

2019 年广东省职业技能大赛——广东省餐饮 行业（西式烹调师）职业技能竞赛方案

一、目的

贯彻落实 2019 年广东省职业技能竞赛以“新时代、新技能、新梦想”为主题，擦亮广东职业技能竞赛品牌，以全省职业技能竞赛为主体，以岗位练兵为基础，大力推动高技能人才培养工作，培育精益求精的工匠精神。

二、组织机构

（一）主办单位：广东省人力资源和社会保障厅

（二）承办单位：广东省焙烤食品糖制品产业协会

（三）协办单位：广州市食与健食品科技有限公司

三、竞赛项目与内容

（一）竞赛项目：西式烹调师

（二）竞赛规模：150 人（额满即止）

（三）竞赛标准和要求：以西式烹调师国家职业技能标准中的高级工（国家三级）标准为依据，结合《2019 年广东省职业技能竞赛工作的通知》的相关内容组织命题。

（四）竞赛组别：个人组

（五）参赛选手资格：各企事业单位在岗员工或院校学生，同一单位参赛人员不得超过 3 人。

（六）竞赛场地：广州市欧米奇西点西餐学院（广州市白云区同德国汇华街骏富国际 A 座）

（七）竞赛方式：个人赛

本次竞赛以实操技能为主。包括操作技能竞赛和理论知识竞赛两个部分。大赛排名以个人实操技能和理论知识相加的总成绩从高到低排列，总成绩按理论成绩占 20%，技能成绩占 80%的比例计算。对于竞赛过程中，理论知识、技能竞赛两项成绩任何一项成绩不合格者，不安排补考。

(八) 竞赛内容及时间、地点：2019 年 9 月 21 日

时间	工种	地点
9: 30-10: 30	理论考核	一楼理论考试室
11: 00-17: 00	技能竞赛	二楼西餐实操室

(九) 报名方式：

地址：广州海珠区宝岗路润田街 19 号润田商务楼 B 座 503

联系人：钟小姐，020-62393517 gzfha@126.com QQ: 2410677957

王小姐，13729811890 gzfha@126.com

(十) 报名截止时间：2019 年 9 月 5 日

(十一) 参赛提交资料：

1. 按要求填写的竞赛报名表；
2. 递交大一寸免冠白底彩色照片一张（背面用圆珠笔标记姓名）；
3. 填写个人信息承诺书确保提交资料的真实性。

四、 比赛项目

1. 理论考试按西式烹调师高级工的理论知识要求进行命制，以笔试形式进行；

2. 实际操作按西式烹调师高级工的技能操作要求进行命题，由各评委分别单独评分，取其平均分作为该品种实际得分。

(1) 实操品种要求

要求每位选手根据大会专家组对实操品种试题考核的要求，现场制作两款不同主材的成品（具体主材赛前 10 个工作日通知），每款产品一

式两份，其中一款要求必须为热菜，另一款可做热菜或冷菜，每份按西餐 1 人位标准制作，操作时间为 90 分钟。

（2）实操规则要求

比赛菜肴原材料的宰杀、分割、洗涤、剥茸、腌制、原料的动刀成型、最后调味、加温成熟等操作过程必须在场内独立进行。所用的主要原材料均由大会提供，选手可自行搭配配料装饰。

菜品的装饰物均可在场外加工成型，在场内拼摆装盘。盛装食品的主盘餐具必须自带进场。所有原材料不得使用国家规定禁止使用的原材料和各种合成色素，违者均取消参赛资格。

五、 成绩评定办法

（一）理论考试和操作技能满分各为 100 分，竞赛成绩按理论成绩占 20%，技能成绩占 80%的比例计算。

（二）竞赛的名次按竞赛总成绩分数从高到低排列，总成绩相同，以技能成绩高者为先；技能成绩也相同时者，以技能考核时间短者为先。

六、 评分标准

（一）口味（20 分）：调味适当，口味纯正，主味突出，无糊味，腥膻味等恶味。不符合要求的，酌情扣 1 至 10 分。由于原料变质，调味失当，不能食用的，整菜不予判分。

（二）质地（20 分）：选料精细，火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、脆、软、酥等特点。不符合要求的，酌情扣 1 至 10 分。由于失饪造成生、糊不能食用的，整菜不予判分。

（三）造形（15 分）：形态优美自然，主、副料配比合理，刀工细腻，刀面光洁，规格整齐，汁芡适度，装盘美观，餐具与菜肴协调。不符合要求的，提前细加工动刀成形的，装饰不切主题，过分渲染的，酌情扣 1 至 10 分。

（四）色泽（15 分）：色调明快自然，美观大方，主、副料和调

料、汁芡等相互配色协调悦目。不符合要求的，酌情扣1至10分；使用人造色素的，整菜不予判分。

（五）营养卫生（5分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，注重个人卫生、操作卫生、场地卫生和器皿卫生。不符合要求的，酌情扣1至3分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

（六）火候（20分）：火候运用恰当生熟合度符合菜式火候要求。不符合要求的，酌情扣1至10分。

（七）装盘（5分）摆放整齐、美观，器皿与盘饰合适、有创意。不符合要求的，酌情扣1至3分。

七、奖励办法

1、授予“广东省技术能手称号”：竞赛人数为60人（含60人）以上的项目，理论和实操成绩合格，获得竞赛成绩排名前5名者，由广东省人力资源和社会保障厅授予“广东省技术能手”称号（学生除外），并颁发荣誉证书。

2、颁发职业资格证书：理论知识成绩、操作技能成绩均合格者，经审核后，由广东省人力资源和社会保障厅颁发西式烹调师国家高级工职业资格证书。

3、晋升职业资格证书：对获得“广东省技术能手”称号的选手，理论、操作成绩均合格，原已取得本工种高级工职业资格证书的，可申请晋升颁发技师职业资格证书。

八、赛场纪律

（一）参赛者必须言行端正，穿着整齐（穿工服、戴工帽，不准戴首饰）。

（二）参赛者如有作弊，挪用他人原料，重烹等现象，由监理人员登记，经本人签名后交评委予以扣分，严重者可取消成绩处理。现场监理人员有权对违规者作出警告，登记扣分，严重者可报请大会批准终止

其参赛资格

(三) 竞赛完成后，参赛者必须在监理员指导下完成场地清洁工作，离场时参赛者不能带走赛场的任何物料、工具和设备。

(四) 竞赛现场设作品展示区，选手所有作品需在大会宣布撤展后方可领回器皿。

九、 裁判组织：

由大赛组委会聘请国家级裁判、行业专家组成大赛考评委员会，负责大赛评判工作。

(一) 命题专家组：负责竞赛的命题工作；按照竞赛标准要求，制定评分标准及相关文件。

(二) 裁判组：负责整个竞赛的评判工作。制定评判标准及规则；对竞赛理论知识、实操竞赛进行阅卷、评分、成绩汇总登记、竞赛结果的核实等工作。

附件 1：报名表



广东省焙烤食品糖制品产业协会

2019年7月10日

附件 1

广东省餐饮行业（西式烹调师）职业技能竞赛

参赛报名表

填表日期： 年 月 日

编 号：

*选手姓名		*性 别		*学 历	
*职称		*是否考证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	原技术 *等级	
参赛工种	西式烹调师			考证等级	
*身份证号				*从事本 行业工龄	
工 作 单 位				*户口性质	<input type="checkbox"/> 非农业 <input type="checkbox"/> 农业
联系人		电 话		户 籍 *所在地	
邮箱 E-mail				*手 机	
户籍地址				*邮 编	
*联系地址					
参赛作品 名 称	1. 2.				
原料设备 特殊要求					
参赛作品的 配料表和产 品的特点					
备注					