附件2

**竞赛管理办法细则**

(一) 评判标准

1、评判方法

本次竞赛设立裁判组，由1名裁判长和若干裁判员组成。实行裁判长负责制，负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目竞赛、开展技术点评。

2、成绩并列排名

当出现选手总成绩并列时，以模块A、模块B、的顺序按模块成绩从高到低排序(即 ：选手总分相同时，首先按模块的成绩从高到低排名，依此类推)。

(二) 问题或争议处理

竞赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当 渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长 反映。裁判长依据相关规定处理或组织竞赛现场裁判员研究解决。处 理意见需竞赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写相应表格。

(三) 安全、健康要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛人员的职业健康及安全意识。按照相关安全规定。设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐，文明参赛。

竞赛过程中出现意外若赛场出现滑到、跌伤、扭伤及其他不可预 测意外情况，由裁判长根据现场情况处理。

**一、中式热菜**

**1.比赛内容**

每位选手在90分钟内完成两道中式热菜的制作，两道菜肴分别为指定制品和自选制品，所用的主料、烹调方法不能相同。考试成绩由理论考试占比15%，中式热菜实操成绩占比85%组成。

**2.比赛要求**

（1）参赛选手应体现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、质、养、形俱佳，以味、质、形为主,讲究营养卫生，注重食用性和创新。

（2）自选制品原料自备，赛前可将原料初加工，制茸类菜肴可先将原料制茸（须提前报备），但不允许调味，其他原料要求不动刀，不动火，不调味。进场时须检查验证，违反规定者取消参赛资格。

（3）美化菜肴的各种饰物，须摆放在盛器中，经现场验证后方可携带入场，制品饰物不能喧宾夺主。

（4）每道热菜只限做一次，以10人量为标准，自选制品另备两人量供评委品评，如未备品尝碟扣除总成绩2分。注：自带品尝碟。

（5）现场提供炒锅、手勺、漏勺、密漏勺、砧板及常用调味料（盐、糖、味精、料酒、酱油、醋、色拉油），除此以外的特殊工具及调味料由参赛者自备。

（6）自带的特殊用具、盛器、餐具等不得带任何标识，盛器、餐具由参赛者在盘底以参赛号标记，以便赛后认领。

**3.试题与评判标准**

（1）试题内容

竞赛内容分为二个模块、模块A指定热菜制作、模块B自选热菜制作。

（2）竞赛时间

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 模块 | 模块名称 | 竞赛时间 |
| A | 操作和过程 | 全过程，不单独占时 |
| B | 指定热菜制作 | 30分钟 |
| C | 自选热菜制作 | 60分钟 |

本竞赛项目三个模块共90分钟，包括菜肴准备、原料加工、菜肴制作、装盘装饰时间的总合。选手在规定时间完成竞赛项目，提前完成不加分。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时1分钟，扣 0.3分，最多扣至 3分。最长延时10分钟的竞赛时间。

（3）竞赛项目说明和评判

每个参赛选手需制作一道滑炒鸡丝，现场提供鸡脯肉300克，净料不低于250克，青椒一根主辅料配比得当，主辅料不得由选手自带。 摆盘展示的装饰物接触食品的必须可以食用，装盘现场统一提供9寸纯白色平盘。

模块B：自选热菜制作

每个参赛选手需制作一道自选热菜，参赛选手可根据主题或地域特点自主选择。参赛选手自选主题，本着节约、绿色、健康、安全的 要求合理采购原材料，不得使用鱼翅及国家明令禁止的野生动植物为原材料，组委会不提倡使用高档原材料参赛，每位选手参赛作品使用的原材料采购成本不得超过200元。原材料由参赛选手自备，盛器由参赛选手自带且必须符合餐饮业使用规范与要求。

**4.成绩计算**

选手成绩=理论考试得分×15%+中式热菜实操成绩×85%

即最终得分

**三、中式面点**

**1.比赛内容**

每位参赛选手在180分钟时间内完成二道中式面点的制作，一道指定制品和一道自选制品。考试成绩由理论考试占比15%，中式面点实操成绩占比85%组成。

**2.比赛要求**

（1）色、香、味、质、养、形俱佳，以味、质、形为主,讲究营养卫生，注重食用性和创新。

（2）自选制品原料自备，赛前可将原料初步加工，但要求不动刀，不动火。进场时须检查验证，违反规定者取消参赛资格。

（3）美化制品的各种饰物，须摆放在盛器中，经现场验证后方可携带入场，制品饰物不能喧宾夺主。

（4）10人量为标准，自选制品另备两人量供评委品评，如未备品尝碟扣除总成绩2分。注：自带品尝碟。

（5）现场提供压面机、和面机、走棰、擀面杖、刮板、蒸笼、蒸笼布、电磁炉、速冻冰箱、不锈钢案板及常用调味料，除此以外的特殊工具及调味料由参赛者自备。

（6）自带的工具、盛器、餐具等不得带任何标识，盛器、餐具由参赛者在盘底以参赛号标记，以便赛后认领。

**3.试题与评判标准**

（1）试题内容

竞赛内容分为二个模块，包括模块A制定、模块B指定制品制作、

（2）竞赛时间

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 模块 | 模块名称 | 竞赛时间 |
| A | 制定作品 | 共计90分钟 |
| B | 自选作品 | 共计90分钟 |

本竞赛项目二个模块共180分钟，包括制品准备、原料加工、制品制作、装盘装饰时间的总合。选手在规定时间完成竞赛项目，提前完成不加分。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时1分钟，扣 0.3分，最多扣至3分。最长延时10分钟的竞赛时间。

（3）竞赛项目说明和评判

模块A：规定作品

指定制品为现场制作发酵面团提褶包子，现场提供面粉、酵母、和基本调味料，其他原料工具自备。

模块B：自选制品制作

自选制品为象形酥点、创意点心（带馅心）1种，原料不限（严禁使用国家明令禁止的原料），可提前准备酥皮（不允许成型），由参赛选手自备，盛器由参赛选手自带且必须符合餐饮业使用规范与要求。

（4）评判标准

① 评分项设置

中式面点采取100分制。模块A（规定）操作和过程模块 30分，占分 30% ；模块B（自选）自选制品制作 70分，占分70%

② 评分标准

**4.成绩计算**

选手成绩=理论考试得分×20%+中式面点实操成绩×80%

中式面点实操成绩=理论成绩＋实操成绩