**2023年温州市职业技能大赛**

**中式烹调师**

**技**

**术**

**文**

**件**

**主办单位：**温州市人力资源和社会保障局

2023年5月

**一、竞赛项目**

项目名称：中式烹调师职业技能竞赛

竞赛方式：个人项目

**二、竞赛标准**

本次竞赛以《中式烹调师国家职业标准》高级工和技师（国家职业资格三级和二级）的标准作为命题依据，根据行业发展实际适当增加新知识、新技能等内容。

**三、计分规则**

本次技能竞赛分为理论知识竞赛和技能操作竞赛两部分，分别以30%和70%计入总分。理论知识竞赛采用笔答试卷方式进行，时间90分钟，满分为100分。技能操作竞赛总时间180分钟，满分为100分。在规定时间内按要求完成比赛内容。比赛名次以总成绩（分数保留两位小数）从高分到低分依次排名来确定。（若总分数相同，以操作技能成绩较高者名次为先；若操作技能成绩再相同，第一项技能操作成绩高者名次排前。）

**四、理论知识竞赛内容**

（一）竞赛时间：90分钟；

（二）试题类型：选择题、判断题、多选题。

（三）考试方式：采用智能化考试系统上机答题形式。

（四）竞赛内容：

1.职业道德

2.基础知识：包括饮食卫生知识、营养知识、成本核算知识、安全生产知识等。

3.专业知识：与中式烹调师高级工（国家职业资格三级）和中式烹调师技师（国家职业资格二级）相关的专业理论知识，同时根据行业发展实际适当增加新知识、新技能等内容。

（五）参考教材

1. 国家职业技能等级认定培训教材《中式烹调师（初、中、高级技能）》，ISBN:9787516746141中国劳动社会保障出版社，2021.4.1第一版

2. 国家职业技能等级认定培训教材《中式烹调师（技师、高级技师技能）职业资格培训教程》，ISBN:9787516705247中国劳动社会保障出版社，2021.4.1

**五、操作技能竞赛内容**

（一）竞赛项目及分值

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 竞赛职业（工种） | 内容 | 时间 | 分值 |
| 中式烹调师 | 1.各客冷拼主题组碟作品2-4只或花色冷盘一只 | 180分钟 | 30% |
| 2.果蔬雕刻作品1件 | 20% |
| 3.热菜规定作品1款 | 20分钟 | 25% |
| 4.热菜规定主料自选作品1款 | 40分钟 | 25% |

（二）竞赛内容及要求

本项目要求参赛选手在规定时间内按规程要求完成四款作品的制作。

 1.各客冷拼作品

（1）根据地方特色，制作2-4盘“各客”冷拼，任选现场提供的14种原料中的6种原料（3荤3素）以上。要求每盘原料相同，但造型各异，不得擅自使用带原料。自制原料须提前申请批准后携带入场。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 盐水对虾 | 红肠 | 温州鱼饼 | 雨润盐方 | 熏烤火腿肠 | 熟澄面 | 鸡蛋干 |
| 品牌 |  | 雨润 |  | 雨润 | 雨润 |  | 沈师傅 |
| 规格 | 100g | 320g | 约250g | 220g | 350g | 100g | 150g |
| 数量 | 1份 | 1根 | 1根 | 1块 | 1/2根 | 1份 | 1包 |
| 品名 | 白萝卜 | 熟胡萝卜 | 心里美萝卜 | 青萝卜 | 西蓝花 | 南瓜（非头部） | 小黄瓜 |
| 规格 | 长约10厘米直径约6厘米 | 约400g | 约400g | 约500g | 约100g | 约200g | 约200g |
| 数量 | 1段 | 2根 | 1颗 | 1根 | 1份 | 1份 | 1根 |

（2）作品要求有创新理念，刀工精细、色彩搭配合理。

（3）原料搭配合理，注重实用，易于推广。

（4）每盘作品应满足1人量，净料总重量约150克（可上下浮动10%）。

（5）现场提供直径25cm的白色圆盘为作品的盛装器皿。

（6）赛场配备墩头1个、白毛巾1块。

（7）冷拼与果蔬雕合计时间为180分钟。

 2.果蔬雕刻作品

（1）现场提供白萝卜2个（长约30cm，直径约7cm）、胡萝卜2个（约400g）、青萝卜1个（约250g）、心里美1个（约200g）、老南瓜头一段（约400g）。

（2）选手可任意选择现场提供的原料，不得使用自带原料或半成品。

（3）选手自行确定作品主题，现场完成作品制作。

（4）现场提供直径34cm的白色圆平盘为作品的盛装器皿。

（5）除胶水、竹签外，不得使用其他物品。

（6）果蔬雕与冷拼合计时间为180分钟。

 3.热菜规定作品

（1）由裁判长提前从“滑炒鸡丝、滑炒里脊丝”两款菜肴中抽签一款作为比赛指定菜肴。

（2）现场提供鸡脯肉（约300g）或里脊肉（300g）、鸡蛋1个、小葱、生姜、大蒜头、常用调料（精盐、味精、料酒、风车牌淀粉）及色拉油。不得使用自带原料。

（3）作品应满足8人食用量。

（4）现场提供直径25cm白色圆平盘为作品的盛装器皿。装盘时不作任何点缀。

（5）赛场提供常规设备：燃气中式炒灶1台、单柄炒锅1只、直径40cm双耳锅1只、手勺1把，漏勺1把、木质墩头1个、白毛巾1块。

（6）选手仅携带刀具和必要的小工具入场。

（7）热菜规定作品单独计时，时间为20分钟。

4.热菜规定主料自选作品1款

（1）现场提供1款作品的主料：草鱼1条（约1250g，仅去鳞不开膛去内脏）。

（2）现场提供1款作品任选的辅料：小青菜、青椒、红椒、番茄、小黄瓜、鸡蛋、胡萝卜、水发香菇、熟冬笋、青豆、玉米粒、芦笋、小葱、生姜、大蒜头；常用调料有精盐、味精、白糖、料酒、番茄沙司、橙汁、白醋、酱油、老抽、生抽、风车牌淀粉、普通面粉）及色拉油。

注意：选手根据本人设计的菜肴需求，在现场按照抽签序号，依次挑选所需辅料。不得选而不用，不得使用自带原料、不得使用模具加工菜肴。

（3）1款规定主料自选作品的烹调方法应有所区别，体现温州地方特色，注重实用和创新。

（4）作品应满足8人食用量（位上6人份）。

（5）现场提供直径25cm白色圆平盘2-4只、长径30-35cm腰盘1只、直径20cm的白色圆碗1只为作品的盛装器皿，菜肴盛器内的装饰物应可直接食用，所有装饰物须在场内制作完成。

（6）赛场提供常规设备：每位选手天然气中式炒灶1台、单柄炒锅1只、直径40cm双耳锅1只、手勺1只，漏勺1只、木质墩头1个、白毛巾1块，蒸笼（3底、1盖，直径约30cm）个人工位不提供电源。

（7）选手仅携带刀具和必要的小工具入场。不得自行携带电动工具入场。特殊工具须提前申请带入考场统一加工区。

（8）考场设统一加工区提供电源、榨汁机一台。鱼类初处理可在统一加工区自行完成时间计算在考试时间内。

（9）自选作品时间为40分钟。

（三）申请提前加工及自带盘子

1、如自带特殊工具、自选冷热盘子、特殊调味品必须提前申请，配合申请书带入考场。

2、可以申请部分原料提前加工、配合申请书带入考场。

3、自选菜盘饰不得与冷拼雕刻内容用料重合

（四）评判内容

【各客冷拼】

1.操作流程：技法得当，动作娴熟，流程合理，按时完成，操作安全与规范；

2.原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高；

3.原料使用：原料“选取”符合菜点设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费，注重节约。净料重量符合要求；

4.卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

5.成品要求：造型新颖、美观，刀工娴熟，拼摆得当，有较高的技术技巧；份量准确，每盘作品净料总重量约150克（可上下浮动10%）。

【果蔬雕】

1.操作流程：技法得当，动作娴熟，流程合理，操作安全、规范；

2.原料加工：加工合理，用料得当，原料的个性特点与技法巧妙结合；

3.卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

4.成品要求：造型新颖、美观，刀法合理，刀纹清晰，组装协调，有较高的技术技巧。

【中餐热菜】——规定作品

1.操作流程：操作规范，动作娴熟，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，操作安全与规范；

2.原料加工：用料符合要求，刀功熟练，加工规范，原料利用率高。

3.原料使用：原料“选取”符合菜肴设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费，注重节约；

4.卫生安全：操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

5.成品要求：菜肴的量能够满足8人食用量（不少于250克）。

（1）“滑炒鸡丝”或“清炒里脊丝”，要求丝长短一致（约8cm），粗细均匀（约0.2cm见方），无连刀，成品率高；采用上浆、滑油技法；色泽洁白，质感滑嫩，口味咸鲜，明油亮汁。

**六、竞赛规则**

1.超时说明

本项目要求参赛选手在规定时间内要求完成竞赛内容，时间一到即刻停止比赛，如超时继续制作则该项内容（作品）作“零分”处理。

2.检录查验

进场前接受查验，除刀具和必要的小工具外，任何原料不得带入比赛现场，在赛场内发现违反规定者将取消参赛资格。

3.遵循准则

（1）凡参赛选手、评委、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

（2）依据本赛项规定，所有原材料由比赛承办方提供，不得违规夹带。所有工具均需接受检录人员检查和现场裁判员的动态检查。

（3）比赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关任务。

（4）比赛现场，须穿着统一服装，佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

5.注意事项

（1）开赛10分钟后，选手不得进入比赛场地；

（2）选手工作服、围裙、工作帽统一由大赛组委会提供；

（3）操作时保持场地、物品的洁净卫生。

**七、现场违规**

现场裁判员根据选手的违规行为和违纪现象，参照《现场操作违规内容及扣分标准》处理，由裁判长签字确认。《现场操作违规内容及扣分标准》是由现场裁判员对“各客冷拼”、“果蔬雕”、“热菜规定作品”、“热菜规定主料自选作品”四个项目分别裁判，并纳入各项目的总分 (最高扣除每个作品总分10分，超过10分按10分计) 。

现场操作违规内容及扣分标准

|  |  |
| --- | --- |
| **考核标准** | **扣分标准** |
| 1.仪容 | 仪容仪表符合行业要求。 | 涂带色指甲油 | 扣1分 |
| 手上佩戴戒子等首饰 | 扣1分 |
| 2.着装 | 工作服、工作帽整洁，不破损。 | 不戴厨师帽 | 扣1分 |
| 不着厨师服 | 扣2分 |
| 3.卫生 | 操作过程符合卫生要求，炊、用具洁净，操作结束后台面、地面卫生干净。 | 徒手抓成品 | 扣1分 |
| 直接用马勺试味 | 扣1分 |
| 原料掉落地上后仍直接使用 | 扣2分 |
| 操作后各类用具未清洗 | 扣1分 |
| 操作后台面未整理 | 扣2分 |
| 操作后地面脏乱 | 扣1分 |
| 4.用料 | 用料合理，物尽其用。 | 原料有扔弃现象 | 扣2分 |
| 调料、油有浪费现象 | 扣1分 |
| 违规使用夹带原料 | 取消比赛 |
| 5.其它 |  | 多做挑选 | 扣5分 |
|  | 失饪重做 | 作品零分 |
|  | 长时间未烹调不关火 | 扣1分 |
|  | 长时间未冲泡不关水 | 扣1分 |

**八、赛项安全**

1.参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判和工作人员的指挥，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。

2.妥善保管和使用个人刀具，严禁个人物品占用通道。

3.评委在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。

4.当现场出现突发事件时，根据应急预案及时给予处置，确保人身和财产安全。

**九、其它事项**

请各位参赛单位和选手在比赛前15日内关注温州技师学院官方网站，及时补充相关通知。