**附件2-6**

**2015年深圳市餐饮行业职业技能竞赛**

**（烘焙赛）技术方案**

一、参赛形式：

烘焙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、竞赛项目：

每支参赛团队需要在2小时内完成四项作品的展示，分别是：面包艺术展示品一组，牛角包15个，丹麦包15个，芝士蛋糕2个。所有作品可以提前准备好，但必须在比赛现场组装和摆台。组委会为每个团队提供一个1.5米的圆形桌和桌布陈列。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：

**（一）面包艺术展示品（showpiece）**

比赛要求：

1、参赛选手要求在现场组装不得高于60厘米的面包艺术展示品，主题自定。举例说明比如主题可定于：航海主题，所有面包配件可以做成船帆或甲板和海盗人物等。

2、所有组件都必须是用面包制作的，连接处可以使用铁线和胶水，但不得裸露出来，接口处的处理将作为重要的评分依据。

**（二）两款欧陆早餐面包（牛角包和丹麦包）；**

比赛要求：

选手提前制作两种欧陆酥皮早餐面包，一款牛角包一款丹麦包。每种数量15个，每种取5个作为评委试吃，其余面包和展示品摆在一起展示。

**（三）芝士蛋糕**

1、使用奶油芝士为主要原料，作品有浓郁的芝士口味，作品可以制作烤的或者冻的不限。

2、一共制作2个各800克以内的芝士蛋糕。一个用来展示，一个作为评委品尝。

3、蛋糕可提前准备好，但必须在现场装饰和完成装盘。

四、评分标准

**（一）配分比例**

裁判员将根据以下评判内容对每组参赛选手的四项作品进行综合评分：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 评判内容及分值设置 | 所占权重 | 分数 | 总分 |
| 烘焙赛 | 原料运用及搭配 | 15％ | 15分 | 100分 |
| 工作流程安排及卫生 | 10％ | 10分 |
| 创意 | 20％ | 20分 |
| 造型 | 20％ | 20分 |
| 口味 | 20％ | 20分 |
| 整体装盘 | 15％ | 15分 |

**（二）评分要求**

1、原料运用及搭配：合理使用原料，搭配合理。总分15分

（1）是否正确合理的使用原料，酌情扣1-5分；

（2）原料运用及搭配是否符合营养原则，酌情扣5-10分；

2、工作流程安排及卫生：流程顺畅，台面整洁。总分10分

（1）摆放是否整齐，酌情扣1-5分；

（2）台面卫生，工作流程安排是否合理，酌情扣5-10分。

3、创意：选手的作品要求自创，新颖实用。总分20分

（1）整体是否符合食品规范和市场要求.酌情扣1-5分；

（2）作品完整，美观大气的程度。酌情扣5-10分；

（3）作品是否抄袭，是否属于独立创作。酌情扣10-15分。

4、造型：造型美观、整洁。总分20分

（1）成品整体造型整体美观，酌情扣0-5分；

（2）基本符合成品应有整体造型，酌情扣5-10分；

（3）成品整体造型较差，酌情扣10-15分；

（4）不能体现成品应有美感造型的，扣20分。

5、口味：口味独特，口感醇香。总分20分

（1）较好体现成品应有口味，酌情扣0-5分；

（2）基本体现成品应有口味，酌情扣5-10分；

（3）成品口味较差，酌情扣10-15分；

（4）不能体现成品应有口味，扣20分。

6、整体装盘：摆放整齐、装饰美观。总分15分

（1）较好体现成品整体装盘，酌情扣1-5分；

（2）基本体现成品应有整体装盘，酌情扣5-10分；

（3）成品整体装盘较差，酌情扣10-15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、作品及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，完全服从裁判安排，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。