



# 第 45 届世界技能大赛山东省选拔赛

## 烹饪（西餐）项目

技

术

文

件

第 45 届世界技能大赛山东省选拔赛组委会

2018 年 1 月 12 日

# 第 45 届世界技能大赛山东省选拔赛

## 烹饪（西餐）项目技术文件

### 一、竞赛项目

项目名称：烹饪（西餐）

竞赛方式：个人项目

竞赛对象：全省技工院校正式在册的学生，1997年1月1日以后出生。选手由各市及省属院校为单位组织选拔推荐。

### 二、项目技术

烹饪（西餐）项目是指根据健康和安全法规制作菜单，准备各种各样的食物制作菜肴，并管理一个商业厨房的竞赛项目。比赛中对选手的技能要求主要包括：根据食谱和标准，准备、腌制、烹饪、呈现菜肴；创新和测试新的食谱；操作食品准备相关的机械；掌握标准糖果糕点制作技能；制定均衡营养菜单，估算成本；合理安排预算。

#### **选手条件及要求**

- (1) 1997年1月1日以后出生的人员
- (2) 思想品德优秀，身心健康
- (3) 具备扎实的基本功和相应的技能水平，具有较强的学习领悟能力、良好的身体素质、心理素质及应变能力等的综合素质
- (4) 选手身体条件应能够适应烹饪（西餐）项目的操作要求，并具有长时间、高强度站立工作的能力和安全操作的意识

### 三、竞赛命题

## 1. 竞赛试题制定的标准

本竞赛项目以世界技能大赛项目技术文件或世界技能大赛试题为基础，参考烹饪（西餐）国家职业技能标准高级工（国家职业资格三级），以实际操作的形式进行。

## 2. 竞赛具体内容比赛总时间为 6 小时分为 4 个模块

### 模块 A 意大利面

自选现场制作意大利面，每份 100 克（湿面），最少一种调味汁，最少一种配菜；其中 2 份送评判室评判，其中 2 份送评判室评判，1 份放展台，1 份供拍照。

### 模块 B 塔鱼

规定菜式鱼肉卷配黄油汁，最少一种馅料，蔬菜自选，淀粉类食物自选，每份不得低于 160g，其中 2 份送评判室评判，1 份放展台，1 份供拍照。

### 模块 C 童子鸡

自选使用童子鸡制作主菜，每份最少 180g 克，最少两种蔬菜，最少一种调味汁，必须使用土豆，其中 2 份送评判室评判，1 份放展台，1 份供拍照。

### 模块 D 面包布丁

规定甜点品种面包布丁，所有食物必须现场制作，须含有一种装饰每份总量不得低于 80 克，其中 2 份送评判室评判，1 份放展台，1 份供拍照。

## 四、比赛规则和条例

### 1. 比赛规则

（1）成品提供 4 份，2 份送评判室评判，1 份放展台，1 份供拍照。

(2) 作品必须使用 4 个白色盘子单独分装，不得借用任何外用餐具。

(3) 意大利面必须现场调制，不可提前加工或者带成品进入赛场。

(4) 色拉可清洗但不可以分食。

(5) 蔬菜/水果可清洗但不可去皮和预先烹调。

(6) 主原材料必须使用现场提供，不可自带。

(7) 慕斯不可提前制作须必须自带原材料现场制作。

(8) 装饰菜须在比赛中制作。

(9) 汤料和少司不可带入比赛现场必须现场制作。

(10) 所有带入赛场的原材料不可烹调 调味，裁判需检查。

(11) 请在 360 分钟内完成所有模块操作，出菜顺序需按照模块 1、模块 2、模块 3、模块 4 的顺序出菜，所有操作时间加起来，不超过 360 分钟，每超时 1 分钟总分扣 1 分，15 分钟后取消成绩。

(12) 菜品每份须放置菜谱卡。

## **2. 主办方提供材料**

主料：意大利 00 粉、高筋粉、低筋粉、塔鱼 4 条/人、童子鸡 2 只/人、土豆、面包、鸡蛋、淡奶油；

调料：黄油、橄榄油、葡萄籽油、淀粉、幼砂糖、盐、白葡萄酒醋、黑胡椒、白胡椒、蕃茄膏、香草荚；

以上材料由大赛主办方提供，不可自带，其他自选材料可自带(自带标准按上述规则条例执行，且必须在菜谱卡中注明，现场由裁判长裁判是否可带进赛场)

## **3. 评分标准：**

参赛作品最高得分 100 分（无 0.5 分计分）

### **食材选择及专业的厨房准备工作 0—10分**

保持厨房工作区域整洁和合理利用工作区域

保持厨师工作服的整洁

使用正确的处理食材技术

合理使用安排工作时间

### **正确专业的准备工作和食品卫生 0-25分**

正确的食品卫生、食品加工技能和技术，厨房组织能力

在整个烹饪制作过程中，严格注意食品卫生与安全

### **出菜服务 0-5分**

在规定的时间内按比赛规则数量出菜

### **菜肴呈现和创意 0-10分**

主要食材和配菜必须和谐搭配，整个搭配必须保证菜肴的简洁，原创性

摆盘呈现整洁，杜绝使用任何非食用性装饰，菜品必须要有开胃的外观呈现

### **菜肴的口感和质感 0-50分**

菜肴必须保留食材的本味

菜肴的口味和调味必须适度

从菜肴的品质、口味和色泽必须符合当今的食品营养标准价值

## **五、名次排列及裁判人员**

1. 本次竞赛设满分 100 分

模块 A 意大利面 总分 100 分

模块 B 塔鱼 总分 100 分

模块 C 童子鸡 总分 100 分

模块 D 面包布丁 总分 100 分

总成绩=A+B+C+D/4

参赛选手总成绩按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则操作总时间长度短的选手名次在前。如操作总时间长度无法区别，则模块三得分高的选手名次在前。

2. 裁判人员由两方面人员组成，一是第三方专家若干名；二是各参赛单位，各单位只能选派一名具有资格的裁判员担任选拔赛部分模块现场裁判工作，一旦担任裁判员工作后，比赛中途不得更换人选。

## 六、赛场要求和设备要求

### 场地要求：

以下要求基于 1 批次 6 个选手参加实操比赛项目而定，如参赛队伍人数及时间有所调整，场地要求即作相应调整。

场地面积大于 400 平方米；

赛场照明充足，通风良好；

赛场应配置有符合国家消防法规的灭火器材，包括消防栓等；

赛场应具备两个安全出口；

赛场内应张贴禁烟标识，所有赛场区域严禁吸烟。

### 设备要求：

#### 主要设备要求

序号	名称	型号、规格	数量	备注
1	四头煲仔炉连焗炉	外形尺寸：800*900*910	2 个	
2	制冰机	外形尺寸：760*860*1810	2 个	

3	工作台	外形尺寸: 1500*600*800/150	24 个	
4	四头电磁炉	外形尺寸: 600*1100*800	6 套	
5	面火炉	外形尺寸: 800*450*500	6 个	
6	立式电半坑半扒炉带柜	外形尺寸: 800*900*910	6 套	
7	电双缸双筛炸炉连底座	外形尺寸: 800*900*910	6 个	
8	汤炉连柜座	外形尺寸: 800*900*910	6 个	
9	四头煲仔炉	外形尺寸: 800*900*910	12 个	
10	电磁快速蒸汽柜	24 盘	2 个	
11	铁板烧	外形尺寸: 1500*700*800	2 套	
12	万能蒸烤箱	1255*985*1630; 380v/5.5kw*1	2 个	
13	三层豪华烤箱	1255*985*1630; 380v/5.5kw*3	2 个	
14	韩式刨冰机	半自动带储冰桶	2 个	
15	复底内不粘煎盘 (56)	14" (36cm)	10 个	
16	复底内不粘煎盘 (56)	12" (30cm)	10 个	
17	砂光煎盘 (04)	14" (36cm)	6 个	

18	复底砂光煎盘 (04)	12" (30cm)	6 个	
19	铝汁锅 (2.0mm)	220*113 2.0	4 个	
20	打火枪		4 个	
21	锯齿刀		6 个	
22	抹刀	8#	6 个	
23	慕斯圈		8 个	
24	凯丰电子称		4 台	
25	转盘		10 个	
26	尖形漏斗		2 个	
27	蓝枫 08 调理锅	17#	6 个	
28	1.2 全柄漏勺	30#	2 个	
29	全柄壳	10 两	2 个	
30	加厚加深汁船	10 安	10 个	
31	加厚加深汁船	5 安	10 个	
32	仿进口蛋抽	钢 12#	2 个	
33	中匙	1124-2	10 个	



34	中叉	1124-16	10 个	
35	牛排刀	1124-26	10 个	
36	塑料菜板	58*38 2CM	8 块	
37	红边食品夹	14#	4 盒	
38	39 木铲艺竹		8 把	
39	边锅	50# 厚	2 个	
40	三能粗齿刀	14#	4 把	
41	松下微波炉		2 台	
42	不锈钢手摇压面机		1 台	
43	压面机	500# 银鹰	2 台	
44	加湿醒发箱	外形: 1070*810*2000	2 个	
45	飞利浦料理机		2 个	
46	榨汁机		2 个	

## 2、其他

根据比赛内容，一些小工具清单在后续文件中进行补充。

## 六、注意事项：

1. 参赛选手应服从命令、听从指挥，在规定区域内活动，不得擅

自离开。

2. 在选拔赛过程中，参赛选手未经允许，不得进入赛场区域，不准操作设备。

3. 参赛选手不得将选拔赛承办单位提供的工具、材料等物品带出赛场。

4. 选手在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备。

5. 不得携带、使用自带的参考资料和任何存储设备。

6. 正式比赛期间，选手有问题只能向裁判长反映（具体见实施方案）。

7. 下一场将要参赛的选手不得出现在当前竞赛现场，不允许观摩当前竞赛选手的比赛。

8. 违反比赛规定，提前进行操作或比赛终止仍继续操作的，由裁判员负责记录并酌情扣 1-5 分。

9. 竞赛过程中，违反赛场纪律，由裁判员现场记录参赛选手违纪情节，依据情节扣 1-5 分。

10. 在完成工作任务的过程中违反操作规程或因操作不当，未造成设备损坏或影响其他选手比赛的，扣 5-10 分；造成设备损坏或影响他人比赛且情节严重的，报仲裁组批准，由裁判长宣布终止该选手的比赛，竞赛成绩以 0 分计算。

11. 损坏赛场提供的设备，浪费材料，污损赛场环境等不符合职业规范的行为，视情节扣 1-10 分。

12. 比赛中使用场地提供的物品，特殊物品需经仲裁组审核后，方可带入场地，否则将取消成绩。

13. 参赛选手对选拔赛过程安排或选拔赛结果有异议时，可以通过领队向专家组长、上级领导反映，不得扰乱赛场秩序。对于违反赛

场纪律、扰乱赛场秩序者将视其情节予以处理,或直接取消参赛资格。

14. 参赛选手必须按照规定穿戴卫生、安全等装备, 见下表;

选手必备的防护装备

名称	图例	备注
卫生口罩		必须是防雾透明塑料口罩
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 必须是长袖</li> <li>2. 防护服必须贴身不松垮</li> <li>3. 纯棉、舒适透气</li> </ol>
防护手套		食品级薄膜防护手套

<p>厨师帽</p>		<p>无仿布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露</p>
<p>围裙</p>		<p>半身围裙、68*68</p>
<p>长裤</p>		<p>宽松、中腰、黑色、松紧裤腰</p>

选手禁带的物品

有害物品	图示	说明
<p>喷火枪</p>		<p>禁止携带，赛场统一提供</p>
<p>酒精</p>		<p>严禁携带 </p>
<p>有毒有害物</p>		<p>严禁携带 </p>