**附件2-5**

**2015年深圳市餐饮行业职业技能竞赛**

**（展台赛）技术方案**

一、参赛形式：

展台赛由企业组队或选手自由组队参赛，每队限三名选手，一名为领队，二名为队员。

二、竞赛要求：

展台赛以筵席菜展示为主，每支参赛队伍要在规定时间内完成一桌供10人食用的主题筵席菜，包括4道冷菜、8道热菜（含一汤羹）、2道点心的展台布置。菜品、装饰物均可在场外加工成型，但必须在场内拼摆装盘。最终按竞赛成绩由高至低排序，取前三名予以表彰和授予荣誉称号。

三、竞赛内容

本项目由宴席设计、宴席作品、展台展示三个环节组成。参赛队伍自拟宴席主题，按照竞赛要求完成宴席设计书，并在规定时间内完成整桌宴席的组合。

**（一）宴席设计**

各参赛队伍以当地市场原料为基础，结合当前餐饮市场的消费需求，自拟主题，设计一桌10人宴席，编写宴席设计书，宴席设计书要涵盖主题内容、菜点设计、菜单作品和原料清单等四项内容。具体要求为：

1、宴席设计书以A4纸单色打印，一式6份，应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂；

2、宴席设计主题明确，内容全面合理。菜单设计与宴席主题相吻合，菜式结构合理，组合有序，营养搭配合理，风格和谐一致；

3、菜单结构完整，菜名与菜品名副其实并烘托主题，有简要文字说明；

4、宴席整体设计合理，创意突出，适合推广；

5、宴席菜品成本不宜过高，并在宴席设计书中做详细说明。

**（二）宴席作品**

各参赛队必须依据赛前提交的宴席设计书组合整桌宴席，并在规定评分时间前按照宴席设计要求完成宴席组合。具体要求为：

1、整桌宴席包括冷菜4道、热菜8道（含一汤羹）、点心2道，需满足10人食用量，全部可现场食用；

2、宴席作品由参赛单位提前完成，现场进行组合。

**（三）展台展示**

1、现场组委会为每队选手提供2米圆桌一张，白色基础台布一块，其它展示布置由参赛单位自备；

2、展台展示要美观大方，摆放简洁整齐有序。

四、评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 评判内容及分值设置 | 所占权重 | 分数 | 总分 |
| 展台赛 | 宴席设计：100分 | 15% | 15分 | 100分 |
| 宴席作品：100分 | 60% | 60分 |
| 展台展示：100分 | 25% | 25分 |

五、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。

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、菜品、装饰物均可在场外加工成型，但必须在场内拼摆装盘。

5、选手操作完成后，要清理干净现场，才能离去，否则酌情扣分。

6、当听到大赛结束命令时参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延比赛时间。

**（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、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，请通过领队以书面形式向组委会提出申诉。

**（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：烘焙比赛超过时限的，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。