**附件2-2**

**2015年深圳市餐饮行业职业技能竞赛**

**（西式烹调师）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

西式烹调操作技能竞赛时间为60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1款( 诺曼底猪扒 )**

主料；猪扒150g 苹果1只

辅料；洋葱 玉桂粉 提子干 柠檬汁 白酒 淡忌廉

比赛要求；

1、作品1式2份，其中一份为展示，另外一份为裁判员品尝。

2、材料由赛场提供，盛装餐具自备，独立完成。

**（二）自选作品1款**

1、制作1款体现地方特色的热菜作品，主料要有区别于指定作品。

2、烹调方法不限，但有区别于指定作品技法，注重实用性，并且有一定的创新意识。

3、作品1式2份，其中一份为展示，另外一份为裁判员品尝。

4、菜名自定，材料自备，盛装餐具自备，独立完成。

参赛选手需准备一份对头盘、主菜的描述，说明该作品的主题、创意、技艺特点和难点等。要求参赛作品中不得体现参赛选手的姓名和单位名称，否则取消评分资格。

四、竞赛场地设备与工具

赛场提供砧板、刀、四眼炉、晒炉、焗炉、平底锅，其他工具选手自备。

五、评分标准

**（一）操作过程要求**

1、操作过程：操作规范，工具设备使用得当，技术娴熟、干净利落。

2、操作卫生：个人卫生、器皿卫生、操作卫生均符合食品卫生要求。

3、刀工：刀工细腻、刀面光洁、薄厚均匀、规格整齐、形态美观。

4、合理用料：正确用料，不浪费，物尽其用，利用率高。

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、色泽（15分）：色泽均匀鲜明，配色合理；

2、形格（15分）：均匀、合适、成型美观；

3、火候（20分）：火候得当、生熟合度；

4、质地（20分）：用料恰当、质感鲜明；

5、口味（20分）：口味恰当、有鲜明特色；

6、装盘（5分）：数量合适、主配料合理，摆放美观；

7、卫生（5分）：器皿、原料干净。

**（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 |
| 西式烹调师 | 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并佩戴大赛组委会签发的选手证参加比赛。

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、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。

4、装饰物可在场外加工成型，但必须在场内拼摆装盘。

5、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。

6、选手操作完成后，要清理干净现场，才能离去，否则酌情扣分。

7、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。

8、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。

9、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。

10、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。