

开封市第一届职业技能大赛

中式面点师项目

样题

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：中式面点师项目

一、项目完成时间：

180 分钟（3 小时），本项目共有 5 个模块，在 3 小时内全部完成。各模块建议时间：模块 A 选手作业书，赛前完成（不占用比赛时间）；模块 B 冷水面团制作-刀切龙须面，35 分钟；模块 C 发酵类面团制作-提褶包，60 分钟；模块 D 油酥类面团制作-象形酥点，85 分钟；模块 E—选手操作规范，涵盖整个操作过程。

二、项目配分：满分 100 分，其中模块 A 选手作业书，10 分；模块 B 冷水面团制作-刀切龙须面，25 分；模块 C 发酵类面团制作-提褶包，30 分；模块 D 油酥类面团制作-象形酥点，30 分；模块 E—选手操作规范，5 分。

三、竞赛设备：蒸箱、燃气灶和醒发箱等。

四、注意事项

1. 选手要在抽签的工位上进行比赛。
2. 除组委会规定允许携带的比赛工具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 选手作业书(试题)

时间：赛前完成（不占用比赛时间）

分值：10 分

1. 任务描述

选手根据开封市第一届职业技能大赛中式面点师项目，在比赛前完成作业书。内容主要包括选手自我介绍、作品配方及制作过程、作品图片以及作品设计描述，并且自备工具必须在作业书中体现，并经由裁判检录方可进入赛场。

2. 任务要求

模块 A 选手作业书

序号	描述
1	数量：满足5本
2	材料和制作过程：完整明了
3	图片：彩色清晰
4	自带材料工具清单：无多项，无缺项，有条理
5	模块：竞赛模块的内容完整

模块 B 冷水面团制作-刀切龙须面(试题)

时间：35 分钟

分值：25 分

1. 任务描述

选手利用赛场提供的五得利 6 星面粉 250 克，调制软硬度适宜的冷水面团，并在规定的时间内，完成刀切龙须面的制作。

2. 任务要求

模块 B-1 冷水面团制作-刀切龙须面客观部分

序号	描述
1	时间管理（产品）：在指定的时间内呈现出作品
2	产品数量：不低于 200 克
3	产品长度：不小于 15CM
4	产品粗细度：1mm 见方条状

模块 B-2 冷水面团制作-刀切龙须面主观部分

序号	描述
1	均匀度：粗细均匀，整体效果美观
2	色泽：色泽完美，达到高水平效果呈现
3	整体印象：作品整体效果优秀，技艺水平精湛

模块 C 发酵类面团制作-提褶包(试题)

时间：60 分钟

分值：30 分

1. 任务描述

选手利用赛场提供的面粉 500 克，猪肉馅 250 克和常用调味品，调制出软硬度适宜的生物膨松面团和咸淡适宜的生肉馅，采用蒸制技法熟制产品。在规定的时间内，完成提褶包的制作和展示。

2. 任务要求

模块 C-1 发酵类面团制作-提褶包客观部分

序号	描述
1	时间管理（产品）：在指定时间内出品
2	褶皱的数量：21 至 24 个
3	重量：满足每个 50-60g
4	产品数量：满足 10 个

模块 C-2 发酵类面团制作-提褶包主观部分

序号	描述
1	外形：褶皱清晰、纹路均匀
2	色泽：色泽完美，达到高水平效果呈现
3	皮胚效果：发酵效果完美，呈现效果完美
4	馅料效果：馅料搭配完美，有完美的呈现
5	整体口感：口感完美，皮胚和馅料搭配完美，有突出的口味冲击
6	火候：熟制火候使用恰当，无过火或欠火等现象，符合制品出品要求。

模块 D 油酥类面团制作-象形酥点(试题)

时间：85 分钟

分值：30 分

1. 任务描述

选手利用现场提供美玫面粉 600 克、猪油、莲蓉馅、色拉油等基本用料，调制油酥面团的水油面和干油酥，并采用合适的工具开酥和产品成形，采用合适的技法熟制产品。最终在规定时间内完成象形酥点产品的制作。

2. 任务要求

模块 D-1 油酥类面团制作-象形酥点客观部分

序号	描述
1	时间管理（产品）：在指定时间内出品
2	产品数量：满足 10 个

模块 D-2 油酥类面团制作-象形酥点主观部分

序号	描述
1	技艺水平：展示出了精湛的技艺，难度较大
2	色泽：色泽完美，达到高水平效果呈现
3	精致度：作品组装衔接口等细节处理适当，各部件精致完美
4	皮胚层次效果：层次效果完美，呈现效果完美
5	整体口感：口感完美，皮胚和馅料搭配完美，有突出的口味冲击
6	艺术性：充分体现艺术性，所有元素搭配和谐，有很好的视觉效果
7	火候：火候使用恰当，无过火或欠火，符合制品要求

模块 E 选手操作规范(试题)

时间：涵盖整个操作过程

分值：5 分

1. 任务描述

在产品制作过程中，选手要合理规范使用操作台、工具及设备，做好物品及工具的随用随取，确保操作台面的干净和整洁，赛出选手的专业素质和操作水平，充分体现选手的职业素养。

2. 任务要求

模块 E-1 选手操作规范客观部分

序号	描述
1	工具 设备：规范使用工具及设备
2	材料运用：按需准备材料，合理使用材料
3	工作流程：工作流程顺畅，有效地安排和计划工作
4	卫生节俭：注重工作场所卫生，节俭，尽可能减少浪费
5	考场纪律：服从管理，听取指挥

附表 1. 评分标准

中式面点师（客观题）评分标准

选手赛场编号工位号_____

模块	评分项目	评分标准	分值
作业书	数量：5 本	符合评价标准	2
	材料和制作过程：完整明了	符合评价标准	2
	图片：彩色清晰	符合评价标准	2
	自带材料工具清单：无多项，无缺项，有条理	符合评价标准	2
	模块：竞赛模块的内容，完整	符合评价标准	2
本模块合计			10 分
刀切龙须面	在指定的时间内呈现出作品	在指定时间内出品	2
	产品数量：不低于 200 克	产品数量满足要求	4
	产品长度：不小于 15CM	长度符合要求	3
	产品粗细度：1mm 见方条状	粗细度符合要求	4
本模块合计			13 分
提褶包	时间管理（产品）：在指定时间内出品	在指定时间内出品	2
	褶皱的数量：21 至 24 个	褶皱的数量满足要求	2
	重量：满足每个 50-60g	产品重量满足要求	2
	产品数量：满足 10 个	产品数量满足要求	2
本模块合计			8 分
象形酥点	时间管理（产品）：在指定的时间内呈现出作品	在指定时间内出品	2
	产品数量：满足 6 个	产品数量满足要求	2
本模块			4 分



客观试题部分总计	35 分
----------	------

中式面点师（主观题）评分标准

选手赛场编号工位号_____

模块	评分项	最高分	评分标准	分值
刀切龙须面	均匀度	4	粗细均匀，整体效果美观	4
	色泽	4	色泽完美，达到高水平效果呈现	4
	整体印象	4	作品整体效果优秀，技艺水平精湛	4
本模块合计				12 分
提褶包	外形	4	褶皱清晰、纹路均匀	4
	色泽	4	色泽完美，达到高水平效果呈现	4
	皮胚效果	4	发酵效果完美，呈现效果完美	4
	馅料效果	4	馅料搭配完美，有完美的呈现	4
	整体口感	4	口感完美，皮胚和馅料搭配完美，有突出的口味冲击	4
	火候	2	熟制火候使用恰当，无过火或欠火等现象，符合制品出品要求。	2
本模块合计				22 分



象形酥点	技艺水平	4	展示出了精湛的技艺，难度较大	4
	色泽	4	色泽完美，达到高水平效果呈现	4
	精致度	4	作品组装衔接口等细节处理适当，各部件精致完美	4
	皮胚层次效果	4	层次效果完美，呈现效果完美	4
	整体口感	4	口感完美，皮胚和馅心搭配完美，有突出的口味冲击	4
	艺术性	4	充分体现艺术性，所有元素搭配和谐，有很好的视觉效果	4
	火候	2	熟制火候不当，有过火或欠火现象。	2
本模块合计				26 分
主观试题部分总计				60 分

中式面点师（现场）评分标准

选手赛场编号工位号_____

模块	评分项	最高分	评分标准	分值
操作规范	工具设备	1	规范使用工具，及设备	1
	材料运用	1	按需准备材料，合理使用材料	1
	工作流程	1	工作流程顺畅，有效地安排和计划工作	1

	卫生 节俭	1	注重工作场所卫生，节俭，尽可能减少浪费	1
	考场 纪律	1	服从管理，听取指挥	1
本模块合计				5 分

附表 2.1 人工位工具清单

序号	设备名称	推荐型号	单位	数量	备注
1	不锈钢案台	110cm*200cm*80cm	张	1	
2	不锈钢大盆	30cm	个	2	
3	不锈钢小盆	22cm	台	2	
4	垃圾桶		个	1	
5	工具、装盘餐具				自带
6	圆盘（基础餐具）	10寸	个	6	

附表 3. 设备及材料清单

序号	设备名称	单位	数量	备注
1	蒸箱	个	1	
2	燃气灶	个	2	
3	醒发箱	台	1	

4	电子称	个	2	大量程
5	电陶炉	个	2	
6	垃圾桶	个	2	
7	面粉	袋	2	
8	猪油	桶	1	
9	色拉油	桶	1	
10	猪肉馅	斤	20	
11	常用调味料	批	1	

附表 4. 竞赛图

