**附件2-8**

**2015年深圳市餐饮行业职业技能竞赛**

**（趣味赛）技术方案**

一、竞赛内容

**（一）初赛**

不限定竞赛内容和标准。由参赛选手将参赛作品照片、制作工艺说明上传到竞赛组委会指定网站。竞赛组委会聘请专家点评并给与推荐指数，市民大众可以通过网站进行投票，根据票数取前20名选手进入决赛。（本次竞赛网站随后由组委会办公室公布，公布网址：http://www.szzx.org.cn）

**（二）决赛**

决赛采用现场演示方式组织实施，要求选手现场烹制原初赛提交作品供裁判员评分，制作菜肴的参加家庭厨王组，制作面点的参加点心达人组。

**1、家庭厨王赛**

（1）原材料自备。

（2）烹调方法不限，注重实用性、大众化，具有一定的创新意识。

（3）作品整盘呈现应满足6人用量，另备2人量尝碟供裁判员品尝。

（4）作品自备餐具盛装。

（5）比赛用时60分钟。

**2、点心达人赛**

（1）原材料自备。

（2）烹调方法不限，注重实用性、大众化，具有一定的创新意识。

（3）作品整盘呈现应满足6人用量，另备2人量尝碟供裁判员品尝。

（4）作品自备餐具盛装。

（5）比赛用时60分钟。

二、评分标准

1、口味与质感（25分）调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色。

2、工艺与火候（25分）运用成熟方法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域工艺技法明显。

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

4、形态现色泽（20分）造型美观、大方，色彩自然，摆放有序。

5、卫生安全（10分）：操作区域整洁干净，注重个人和环境卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

三、竞赛规则

**1、选手须知**

（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）装饰物可在场外加工成型，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。

**2、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，必须现场向监督仲裁组提出申诉。

**3、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，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。