

开封市第一届职业技能大赛

中式烹调师项目

开封市第一届职业技能大赛执委会技术指导组

2023 年 2 月

项目说明

项目名称：中式烹调师项目

一、项目完成时间：

180 分钟（3 小时），本项目共有 3 个模块，其中模块 A 花色冷拼;模块 B 禽鸟类食品雕刻;模块 C 创意菜品;在 180 分钟内完成，其中包含工位卫生整理。

二、项目配分：满分 100 分，其中模块 A 花色冷拼,100 分；模块 B 禽鸟类食品雕刻,100 分；模块 C 创意菜品,100 分。现场分 100 分不得分，违反扣分计入总分中。

三、竞赛设备：厨具、炉灶等。

四、注意事项

1. 选手要在抽签的工位上进行比赛，按要求在任务书封面上填写好工位号、市或地区、选手姓名。
2. 除组委会规定允许携带的比赛工具、万用表和选手自带物品清单上的物料外，不得携带任何与竞赛无关的物品和通讯工具等进场。进入竞赛场地后，必须遵守赛场纪律，否则现场裁判人员有权取消该选手参赛资格。
3. 请不要在试卷内填写与竞赛无关的内容，按题目要求完成竞赛任务。
4. 竞赛时间结束，所有参赛选手要立刻停止操作，等待裁判人员验收。
5. 在比赛过程中，选手若有违规操作，将根据具体情况在专业规范扣除相应的分数。
6. 每次任务完成后，应保证桌面、工具清洁，现场工具及其他物品摆放整齐。不合格者视情况在专业规范项扣除相应的分数。

模块 A 花色冷拼(试题)

时间：180 分钟内完成

分值：100 分

任务要求

模块 A 花色冷拼

序号	描述
1	用 6 种以上（含 6 种）原料，现场制作 1 款花色冷拼（餐具最长尺寸不大于 60cm ，品尝碟为 2 人量），不可使用色素及非食用原料；
2	自备参赛作品所使用的原料可提前预制，但不可改刀成型；
3	参赛作品不可使用牙签、木签、布料等辅助装饰材料，不可使用人工花、鲜花、泥土、沙石、珠子等相类似物品；
4	参赛作品形态不可体现任何广告或宗教意识；
5	参赛者须在比赛时间内完成作品制作及清洗工作台。

模块 B 禽鸟类食品雕刻(试题)

时间：180 分钟完成

分值：100 分

. 任务要求

模块 B 禽鸟类食品雕刻

序号	描述
1	选手使用现场提供的心里美萝卜、胡萝卜、象牙白萝卜、青萝卜各（约 400-500 克）制作一款高度不高于 35 厘米的雕刻作品；
2	作品要与拼盘主题呼应、搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识；
3	作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面；
4	参赛作品形态不可体现任何广告或宗教意识；
5	雕刻工具自备。

模块创意菜品(试题)

时间：180 分钟完成

分值：100 分

. 任务要求

模块 C 创意菜品

序号	描述
1	创意菜品以 8 人量为标准，另附两人量品尝碟。
2	自备参赛作品所使用的原料、餐具器皿，餐盘尺寸不限。
3	现场提供常用调味料（大豆色拉油、食盐、生抽、老抽、白醋、陈醋、淀粉、鸡蛋、料酒、葱、姜、蒜等）。自带特殊调料须满足正规厂家生产且未拆封的要求。
4	参赛作品形态不可体现任何广告或宗教意识；
5	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。

附表 1. 评分标准

1：花色冷拼作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与 质感	30 分	调味得当，口味纯正， 主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味 10 分
				②质感 10 分
				③地方特色 10 分
2	刀工与 刀法	30 分	刀法细致，刀纹清晰， 刀距适度均匀	①刀法 10 分
				②刀纹 10 分
				③刀距 10 分
3	拼摆与 形态	25 分	拼摆得当，盖面整齐， 造型美观，色彩搭配和谐美观，有较高的技术技巧	①拼摆造型 10 分
				②色彩 10 分
				③技术技巧 5 分
4	创意与 实用	15 分	原料使用符合要求，注 重营养，搭配合理，创 意突出，适合推广	①创意 5 分
				②营养搭配 5 分
				③推广价值 5 分

2：禽鸟类食品雕刻评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	禽鸟神态	30 分	造型美观、动态各异、惹人喜爱	① 色彩神韵 15 分
				② 造型 15 分
2	雕刻刀工	40 分	刀工娴熟、层次分明、特点鲜明	① 刀工 15 分

				② 手法 25 分
3	形态与题材	20 分	组装完整、题材新颖、姿态精美	① 造型 15 分
				② 推广 5 分
4	设计与创意	10 分	主题突出，作品富有寓意，盛器卫生	① 创意 5 分
				② 卫生 5 分

3：中餐创意菜品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	35 分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	① 调味 15 分
				② 质感 15 分
				③ 地方特色 5 分
2	工艺与火候	30 分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显	① 烹法 5 分
				② 火候 15 分
				③ 特点 5 分
				④ 区域技法 5 分
3	创意与实用	20 分	设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	① 创意 10 分
				② 实用推广价值 10 分
4	形态与色泽	15 分	刀工均匀，色彩自然，造型美观	① 刀工 5 分
				② 色彩 5 分
				③ 造型 5 分

4：现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	违规或不规范操作内容	相应扣分标准
1	超时	● 5 分钟内，每分钟扣 2 分，最高扣 10 分；
		● 5 分钟后终止考试操作，选手离场
2	制服及着装	● 干净平整，无明显褶皱的白色长袖厨师服
		● 黑色或格子的厨师裤
		● 佩戴厨师帽
		● 干净的围裙
		● 黑色的厨师工作鞋（防滑，防重物）
		● 违反 1 项扣 1 分，最高扣 5 分
3	不关火、长流水	● 无用水操作，水龙头长流水，每次扣 1 分，最高扣 5
		● 无加热操作时炉灶火不关闭，每次扣 1 分，最高扣 5
4	浪费原料	● 把可使用原材料废弃放入垃圾桶扣 1 分
		● 没有充分利用原料，产生过多的厨余垃圾扣 1 分
5	多做挑选	● 每一件菜品多做挑选扣 5 分，最高扣 10 分
6	失饪重做	● 每一件菜品失饪重做扣 5 分，最高扣 10 分
7	不服从指挥	● 不服从现场裁判员指挥每次扣 5 分，最高扣 10 分
8	安全事故	● 不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，每次扣 1 分，最高扣 5 分
		● 因选手的责任造成火灾扣 100 分，终止考试，选手
9	不卫生行为	● 有长指甲，指甲染色或装饰，手指或手腕上有饰品扣
		● 个人不符合《食品安全法》的卫生行为，扣 5 分
		● 操作中生熟不分、台面脏乱，不按颜色使用砧板扣 5
		● 赛毕不打扫卫生扣 5 分

10	餐具超标	● 冷菜主盆餐具直径超过 60cm，扣 2 分
11	其他作弊行为	● 经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），扣 100 分，并终止操作，选手离场
备注：累计扣分不超过 100 分		

附表 2. 设施设备清单

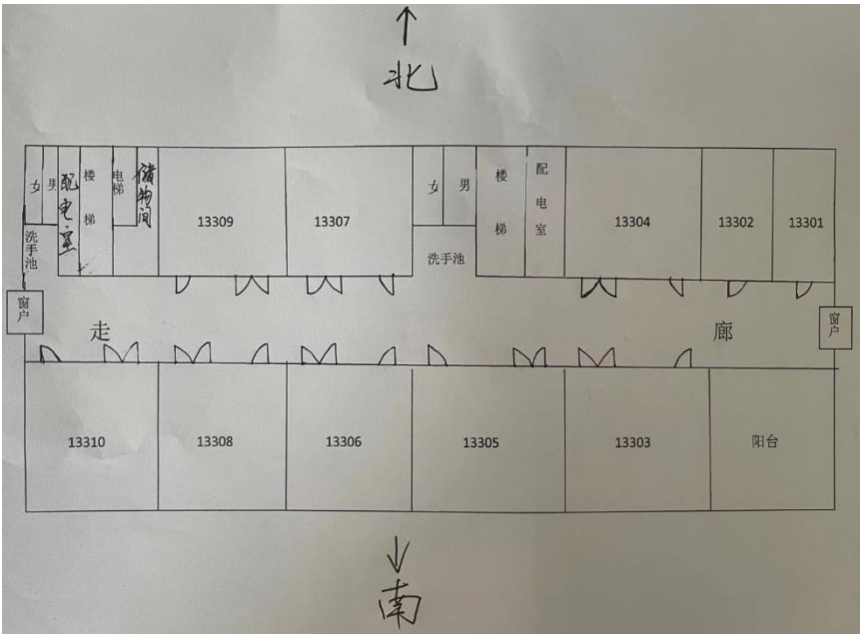
1 人工位基础设施清单

序号	设备名称	推荐型号	单位	数量	产地	备注
1	不锈钢案台	180cm*82cm*85cm	张	2		
2	不锈钢油盆	35cm	个	2		
3	双头天然气灶	180cm*80cm*80cm	台	2		
4	漏勺	不锈钢35cm	个	1		
5	油丝	不锈钢35cm	个	1		
6	砧板	大圆	个	1		
7	砧板	五种颜色	套	1		
8	蒸柜	110cm*76cm*170cm	台	1		共用
9	分类垃圾桶	直径50高60	个	2		
10	炒锅	直径48cm	口	2		
11	勺子	长柄50cm	把	1		
12	储物货架	120cm*40cm*180cm	个	1		
13	圆盘	9寸	个	6		
14	品尝碟	6寸	个	2		

15	冰箱	165cm*80cm*198cm	台	1		共用
16	码斗	15cm直径	个	10		
17	手布	25cm*40cm	条	2		
18	调料盒	8cm*8cm*5cm	个	8		
备注：以上为每个工位提供的设备，如有特殊设备需求需向竞赛组委会申请。						

附表 3. 竞赛图纸

图1：竞赛场地布局图



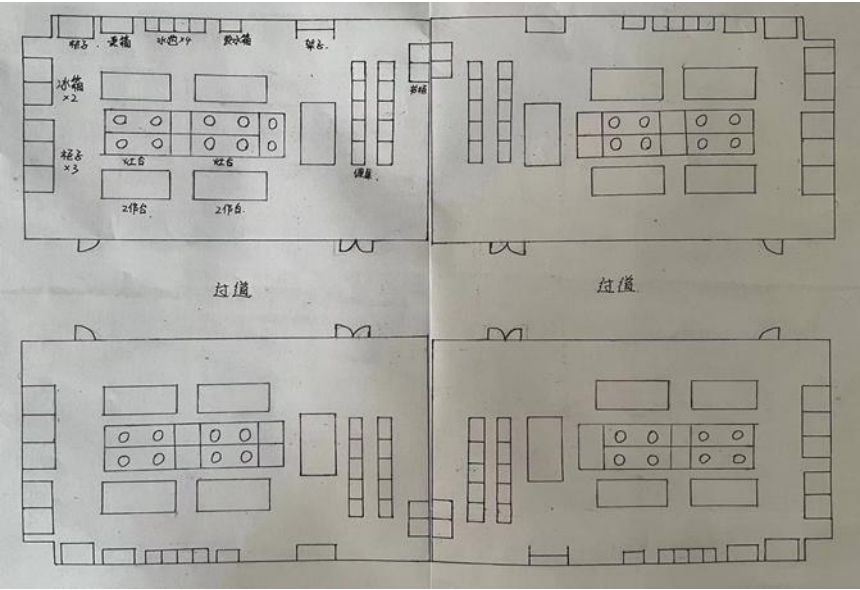


图2：竞赛工位示意图