**附件2-7**

**2015年深圳市餐饮行业职业技能竞赛**

**（烘焙表演邀请赛）技术方案**

一、参赛形式：

由企业组队或选手自由组队参赛，每队可自由选择参加翻糖蛋糕制作或巧克力艺术展示品制作。

二、竞赛内容

**（一）翻糖蛋糕制作**

1、蛋糕可以提前做好半成品，要求在现场进行装饰；

2、翻糖蛋糕高度在1米以内，层数和颜色不限，但需要主题明确，美观大方。

3、大赛组委会提供一张1.5米直径圆桌和台布。

**（二）巧克力艺术展示品（chocolate showpiece）制作**

1、巧克力展示品高度为1.2米以内，所有巧克力组件可以提前做好，要求在比赛现场组装。

2、主题不限，要求美观整洁，具有一定艺术价值

3、大赛组委会提供一张1.5米直径圆桌和台布。

三、评分标准

1、创意（20分）：选手的作品要求自创，新颖实用。

2、造型（20分）：造型美观、整洁。

3、口味（20分）：口味独特，口感醇香。

4、整体装盘（15分）：摆放整齐、装饰美观。

5、原料运用及搭配（15分）：合理使用原料，搭配合理。

6、工作流程安排及卫生（10分）：流程顺畅，台面整洁。

四、赛场规则

1、参赛选手必须统一佩戴由大赛组委会签发的标识或参赛证参加比赛。

2、参赛选手必须按大赛组委会统一安排时间参加比赛，不得迟到。

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、其他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。

5、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。

6、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。

7、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。

8、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。