2020年深圳技能大赛——龙华区

中式面点师项目职业技能竞赛

技

术

文

件

2020年8月

一、竞赛项目、标准、方式及内容

（一）竞赛项目

中式面点师

（二）竞赛标准

参照中式面点师职业资格四级（中级）标准，结合企业及行业实际情况，适当增加新知识、新技术、新设备、新技能等相关内容，由组委会统一组织专家命题。

（三）竞赛方式

本次竞赛分初赛和决赛两个阶段进行，初赛为理论知识竞赛，决赛为实际操作竞赛。

1.初赛，由组委会组织专家参照竞赛标准命题，统一使用笔试形式考核，初赛成绩由高到低进行排名，取前50名选手进入决赛。

时间：9月12日

地址：深圳市龙华区三联永恒学校（暂定，以组委会通知为准）

2.决赛，由组委会组织专家参照竞赛标准命题，以现场实际操作的方式进行。选手按赛场提供的任务书，完成两个项目的实际操作，时间共150分钟。

时间：9月19日

地址：深圳市龙华区龙华街道誉兴综合楼A栋四楼

（四）竞赛内容

1.初赛。

|  |  |
| --- | --- |
| 竞赛范围 | 竞赛内容 |
| 基础知识 | 职业道德 | 1.职业道德基础知识2.职业守则 |
| 面点原料 | 1.制馅原料（畜禽肉类、水产海味类、蔬菜类、干果类、水果花草类、琼脂等）2.常用的辅助原料（糖、盐、油脂、牛乳及其制品、鲜蛋等）3.面点原料的保管 |
| 专业知识 | 加工及工艺 | 原料调配与预制加工 |
| 制馅工艺 |
| 面坯调制工艺 |
| 成型工艺 |
| 熟制工艺 |
| 面点装饰工艺 |

2.决赛。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 竞赛项目 | 竞赛内容 | 比重 |
| 竞赛项目一指定品种 | 指定品种：冬笋鲜虾饺1.质感 2.观感3.味感4.营养价值5.装盘6.卫生 | 40% |
| 竞赛项目二自选品种 | 1. 质感
2. 观感

3.味感4.营养价值5.装盘6.卫生 | 60% |

注：

1.展示环节需按照11人份量准备，每款作品另备3人份量用于裁判组品评；

2.所有原材料不得使用国家规定禁止使用的材料及各种不符合国家食品安全标准的合成色素，违者取消参赛资格。

3.指定品种的所用原材材料由组委会统一提供。自选品种所用原材料由选手自行准备，盛器(菜碟)由组委会统一提供。

4.装饰物可在赛场外加工成型，但必须在赛场内摆盘。

5.自选品种和指定品种必须在赛场由选手独立制作完成作品，不能带入场外制作好的半制成品。

二、评分标准

（一）初赛评分标准

初赛为理论笔试比赛，题型为单选题、多选题、判断题，单选题共30题，每题2分；多选题共10题，每题3分；判断题共10题，每题1分；各题型错选、多选或少选均不得分。

（二）决赛评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 竞赛项目 | 评分标准 | 比重 |
| 项目一指定品种 | 1. 质感：成品成熟、有光泽、面皮晶莹通透；

2.观感：造型美观、弯梳型、工艺精细、件头均匀、折纹清晰、大小均匀；3.味感：馅心味鲜、虾肉爽口、笋无异味、鲜美可口、有汁液；4.营养价值：营养配比合理、不可使用人造色素和不可食用的物品；5.装盘：搭配得当、有创意、装盘装饰美观；6.卫生：讲究食品营养卫生、个人卫生、场地操作卫生、器皿卫生及绿色环保。 | 项目配分100分，占实操总成绩40% |
| 项目二自选品种 | 1.观感：数量符合要求，形态优美自然，符合菜点本身应用的色泽、感官正常；2.味感：味道适合食材应有味感，调味适当，味性正常，味道鲜美芳香；3.工艺造型：作品构思新颖，特色突出，做工精细，工艺性强；4.营养价值：生熟分开，营养配比合理，不可使用人造色素和不可食用的物品；5.装盘：搭配得当，有创意，装盘美观，数量准确；6.卫生：讲究食品营养卫生、个人卫生、场地操作卫生、器皿卫生及绿色环保。 | 项目配分100分，占实操总成绩60% |
| 扣分项 | 1.安全卫生：操作流程、工序按要求合理安全、严格按国家食品卫生标准使用原料、操作时保持工位卫生、不乱丢乱放、生熟分开（违例每次扣3分）；2.迟到30分钟不得进行比赛（超时每分钟扣1分）；3.不听从现场指挥、擅自离工位或窜岗、着装不规范等，扣1-10分；4.夹带成品进场、挪用他人原料或成品、严重失误重做、因个人原因造成重大责任事故、使用违禁添加剂的，一票否决，直接取消竞赛资格。 |  |

三、成绩评定办法

（一）参赛选手的成绩评定由竞赛裁判组负责。操作技能成绩由现场裁判和成品品评裁判分两部分进行记分和评分。

（二）初赛理论知识竞赛由光标阅读器自动读取成绩。

（三）决赛实际操作竞赛由现场裁判组依据参赛选手的实际操作情况按竞赛评分表集体评判、计分。

（四）参赛选手最终名次依据初赛和决赛两部分成绩按比例累加的综合成绩进行排名。其中初赛成绩占20%、决赛成绩占80%，参赛选手赛后综合成绩=初赛成绩\*20%+决赛成绩\*80%。当出现总成绩相同时，先比较操作技能成绩，以操作技能成绩高者名次在前；若成绩相同，则以操作技能时间快者名次在前。

四、竞赛场地与设备

（一）竞赛场地

1.初赛竞赛场地：深圳市龙华区三联永恒学校（暂定，以组委会通知为准）。

2.决赛竞赛场地：深圳市龙华区龙华街道誉兴综合楼A栋四楼。

（二）竞赛设备

1.理论知识竞赛赛场参照笔试类职业技能鉴定要求布置赛场，桌椅与参赛人数相适应，确保单人单桌。

2.决赛实际操作设备

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格型号****或技术要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 炉灶 | 适应小炒、煎、炸操作 | 5台 |  |
| 2 | 抽油烟机 |  | 5台 |  |
| 3 | 木制或钢制操作台 | 长约150mm/宽约80mm/高度约850mm | 每人一个工位 |  |
| 4 | 电烤箱 | 双层双门 | 不少于2台 |  |
| 5 | 星盘工作台 |  | 至少2套 |  |
| 6 | 鲜风系统 |  | 1套 |  |
| 7 | 消防系统 | 消防栓 | 至少1个 |  |
| 8 | 和面机 | 不少于5公斤 | 不少于2台 |  |
| 9 | 压面机 |  | 不少于2台 |  |
| 10 | 台式打蛋机 | 不少于1公斤 | 不少于3台 |  |
| 11 | 发酵柜 | 不少于10盘 | 不少于2台 |  |
| 12 | 平头炉 |  | 不少于3个 |  |
| 13 | 电热水器 |  | 不少于2个 |  |

3.工具、用具

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格或要求** | **数量** | **备注** |
| 1 | 连柄平底锅 | 不小于20厘米 | 5个 |  |
| 2 | 炒锅 |  | 5只 |  |
| 3 | 擀面棍 | 不小于20厘米 | 每个工位1支 |  |
| 4 | 硬质胶刮板 |  | 每个工位1块 |  |
| 5 | 烤盘 | 与炼箱配套 | 大于参考人数的三分之一 |  |
| 6 | 菜刀 | 片刀 | 25把 |  |
| 7 | 炒勺 | 400—500克／勺 | 每灶不少于一个 |  |
| 8 | 锅铲 |  | 每灶不少于一个 |  |
| 9 | 油隔 |  | 每灶不少于一个 |  |
| 10 | 盛菜肴器皿 | 与鉴定菜肴匹配 | 每工位不少于考核品种的数量 | 殊器皿考生自备 |
| 11 | 码斗 | 直径约12cm | 每工位不少于8个 |  |
| 12 | 码斗 | 直径约20cm | 每工位不少于3个 |  |
| 13 | 码斗 | 直径约25cm | 每工位不少于3个 |  |
| 14 | 钢制或竹制蒸笼 | 不小于40厘米 | 大于参考人数的三分之一 |  |
| 15 | 箩筛 | 直径约20cm | 5个 |  |
| 16 | 电子台称 | 1公斤 | 10个 |  |
| 17 | 蛋抽 | 长度30厘米 | 每工位1把 |  |
| 18 | 洗锅扫 |  | 与炒炉匹配 |  |
| 19 | 馅条 |  | 每工位1条 |  |
| 20 | 毛油扫 | 3-4寸 | 每工位1把 |  |
| 21 | 喷水壶 |  | 每工位1个 |  |
| 22 | 尺子 | 30厘米 | 每工位1把 |  |
| 23 | 批碟 | 8寸 | 每工位1个 |  |
| 24 | 木筷子 | 长度40厘米 | 每工位1双 |  |
| 25 | 胶制量杯 | 500毫升(带刻度) | 每工位1个 |  |

注：

1.可允许选手自带一台220伏1000w以下的小型搅拌机进场使用。

2.指定作品和自选作品的餐盘由组委会准备（展示碟子直径28厘米）；另外工具如：菜刀、拍皮刀、木质拍皮面板、拍油布、厨用白毛巾、电子秤、物料盘、油扫、拔馅杆、擀面杖、筛萝等工具和特殊工具需自带；

五、竞赛规则

（一）理论知识竞赛守则

1.参赛证由组委会于竞赛开始前统一核发。

2.参赛选手需提前30分钟凭有效身份证和参赛证进入赛场，对号入座并将身份证和参赛证放在座位左上角明显位置，以备查验。迟到10分钟不得入场，开赛20分钟后方可交卷离场。

3.参赛选手不能携带与竞赛相关的文件资料、手机和电脑等通讯工具进入赛场。在赛场上应自觉遵守赛场秩序，保持安静，竞赛进行过程中不允许任何形式的交谈，更不得大声喧哗吵闹，否则将给予警告直至取消竞赛资格；

4.冒名顶替、弄虚作假、作弊者，取消竞赛资格及成绩；

5.竞赛规定时间结束时，选手应立即停止答题，有秩序的离开赛场。

（二）实际操作竞赛赛场守则

1.实际操作竞赛选手的出场顺序和实操台位置由抽签决定；

2.参赛选手需提前30分钟凭有效身份证和参赛证进入赛场，对竞赛工具设备进行检查；

3.开赛迟到10分钟以上者，按自动弃权处理;

4.参赛选手按赛题完成各个竞赛项目，并主动配合裁判员评分；

5.参赛选手应严格遵守赛场纪律，所有的通讯工具、摄像工具不得带入竞赛现场，对竞赛设施设备应爱护、保养、保管，防止丢失和损坏；

6.冒名顶替、弄虚作假、作弊者，取消竞赛资格及成绩；

7.参赛选手须严格遵守安全操作规程及劳动保护要求，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全；

8.在实际操作竞赛过程中，裁判应对每名参赛选手的各道工序认真记录，并填写评分表；

9.比赛过程中如果出现安全事故，裁判员应立即中止竞赛。如查实事故责任属参赛选手，即取消参赛选手竞赛资格。

（三）赛场规则

1.各类赛务人员必须统一佩戴由大赛组委会签发的相应证件，着装整齐；

2.各赛场除现场裁判、赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场；

3.新闻媒体等进入赛场必须经过大赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行；

4.各参赛队的领队、指导老师以及随行人员一律不得进入赛场的竞赛区域；

5.参赛选手在竞赛期间未经组委会批准不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访。

6.参赛选手不得将竞赛的相关情况资料私自公布。

7.参赛选手在竞赛过程中必须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，可按照规定以书面形式向监督仲裁组提出申诉。

（四）赛事安全要求

1.由于决赛实际操作竞赛涉及用电和使用较锋利的工具，承办单位应在决赛场地设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间安全事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电等相关安全问题；监督与参赛人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。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。

2.根据《关于恢复开展线下职业技能培训、评价和专业技术人员继续教育培训活动的通知》（粤人社函〔2020〕147号）文件精神，严格按照疫情防控要求制定疫情防控应急处置预案，加强对竞赛全过程的动态管理，切实做好场地和人员的疫情防控工作，确保竞赛活动安全有序。

六、主要参考资料

（一）《中式面点师（初、中级）》（职业资格培训教程），作者：劳动和社会保障部教材办公室，劳动和社会保障出版社，书号：ISBN7-5045-3015-8／ts·166，出版时间：2001年4月。

（二）深圳市职业技能鉴定中式面点师考核大纲

（三）《广东点心制作技术（中级）》，作者：广州市旅游服务学校，出版社：广科技出版社，书号：ISBN7-5359-1375-×／ts·74，出版时间：1994年12月。

七、同一企业或集团（含子公司、分公司）报名人数不得超过报名总人数的50%。报名结束后，如同一企业或集团报名人数超过报名总人数50%的，则按该企业或集团报名人员的报名先后顺序确定最终报名成功人员名单。符合规定的竞赛报名人数不足50人，则该项目取消。

八、本技术文件条款的最终解释权归2020年深圳技能大赛——龙华区职业技能竞赛组委会所有。