

开封市第一届职业技能大赛

餐厅服务项目

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：餐厅服务

一、项目完成时间：

餐厅服务项目比赛总时间为 28 分钟，本项目共有三个模块，其中模块一，仪容仪表展示, 1 分钟;模块二，主题宴会摆台;模块三，主题设计与造型。（模块二和模块三共 27 分钟。）

二、项目配分：满分 100 分，其中模块一，仪容仪表展示, 10 分；模块二，主题宴会摆台, 80 分；模块三，主题设计与造型, 10 分。

三、竞赛设备：

1. 竞赛统一提供的竞赛设备，供选手使用。每个工位配置如下表。

序号	名 称	规 格	质地	数量
1	中餐圆形餐台	高度为 75 厘米、直径 180 厘米		1 张
2	工作台	100 厘米×200 厘米		2 张
3	餐椅	高 91.5 厘米，椅面 40 厘米*40 厘米		10 把
4	防滑圆托盘（含托盘垫）	外径 32 厘米，内径 30 厘米，误差 0.5 厘米		2 个
5	折花白瓷盘	40 厘米×40 厘米		1 个
6	开瓶器	开启红酒		1 个
7	红酒	750ml		2 瓶
8	白酒	500ml		1 瓶

选手自带物品

选手根据竞赛要求自己准备比赛所需要的台布、餐巾、餐具等摆台物品，主题造型所需装饰物品及工具，其他所需物品。注:插花作品不得使用半成品。

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用品外,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. 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。
4. 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。
5. 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。

模块一、仪容仪表展示(试题)

时间：1 分钟

分值：10 分

1. 任务描述

本模块要求选手在 1 分钟以内对自己的头发、面部、手及指甲、服装、鞋袜以及礼貌用语进行专业展示。

2. 任务要求

模块一、仪容仪表展示

项 目	细节要求
头发	男士
	1. 后不盖领
	2. 侧不盖耳
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方
	女士
	1. 后不过肩
	2. 前不盖眼
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方
面部	男士：不留胡须及长鬓角
	女士：淡妆
手及指甲	1. 干净
	2. 指甲修剪整齐，不涂有色指甲油
服装	1. 符合岗位要求，整齐干净

	2. 无破损、无丢扣
	3. 熨烫挺刮
鞋	1. 符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋）
	2. 干净，擦试光亮、无破损
袜子	1. 男深色、女浅色
	2. 干净、无褶皱、无破损
首饰及徽章	选手号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物
总体印象	1. 走姿自然，大方，优雅
	2. 站姿自然，大方，优雅
	3. 手势自然，大方，优雅
	4. 蹲姿自然，大方，优雅
	5. 礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑

模块二、主题宴会摆台(样题)

时间：27 分钟

分值：80 分

一、任务描述

本模块要求选手现场进行主题宴会摆台、主题造型设计、拉椅让座、酒水服务等，时间要求 27 分钟，时间到停止操作，提前完成不加分。餐巾折花 10 个杯花造型要求 5 花 5 鸟。

二、任务要求

项 目	操作程序及标准
台布及装饰布	1. 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成。
	2. 拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布。
	3. 装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等。
	4. 台布正面朝上，铺在装饰布上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。
餐碟定位	1. 从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。
	2. 餐碟边距桌沿 1.5 厘米。
	3. 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞
汤碗、汤勺、味碟	1. 汤碗摆放在餐碟左上方 1 厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。
	2. 汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为 1 厘米。
筷架、席	1. 筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷

项 目	操作程序及标准
面更、筷子、牙签	架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。
	2. 席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿 1.5 厘米。
	3. 筷套正面朝上。
	4. 牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。
葡萄酒杯、白酒杯、水杯	1. 葡萄酒杯在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。
	2. 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1 厘米，三杯杯底中点与水平成一直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过 2/3 处。
	3. 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。
公用餐具	1. 公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点 3 厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。
	2. 先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。
餐巾折花	1. 花型突出正、副主人位，整体协调；
	2. 有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；
	3. 巾花观赏面向客人（主人位除外）；
	4. 巾花种类 5 花 5 鸟；
	5. 巾花挺拔、造型美观、花型逼真；
	6. 操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。
	7. 折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。
	8. 手不触及杯口及杯的上部。
菜单和桌号牌	1. 桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。
	2. 菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边 1.5 厘米。
拉椅让座	1. 拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分 1 厘米。
	2. 让座：手势正确，体现礼貌。
托盘	1. 将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟

项 目	操作程序及标准
斟酒	酒。顺时针方向前行，客人右侧斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯；
	2. 左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；
	3. 斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；
	4. 服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。
托盘	1 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。
	2. 托送自如、灵活。
综合 印象	1. 台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。
	2. 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。

模块三、主题设计与造型(样题)

一、任务描述

本模块要求选手检录时提交主题设计方案（一式三份），包括主题说明、场地和环境设计，菜单设计有标准、毛利率、营养搭配、风味特点，人员配置及分工，不少于 1500 字。台面主题要求创意和命题相符，主题突出，选材适当，装饰物不宜过多，与环境主题吻合。如有鲜花应与实物合理组合，花器干净花泥不外露，造型需现场剪切完成，高低适宜，一般不超过 30cm。

二、任务要求

项 目	操作程序及标准
主题 造型	1. 主题设计方案主题说明、场地和环境设计，菜单设计有标准、毛利率、营养搭配、风味特点，人员配置及分工。
	2. 主题设计方案字数不少于 1500 字。
	3. 主题创意和命题相符，主题突出。
	4. 主题设计选材适当，装饰物不宜过多。
	5. 主体造型高低适宜，一般不超过 30cm。
	6. 造型需现场剪切完成，如有鲜花应与实物合理组合，花器干净花泥不外露。

附表 1 评分标准

模块一. 仪容仪表评分标准（考试时间：1 分钟）

项 目	细节要求	分值		得分
头发 (1.5分)	男士			
	1. 后不盖领	0.5		
	2. 侧不盖耳	0.5		
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
	女士			
	1. 后不过肩	0.5		
	2. 前不盖眼	0.5		
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
面部 (0.5分)	男士：不留胡须及长鬓角	0.5		
	女士：淡妆	0.5		
手及指甲 (1分)	1. 干净	0.5		
	2. 指甲修剪整齐，不涂有色指甲油	0.5		
服装 (1.5分)	1. 符合岗位要求，整齐干净	0.5		
	2. 无破损、无丢扣	0.5		
	3. 熨烫挺刮	0.5		
鞋 (1分)	1. 符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋）	0.5		
	2. 干净，擦试光亮、无破损	0.5		
袜子 (1分)	1. 男深色、女浅色	0.5		
	2. 干净、无褶皱、无破损	0.5		
首饰及徽章 (0.5分)	选手号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物	0.5		
总体印象 (3分)	1. 走姿自然，大方，优雅	0.5		
	2. 站姿自然，大方，优雅	0.5		
	3. 手势自然，大方，优雅	0.5		
	4. 蹲姿自然，大方，优雅	0.5		
	5. 礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑	1		

合 计		10		
-----	--	----	--	--

裁判签字：

项 目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
台布及装饰布 (6分)	可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。	2		
	拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布。	1		
	装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等。	1		
	台布正面朝上，铺在装饰布上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。	2		
餐碟定位 (9分)	从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。	5		
	餐碟边距桌沿1.5厘米。	3		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞	1		
汤碗、汤勺、味碟 (6分)	汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。	3		
	汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。	3		
筷架、席面更、筷子、牙签 (6分)	筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。	1		
	席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。	2		
	筷套正面朝上。	1		
	牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。	2		
葡萄酒杯、白酒杯、水杯 (8分)	葡萄酒杯在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。	2		
	白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点与水平成一直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3处。	4		
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。	2		
公用餐具 (3分)	公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯下沿3厘米。	1		
	先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。	2		
餐巾折花	花型突出正、副主人位，整体协调；	1		

项 目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
(20 分)	有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；	2		
	巾花观赏面向客人（主人位除外）；	1		
	巾花种类 5 花 5 鸟；	5		
	巾花挺拔、造型美观、花型逼真；	3		
	操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。	2		
	折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。	4		
	手不触及杯口及杯的上部。	2		
菜单和桌 号牌 (2 分)	桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。	1		
	菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边 1.5 厘米。	1		
拉椅 让座 (3 分)	拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分 1 厘米。	2		
	让座：手势正确，体现礼貌。	1		
托 盘 斟酒 (11 分)	将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，客人右侧斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯；	2		
	左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；	2		
	斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；	5		
	服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。	2		
托 盘 (2 分)	用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。	1		
	托送自如、灵活。	1		
综合 印象 (4 分)	台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。	2		
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。	2		
合 计		80		
时间要求 27 分钟				
操作时间： 分 秒				

项 目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。扣分： 分				
实 际 得 分				

裁判签字：

模块三. 主题设计与造型评分标准.

项 目	操作程序及标准	分值		得分
-----	---------	----	--	----

主题造型 (10分)	主题设计方案主题说明、场地和环境设计，菜单设计有标准、毛利率、营养搭配、风味特点，人员配置及分工。	2		
	主题设计方案字数不少于 1500 字。	2		
	主题创意和命题相符，主题突出。	3		
	主题设计选材适当，装饰物不宜过多。	1		
	主体造型高低适宜，一般不超过 30cm。	1		
	造型需现场剪切完成，如有鲜花应与实物合理组合，花器干净花泥不外露。	1		
合 计		10		
实 际 得 分				

裁判签字：

附表 3 竞赛设备清单

序号	名 称	规 格	质地	数量
----	-----	-----	----	----

1	中餐圆形餐台	高度为 75 厘米、直径 180 厘米		1 张
2	工作台	100 厘米×200 厘米		2 张
3	餐椅	高 91.5 厘米，椅面 40 厘米*40 厘米		10 把
4	防滑圆托盘（含 托盘垫）	外径 32 厘米，内径 30 厘米，误差 0.5 厘米		2 个
5	折花白瓷盘	40 厘米×40 厘米		1 个
6	开瓶器	开启红酒		1 个
7	红酒	750mj		2 瓶
8	白酒	500ml		1 瓶