

附件2

中式烹调师赛项技术文件

一、项目名称

中式烹调师

二、赛项安排

报到时间：2025年11月20日早上8:30 前报到

比赛地点：枣庄市劳动技工学校（市中区东盛路 9 号）

比赛日程安排：

竞赛流程	时间	赛场安排	地点
选手报名	11月14日	参赛选手于14日前完成报名	
正式比赛 11月20日	8:00-8:30	选手报到	比赛场地
	8:30-9:00	开幕式	比赛场地
	9:00-10:00	理论考试	比赛场地
	10:00-10:10	选手抽取工位号、入场	比赛场地
	10:10-10:20	选手入场，赛前准备	比赛场地
	10:20—12:20	选手比赛制作作品	比赛场地
	12:30—14:00	作品评分	比赛场地

三、赛项内容

理论考试时长为60分钟；技能比赛时长为120分钟，要求选手在规定时间内完成两个作品的制作。

（一）枣庄辣子鸡制作专项技能创新菜

菜品所有原料由选手统一自带，现场提供调味品（色拉油、精盐、酱油、料酒、老抽、葱、姜、蒜、香菜、干辣椒、皱皮辣椒等，其他特殊调料自备）。比赛当天提供的原料不少于清单中原料，选手灵活选用。餐具自带，盘形不限，特殊点缀品不限。时间分配：60分钟。

1.基础工艺要求：遵循枣庄辣子鸡传统烹饪核心流程（如预煮、爆炒、收汁等），确保菜品保留“浓、辣、鲜、香”的地域风味基底。刀工要求：鸡块斩切规格均匀（建议宽约2cm、长约3cm），无连刀、斧片，辣椒切配形态统一，符合烹饪及美观需求。火候控制：需准确掌握爆炒、炖煮、收汁等环节的火候，确保鸡肉熟透（无血水、无生腥味），口感紧实不柴，辣椒香辣入味不焦糊。

2.创新要求：可在味型（如融合酱香、酸辣等）、工艺（如改良爆炒时长、添加特色辅料）、造型（如装盘创意、搭配点缀）等方面进行创新，需体现实用性与市场化潜力，避免过度装饰影响食用性。创新需保留枣庄辣子鸡本质特征，不得偏离菜品核心风味与地域属性。技术要求：主题鲜明，色彩红亮，刀工精细，创新性及实用性强。

（二）自选创新菜品：

参赛选手菜品所有原料、调料、工具、餐具、点缀、装饰品自备。时间分配：60分钟。

1.工艺要求：遵循中式热菜基础烹饪原理，确保菜品熟透（无生味、无血水），口感协调，符合“色、香、味、形、质、养”基本要求。刀工规范：原料切配规格均匀、形态统一，无连刀、碎渣，适配烹饪工艺与菜品造型。火候控制精准，烹饪流程流畅，无焦糊、夹生等问题，调味料搭配合理，无异味。

2.创新维度：味型创新：可融合不同地域风味（如鲁南酱香+川式麻辣、淮扬清鲜+本地咸香），但需风味协调，无冲突感。工艺创新：可改良传统烹饪技法（如低温慢煮结合爆炒、烟熏结合焖炖），或引入现代烹饪理念（如分子料理手法适度运用）。食材创新：挖掘本地小众食材，或对传统食材进行跨界搭配（如湖鲜与杂粮结合、蔬菜与畜禽肉创新融合等）。技术要求：造型创新，装盘造型需美观实用，体现菜品主题，避免过度装饰，确保食用便捷性，选手自带餐具。

四、赛项要求

1.凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

2. 参赛选手须提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场。

3. 竞赛现场须穿着厨师工装（白色纸帽、白色上衣、黑色裤子、黑色工鞋），无特定标志（服装自备），参赛选手统一携带身份证件参加竞赛，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

五、成绩评定

（一）评分原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛选手整体表现综合评定，理论和现场实操相结合，全面评价参赛选手职业技能水平。

（二）总分构成

参赛选手最终名次依据理论知识竞赛和实际操作竞赛两项成绩按比例汇总的综合成绩进行排名。理论知识竞赛和操作技能竞赛均实行百分制，合格分均为60分，其中理论知识竞赛成绩占总成绩30%、实际操作竞赛成绩占总成绩70%，参赛选手赛后综合成绩为理论成绩*30%+实操成绩*70%。

（三）评分方法

1. 理论知识竞赛：题型为单选题、多选题和判断题，采用机考答题方式，考试时间为60分钟，总分100分，60分为合格，占总竞赛成绩的30%。

2. 操作技能竞赛：采用现场操作的方式进行，各赛项参赛选手需按本项规定的时间、要求制作菜品，比赛时间为120分钟，总分100分，60分为合格，占总竞赛总成绩的70%。

(1) 制作各款作品现场需分别计时，超时 5 分钟内扣 2 分，超过 5 分钟外每分钟扣 1 分，超时 20 分钟，取消考试资格。参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过45厘米的异形或超大餐具，违规扣2分。

(2) 现场对每位选手仪容仪表、操作规范、合理用料、操作卫生等项目和超时违规及违纪现象进行记录，填写登记表，由裁判长核实准确后按照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。

操作技能比赛项目表

项目	评判内容及分值设置	所占比重	分数	合计	总分
中式烹调师	规定作品质量：100 分	50%	50 分	100	
	自选作品质量：100 分	50%	50分		
	现场操作违规按相关标准扣分				

六、赛项安全

1. 赛场组织与管理人员应制定突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。竞赛期间严禁携带易燃易爆等危险品进入场地；场地设备设施均可安全使用。竞赛期间向当地公安、消防部门报备。

2. 参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工作人

员的指挥，严格按照操作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

3.裁判员在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。

七、申诉与仲裁

1.竞赛采取二级仲裁机制。竞赛组委会设仲裁委员会，各赛项设赛项仲裁工作组。

2.提出申诉的时间应在竞赛结束后（选手赛场竞赛内容全部完成）1小时内。超过时效不予受理。赛项仲裁工作组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。

附件3

中式面点师赛项技术文件

一、项目名称

中式面点师

二、赛项安排

报到时间：2025年11月20日早上8:30前报到

比赛地点：枣庄市劳动技工学校（枣庄市中区东盛路9号）

比赛日程安排：

竞赛流程	时间	赛场安排	地点
选手报名	11月14日	参赛选手于14日前完成报名	
正式比赛 11月20日	8:00-8:30	选手报到	比赛场地
	8:30-9:00	开幕式	比赛场地
	9:00-10:00	理论考试	比赛场地
	10:00-10:10	选手抽取工位号、入场	比赛场地
	10:10-10:20	选手入场，赛前准备	比赛场地
	10:20—13:20	选手比赛制作作品	比赛场地
	12:30—14:00	作品评分	比赛场地

三、赛项内容

理论考试时长为60分钟，技能比赛时长为180分钟，要求选手在规定时间内完成两个作品的制作，时间可以套用。

（一）基本功作品：提褶包子

1.选手使用现场提供的面粉（500克）和猪肉泥（250克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

2.成品大小一致，重量每个55克（可上下浮动10%），数量为9个，成品其中包含评委品尝的包子。

3.包子褶应在16个以上，花纹清晰，间距均匀。

4.成品用现场提供的35厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列。

（二）自选作品：油酥类（明酥）面点

1.现场统一提供面粉500克、莲蓉馅心200克、起酥油200克，和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

2.作品应能体现选手的基本功和手法技巧、营养卫生，注重实用，有一定创新意识。

3.作品应满足8人食用量要求，另备2人品尝量，供评委品尝。（品尝碟自备）

4.餐具及比赛辅助工具（油篮、炸锅等）自备，也可使用场内提供的35厘米的圆盘盛装，不得使用违反食品卫生要求的物品进行点缀，台面不能出现单位身份的标识。

四、赛项要求

1.凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办

理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

2.参赛选手须提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场。

3.竞赛现场须穿着厨师工装（白色纸帽、白色上衣、黑色裤子、黑色工鞋），无特定标志（服装自备），参赛选手统一携带身份证参加竞赛，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

五、成绩评定

（一）评分原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛选手整体表现综合评定，理论和现场实操相结合，全面评价参赛选手职业技能水平。

（二）总分构成

参赛选手最终名次依据理论知识竞赛和实际操作竞赛两项成绩按比例汇总的综合成绩进行排名。理论知识竞赛和操作技能竞赛均实行百分制，合格分均为60分，其中理论知识竞赛成绩占总成绩 30%、实际操作竞赛成绩占总成绩70%，参赛选手赛后综合成绩为理论成绩 $*30\% +$ 实操成绩 $*70\%$ 。

（三）评分方法

1.理论知识竞赛：题型为单选题、多选题和判断题，采用机考答题方式，考试时间为60分钟，总分100分，60分为合格，占总竞赛成绩的30%。

2.操作技能竞赛：采用现场操作的方式进行，各赛项参赛选手需按本项规定的时间、要求制作菜品，比赛时间为120分钟，总分100分，60分为合格，占总竞赛总成绩的70%。

（1）制作各款作品现场需分别计时，超时5分钟内扣2分，超过5分钟外每分钟扣1分，超时20分钟，取消考试资格。参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过45厘米的异形或超大餐具，违规扣2分。

（2）现场对每位选手仪容仪表、操作规范、合理用料、操作卫生等项目和超时违规及违纪现象进行记录，填写登记表，由裁判长核实准确后按照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。

操作技能比赛项目表

项目	评判内容及分值设置	所占权重	分数	合计	总分
中式面点师	基本功作品质量：100分	40%	40分	100分	
	自选作品质量：100分	60%	60分		
	现场操作违规按相关标准扣分				

六、赛项安全

1.赛场组织与管理人员应制定突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。竞赛期间严禁携带易燃易爆等危险品进入场地；场地设备设施均可安全使用。竞赛期间向当地公安、消防部门报备。

2.参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工

作人员的指挥，严格按照操作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

3.裁判员在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。

七、申诉与仲裁

1.竞赛采取二级仲裁机制。竞赛组委会设仲裁委员会，各赛项设赛项仲裁工作组。

2.提出申诉的时间应在竞赛结束后（选手赛场竞赛内容全部完成）1小时内。超过时效不予受理。赛项仲裁工作组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。