

第八届全国烹饪技能竞赛 组织委员会 文件

国烹赛组〔2018〕2号

关于公布第八届全国烹饪技能竞赛 第一阶段相关赛项规程与评判细则的通知

各有关单位：

根据国家职业技能竞赛相关要求和餐饮服务职业技能标准，结合当前餐饮行业的发展状况以及国际烹饪竞赛规则，竞赛组委会特公布“联合利华饮食策划杯”第八届全国烹饪技能竞赛第一阶段相关赛项规程与评判细则。

- 附件：
1. 个人赛烹饪类赛项规程与评判细则
 2. 个人赛果蔬雕刻、裱花蛋糕、糖艺制作赛项规程与评判细则
 3. 个人赛服务类赛项规程与评判细则
 4. 团体赛中餐、西餐赛项规程与评判细则

第八届全国烹饪技能竞赛组织委员会

二〇一八年八月二日



附件 1:

个人赛烹饪类赛项规程与评判细则

一、个人赛烹饪类赛项内容

(一) 单项赛比赛内容

1. 中餐热菜

(1) 专业组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款, 每款制作数量为 6 份(位吃, 每份重量 160-180 克, 展示作品可为六人量), 时间为 90 分钟;

(2) 青年组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款, 每款制作数量为 2 份(位吃, 每份重量 160-180 克), 时间为 60 分钟。

2. 创意凉菜

(1) 专业组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款, 每款制作数量为 6 份(位吃, 每份重量 120-140 克) 时间为 90 分钟;

(2) 青年组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款, 每款制作数量为 2 份(位吃, 每份重量 120-140 克), 时间为 60 分钟。

3. 中式面点

(1) 专业组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款, 每款制作数量为 6 份(位吃, 每份重量 60-80 克), 时间为 90 分钟;

(2) 青年组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款, 每款制作数量为 2 份(位吃, 每份重量 60-80 克), 时间为 60 分钟。

4. 西餐开胃菜（冷）

（1）专业组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款，每款制作数量为 6 份（位吃，每份重量 120-140 克），时间为 90 分钟；

（2）青年组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款，每款制作数量为 2 份（位吃，每份重量 120-140 克），时间为 60 分钟。

5. 西餐主菜

（1）专业组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款，每款制作数量为 6 份（位吃，每份重量 160-180 克），时间为 90 分钟；

（2）青年组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款，每款制作数量为 2 份（位吃，每份重量 160-180 克），时间为 60 分钟。

6. 西式面点（含甜品）

（1）专业组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款，每款制作数量为 6 份（位吃，每份重量 60-80 克），时间为 90 分钟；

（2）青年组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款，每款制作数量为 2 份（位吃，每份重量 60-80 克），时间为 60 分钟。

7. 烘焙

专业组、青年组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各 1 款，每款制作数量为 6 份，时间为 180 分钟。

（二）全能赛比赛内容

中餐烹饪全能：参赛选手需完成中餐热菜、创意凉菜、

中式面点三个项目比赛。

西餐烹饪全能：参赛选手需完成西餐开胃菜、西餐主菜、西式面点（含甜品）三个项目比赛。

二、个人赛烹饪类赛项说明及相关规定

（一）赛项说明

1. 各赛项选手自备参赛作品所使用原料（分赛区文件中明确可提供的规定原料除外）、餐具器皿，其中创意凉菜、中式面点、西餐开胃菜和西式面点（含甜品）餐盘以 10-12 英寸为宜，中餐热菜、西餐主菜餐盘以 12-14 英寸为宜。

2. 中餐热菜、西餐主菜餐盘要热（除需要冷冻的特殊原料外）。

3. 各赛项（不包括烘焙项目）规定作品和自选作品需技法不同、风味各异。

4. 各赛项每款参赛作品需份量一致（误差为 ± 5 克）。

5. 中式面点项目面团为现场制作。

6. 创意凉菜、西餐开胃菜（冷）赛项每款作品要起到开胃和增进食欲作用。

7. 西餐主菜赛项每款作品应配有纤维类、蛋白类、淀粉类及酱汁或蘸料。

8. 西式面点赛项甜品如配有酱汁，须有复合变化和调节增味的作用。

9. 烘焙项目面团均为现场制作，且规定作品与自选作品不能为同类面团（赛场提供开酥机、醒发箱、急冻冰箱）。

（二）相关规定

1. 各赛项调料必须使用赛会提供的赞助调料，特殊调料需提前报请分赛区组委会批准。

2. 参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

3. 自带食材需符合以下规定：

(1) 蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

(2) 鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

(3) 贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

(4) 甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

(5) 鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

(6) 汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

(7) 饼干、果干、调和蛋白可以带入，但面团不能带入；

(8) 果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

(9) 干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；

(10) 面点馅心可以制茸但不能调制。

三、个人赛评判内容

(一) 烹饪类赛项评判内容按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

1. 准备工作（10分）

(1) 自带食材符合比赛规则；

(2) 自带物品专用整理箱分类收纳；

(3) 整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位；

(4) 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

- (5) 所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内;
- (6) 冰箱或冷柜中的食材有覆盖, 不同食材相互独立;
- (7) 操作工位物品摆放就位, 分类合理、整洁有序;
- (8) 身着干净、整洁的厨服(厨帽、厨衣、西裤、皮鞋), 身上无任何配饰;
- (9) 完整的作品说明书;
- (10) 提供可品尝的高汤的冷热样品;
- (11) 没有提前加工行为。

2. 专业烹饪(30分)

(1) 食品安全部分

- ①开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手;
- ②原材料加工过程, 使用的设备、器皿符合食品安全操作规范;
- ③正确使用和更换手套;
- ④及时清洁工作台和厨房设备、用具, 专业更换砧板;
- ⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内, 无长时间裸露现象;
- ⑥加工过程中, 以及品尝食物时无交叉感染行为;
- ⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范;
- ⑧正确使用厨房用纸, 及时更换脏围裙和毛巾。

(2) 技能/技艺部分

- ①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器;
- ②熟悉原料特性, 充分利用, 无浪费现象;
- ③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储;
- ④加工、烹调过程规范有序, 动作协调适当, 体现传统或现代技法;

- ⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；
- ⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；
- ⑦合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；
- ⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；
- ⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

（3）厨房管理部分

- ①合理分配工作内容、时间；
- ②加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；
- ③加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；
- ④合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；
- ⑤在规定的时间内完成供餐准备；
- ⑥上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

3. 作品呈现（10分）

- （1）摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送；
- （2）作品造型、规格、份量一致；
- （3）合理的份量大小；
- （4）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；
- （5）菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
- （6）菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
- （7）具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
- （8）菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

4. 口味质感（50分）

- （1）口味质感与作品说明书说明一致；
- （2）色、香、味统一、协调；
- （3）调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；
- （4）火候得当，无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用；
- （5）食材质感鲜明，符合应有的口感特点；
- （6）主辅料搭配营养均衡。

四、计分方式

（一）个人赛单项赛

1. 选手作品成绩：每款作品裁判员评分的平均值（保留小数点后两位）为该款作品成绩。

2. 选手成绩：由规定作品成绩（40%）、自选作品成绩（60%）两个成绩之和组成。

（二）个人赛全能赛

1. 中餐烹饪全能：由选手创意凉菜（30%）、中餐热菜（40%）、中式面点（30%）三项成绩之和组成。

2. 西餐烹饪全能：由选手西餐开胃菜（30%）、西餐主菜（40%）、西式面点（30%）三项成绩之和组成。

附件 2:

个人赛果蔬雕刻、裱花蛋糕、糖艺制作 赛项规程与评判细则

一、赛项内容

(一) 果蔬雕刻

1. 专业组: 每名选手现场完成 1 款使用 3 种以上 (含 3 种) 原料, 成型作品高度达到 30CM 的果蔬组雕作品, 时间为 90 分钟;

2. 青年组: 每名选手现场完成一款使用 2 种以上 (含 2 种) 原料, 成型作品高度达到 25CM 的果蔬组雕作品, 时间为 90 分钟。

(二) 裱花蛋糕

专业组、青年组: 每位选手现场制作主题鲜奶油裱花蛋糕 1 款, 蛋糕胚底座规格统一为 8 英寸 (圆形), 成品高度不超过 13 厘米, 时间为 60 分钟。

(三) 糖艺制作

专业组、青年组: 每名选手现场完成吹糖、拉糖、泼糖等糖艺操作 (提前熬糖, 现场烤糖), 制作不限主题作品 1 款, 作品尺寸的高度控制在 40cm-60cm 之间, 时间为 120 分钟。

二、赛项说明及相关规定

(一) 赛项说明

1. 果蔬雕刻

选手自备参赛作品所使用原料、工具。

2. 裱花蛋糕

(1) 成品为三层蛋糕底三层奶油，蛋糕每层尺寸为 1.2 厘米，基础成型高度 7 厘米。

(2) 在不影响蛋糕整体造型的位置做 1/8 切角 (45 度) 为切面展示。

(3) 选手自备植物奶油、转台、电动搅拌器、裱花嘴、裱花袋及工具。

3. 糖艺制作

选手自备原料、糖艺灯等材料，可提前准备，但准备量不得超过整个作品 8% 的完成进度。

(二) 相关规定

1. 果蔬雕刻赛项

(1) 蔬菜及水果可清洗但不可预先去皮及切割 (可切小片检查食材品质)；

(2) 参赛作品可使用牙签、木签、支撑、布料等辅助装饰材料，不可使用人工花、鲜花、泥土、沙石、丝带、珠子等相类似物品；

(3) 参赛作品形态不可体现任何广告或宗教意识；

(4) 参赛者不可使用任何电动工具，且需把自带工具放在工作台上 (选手自带工具的遗失或损坏赛事承办单位概不负责)；

(5) 参赛者需在比赛时间内完成作品制作及清洗工作台。

2. 裱花蛋糕赛项

(1) 参赛作品形态不可体现任何广告或宗教意识；

(2) 参赛者需把自带工具放在工作台上 (选手自带工具的遗失或损坏赛事承办单位概不负责)；

(3) 参赛者需在比赛时间内完成作品制作及清洗工作台。

3. 糖艺制作赛项

(1) 禁止使用非食材;

(2) 参赛作品形态不可体现任何广告或宗教意识;

(3) 参赛者需把自带工具放在工作台上(选手自带工具的遗失或损坏赛事承办单位概不负责);

(4) 参赛者需在比赛时间内完成作品制作及清洗工作台。

三、评判内容

果蔬雕刻、裱花蛋糕、糖艺制作赛项评判内容按准备工作及卫生、设计及组成、技巧及难度、创意及原创性四个方面进行评判。

1. 准备工作及卫生(10分)

(1) 自带食材符合比赛规则;

(2) 自带物品用专用整理箱分类收纳;

(3) 整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位;

(4) 操作工位物品摆放就位,分类合理、整洁有序;

(5) 身着干净、整洁的厨服(厨帽、厨衣、西裤、皮鞋),身上无任何配饰;

(6) 没有提前加工行为;

(7) 完整的作品说明书。

2. 设计及构图(30分)

(1) 主题突出,构思新颖,设计合理,寓意深刻;

(2) 成型美观,色泽自然,比例恰当;

(3) 细致度高,具有较高的观赏性;

- (4) 设计优美、精细、平和、比例对称，极具观赏性；
- (5) 食材的选择合理。

3. 技巧及难度（40分）

- (1) 技法娴熟，准确合理，动作协调娴熟；
- (2) 工艺流程合理，拼摆组装手法恰当娴熟，器具运用合适；
- (3) 原材料使用合理，余料处理妥当，没有浪费现象；
- (4) 操作过程安全，现场整洁有序；
- (5) 结构技术技巧高超；
- (6) 组合正确，拼接精细。

4. 创意及原创性（20分）

作品具有艺术美感，富有创意，能展示出创新的技术，可用于宴会展示。

四、计分方式

果蔬雕刻、裱花蛋糕、糖艺制作项目选手成绩：裁判员评分的平均值（保留小数点后两位）为该选手最终成绩。

附件 3:

个人赛服务类赛项规程与评判细则

一、赛项内容

(一) 单项赛比赛内容

1. 中餐宴会服务

专业组、青年组: 每名选手提交中餐主题宴会设计书(宴会主题、台面设计、服务程序), 现场完成餐前准备(餐台主装饰物制作、边台及 8 人餐台的铺设)、宴会服务、餐后服务, 时间为 120 分钟。

2. 西餐宴会服务

专业组、青年组: 每名选手提交西餐主题宴会设计书(宴会主题、台面设计、服务程序), 现场完成餐前准备(餐台主装饰物制作、边台及 6 人餐台的铺设)、宴会服务、餐后服务, 时间为 120 分钟。

3. 茶艺

专业组、青年组: 每名选手现场冲泡规定作品(绿茶、红茶、乌龙茶 3 款茶品中现场抽取 1 款)、创意茶艺(含理论知识解说, 至少 3 道知识问答)各 1 款, 时间为 60 分钟。

4. 调酒

专业组、青年组: 每名选手现场调制 2 款规定鸡尾酒作品(从 ALEXANDER、AMERICANO、BACARDI、CASINO、GIN FIZZ、MANHATTAN、OLD FASHIONED、BLOODY MARY、GOLDEN DREAM、MOJITO 中抽选)、1 款创意鸡尾酒作品, 每款制作数量均为 3 杯), 时间为 40 分钟。

5. 品酒

专业组：每名选手在规定时间内识别 5 款烈性酒（从伏特加，杜松子酒，白朗姆酒，黑朗姆酒，加拿大威士忌，美国威士忌，苏格兰威士忌，爱尔兰威士忌，特基拉酒，干邑白兰地，樱桃白兰地酒，苹果白兰地酒，格拉巴酒、马德拉、马萨拉中抽选）、5 款葡萄酒（从 SAUVIGNION BLANC，CHARDONNAY，PINOT GRIGIO，RIESLING，VIOGNIER，MERLOT，SHIRAZ，CABENET SAUVIGNON，PINOR NOIR，ZINFANDEL 中抽选），时间为 40 分钟。

6. 咖啡

专业组、青年组：每名选手现场完成 3 款咖啡拉花作品（指定花型为叶子和心形，另一款自选），3 款规定咖啡作品（拿铁、卡布奇诺、摩卡），每款制作数量均为 2 杯，时间为 60 分钟。

（二）全能赛比赛内容

中餐服务全能：参赛选手需完成中餐宴会服务、茶艺二个项目比赛。

西餐服务全能：参赛选手需完成西餐宴会服务、咖啡二个项目比赛。

酒吧服务全能：参赛选手需完成品酒、调酒二个项目比赛。

二、赛项说明及相关规定

（一）中餐宴会服务

1. 餐前准备

（1）餐台主装饰物制作

- ①现场完成 1 个插花作品，作为餐台主装饰物。
- ②作品需符合中餐餐台主装饰物的基本要求。

③插花不单独限时，鲜花及花瓶自备。

(2) 边台及餐台的铺设

铺设边台。边台尺寸：120*60*75（暂定），可使用1-2块桌布铺设，不可使用任何辅助工具，台布距地面1-3CM，台布自备。

铺设8人宴会台。提供 ϕ 180CM圆桌1张，按主题宴会设计书内容完成餐台准备工作，现场完成8款不同形状杯花花型，就餐用具的铺设应合理使用托盘，就餐用具、台布、口布自备。

2. 宴会服务

(1) 从迎宾开始，包括茶水、斟酒、上菜等席间服务，到送别客人为止，完成一整套宴会服务过程。

(2) 菜单由分赛区提供。

(3) 餐间酒水及饮料服务需现场开瓶。

3. 餐后服务

(1) 收撤餐台

(2) 物品撤离现场

(二) 西餐宴会服务

1. 餐前准备

(1) 餐台主装饰物制作

①现场完成1个插花作品，作为餐台主装饰物。

②作品需符合西餐餐台主装饰物的基本要求。

②插花不单独限时，鲜花及花瓶自备。

(2) 边台及餐台的铺设

铺设边台。边台尺寸：120*60*75（暂定），可使用1-2块桌布铺设，不可使用任何辅助工具，台布距地面1-3CM，

台布自备。

铺设 6 人宴会台。提供 120*240CM 长方形桌 1 张，按主题宴会设计书内容完成餐台准备工作，现场完成 6 款不同形状盘花花型，就餐用具的摆放应合理使用托盘，就餐用具、台布、口布自备。

2. 宴会服务

(1) 从迎宾开始，包括餐前酒、斟酒、上菜等餐间服务，到送别客人为止，完成一整套宴会服务过程。

(2) 菜单由分赛区提供。

(3) 餐间酒水及饮料服务需现场开瓶。

(4) 必须全程使用英语进行服务。

3. 餐后服务

(1) 收撤餐台

(2) 物品撤离现场

(三) 茶艺

1. 规定茶艺

(1) 冲泡技法

① 绿茶指定为玻璃杯冲泡技法

② 红茶指定茶艺为盖碗泡红茶技法

③ 乌龙茶指定茶艺为双杯泡乌龙茶技法。

(2) 步骤要求：

① 绿茶：备具—备水—布具—赏茶—润杯—置茶—浸润泡—摇香—冲泡—奉茶—收具。

② 红茶：备具—备水—布具—赏茶—温盖碗—温盅及品茗杯—置茶—浸润泡—摇香—冲泡—倒茶分茶—奉茶—收具。

③乌龙茶：备具一备水一布具一赏茶一温壶一置茶一温润泡一壶中续水冲泡一温盅、品茗杯及闻香杯一倒茶分茶一奉茶一收具。

(3) 赛前自行备水、布具（不计于比赛时间内），比赛统一茶样，统一器具、统一主题、统一音乐（由分赛区规定）、统一时间，比赛服装自备。

2. 创意茶艺

(1) 参赛选手自拟主题、茶席，解说并表演茶道，自备背景音乐、茶具、茶叶、服装、桌布等有关参赛用品。

(2) 创意茶艺内容需提前报备分赛区主办方。

(3) 创新茶艺表演完毕，每位参赛选手需就泡茶技艺有关的中华茶文化历史、茶叶种类、茶叶审评、泡茶基本要素、茶艺与音乐、传统文化（少数民族饮茶风俗）、茶艺礼仪等茶艺理论知识进行解说，并至少回答 3 个问题。

（四）调酒

1. 规定鸡尾酒

调制仅限于传统手法。

2. 创意鸡尾酒

(1) 创意鸡尾酒需现场用英文写出制作步骤、用料和成品口感。

(2) 调制方法不限于传统手法，可使用花式调酒技法。

（五）品酒

1. 烈性酒识别需写出酒名、主要产地、主要原料。

2. 葡萄酒识别需盲品，并用英文写出品种及合适的配餐。

（六）咖啡

1. 咖啡拉花

不允许添加任何顶部装饰，但不限于糖、香料或粉末状调味品。

2. 规定咖啡

(1) 使用半自动咖啡机制作 Cappuccino, Double espresso, coffee latte 。

(2) coffee latte 需要使用玻璃杯，并体现分层。

三、评判内容

(一) 中餐宴会服务

1. 主题宴会设计书内容完整、设计合理、排版规整、提交及时（20分）。

2. 仪容仪表符合职业要求，餐台主题装饰物制作精美、符合宴会主题、插花手法利落、符合中餐主题装饰的基本要求（25分）。

3. 边台及餐台铺设符合要求、动作利落、重复环节少、铺设平整（25分）。

4. 宴会服务过程流畅、服务及时、斟酒、上菜、分菜、撤菜等环节符合技术要求，不丢项、不落项，服务用语标准，服务适度（30分）。

(二) 西餐宴会服务

1. 主题宴会设计书内容完整、设计合理、排版规整、提交及时（20分）。

2. 仪容仪表符合职业要求，餐台主题装饰物制作精美、符合宴会主题、插花手法利落、符合西餐主题装饰的基本要求（25分）。

3. 边台及餐台铺设符合要求、动作利落、重复环节少、

铺设平整（25分）。

4.宴会服务过程流畅、服务及时、斟酒、上菜、分菜、撤菜等环节符合技术要求，不丢项、不落项，服务英语流畅、清晰，服务适度（30分）。

（三）茶艺

1.仪容仪表符合职业要求（10分）。

2.正确介绍茶叶品质及产地知识，正确选用茶具，茶器具布置与排列有序、合理（20分）。

3.冲泡程序符合要求，契合茶理、投茶量适用，冲水量及时间把握合理，操作动作适度，手法正确，过程完整，奉茶姿态及姿势大方得体，收具规范（25分）。

4.茶的色、香、形表达充分，茶水比适量，用水量一致（20分）。

5.创意茶艺主题立意新颖，有原创性，茶席设置有创新，与主题吻合，讲解口齿清晰婉转，能引导和启发观众对茶艺的理解，正确回答有关泡茶技艺的问题（25分）。

（四）调酒

1.仪容仪表符合职业要求（10分）。

2.鸡尾酒调制需正确选择载杯、使用量杯及调酒器具，调酒台面整洁，酒水无外溢、滴漏，酒量适度，三杯作品呈现一致，调制手法符合操作程序，操作过程卫生（30分）。

3.创意鸡尾酒配方设计有创意，配比合理，作品说明表上英文书写准确，调制手法具有创新特色（30分）。

4.成品色泽标准，香味浓郁，味道纯正，口感适宜，动作干净利落、姿势正确优美（30分）。

（五）品酒

1. 仪容仪表符合职业要求，举止优雅，英语表达清晰，反映迅捷，神情自然（30分）。
2. 识别烈性酒能够正确说出酒名、产地、主要原料（30分）。
3. 盲品葡萄酒能够正确用英文写出酒名、国家、口感及相对应的配菜（40分）。

（六）咖啡

1. 仪容仪表符合职业要求，操作过程中动作规范、娴熟敏捷、姿态优美，具备一定的职业素养（10分）。
2. 工作台全程整洁，咖啡机、磨豆机、奶缸等，奶泡蒸汽管处理整洁，萃取时不得喷溅（20分）。
3. 能够正确处理咖啡杯，搽杯、温杯方式正确（20分）。
4. 奶泡打发细腻，Espresso原液油脂必须覆盖表面，制作过程流畅，服务意识明显，咖啡勺、糖搭配合理（20分）。
5. 图案清晰程度、拉花技巧、拉花速度、花型位置等符合要求，图案美学造诣、图案创意难度指数有加分（30分）。

四、计分方式

（一）个人赛单项赛

1. 选手作品成绩：每款作品裁判员评分的平均值（保留小数点后两位）为该款作品成绩。
2. 中餐宴会服务、西餐宴会服务选手成绩：由宴会设计书（20%）、宴会服务（80%）两项成绩之和组成。
3. 茶艺选手成绩：由规定茶艺（50%）、创意茶艺（50%）两项成绩之和组成。
4. 调酒选手成绩：由规定鸡尾酒（50%）、创意鸡尾酒（50%）两项成绩之和组成。

5. 品酒选手成绩：选手识别烈性酒（50%）、葡萄酒盲品（50%）两项成绩之和组成。

6. 咖啡选手成绩：选手咖啡拉花（50%）、规定咖啡（50%）两项成绩之和组成。

（二）个人赛全能赛

1. 中餐服务全能：由选手中餐宴会服务（70%）、茶艺（30%）两项成绩之和组成。

2. 西餐服务全能：由选手西餐宴会服务（70%）、咖啡（30%）两项成绩之和组成。

3. 酒吧服务全能：由选手品酒（50%）、调酒（50%）两项成绩之和组成。

附件 4:

团体赛中餐、西餐赛项规程与评判细则

一、团队组成及说明

(一) 团队组成

1. 团体赛为专业组比赛。
2. 团队由 1 名领队、3 名厨师、1 名助理组成。

(二) 团队说明

1. 比赛过程每队只能由 3 名厨师进行烹调工作。
2. 助理在团队比赛过程中只能协助整理厨房及清洁工作，不能进行任何烹饪加工工作。

二、赛项内容

1. 中餐

团队现场制作创意凉菜、中餐热菜、中式面点自选作品各 2 款（每款制作数量为 6 份，位吃，创意凉菜每份重量 120-140 克，中餐热菜每份重量 160-180 克，中式面点每份重量 60-80 克），时间为 120 分钟。

2. 西餐

团队现场制作西式套餐[含开胃菜（冷）、西餐主菜（其中一款主料以牛肉或家禽为主，另一款主料以海鲜为主）、西式面点（含甜品）]2 套（每套制作数量为 6 份，位吃，开胃菜每份重量 120-140 克，主菜每份重量 160-180 克，甜品每份重量 60-80 克），时间为 120 分钟。

二、赛项说明及相关规定

(一) 赛项说明

1. 团队自备参赛作品所使用原料、餐具器皿，其中创意

凉菜、中式面点、西餐开胃菜和甜品餐盘以 10-12 英寸为宜，中餐热菜、西餐主菜餐盘以 12-14 英寸为宜。

2. 中餐热菜、西餐主菜餐盘要热（除需要冷冻的特殊原料外）。

3. 中餐团体赛创意凉菜、中餐热菜、中式面点两款作品均需技法不同、风味各异。

4. 各赛项每款参赛作品需份量一致（误差为 ± 5 克）。

5. 中式面点项目面团为现场制作。

6. 创意凉菜、西餐开胃菜（冷）赛项每款作品要起到开胃和增进食欲作用。

7. 西餐主菜赛项每款作品应配有纤维类、蛋白类、淀粉类及酱汁或蘸料。

8. 西式面点赛项甜品如配有酱汁，须有复合变化和调节增味的作用。

（二）相关规定

1. 各赛项调料必须使用赛会提供的赞助调料，特殊调料需提前报请分赛区组委会批准。

2. 参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

3. 自带食材需符合以下规定：

（1）蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

（2）鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

（3）贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

（4）甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

（5）鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头

可以切割成小块;

(6) 汤底: 基本汤底, 未经浓缩和调味, 原味, 未加配料和调味品;

(7) 饼干、果干、调和蛋白可以带入, 但面团不能带入;

(8) 果肉: 可以带入果泥, 但必须现场加工, 不能直接用作酱汁;

(9) 干货食材: 可涨发好, 但必须在比赛现场加调味及烹煮;

(10) 面点馅料可以制茸但不能调制。

三、评判内容

团体赛赛项评判内容按准备工作、专业烹饪、作品供餐、作品呈现、口味质感五个方面进行评判。

1. 准备工作 (10 分)

(1) 自带食材符合比赛规则;

(2) 自带物品专用整理箱分类收纳;

(3) 整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位;

(4) 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定;

(5) 所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内;

(6) 冰箱或冷柜中的食材有覆盖, 不同食材相互独立;

(7) 操作工位物品摆放就位, 分类合理、整洁有序;

(8) 身着干净、整洁的厨师服 (厨师帽、厨衣、西裤、皮鞋), 身上无任何配饰;

(9) 完整的菜品质量单;

(10) 提供可品尝的高汤的冷热样品;

(11) 没有提前加工行为。

2. 专业烹饪 (30 分)

（1）食品安全部分

- ①开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；
- ②原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；
- ③正确使用和更换手套；
- ④及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板。
- ⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；
- ⑥加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；
- ⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；
- ⑧正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

（2）技能/技艺部分

- ①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；
- ②熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；
- ③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；
- ④加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；
- ⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；
- ⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；
- ⑦合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；
- ⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；
- ⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

（3）厨房管理部分

- ①合理分配工作内容、时间，有团队配合；

- ②加工中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；
- ③加工过程中工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；
- ④合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；
- ⑤在规定的时间内完成供餐准备；
- ⑥上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

3. 作品供餐（5分）

- （1）在规定的时间内完成供餐；
- （2）供餐过程有条不紊，具有效率；
- （3）作品造型、规格、份量一致；
- （4）无多做挑选。

4. 作品呈现（10分）

- （1）摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送；
- （2）作品造型、规格、份量一致；
- （3）合理的份量大小；
- （4）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；
- （5）菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
- （6）菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
- （7）具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
- （8）菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

5. 口味质感（45分）

- （1）口味质感与作品说明书说明一致；
- （2）色、香、味统一、协调；
- （3）调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

(4) 火候得当，无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用；

(5) 食材质感鲜明，符合应有的口感特点；

(6) 主辅料搭配营养均衡。

四、计分方式

1. 团体作品成绩：每款作品裁判员评分的平均值（保留小数点后两位）为该款作品成绩。

2. 团体创意凉菜、中餐热菜、中式面点、西餐主菜项目成绩：由团体该项目两款作品成绩的平均值为最终成绩。

3. 团体西餐开胃菜、甜品项目成绩：团体该项目作品成绩为最终成绩。

4. 中餐团体成绩：由团体创意凉菜（30%）、中餐热菜（40%）、中式面点（30%）三项成绩之和组成。

5. 西餐团体成绩：由团体西餐开胃菜（25%）、西餐主菜（50%）、甜品（25%）三项成绩之和组成。