

绍兴市职业技能竞赛组委会办公室文件

绍职赛委办〔2021〕11号

绍兴市职业技能竞赛组委会办公室关于举办 2021年绍兴市“女儿红杯”烹饪职业技能竞赛 的通知

各区、县（市）人社社保局、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2021年度绍兴市职业技能大赛的通知》（绍市人社发〔2021〕17号）文件，现将绍兴市“女儿红杯”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：绍兴女儿红酿酒有限公司

协办单位：绍兴市技工学校

技术保障：绍兴市餐饮业和烹饪协会名厨专业委员会

二、竞赛方式与内容

1. 竞赛项目：中式烹调师（市级二类竞赛）；

2. 竞赛形式：竞赛分基础理论和实际操作两项；理论考试成绩占竞赛总成绩的 20%，技能操作成绩占竞赛总成绩的 80%。

3. 竞赛内容：本次竞赛按《中式烹调师国家职业标准》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（本职业专业教师 and 在校学生除外）。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竞赛。

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。各地参赛队可选派参赛选手 20 至 30 名。

六、竞赛时间及地点

1. 竞赛时间: 2021 年 8 月 30 日, 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. 本次竞赛第一名 (且理论和实操均合格) 的选手, 可晋升技师职业技能等级; 其余理论和实际操作均合格的选手, 可晋升高级工职业技能等级。

2. 竞赛设一等奖 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适当奖励。

3. 竞赛第一名的选手, 经市人力社保局核准后, 授予 “绍兴市技术能手” 荣誉称号; 前三名的选手, 经市总工会核准后, 授予 “绍兴金蓝领” 称号; 并给予一定的奖励; 前三名的选手且年龄在 35 周岁 (含) 以下的, 经共青团绍兴市委核准, 授予 “绍兴市青年岗位能手” 荣誉称号。

4. 对绍兴市餐饮业和烹饪协会会员单位的选手, 成绩优秀的, 由绍兴市餐饮业和烹饪协会给予一定的奖励。

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 12 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:

协会: 孙 彤 88613820、13806756799

酒店: 孙国樑 13385851819

附件: 1.2021 年“女儿杯”绍兴市烹饪职业技能竞赛组委会成
员名单

2.2021 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名表

3.2021 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名汇总表

4.2021 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

2021 年 7 月 29 日



附件 1:

2021 年“女儿红杯”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：倪伟昶 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

胡志明 绍兴女儿红酿酒有限公司董事长

组委会下设办公室

主 任：吕军良

副主任：田利群、骆来信、茅天尧

成 员：林 琮、孙 彤、孙国樑、张培芳

附件 2:

2021 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名表

申报参赛项目：中式烹调师

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 年 月 日					
区、县 (市)人 力社保 局或餐 饮行业 协会意 见	盖 章 年 月 日					
组 委 会 意 见	盖 章 年 月 日					

附件 3:

2021 年绍兴市烹饪职业技能竞赛选手报名信息汇总表

职业:中式烹调师

2021 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):

领队:

联系手机:

附件 4:

2021 年绍兴市烹饪职业技能竞赛技术文件

一、竞赛项目及方式

项目名称：中式烹调师；

竞赛方式：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》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）相关新的知识内容，注重基础理论和实际操作相结合，呈现现代餐饮业所需求的最新产品和传承创新知识。同时结合企业经营实际，展示参赛者综合职业的技能水平。

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

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/75 克左右、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 0.4 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	10 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。

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. 竞赛分基础理论和实际操作两项；理论考试成绩占竞赛总成绩的 20%，技能操作成绩占竞赛总成绩的 80%；

2. 名次以总成绩（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）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。

（二）自选菜评定标准

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。

（三）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，凭参赛选手赛证、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，一律取消竞赛资格；

7. 计时截止，选手一律停止操作，及时清理台面、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。

