

# 第二届山东省职业技能大赛 餐厅服务（世赛）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05月

# 目 录

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| <b>一、技术描述</b>                                | <b>1</b>   |
| (一) 项目概要                                     | 1          |
| (二) 基本知识与能力要求                                | 1          |
| <b>二、试题与评判标准</b>                             | <b>2</b>   |
| (一) 试题 (样题)                                  | 2          |
| (二) 比赛时间及试题具体内容                              | 3          |
| (三) 评判标准                                     | 6          |
| <b>三、竞赛细则</b>                                | <b>7</b>   |
| (一) 竞赛流程                                     | 7          |
| (二) 裁判员须知                                    | 133        |
| (三) 参赛选手须知                                   | 134        |
| (四) 工作人员须知                                   | 135        |
| (五) 成绩公布                                     | 136        |
| (六) 技术违规处理                                   | 136        |
| (七) 问题争议处理                                   | 147        |
| <b>四、竞赛场地、设施设备等安排</b>                        | <b>177</b> |
| (一) 赛场规格要求                                   | 177        |
| (二) 场地布局图                                    | 188        |
| (三) 基础设施清单                                   | 188        |
| <b>五、安全健康要求</b>                              | <b>22</b>  |
| <b>六、其他</b>                                  | <b>24</b>  |
| 附件 1: LIST OF INGREDIENTS SIGNATURE COCKTAIL | 25         |
| 附件 2: RECIPE TEMPLATE SIGNATURE COCKTAIL     | 26         |
| 附件 3: MENU                                   | 27         |

## 一、技术描述

### （一）项目概要

餐厅服务项目是指在餐桌上或吧台提供个性化菜肴和饮料服务的竞赛项目。比赛中对选手的技能要求主要包括：具备广泛的国际餐饮知识；掌握一套完整的服务总规则；沉着、机智、良好的行为举止，能与客人进行良好互动；灵活服务，根据不同场合提供令客人满意的服务；遵循职业健康与安全规范，最低浪费及环保操作的有关规范。

### （二）基本知识与能力要求

本竞赛是对餐厅服务技能的展示和评估。仅测试技能操作方面的能力，不设单独的理论考试。参赛选手需要按照餐厅服务标准（或要求）展示餐厅服务技能。

| 部分 |                                                                                                                                  | 类别 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | <b>服务准备</b>                                                                                                                      |    |
|    | 个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"><li>● 针对不同的服务场所提供不同的服务</li><li>● 根据所提供的材料、设备，包括餐具、瓷器和玻璃制品，家具和布料物品等进行操作服务</li></ul>  | 理论 |
|    | 个人应能够： <ul style="list-style-type: none"><li>● 展示自己为客人服务的专业素养</li><li>● 根据不同餐饮场所准备不同的服务用品，包括零点餐厅服务、宴会服务、休闲餐和咖啡服务、酒吧服务等</li></ul> | 实操 |
| 2  | <b>沟通能力</b>                                                                                                                      |    |
|    | 个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"><li>● 了解西餐文化,具备良好的英文听说能力，理解在服务过程中与不同文化背景的客人进行有效沟通的必要性</li></ul>                     | 理论 |

|   |                                                                                                                                                                                                          |    |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   | 个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 提供问候和引座服务</li> <li>● 为客人点单</li> <li>● 推荐适合客人的食品、酒水和饮料，并做相应的介绍</li> <li>● 告别客人</li> </ul>                                                                 | 实操 |
| 3 | <b>食品和酒水、饮料服务</b>                                                                                                                                                                                        |    |
|   | 个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解食品、酒水和饮料的出产标准</li> <li>● 理解不同餐饮服务环境，并采用的相对应的服务技巧</li> <li>● 理解优质服务的涵义</li> </ul>                                                                   | 理论 |
|   | 个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 针对不同风格的食物，采用相对应的服务</li> <li>● 能进行简单的食品加工</li> <li>● 能制作常用咖啡并提供服务</li> <li>● 能辨析酒精饮料</li> <li>● 能制作鸡尾酒并提供服务</li> <li>● 能够推荐和介绍葡萄酒和其他常见酒水，并提供服务</li> </ul> | 实操 |

## 二、试题与评判标准

### （一）试题（样题）

#### 1. 基本内容

| 模块<br>编号 | 模块名称   | 竞赛时间   | 分数  |     |     |
|----------|--------|--------|-----|-----|-----|
|          |        |        | 评价分 | 测量分 | 合计  |
| A        | 酒吧服务   | 65 分钟  | 13  | 12  | 25  |
| B        | 香槟小食服务 | 45 分钟  | 13  | 12  | 25  |
| C        | 零点服务   | 130 分钟 | 26  | 24  | 50  |
| 合计       |        |        | 52  | 48  | 100 |

#### 2. 命题方式

本次竞赛命题参照世界技能大赛模式，为全公开命题。本项目技术文件内容基于 47 届世界技能大赛的技术文件要求，如有修订由裁判长进行少量整合修订后于赛前 15 天公布。

## （二）比赛时间及试题具体内容

模块 A：酒吧服务

竞赛时间：65 分钟

竞赛任务简述：

1. 自创无酒精鸡尾酒制作和服务

竞赛时间：40 分钟

竞赛任务简述：

（1）创意无酒精鸡尾酒制作（20 分钟）

① 5 分钟准备时间：选取制作创意无酒精鸡尾酒所需的工具、原材料等，做好准备工作。（杯具自带）

② 15 分钟制作时间：使用赛场提供的原料制作两款（每款两杯）创意鸡尾酒，其中 2 杯提供给客人，2 杯供评委评分。

③ 部分原材料将在比赛前一天（C-1）由裁判抽签或投票去除，选手在剩下的原材料中选择合适的原料进行自创。鸡尾酒原材料清单见附件 1。

④ 鸡尾酒制作需在规定时间内完成并以正确的方式呈现（必须有装饰物，且装饰物最少 2 种，不多于 3 种，但不包括吸管）。

⑤ 确保操作卫生。

⑥ 比赛开始前，选手将书写好的鸡尾酒配方交给裁判。配方模板见附件 2。

（2）鸡尾酒服务（20 分钟）

① 为 2 位客人提供从迎客到送客一整套良好的鸡尾酒服务；

② 以正确的方式为客人提供良好的服务并说明鸡尾酒使用的原料、创意等；

③ 选手必须全程使用英语进行服务。

2. 水果拼盘制作（25 分钟，其中包含 5 分钟准备时间）

竞赛时间：25 分钟（其中包含 5 分钟准备时间）

竞赛任务简述：

（1）选用赛场提供的水果制作 2 人份水果拼盘两份，并与鸡尾酒一起服务给客人。

（2）现场提供猕猴桃、西瓜、苹果、香蕉、火龙果、菠萝 6 种水果，选手需选择其中的 5 种进行制作，且火龙果、香蕉必选）

（3）制作过程中注意安全卫生，手不能直接接触水果，且不能佩戴一次性手套。

模块 B：香槟小食服务

竞赛时间：45 分钟

竞赛任务简述：

（1）选手需完成准备工作、小食制作、从迎客到送客服务香槟和小食一整套的香槟小食服务；

（2）香槟需现场打开，为四位客人提供香槟服务。

(3) 根据现场提供原材料制作一份小食拼盘，包含 2 款小食，每款小食做 4 个；

(4) 选手必须全程使用英语进行服务；

(5) 准备时间 5 分钟，制作小食时间 15 分钟；

(6) 开瓶、香槟小食服务时间 25 分钟；

(7) 小食单：

Parma ham with melon 火腿配蜜瓜

Salmon in mini puff pastry 三文鱼迷你塔

模块 C：零点服务

竞赛时间：130 分钟

1. 铺设零点餐厅 4 人餐台

竞赛时间：40 分钟

竞赛任务简述：

(1) 完成铺台布、（清洁）摆放餐用具等零点餐前准备工作；

(2) 餐用具的铺设应合理使用托盘；

(3) 到时叫停。

2. 零点服务

竞赛时间：90 分钟

竞赛任务简述：

(1) 为 1 桌 4 位客人提供就餐服务；

(2) 从迎宾开始，到送别客人为止的零点餐厅服务；

(3) 食品服务包括：开胃菜服务—美式服务、汤的服务—美式服务、主菜服务（需制作或切分）—美式服务、甜品服务（需制作或切分）—美式服务、咖啡服务—美式服务；菜单详见附件 3。

(4) 酒水服务包括：红、白葡萄酒及水服务。

(5) 必须全程使用英语进行服务。

### (三) 评判标准

#### 1. 分数权重

| 模块编号 | 模块名称   | 竞赛时间   | 分数  |     |     |
|------|--------|--------|-----|-----|-----|
|      |        |        | 评价分 | 测量分 | 合计  |
| A    | 酒吧服务   | 65 分钟  | 13  | 12  | 25  |
| B    | 香槟小食服务 | 45 分钟  | 13  | 12  | 25  |
| C    | 零点服务   | 130 分钟 | 26  | 24  | 50  |
| 合计   |        |        | 52  | 48  | 100 |

#### 2. 评判方法

本项目评分标准分为测量和评价两类，主要为过程性评分。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。

##### (1) 评价分（主观）

评价分打分方式：3 名及以上裁判为一组，各自单独评分，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 档，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。

评价分例表：（社交能力）

| 权重 | 要求描述                         |
|----|------------------------------|
| 0  | 没有社交技巧或不与客人互动                |
| 1  | 表现出与客人的积极互动，有信心完成任务          |
| 2  | 表现出高度的自信，良好的客户互动，给人整体的良好印象   |
| 3  | 表现出出色的人际交往能力，很强的服务能力以及对细节的关注 |

## （2）测量分（客观）

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由3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。

测量分例表：仪表仪容

| 类型    | 示例                                      | 最高分值 | 正确分值    | 不正确分值 |
|-------|-----------------------------------------|------|---------|-------|
| 满分或零分 | 制服干净、熨烫、符合行业标准                          | 0.5  | 0 或 0.5 | 0-0.5 |
|       | 黑色皮鞋，干净，符合行业标准                          | 0.5  | 0 或 0.5 | 0-0.5 |
|       | 没有过多的香水、须后水；不能浓妆，没有纹身、不佩戴珠宝、不留长指甲和涂抹指甲油 | 0.5  | 0 或 0.5 | 0-0.5 |
|       | 合适的发型，不过分使用护发用品                         | 0.5  | 0 或 0.5 | 0-0.5 |
|       | 良好的姿态                                   | 0.5  | 0 或 0.5 | 0-0.5 |

## 3.成绩并列

各组裁判进行复核后由工作人员录入第二届山东省赛竞赛信息系统，裁判长最后进行审核，各裁判员签名确认。当选手成绩并列时，双方成绩均有效，排名按照零点服务、鸡尾酒服务、香槟小食服务依次排名。

## 三、竞赛细则

### （一）竞赛流程

#### 1.场次和工位抽签

本次比赛零点项目共 4 场，上午、下午各 1 场，两天完成；调酒项目共 8 场，上午、下午各 2 场，两天完成；香槟小食项目共 8 场，上午、下午各 2 场，两天完成。比赛顺序由工位抽签决定，共 1-16 号。三个赛项同时进行，参赛选手根据抽签顺序轮流进行。

## 2. 日程安排

### 第二届山东省职业技能大赛餐厅服务（世赛） 赛项日程安排表

| 赛前第 2 天（C-2） |                               |                                                               |                             |                        |
|--------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 时间           | 事项                            | 参与人员                                                          | 负责人                         | 地点                     |
| 07:00-24:00  | 工位布置和赛场搭建设备调试等                | 场地经理<br>会场布展人员<br>承接单位<br>设备设施支持单位                            | 场地经理<br>赛项负责人               | 黄河会展中心<br>N3、N4、N5 馆   |
| 08:00-12:00  | 裁判长及助理<br>裁判员<br>各地市代表团<br>报到 | 裁判长及助理<br>裁判员<br>领队及助理<br>选手等                                 | 后勤保障组                       | 站场                     |
| 13:00-13:20  | 出发前往赛场                        | 领队及助理                                                         | 后勤保障组                       | 酒店                     |
| 14:00-15:00  | 裁判长组织赛场现场查看                   | 裁判长及助理<br>场地经理及助理<br>承接单位<br>布展服务单位                           | 裁判长                         | 黄河会展中心<br>N3、N4、N5 馆   |
| 14:00-15:00  | 领队会                           | 组委会<br>执委会<br>领队及助理<br>有关人员                                   | 组委会办公室                      | 黄河会展中心 N3<br>馆 201 会议室 |
| 15:30        | 返回酒店                          | 领队及助理                                                         | 后勤保障组                       | 会展中心乘车点                |
| 15:30-16:30  | 裁判长会及评分系统培训会                  | 裁判长及助理<br>录分员<br>评分系统技术人员<br>监督仲裁组<br>组委会技术工作组<br>执委会技术和赛务工作组 | 组委会办公室<br>执委会办公室            | 黄河会展中心 N3<br>馆 201 会议室 |
| 16:30-17:00  | 赛务对接会                         | 裁判长及助理<br>场地经理及助理<br>组委会技术工作组<br>执委会技术和赛务工作组                  | 组委会办公室<br>技术和赛务工作组<br>后勤保障组 | 黄河会展中心 N3<br>馆 201 会议室 |
| 17:30-18:30  | 晚餐                            | 相关人员                                                          | 后勤保障组                       | 项目竞赛场地                 |
| 赛前第 1 天（C-1） |                               |                                                               |                             |                        |
| 时间           | 事项                            | 参与人员                                                          | 负责人                         | 地点                     |

|                                      |                  |                                                             |       |         |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 6:40                                 | 早餐               | 全体人员                                                        | 后勤保障组 | 酒店      |
| 7:20                                 | 出发前往赛场           | 裁判长及助理<br>裁判员<br>场地经理及助理<br>设备设施支持单位                        | 后勤保障组 | 酒店      |
| 8:30-11:30                           | 裁判培训会            | 裁判长及助理<br>裁判员<br>录分员<br>场地经理及助理                             | 裁判长   | 项目竞赛场地  |
| 11:30-13:00                          | 午餐               | 相关人员                                                        | 后勤保障组 | 项目竞赛场地  |
| 12:00                                | 出发前往赛场           | 领队及助理<br>选手<br>指导教师                                         | 后勤保障组 | 酒店      |
| 13:00-14:00                          | 赛前说明会            | 裁判长及助理<br>裁判员<br>领队及助理<br>选手<br>指导教师                        | 裁判长   | 项目竞赛场地  |
| 14:00-15:30                          | 选手熟悉场地和设备设施      | 裁判长及助理<br>裁判员<br>领队及助理<br>选手<br>指导教师<br>场地经理及助理<br>设备设施支持单位 | 裁判长   | 项目竞赛场地  |
| 15:30-16:00                          | 选手工具检查<br>查封     | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>场地经理及助理                              | 裁判长   | 项目竞赛场地  |
| 16:30                                | 返回酒店             | 领队及助理<br>选手<br>指导教师                                         | 后勤保障组 | 会展中心乘车点 |
| 16:00-19:00<br>(具体赛项<br>按实际情况<br>调整) | 场地设备等赛前检查、<br>验封 | 裁判长及助理<br>裁判员<br>场地经理及助理<br>设备设施支持单位<br>监督仲裁组               | 裁判长   | 项目竞赛场地  |
| 17:30-18:30                          | 晚餐               | 相关人员                                                        | 后勤保障组 | 项目竞赛场地  |
| 20:00                                | 返回酒店             | 裁判长及助理<br>裁判员<br>场地经理及助理<br>设备设施支持单位<br>监督仲裁组               | 后勤保障组 | 会展中心乘车点 |
| 比赛第1天(C1)                            |                  |                                                             |       |         |
| 时间                                   | 事项               | 参与人员                                                        | 负责人   | 地点      |
| 6:40                                 | 早餐               | 全体人员                                                        | 后勤保障组 | 酒店      |
| 7:20                                 | 出发前往赛场           | 裁判长及助理<br>裁判员<br>领队及助理<br>选手<br>指导教师<br>场地经理                | 后勤保障组 | 酒店      |

|             |                      |                                       |                     |        |
|-------------|----------------------|---------------------------------------|---------------------|--------|
|             |                      | 技术支持单位                                |                     |        |
| 7:30-8:00   | 场外安检                 | 全体人员                                  | 后勤保障组               | 会展中心大厅 |
| 7:30-8:00   | 裁判人员报到               | 裁判长及助理<br>裁判员                         | 裁判长<br>技术和赛务工作<br>组 | 项目竞赛场地 |
| 8:00-8:30   | 检录入场<br>工位抽签<br>赛前准备 | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>场地经理<br>设备支持单位 | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 8:30-10:40  | 零点项目<br>(1号-4号)      | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 8:30-9:35   | 调酒项目<br>(15号、16号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 9:50-10:55  | 调酒项目<br>(13号、14号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 8:30-9:15   | 香槟小食项目<br>(13号、14号)  | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 9:50-10:35  | 香槟小食项目<br>(15号、16号)  | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 11:30-13:00 | 午餐、休息                | 全体人员                                  | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 13:00-13:30 | 入场                   | 全体人员                                  | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 13:30-15:40 | 零点项目<br>(5号-8号)      | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 13:30-14:35 | 调酒项目<br>(11号、12号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 14:50-15:55 | 调酒项目<br>(9号、10号)     | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员            | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |
| 13:30-14:15 | 香槟小食项目<br>(9号、10号)   | 裁判长及助理<br>裁判员                         | 裁判长                 | 项目竞赛场地 |

|             |                      |                                                        |                     |         |
|-------------|----------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|---------|
|             |                      | 选手<br>录分员                                              |                     |         |
| 14:50-15:35 | 香槟小食项目<br>(11号、12号)  | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                             | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 16:00-17:30 | 评分                   | 裁判长及助理<br>裁判员<br>录分员                                   | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 17:30-18:00 | 封场                   | 裁判员                                                    | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 18:00-18:30 | 晚餐                   | 相关人员                                                   | 后勤保障组               | 项目竞赛场地  |
| 18:30-22:30 | 返回酒店                 | 相关人员                                                   | 后勤保障组               | 会展中心乘车点 |
| 比赛第2天(C2)   |                      |                                                        |                     |         |
| 时间          | 事项                   | 参与人员                                                   | 负责人                 | 地点      |
| 6:40        | 早餐                   | 全体人员                                                   | 后勤保障组               | 酒店      |
| 7:20        | 出发前往赛场               | 裁判长及助理<br>裁判员<br>领队及助理<br>选手<br>指导教师<br>场地经理<br>技术支持单位 | 后勤保障组               | 酒店      |
| 7:30-8:00   | 场外安检                 | 全体人员                                                   | 后勤保障组               | 会展中心大厅  |
| 7:30-8:00   | 裁判人员报到               | 裁判长及助理<br>裁判员                                          | 裁判长<br>技术和赛务工<br>作组 | 项目竞赛场地  |
| 8:00-8:30   | 检录入场<br>工位抽签<br>赛前准备 | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>场地经理<br>设备支持单位                  | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 8:30-10:40  | 零点项目<br>(9号-12号)     | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                             | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 8:30-9:35   | 调酒项目<br>(7号、8号)      | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                             | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 9:50-10:55  | 调酒项目<br>(5号、6号)      | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                             | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 8:30-9:15   | 香槟小食项目<br>(5号、6号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                             | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |
| 9:50-10:35  | 香槟小食项目<br>(7号、8号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                             | 裁判长                 | 项目竞赛场地  |

|             |                      |                                                                 |                           |         |
|-------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|
| 11:30-13:00 | 午餐、休息                | 全体人员                                                            | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 13:00-13:30 | 入场                   | 全体人员                                                            | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 13:30-15:40 | 零点项目<br>(13号-16号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                                      | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 13:30-14:35 | 调酒项目<br>(3号、4号)      | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                                      | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 14:50-15:55 | 调酒项目<br>(1号、2号)      | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                                      | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 13:30-14:15 | 香槟小食项目<br>(1号、2号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                                      | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 14:50-15:35 | 香槟小食项目<br>(3号、4号)    | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>录分员                                      | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 16:00-17:30 | 评分                   | 裁判长及助理<br>裁判员<br>录分员                                            | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 18:00-18:30 | 晚餐                   | 相关人员                                                            | 后勤保障组                     | 项目竞赛场地  |
| 18:30-22:30 | 返回酒店                 | 相关人员                                                            | 后勤保障组                     | 会展中心乘车点 |
| 赛后第1天 (C+1) |                      |                                                                 |                           |         |
| 时间          | 事项                   | 参与人员                                                            | 负责人                       | 地点      |
| 7:30        | 早餐                   | 全体人员                                                            | 后勤保障组                     | 酒店      |
| 8:30        | 出发前往赛场               | 全体人员                                                            | 后勤保障组                     | 酒店-场馆   |
| 9:30-10:00  | 场外安检                 | 全体人员                                                            | 后勤保障组                     | 场馆登录大厅  |
| 10:00-11:30 | 技术点评<br>公布成绩         | 裁判长及助理<br>裁判员<br>选手<br>场地经理及助理                                  | 裁判长                       | 项目竞赛场地  |
| 11:30-13:00 | 午餐                   | 相关人员                                                            | 后勤保障组                     | 项目竞赛场地  |
| 下午          | 闭幕式                  | 嘉宾<br>获奖选手<br>获奖单位代表<br>工作人员<br>各代表团代表<br>新闻媒体<br>企业代表<br>参演志愿者 | 组委会办公室<br>执委会办公室<br>开闭幕式组 | 场馆登录大厅  |
| 下午          | 撤展 (开始撤展时间以<br>通知为准) | 场地经理<br>承接单位<br>布展服务单位<br>设备支持单位                                | 执委会办公室                    | 项目竞赛场地  |

最终竞赛时间安排以赛务手册为准。

## **(二) 裁判员须知**

### **1. 裁判组成**

由各参赛单位委派一名裁判参与执裁，如裁判数量不足，由参赛单位同比例增加裁判，原则上不增加第三方裁判。裁判长及裁判长助理不参与具体评判。竞赛开始前，裁判长根据工作需要、培训情况和裁判员技术能力特长，对裁判员进行工作分工。竞赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关技术要求开展评判工作。

### **2. 裁判长职责**

(1) 在组委会领导下，秉承公平公正原则接受执委会具体管理；

(2) 做好相应沟通协调，落实竞赛各项技术工作；

(3) 按时、认真组织完成本项目技术工作文件的编制工作；

(4) 带头坚持并维护竞赛公平公正，遵守保密纪律，不得有影响竞赛公平公正的言行；

(5) 按照组委会要求和执委会安排，参加并做好本项目裁判员的赛前培训，主持做好本项目赛前技术交流；

(6) 采取多种措施保证公平公正，组织全体裁判员做好本项目评判和相关技术工作；

(7) 组织本项目开展技术总结和技术点评。

### **3. 裁判员职责**

(1) 参加赛前培训和技术讨论，熟练掌握竞赛技术规

则；

（2）对有争议的问题提出客观、公正、合理的意见和建议；

（3）服从裁判长工作安排，认真做好本职工作；

（4）公平公正执裁，不徇私舞弊；

（5）坚守岗位，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

#### 4. 签署《竞赛行为规范承诺书》

裁判长、裁判员确定后，执委会按照组委会要求组织裁判人员签署《竞赛行为规范承诺书》。凡未签署《竞赛行为规范承诺书》、未经批准不参加赛前培训的，不得从事执裁工作。

### （三）参赛选手须知

1.比赛前全体选手熟悉比赛场地和设备。

2.比赛需全程使用英文。

3.参赛选手需身体健康，无传染性疾病。

4.参赛选手，迟到十五分钟以上不得入场。

5.选手通过抽签决定竞赛工位。

6.参赛选手须凭本人身份证原件及参赛证进入赛场，否则不得参加比赛。

7.选手必须严格遵守考场有关规定，严禁作弊或代考，自觉服从裁判长、裁判员、考场工作人员的管理。

8.选手需自备比赛服装，但是着装、用品等在外观上不

应显示选手所在单位等个人信息。

9.当天比赛任务及评分完成，裁判长宣布当天比赛结束后选手可以离开赛场。

#### **（四）工作人员须知**

技术与赛务保障工作由场地经理及助理、其他技术与赛务保障人员共同完成。

##### **1.场地经理及助理**

场地经理负责组织相关工作人员做好竞赛设施设备、工具、材料落实及场地布置，参与赛务管理手册编制，配合裁判长做好技术工作文件编制、赛前准备和现场技术支持与后勤保障等工作。场地经理助理根据场地经理工作安排，负责协助场地经理开展相关工作。场地经理和助理在竞赛期间应全程在竞赛区域值守，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正。

##### **2.其他技术与赛务保障人员**

其他技术与赛务保障人员包括由执委会为各项目配备的竞赛联络员、技术负责人、录分员及赛务保障人员。具体职责是按照竞赛技术规则规定和大赛统一要求，在执委会相关部门领导下做好相应的竞赛保障工作。

##### **（1）赛务组**

负责有关赛务工作安排。主要包括负责选手抽签、竞赛场次轮转安排等工作。

##### **（2）监考组**

负责竞赛现场的检录、监考工作，主要包括：核对选手证件；维护赛场纪律；控制竞赛时间；记录赛场情况，做好监考记录；纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向裁判长报告；参与竞赛的抽签工作。

### **（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.竞赛期间，每位参赛选手必须独立完成所有竞赛内容，除征得裁判长许可，否则严禁与其他选手、选手所在参赛单位执裁裁判交流接触，否则将取消本模块成绩。

2.竞赛过程中，参赛选手不得再将其他工具、材料、设备和资料携带入竞赛区域，也不得接受其他人员从场外传递的任何工具、材料、设备和资料等，违反者将被取消本模块成绩。

3.竞赛过程中，参赛选手不得进入其他选手工作区域，不得干扰或影响其他选手比赛，经过提示或警告仍不改正者，将取消该选手的竞赛成绩，禁止该选手继续比赛。

4.参赛选手不得在作品上做任何不属于试题要求范围的标记，不得出现选手身份信息的标记，否则将取消本模块成绩。

5.裁判长发出结束竞赛的时间信号后，参赛选手应立即停止操作，依次有序地离开赛场。如发现未停止操作并不

听劝阻的,予以取消相应模块成绩的处理。

6.参赛选手存在违纪行为并经确认的,由裁判长决定取消部分模块或所有模块成绩。

### **(七)问题或争议的处理**

#### **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处理。

## **四、竞赛场地、设施设备等安排**

### **(一)赛场规格要求**

1.本项目场地总长度约 23 米,总宽度约 23 米,总体面

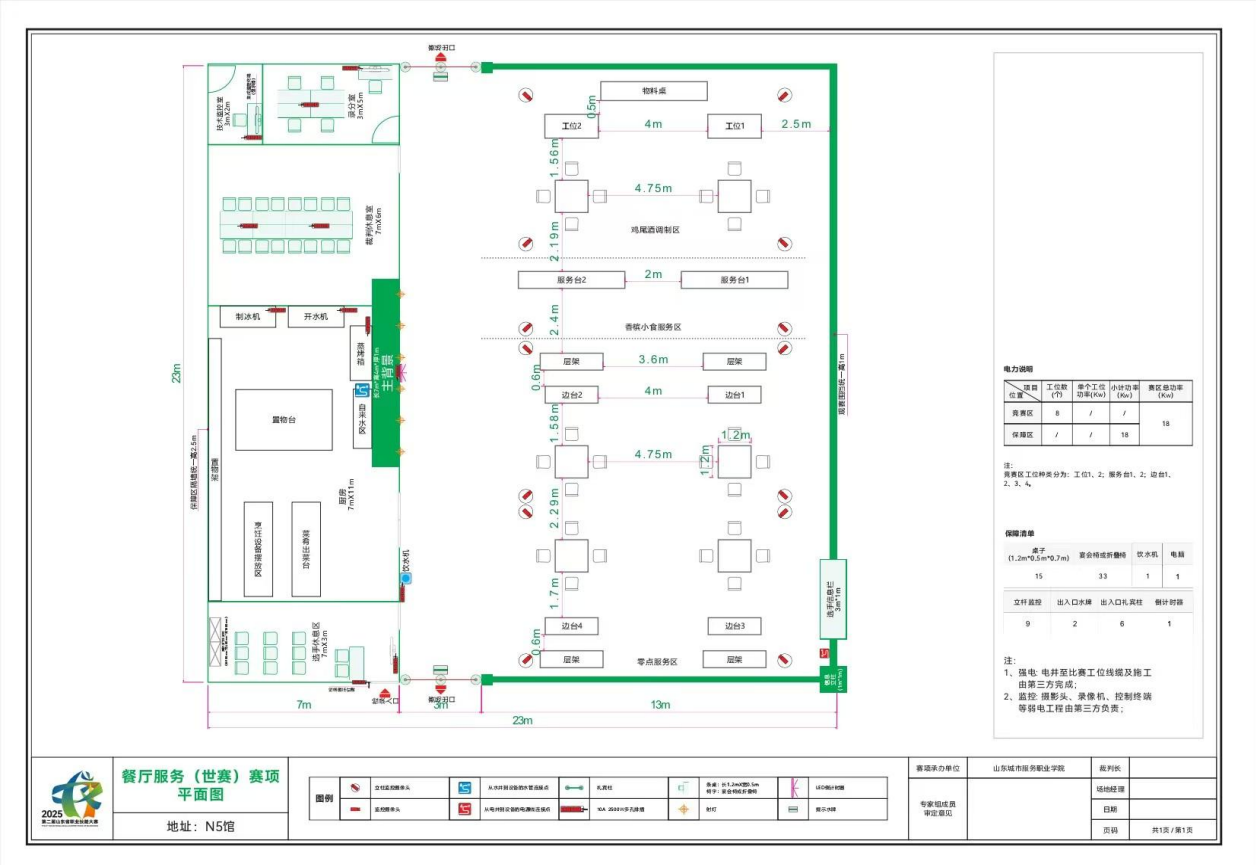
积约 529m<sup>2</sup>，主要划分为比赛区域、后厨烹饪区域、裁判休息区、选手候考区、录分室、监控室等六个功能区。

2.比赛区域划分为香槟小食竞赛区、酒吧服务竞赛区、零点服务竞赛区。

3.赛场安排两个主要入口，设置一个出口处，用于各项项目的宾客离场。

4.赛场的比赛区域和烹饪区域均有灭火器材，保证赛场的防火安全。

(二) 场地布局图



(三) 基础设施清单

1. 餐厅服务项目赛场提供设施、设备清单表（以下材料如有变化，以比赛场地提供为准）

| 零点服务模块 |                 |    |                     |
|--------|-----------------|----|---------------------|
| 序号     | 名称              | 数量 | 规格/型号               |
| 1      | 餐桌              | 1  | L1.2m*W1.2m*H0.75m  |
| 2      | 工作台             | 1  | L1.2m*W1.0m*H0.75m  |
| 3      | 储物层架            | 1  | L0.7m*W0.39m*H1.47m |
| 4      | 工作台桌布           | 1  | 白色棉布, L2.0m*W1.8m   |
| 5      | 餐桌桌布            | 1  | 白色棉布, 2m*2m         |
| 6      | 餐巾              | 4  | 白色棉布, 0.5m*0.5m     |
| 7      | 服务巾             | 2  | 0.5m*0.5m           |
| 8      | 椅子              | 4  | 通用                  |
| 9      | 椭圆托盘、托盘架<br>(套) | 1  | 塑胶                  |
| 10     | 圆形托盘            | 2  | 塑胶                  |
| 11     | 开胃菜刀叉           | 4  | 不锈钢通用               |
| 12     | 主菜刀叉            | 4  | 不锈钢通用               |
| 13     | 汤勺              | 4  | 不锈钢通用               |
| 14     | 甜品叉勺            | 4  | 不锈钢通用               |
| 15     | 黄油刀             | 4  | 不锈钢通用               |
| 16     | 水杯              | 4  | 玻璃, 容量 421ml        |
| 17     | 红葡萄酒杯           | 4  | 玻璃, 容量 455ml        |
| 18     | 白葡萄酒杯           | 4  | 玻璃, 容量 250ml        |
| 19     | 面包簏             | 1  | 通用                  |
| 20     | 咖啡杯、杯碟、勺        | 4  | 瓷器                  |
| 21     | 咖啡壶             | 1  | 通用                  |
| 22     | 糖盅、奶盅           | 4  | 瓷器                  |
| 23     | 开胃菜碟            | 4  | 瓷器, 8 寸             |
| 24     | 主菜碟             | 4  | 瓷器, 10 寸            |
| 25     | 面包盘             | 4  | 瓷器, 6 寸             |
| 26     | 甜品碟             | 4  | 瓷器, 6 寸             |
| 27     | 黄油碟             | 4  | 瓷器, 2 寸             |

|    |        |   |         |
|----|--------|---|---------|
| 28 | 展示盘    | 4 | 瓷器，10 寸 |
| 29 | 汤碗（配碟） | 4 | 瓷器，7 寸  |
| 30 | 分菜盘    | 1 | 白瓷，12 寸 |
| 31 | 分菜叉、勺  | 1 | 不锈钢     |
| 32 | 服务叉、勺  | 1 | 不锈钢     |
| 33 | 胡椒研磨器  | 1 | 通用      |
| 34 | 台号牌    | 1 | 通用      |
| 35 | 点菜本    | 1 | 通用      |
| 36 | 签字笔    | 1 | 通用      |
| 37 | 立式冰桶架  | 1 | 不锈钢     |
| 38 | 冰桶     | 1 | 不锈钢     |
| 39 | 冰夹     | 1 | 不锈钢     |
| 40 | 沙司盅    | 4 | 通用      |
| 41 | 花瓶     | 1 | 通用      |
| 42 | 盐、胡椒瓶  | 1 | 通用      |
| 43 | 抽纸     | 1 | 通用      |
| 44 | 厨房用纸   | 1 | 通用      |

| 酒吧服务模块 |       |    |                   |
|--------|-------|----|-------------------|
| 序号     | 名称    | 数量 | 规格/型号             |
| 1      | 操作吧台  | 1  | L1.2m*W0.6m*H0.75 |
| 2      | 物料台   | 1  | L1.8m*W0.9m*H0.75 |
| 3      | 方桌    | 1  | L1m*W1m*H0.75     |
| 4      | 椅子    | 2  | 通用                |
| 5      | 小食碟   | 4  | 瓷器，6 寸            |
| 6      | 冰块    | 若干 | 通用                |
| 7      | 冰桶    | 1  | 不锈钢               |
| 8      | 冰夹    | 1  | 不锈钢               |
| 9      | 手摇碎冰机 | 1  | 通用                |

|    |         |   |        |
|----|---------|---|--------|
| 10 | 砧板      | 1 | 通用     |
| 11 | 托盘      | 1 | 通用     |
| 12 | 抽纸      | 1 | 通用     |
| 13 | 厨房用纸    | 1 | 通用     |
| 14 | 瓷盘      | 2 | 8 寸    |
| 15 | 方盘      | 1 | 不锈钢    |
| 16 | 水果盘     | 1 | 白瓷、8 寸 |
| 17 | 水果叉     | 2 | 不锈钢    |
| 18 | 垃圾桶、垃圾袋 | 1 | 通用     |

| 香槟小食服务模块 |       |      |                   |
|----------|-------|------|-------------------|
| 序号       | 名称    | 数量   | 规格/型号             |
| 1        | 操作台   | 1    | L1.8m*W0.6m*H0.75 |
| 2        | 立式冰桶  | 1    | 通用                |
| 3        | 香槟杯   | 4    | 通用                |
| 4        | 托盘    | 1    | 通用                |
| 5        | 纸巾    | 1    | 通用                |
| 6        | 小食盘   | 10 寸 | 瓷器                |
| 7        | 砧板    | 1    | 通用                |
| 8        | 酒签    | 若干   | 通用                |
| 9        | 工作台桌布 | 1    | 白色棉布，L2.6m*W1.4m  |
| 10       | 餐巾    | 4    | 白色棉布，0.5m*0.5m    |

## 2.餐厅服务项目选手自带工具、材料清单表

| 序号 | 名称  | 备注         |
|----|-----|------------|
| 1  | 身份证 |            |
| 2  | 参赛证 |            |
| 3  | 服饰  | 仪表仪容符合职业要求 |
| 4  | 白手套 | 棉质         |

|   |          |                              |
|---|----------|------------------------------|
| 5 | 刀具       | 用于切割菜肴、鸡尾酒装饰物、水果拼盘等，不能使用特殊工具 |
| 6 | 海马刀（开瓶器） | 用于打开葡萄酒                      |
| 7 | 鸡尾酒制作工具  | 常见鸡尾酒制作工具（全套），不能使用特殊工具       |
| 8 | 鸡尾酒制作载杯  |                              |
| 9 | 扫台器      |                              |

### 3.竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

参赛选手不得携带任何电子产品进入赛场（手机、智能手表、U 盘、MP3、MP4 等），不得携带有关比赛的文字材料、图片等参考资料。

## 五、安全健康要求

### （一）选手安全防护

参赛选手需自备比赛服装，但是着装、用品等在外观上不应显示选手所在单位等个人信息。此赛项为餐厅服务比赛，比赛不涉及个人防护用品（安全帽、劳保鞋等），无需自带。参赛选手应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施；所有操作应符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理食品垃圾。

### （二）赛事安全防护

比赛承办场地应具有良好的照明和通风设备，应有安疏散通道，配备完备的灭火等应急处理设施，张贴安全操作及健康需求方面的明确规定，以及明确的现场紧急疏散

指示图。由专人负责现场紧急疏导工作。

所有操作用具符合安全要求，参赛者保持比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛。在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，符合安全文明要求。爱护赛场的设施设备和操作用具。

其他未尽事宜，遵循赛场所在单位安全防护要求。

#### 1.赛场必须留有安全通道

竞赛前必须明确告诉选手和裁判员安全通道和安全门位置。赛场必须配备灭火设备，并置于显著位置。赛场应具备良好的通风、照明和操作空间的条件。做好竞赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作。

#### 2.医疗卫生安全

（1）赛场必须在明显区域设立医疗处，配备医护人员和必须的药品。

（2）选手受伤，必须立即离开竞赛工位，到医疗处进行医疗卫生处理，不得继续操作和比赛。

### **（三）赛事应急突发预案**

如遇停电、停水、断网等紧急情况，遵循赛场所在单位预案。

### **（四）环境保护及可持续利用**

1.赛场严格遵守我国环境保护法。

2.使用绿色环保材料。

3.使用电子文件，尽量不打印纸质版。

4.赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

## 六、其他

经大赛组委会允许的赞助商、负责宣传的媒体记者和其他参观人员，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。

# 附件 1：LIST OF INGREDIENTS SIGNATURE COCKTAIL

| Juice/soft drink | Syrup  | Others   |
|------------------|--------|----------|
| 苏打水              | 单糖浆    | 黄柠檬      |
| 椰子水              | 樱桃糖浆   | 橙子       |
| 苹果汁              | 杏仁糖浆   | 青柠檬      |
| 橙汁               | 绿薄荷糖浆  | 鲜红辣椒     |
| 西红柿汁             | 草莓糖浆   | 肉桂       |
| 芒果汁              | 接骨木花糖浆 | 丁香粉      |
| 红西柚汁             | 薰衣草糖浆  | 姜粉       |
| 菠萝汁              | 蓝柑糖浆   | 鲜迷迭香     |
| 桃汁               | 姜饼糖浆   | 黑胡椒（研磨瓶） |
|                  | 黄瓜糖浆   | 鲜罗勒叶     |
|                  |        | 陈皮       |
|                  |        | 淡奶油      |
|                  |        | 盐        |
|                  |        | 香蕉       |
|                  |        | 菠萝       |
|                  |        | 西瓜       |
|                  |        | 火龙果      |

## 附件 2: RECIPE TEMPLATE SIGNATURE COCKTAIL

|                                                |             |               |
|------------------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Competitor Name</b>                         |             | <b>Number</b> |
| Recipe for <b>3 persons</b> Signature Cocktail |             | Date          |
|                                                |             |               |
| amount                                         | ingredients |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
| Garnish/Glasses                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
| Description of the preparation                 |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |
|                                                |             |               |

附件 3:

# ***Menu***

## ***Appetizer***

*Beef tartar*

## ***Soup***

*Cream of Pumpkin Soup*

## ***Main***

*Roast Chicken with green vegetables, mushrooms, bell peppers and  
cherry tomatoes*

## ***Sweet***

*Flambéed pineapple*

## ***Beveragevs***

*Coffee*