**附件2-1**

**2015年深圳市餐饮行业职业技能竞赛**

**（中式烹调师）技术方案**

一、赛程设置

竞赛分为实操现场操作演示和理论知识闯关两个部分进行。

二、竞赛规程

（一）实操现场演示部分参照深圳市职业技能鉴定三级（高级）标准实操部分的要求，适当增加新知识、新技术等相关内容由竞赛组委会组织专家命题。实行百分制，60分为及格并获得进入理论知识闯关部分资格。

（二）理论知识闯关部分参照深圳市职业技能鉴定三级（高级）标准理论部分的要求由竞赛组委会组织专家命题，采用上机考核方式进行，现场计算机自动判分，第一关为基础知识，第二关为专业知识。两关均实行百分制，60分为及格。第一关及格方可进入第二关。最终理论成绩计算方法为“第一关成绩×40%+第二关成绩×60%”。

（三）赛后综合成绩的计算方法为“实操成绩×80%+理论成绩×20%”。最终按各工种综合成绩由高到低排序（如成绩相同，实操成绩高者居前），取前15名（含第15名）予以表彰和授予荣誉称号。

三、竞赛内容和要求

中式烹调操作技能竞赛时间为90分钟。每人在规定的时间内完成二个作品，一个指定作品，一个自选作品，其中：

**(一)指定作品（五彩鱼丝）**

1、现场提供带皮草鱼肉（约450克）、青（红）椒各1个、水发香菇30克、水笋50克、鸡蛋1个、常用调料；

2、作品应满足8人食用量，另备2人量尝碟供裁判员品尝；

3、作品盛装餐具统一配备直径23厘米平盘。

**（二）自选作品**

1、主辅料自备（主料区别于规定作品），制作一款体现地方特色热菜作品；

2、自选作品要求：

（1）不得重复使用规定菜肴已使用的烹调方法、味型、食材原料；

（2）不允许选用高档干货原料，如：鲍鱼、海参、鱼翅、鱼肚、燕窝、雪蛤等，以及国家禁食用的动、植物原料；不违规使用添加剂；

（3）烹调方法不限，但应区别于规定作品技法，注重实用性、大众化，具有一定的创新意识；

（4）作品整盘呈现应满足8人食用量，另备2人量尝碟供裁判员品尝，位菜需制作4份，另备2人量尝碟供裁判员品尝；

（5）作品自备餐具盛装。

四、竞赛场地与设备

操作技能竞赛除规定菜肴外，其它食材、特殊味料等均由选手自备携带入场参赛。

（一）赛场只提供常规的设备、工用具：如炒炉、蒸柜、炒镬、砧板等常用工具，其余设备、特殊工用具自带。

（二）自选品种所用的餐具器皿一律自带。餐具表面不得带有任何企业标志，但须在底部贴上企业名称，以便赛后领回。

（三）赛场只提供一般的调味料，如：食用油、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、胡椒粉、麻油等。

五、评分标准

**（一）操作过程要求**

1、操作流程：操作规范，动作娴熟，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，操作安全与规范；

2、原料加工：用料符合要求，刀工熟练，加工规范，原料利用率高；

3、原料使用：原料“选取”符合菜肴设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不虚购、不浪费，注重节约；

4、卫生安全：操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

5、超时：操作时间超出60分钟。每超5分钟，扣5分（不足5分钟按5分钟计），最多不超过20分钟。

**（二）作品质量要求**

1、口味与质感（40分）：调味得当，主味突出，质感自然得体，体现地方特色；

2、工艺与火候（30分）：烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显；

3、创意与实用（20分）：设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广；

4、形态与色泽（10分）：刀工均匀，色彩自然，造型美观。

**（三）实操竞赛成绩计算方法**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 评判内容及分值设置 | 所占权重 | 分数 | 总分 |
| 中式烹调师 | 规定作品质量：100分 | 50% | 50分 | 100分 |
| 自选作品质量：100分 | 50% | 50分 |
| 操作过程：按照比赛现场操作违例扣分办法执行 |  |  |

六、竞赛规则

**（一）选手须知**

1、参赛选手必须持本人身份证和参赛证参加比赛。

2、参赛选手必须按比赛时间，提前15分钟检录进入赛场。并按照指定的工位号参加比赛。迟到15分钟者不得参加比赛。离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

3、参赛原材料可以是净料进场。宰杀、分割、洗涤、剁茸、干料涨发等半制品的加工可在场外进行,除此以外不允许场外加工；原料的动刀成型、调味腌制、加温成熟等操作过程必须在场内进行。

4、所有原材料不得使用国家规定禁止使用的原材料和各种合成色素、添加剂等，违者均取消参赛资格。

5、装饰物可在场外加工成型，但必须在场内拼摆装盘。

6、参赛的一切餐具器皿不得带有参赛者的名字和标识，否则以作弊论处。

7、选手操作完成后，要清理干净现场，才能离去，否则酌情扣分。

8、参赛选手应严格遵守赛场纪律，不得将相关技术资料和工具书带入赛场。所有的通讯工具和摄像工具不得带入比赛现场。

9、参赛选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经现场工作人员同意后作特殊处理。

10、参赛选手在比赛过程中，如遇问题需举手向裁判人员提问，选手之间互相询问按作弊处理。

11、当听到大赛结束命令时参赛选手应立即停止操作或答题，不得以任何理由拖延比赛时间。离开比赛场地时不得将草稿纸等与比赛有关的物品带离现场。

**（二）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关证件，着装整齐。

2、各赛场除现场评委、安全巡视和赛场配备的工作人员外，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组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不得影响比赛进行。

4、各参赛选手的陪同人员一律不得进入赛场。

5、参赛选手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。

6、选手在竞赛期间未经组委会的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。

7、选手不得将竞赛的相关情况资料私自公布。

8、参赛选手在竞赛过程中必须主动配合裁判的工作，完全服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，必须现场向监督仲裁组提出申诉。

**（三）比赛现场操作违例扣分办法**

参赛者必须自觉遵守大赛规则，凡有下列行为者，均作扣分处理：

1、参赛者不遵守个人饮食卫生条例要求，衣着不整洁，不戴发帽，操作时吸烟等违例行为的，酌情扣减1—5分。

2、超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超5分钟，扣5分（不足5分钟按5分钟计），最多不超过20分钟。

3、比赛食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生等，酌情扣减1—5分。

4、比赛失败重做或挪用他人已加工的原料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

上述现场违例行为，由现场裁判员负责记录，在该参赛选手的成绩上直接减分。