

绍兴市职业技能竞赛组委会办公室文件

绍职赛委办〔2020〕13号

关于举办 2020 年绍兴市职业技能竞赛 ——“三鑫杯”绍兴市烹饪职业技能比赛的通知

各区、县（市）人力社保局、总工会、团委，各有关单位：

根据《绍兴市人力资源和社会保障局、绍兴市总工会、共青团绍兴市委关于举办 2020 年度绍兴市职业技能大赛的通知》（绍市人社发〔2020〕23 号）文件，现将“三鑫杯”绍兴市烹饪职业技能竞赛有关事项通知如下：

一、组织领导

主办单位：绍兴市人力资源和社会保障局

绍兴市总工会

共青团绍兴市委

承办单位：绍兴市餐饮业和烹饪协会

绍兴市咸亨酒店有限公司

冠名单位：绍兴三鑫厨房设备有限公司

协办单位：银联商务绍兴业务部

各区、县（市）人力社保局、餐饮行业协会

技术保障：绍兴市餐饮业和烹饪协会名厨专业委员会

绍兴市餐饮业和烹饪协会小吃专业委员会

二、竞赛方式与内容

1. 竞赛项目：中式烹调师（市级一类竞赛）；

中式面点师（市级一类竞赛）。

2. 竞赛形式：竞赛分基础理论和实际操作两项。

3. 竞赛内容：本次竞赛按《中式烹调师和中式面点师国家职业标准》高级工（国家职业资格三级）要求为依据，适当增加新知识、新技术、新工艺、新技能等内容。

三、参赛选手

全市各餐饮企业、旅游饭店宾馆、机关企事业单位食堂在职职工和相关工种从业人员。已获得本项目市级以上（含市级）技术能手称号的职工不参加。

四、竞赛裁判

邀请省内（除绍兴市）餐饮行业专家担任竞赛裁判。

五、竞赛组队

由各区、县（市）人力社保局会同餐饮行业协会组成参赛代表队。各地参赛队对各项目可分别选派参赛选手 4 至 8 名。

六、竞赛时间及地点

1. 竞赛时间：2020 年 8 月 27 日（全天），报到时间：上午 8：00

2. 竞赛地点：绍兴市咸亨酒店（越城区鲁迅中路 179 号）。

七、竞赛奖励

1. 获得各竞赛项目实际操作前三名（理论成绩合格）的选手，由绍兴市人力社保局核发技师职业资格证书；其余理论和实际操作均合格的选手，核发高级工职业资格证书。

2. 各竞赛项目设一等奖 1 名，二等奖 2 名，三等奖 3 名，对获奖选手颁发荣誉证书并给予奖励。

3. 各竞赛项目前三名的选手，经市人力社保局核准后，授予“绍兴市技术能手”荣誉称号；对各项目第一名的选手，符合评选条件、评选要求的，可推荐作为候选人参加下一年度“市五一劳动奖章”评选；各项目前三名的选手且年龄在 35 周岁（含）以下的，经团市委核准，授予“绍兴市青年岗位能手”荣誉称号。

4. 绍兴市餐饮业和烹饪协会会员单位的选手，按实际操作成绩排列，颁发金奖 10%、银奖 15%、铜奖 25%和优胜奖。

八、报名及联系方式

1. 本次竞赛不收取任何费用，领队、选手的工作餐由承办单位统一安排。

2. 请各区、县（市）在 2020 年 8 月 10 日前将参赛代表队组成人员名单（含报名情况汇总表、推荐报名表一式二份，二寸近期免冠彩照 2 张、身份证复印件）报送竞赛组委会办公室（绍兴市越城区人民中路 528 号 610 室），邮箱：2312400301@qq.com。

3. 竞赛组委会办公室联系人员：

绍兴市餐饮业和烹饪协会 孙 彤 88613820、13806756799

绍兴市咸亨酒店有限公司 孙国樑 13385851819

附件:

1. 2020 年“三鑫杯”绍兴市烹饪职业技能竞赛组委会成员名单;
2. 2020 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名表;
3. 2020 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名汇总表;
4. 2020 年绍兴市烹饪职业技能竞赛技术文件。

绍兴市职业技能竞赛组委会办公室

2020 年 7 月 29 日

附件 1:

2020 年“三鑫杯”绍兴市烹饪职业技能 竞赛组委会成员名单

主 任：柯建华 绍兴市人力资源和社会保障局副局长

副主任：章顺德 绍兴市总工会副主席

石生元 共青团绍兴市委副书记

宋金才 绍兴市餐饮业和烹饪协会会长

成 员：吕军良 绍兴市职业技能开发指导中心主任

史永军 共青团绍兴市委基层工作部部长

刘 静 绍兴市总工会经济工作部副部长

骆来信 绍兴市餐饮业和烹饪协会秘书长

茅天尧 绍兴市餐饮业和烹饪协会名厨专委会主任

施琪良 绍兴市餐饮业和烹饪协会小吃专委会主任

鲁才昌 绍兴三鑫厨房设备有限公司董事长

陈超波 银联商务绍兴业务部经理

组委会下设办公室：

主 任：骆来信

副主任：林 琼、茅天尧、施琪良

成 员：孙国樑、孙 彤、何 恺

附件 2:

2020 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名表

申报参赛项目（工种）

姓名		性别		出生 年月		照 片	
政治 面貌		从事本职业 年限		职业资格 证书 等级			
邮政 编码		职务/ 职称		联系 电话			
文化 程度		身份证 号码					
工作 单位							
推 荐 单 位 意 见	盖 章 2020 年 月 日						
县（市、 区）、人 力社保 局或餐 饮行业 协会意 见	盖 章 2020 年 月 日						
组 委 会 意 见	盖 章 2020 年 月 日						
领队 姓名		性 别		单 位		联系 电话	

附件 3:

2020 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名信息汇总表

职业（工种）：

2020 年 8 月 日

序号	姓名	性别	文化程度	工作单位	身份证号码	从事专业年限	已获证书情况	联系电话	所在辖区	领队姓名

区（县、市）：

联系人：

联系电话：

附件 4:

2020 年绍兴市烹饪职业技能竞赛技术文件

一、竞赛项目

竞赛项目名称：中式烹调师、中式面点师。竞赛方式为个人赛。

二、技术文件制订的依据和原则

本次技能竞赛以《中式烹调师》、《中式面点师》国家职业标准高级工（三级）的知识和技能等要求为基础，适当增加中式烹调技师（二级）和中式面点（技师）相关新的知识内容，注重基础理论和实际操作相结合，呈现现代餐饮业社会需求的最新产品和传承创新，同时结合企业生产实际，展示参赛者职业综合专业技术技能的能力。

三、竞赛内容与要求

竞赛内容包括专业基础理论和专业技能操作两部分，两部分各项总分分别为 100 分计。

（一）专业基础理论部分

理论竞赛采用现场书面闭卷答题的方法（选手进入考场不得携带与考试内容有关的任何资料和书籍），所有试题均在考场内完成，时间：60 分钟。

理论题型、题量及分值

题 型	题 量	分 数
单项选择题	60 题（每题 1 分）	60
多项选择题	10 题（每题 1 分）	10
判 断 题	30 题（每题 1 分）	30
合 计	100 题	100

（二）专业技能操作部分

中式烹调竞赛项目

1、中式烹调竞赛项目（热菜 2 只）

中式烹调实际操作项目采用现场操作的方法进行，所有竞赛项目均在场内完

成，总时间为 70 分钟。

2. 技能竞赛实际操作项目、内容、要求、时间、折算分值

项 目	内 容	要 求	时 间	百分制 折算分值
中餐热菜 作品（2 只）	规定原料，规定菜品：1 只	赛场提供原料和器皿	70	45%
	自选菜品：1 只	选手自备原料、特殊 调料和器皿		45%
现场操作分	现场操作过程评判	符合规范、不违规		10%

（1）中餐热菜 1——规定原料规定菜品

作品名称	规定中餐热菜作品——“绍式小炒”
原 料	猪里脊肉一块/250 克左右，茭白 1 支、韭芽 100 克。
器皿要求	盘子、品味碟由赛场统一提供。
数量要求	菜肴成品：8 人量 1 份（另备 2 人量品味碟 1 份，品味碟赛场提供）
工艺要求	1. 选手一律使用现场提供的原料，现场内独立完成； 2. 绍式小炒采用煸炒技法，要求肉丝长短一致（约 8 厘米），粗细均匀（约 0.5 见方），无连刀、不碎、不结团，咸鲜甘香，脆嫩爽口。 3. 体现菜肴的烹调技艺、特点，注重刀工，质感、味感突出，反映选手基本技能水平，合理使用原料，符合营养卫生要求。

（2）中餐热菜 2——自选原料、自选品种

作品名称	选手自定——“热菜作品”
原料要求	1. 选手自带原料，但主料与赛场提供的规定原料（主料）不能相同； 2. 鼓励使用现代餐饮业常用原材料，做到精工细制，不提倡使用名贵高档原料。不准使用国家明令禁用的动植物原料，菜品制作时不准使用人工色素和添加剂。
器皿要求	器皿自带，其器皿（盘子）直径（长或宽）不超过 50 公分。
数量要求	8 人量一份（另备 2 人量品味碟 1 份，品味碟选手自带）
工艺要求	1. 选手自备原料（只能带整形、整块的，不能有刀工和调味处理），现场内独立完成； 2. 选手自备的原料，经由赛委指定的工作人员检查后，另装于赛场提供的统一周转箱中方可进入赛场； 3. 选料合理，特色鲜明，符合要求，符合菜点应具备的属性，不允许因失烹而重做。 4. 体现烹调技艺，注重食用性（实用性）、味感和整体设计效果，能反映选手的技能水平，具有一定的创新与创意；具有推广价值； 5. 合理使用原料，符合营养卫生要求。

中式面点竞赛项目

1. 中式面点竞赛项目（规定和自选作品共 2 只）

中式面点实际操作项目采用现场操作的方法进行，所有竞赛项目均在场内完成，总时间为 120 分钟。

2. 技能竞赛实际操作项目、内容、要求、时间、折算分值

项 目	内 容	要 求	时 间	百分制 折算分值
中 式 面 点 作品(2 只)	规定原料、规定面团 规定品种	赛场提供原料和器皿	120 分钟	45%
现 场 操 作	自选面点一道	原料，器皿自备		45%
分	现场操作过程评判	符合规范、不违规		10%

(1) 中式面点 1——规定原料、规定品种

作品名称	规定中式面点作品——“鲜肉中包”
原 料	赛场提供美玫粉 250 克、鲜肉馅 200 克、鲜酵母（燕子牌）少许。
器皿要求	器皿（盘子）由赛场统一提供。
数量要求	8 人量 1 份。（另备 2 人量品味碟 1 份）
工艺要求	1. 要求中包直径 7 厘米、高度 5 厘米左右，馅心居中，发酵到位。选手一律使用现场提供的原料，独立完成； 2. 体现该作品的制作技艺特点，注重手法和成形，质感味感突出，能反映选手基本技能水平； 3. 合理使用原料，符合营养卫生要求。

(2) 中式面点 2——自选原料、自选品种

作品名称	选手自定——作品
原 料	原料自带
器皿要求	器皿（盘子）自带
数量要求	8 人量一份（另备 2 人量品味碟 1 份）
工艺要求	1. 选手必须现场独立完成； 2. 能体现该作品的制作技艺和特色、特点，能反映作品的创新和一定的地方特色等； 3. 合理使用原料，符合营养卫生要求。

四、技能竞赛评判办法

（一）此次实操技能竞赛采用：现场操作过程评判和竞赛作品评判两个方面。所有作品均需在场内完成。

1. 现场操作评判，按 100 分制打分，占实操技能竞赛成绩的 10%。
2. 参赛作品评判，按 100 分制打分，占实操技能竞赛总成绩的 90%。
3. 实操技能竞赛成绩两项得分相加为选手的最终成绩，满分为 100 分。如有作弊，竞赛作品作“零分”处理。

（二）成绩评定

1. 以实际操作成绩为主，理论成绩仅作为获取技术等级证书的选项。
2. 名次以总成绩（分数保留两位小数）从高分到低分依次排名确定奖项（若总分数相同，以规定菜成绩高者名次排前）。

五、菜品评定标准

（一）自选菜点评定标准

1. 味感（20 分，扣分幅度 1—8 分）：口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、腥膻味、异味等。
2. 质感（15 分，扣分幅度 1—6 分）：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。
3. 观感（20 分，扣分幅度 1—8 分）：主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴谐调。
4. 菜肴特色（25 分，扣分幅度 1—10 分）：竞赛菜品及使用原料能充分体现选手所在地的特色，风味突出，特点鲜明。
5. 营养卫生与数量（10 分，扣分幅度 1—4 分）：生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰清洁卫生。符合规定的 10 人数量。
6. 现场操作（10 分，扣分幅度 1—4 分）：现场操作规范，作品独立完成，作品完成后搞好卫生，确保工位整理干净。如有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。

（二）规定菜评定标准

1. 味感（30 分，扣分幅度 1—12 分）：口味纯正，主味突出，调味准确，无糊味、异味等。
2. 质感（20 分，扣分幅度 1—8 分）：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、

滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。

3. 观感（30 分，扣分幅度 1—12 分）：主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴谐调。

4. 卫生与数量（10 分，扣分幅度 1—4 分）：整洁、清爽、食用安全，菜量恰当，符合规定。

5. 现场操作（10 分，扣分幅度 1—4 分），现场操作规范，作品独立完成，作品完成后应做好卫生，确保工位整理干净。如有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。

（三）中式面点竞赛作品评定标准

1、食用性（30 分，扣分幅度 1——15 分）：所制作的作品具有很高的食用（实用）价值，并有很好的市场推广潜力和前景。

2、质感（15 分，扣分幅度 1——8 分）：火候得当，质感鲜明，符合其应有的软、糯、酥、松、脆等特点。

3、口感（20 分，扣分幅度 1——10 分）：口味纯正，主味突出，调味适当，无异味等。

4、观感（15 分，扣分幅度 1——8 分）：规格整齐，色泽自然，造型逼真，装盘美观，餐具与作品谐调。

5、营养卫生（10 分，扣分幅度 1——4 分）：生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰食品卫生要求；符合规定的数量。

6、现场操作（10 分，扣分幅度 1—4 分），现场操作规范，作品独立完成，作品完成后搞好卫生，确保工位整理干净。如有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。

（四）特别说明

1、选手的竞赛作品应遵循实用性与艺术性的有机结合，盘饰应保证菜品安全，不过度装饰，禁用不能食用的色素、添加剂、塑料、竹片、铁丝等其它材料。

2、竞赛作品如出现烧焦、夹生均不给分。

六、赛场纪律及有关规定

（一）检录原则

保证参赛选手在公平的原则下竞赛，此次竞赛严格执行检录程序。

1、抽签：参赛选手或各地领队到指定地点抽取台签号。

2、检录、验料由总裁判长组织技术裁判、现场监理裁判员担任。

3、检录要求：参赛选手主动出示身份证、选手证和自带原料，经检查合格后，放入赛场统一提供的周转箱内，再由赛场工作人员送到指定位置。同时要求选手能主动翻开衣服口袋等，以示没有夹带其他物料。

4、参赛选手经检录、验料后，方可进入竞赛项目赛场。

5、进入赛场后及时把原料、工具等准备归位，等待现场监理的号令，开始操作。

6、对于违规的原料，由检录组代为保管，影响参赛结果的由参赛选手自负责任。

7.对违规违纪的情况监理人员需用手机拍照留存，作扣分的依据。

（二）竞赛现场须知

1、参赛选手应赛前 20 分钟到场，凭参赛证、身份证及抽签号到大赛指定地点接受检录、验料，迟到 15 分钟以上视为弃赛。

2、参赛选手应服从现场指挥和调度，佩戴好选手证。

3、参赛选手应着白色工作服、戴口罩。做到衣、帽清洁，不留长指甲，不戴手饰和手表，不涂指甲油。

4、自选菜如需场外加工的，应填写好场外加工申请单，在检录时交于现场监理。

5. 参赛选手应在现场独立完成操作，不准使用他人原料，不准多做，不准因失烹而重做。

6、根据竞赛需要，选手准备好竞赛有关用具和工具。如发现选手携带规定以外或未经允许的物品（如：半成品、成品等）进入考场，一律按作弊处理，并取消竞赛资格。

7、计时截止，选手一律停止操作。工作人员将选手作品送至评分后，选手清理台面、水池等卫生后退场（如操作场地卫生偏差，现场监理将对该选手酌情扣分）。

8、选手的竞赛作品等评委评分结束后，统一展示；

9、展示结束，选手凭选手证领回自带餐具（提示：选手在自带的器皿（盘子）底部贴上标识）。

10、本次竞赛规定品种、自选品种都不准超时，超时作品不评分。

（三）赛场主要设备

序号	设备名称	规格	数量	备注
1	不锈钢工作台		每人 1 台	
2	炉灶	单眼	每人 1 台	
3	砧墩（板）或塑料墩头		每人 1 只	选手可自带
4	配菜盆	小型	每人 4 只	
5	盘子、荷叶碗	中型	每人各 2 只	
6	炒勺		每人 1 只	
7	漏勺		每人 1 只	
8	双耳中锅或京锅		每人一只	
9	调料盛器		每人 1 套	
10	蒸箱、烘箱		共用	小蒸笼可自带
11	品味碟	6 吋	若干（共用）	

七、理论考试参考资料

1、浙江省职业技能鉴定考试指南《中式烹调师——培训教材》，浙江省劳动和社会保障厅、浙江省职业技能鉴定中心组织编写。

2、浙江省职业技能鉴定考试指南《中式面点师——培训教材》，浙江省劳动和社会保障厅、浙江省职业技能鉴定中心组织编写。

八、其他事项

1、竞赛组委会办公室负责受理竞赛中出现的申诉并进行仲裁，以保证竞赛的顺利进行和竞赛结果公平、公正性。

2、参赛选手对不符合竞赛的规定，对有失公正的评判，以及对工作人员的违规行为等，有权提出申诉。申诉人需以书面形式在 24 小时之内上交竞赛组委会办公室。

3、本技能竞赛技术文件的最终解释权归竞赛组委会办公室。