OR “N”</u>
All Purpose Plain Flour 中筋粉	500	g	
Cake Flour 低筋粉	500	g	
Corn Starch 玉米淀粉	100	g	
Breadcrumbs 面包屑	100	g	
Coco Powder 可可粉	100	g	
Instant Coffee 速溶咖啡	30	g	
Purple potato flour 紫薯粉	100	g	
Yeast Instant 速溶酵母	30	g	
Gelatin 明胶	50	g	
Gelatin powder 明胶粉	50	g	
Honey 蜂蜜	300	g	
Maltose 麦芽糖	100	g	
Ground Almond 杏仁粉	200	g	
Tomato Paste 番茄膏	130	g	
Dijon Mustard 第戎芥末	50	g	
Mustard Seeds 芥末籽	50	g	
White Vinegar 白醋	100	ml	
Red Wine Vinegar 红酒醋	100	ml	

Balsamic Vinegar 黑醋	100	ml	
Soybean Oil 大豆油	500	ml	
Virgin Olive Oil 轻榨橄榄油	1	L	
Rum 朗姆酒	100	ml	
White Wine 白葡萄酒	750	ml	
Red Wine 红葡萄酒	750	ml	
Brandy 白兰地	750	ml	
Pistachio 绿皮开心果仁	100	g	
Walnut 核桃仁	100	g	
Pine Nut 松子仁	100	g	
Cuttlefish Sauce 墨鱼汁	20	ml	
Charcoal powder 竹炭粉	10	g	
Sesame 白芝麻	30	g	
Risotto 意大利米	300	g	
Polenta 意大利玉米碎	300	g	
Semolina 硬质杜兰小麦粉	500	g	
Spring roll 春卷皮	300	g	
Meat & Seafood 肉类&海鲜	QTY 数量	Unit 单位	“Y” OR “N”
Beef Bone 牛骨	500	g	
Chicken Bone 鸡骨	500	g	
Spring Chicken 童子鸡	1000	g	
Chicken Breast 鸡胸肉	500	g	
Tiger Shrimp 黑虎虾	500	g	
Beef Tenderloin 牛柳	2000	g	
Sea bass 海鲈鱼	1500	g	
Scallop Meat 带子肉	500	g	
Salmon 三文鱼柳	1000	g	
Peeled Prawns 虾仁	1000	g	
red caviar 红鱼子酱	25	g	
Parma ham 意式火腿片	50	g	

注：请参赛选手在 2025 年 4 月 10 日 17:00 前清单提交至邮箱 jyt917@163.com，逾期后果自负。

附件二：项目作业书

烹饪（西餐）项目作业书

参赛队名称：_____

选手姓名：_____

参赛证号：_____

身份证号：_____

联系电话：_____

（一式三份，其中自备一份、外场裁判一份、内场裁判一份）

目 录

1. 烹饪（西餐）项目自备工具清单	25
2. 烹饪（西餐）项目作品质量卡	25
3. 烹饪（西餐）项目作品工艺详细流程	27

烹饪（西餐）项目自备工具清单

姓 名：_____身份证号码：_____

联系电话：_____参赛队名称：_____

申报日期：_____年_____月_____日

序号	名称	型号	功率	数量

注：参赛选手检录时提交原料清单（表格不够可另加行页）

烹饪（西餐）项目作品质量卡

作品名称			
配 料 表			制 作 流 程
原料	单位	重量	
作品特点			

注：作品质量卡禁止出现任何参赛选手身份情况，出现做作弊处理。

烹饪（西餐）项目作品工艺详细流程

模块 A:

模块 B:

模块 C: