

2019 年江门市职业技能竞赛

粤菜师傅五邑特色菜项目技术文件

(工匠组、传承组)

江门市职业技能竞赛组织委员会

2019 年 8 月

2019年江门市粤菜师傅五邑特色菜项目技能竞赛

技术文件（工匠组、传承组）

一、竞赛项目与内容

（一）竞赛项目与组别

竞赛项目：粤菜师傅（五邑特色菜）

竞赛组别：工匠组、传承组

（二）竞赛内容与方式（工匠组、传承组同等要求）

竞赛内容包括两款热菜烹饪，一款指定原料范围“马冈鹅、崖西鸡、水库鱼、杜阮凉瓜、新会陈皮、恩平勒菜、海宴莲藕、水口白菜”等地方特色食材的作品，另一款为“自选五邑菜品种”。两款品种不能运用相似菜式，由竞赛选手在比赛现场完成。

（三）竞赛标准

竞赛以“中式烹调师”高级工国家职业标准（国家职业资格三级）为依据，结合世界技能大赛中式烹调项目的职业技能要求，适当增加新知识、新技术、新设备、新技能等相关内容。

要求每位选手在90分钟内现场独立制作两款热菜：一款指定品种为“五邑特色原料菜”，原料选手自备，从指定原料“马冈鹅、崖西鸡、水库鱼、杜阮凉瓜、新会陈皮、恩平勒菜、海宴莲藕、水口白菜”等地方特色食材中选取一种或多种。要求：①选手一律使用指定原料范围。②以粤菜主要烹调方法完成菜肴的制作，突出五邑风味。③成品应满足8人食用量要求，另备2人食用量供评委品尝；另一款为自选粤菜品种。要求：两款品种不能运用相似菜式，

同时自选品种原材料不能与指定原材料相同。自选品种，原材料不限，但不允许选用鲍、参、翅、肚、燕窝、雪蛤等高档干货原料及国家禁食的动/植物做原料，成菜主盘为 8 人量，另备 2 人量供评委品评。不设场外加工，原料和盛器由选手自备携带进场参赛。两款热菜成绩总和平均分作为该选手实操比赛的最后成绩。满分为 100 分。

二、成绩评定办法

（一）评分方式

实操成绩作为竞赛成绩排名的依据。实操成绩由专业操作竞赛指定原料作品成绩占 50%、自选作品成绩 50%，总成绩为 100 分。

（二）评分标准

操作技能竞赛的评判以作品实效为依据。强调食品安全、讲究营养健康；体现地方特色和企业品牌食品，鼓励实用性和合理创新，但必须要有市场价值（包括制作工艺、销售对象、可食性、观赏性）。为提倡节俭本次竞赛不使用鲍鱼、海参、鱼翅、燕窝等高档原料及制作超时费工的菜肴参赛。

中式烹调的评判标准：按口味、质地、造型、色泽、创新、营养卫生等六部分进行评分，采用找缺陷法对作品打分，满分为 100 分。

1. 口味（25 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，酌情扣分。由于原料变质，调味失当，不能食用的，整菜不予判分。

2. 质地（25 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，酌情扣分。由于失饪造成生、糊不能食用的，整菜不予判分。

3. 造型（20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，酌情扣分。

4. 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，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

5. 创新（10分）：选材、搭配、装盘、制作等方面有独特的创新性，不符合要求的酌情扣分。

6. 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，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

（三）竞赛现场操作违例扣分办法

竞赛者必须自觉遵守竞赛规则，凡有下列行为者，均作扣分处理：

1. 竞赛者不遵守个人饮食卫生条例要求，衣着不整洁，不戴发帽，操作时吸烟等违例行为的，酌情扣减1—3分。

2. 超时扣分：烹饪竞赛超过时限的，每超5分钟内扣减1分，以后按此累计扣分，超过30分钟的则取消该作品的竞赛成绩。

3. 烹饪竞赛食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生等，酌情扣减1—3分。

4. 烹饪竞赛失败重做或挪用他人已加工的原料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

上述现场违例行为，由现场监考人员负责记录，报现场监理长按有关规定予以扣分，最后送裁判长核准，在该竞赛选手的成绩上直接减分。

(四) 操作竞赛评分和记分方法

1. 本次竞赛的评分，参赛者的每一款作品均由评委参照评分标准各自评分，评定成绩保留小数点后两位，统一交裁判长审核确认。

2. 操作竞赛均将两个作品成绩的总和平均分作为选手该项目的最后成绩。

3. 竞赛成绩均适时予以公布。

三、竞赛场地与设备

(一) 操作技能竞赛在指定场地进行，竞赛者所用的一切原料，包括主料、辅料、特殊味料等均由选手自备携带入场参赛。

(二) 赛场只提供常规的设备、工用具：如炒炉、蒸柜、炒镬、砧板、煎炉、平底锅等常用工具，其余特殊设备、用具(刀具)自带。

(三) 赛场不提供餐具盛器。主盘盛器和特殊餐具(送评碟等)一律自带。盛器不得带有任何企业标识。

(四) 赛场只提供一般的调味料，如：食用油、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、胡椒粉、麻油等。

四、竞赛细则

(一) 竞赛规则

1. 选手须知

(1) 参赛选手须持本人身份证并携竞赛组委会制发的参赛证参加比赛。

(2) 参赛选手必须按比赛时间，提前 30 分钟检录进入赛场，并按指定编号就位；迟到 15 分钟者不得参加竞赛；离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

(3) 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端正，文明竞赛。除自带答题钢笔、黑色签字笔外，不得将相关技术资料 and 工具书带入赛场。所有的通讯工具和摄像工具不得带入比赛现场。

(4) 现场统一提供相关资料、工具（书写和绘图工具）。

(5) 参赛选手在竞赛前进行抽签来决定竞赛次序和工位。

(6) 实操竞赛期间，对全部选手实行全封闭管理。封闭休息室统一提供饮水。不得携带手机等移动通信或上网设备、复习资料等。

(7) 各项目操作时间根据竞赛技术文件要求执行；竞赛过程中选手休息时间计算在竞赛时间内，竞赛过程中严禁接受任何形式的场外指导。

(8) 竞赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程及劳动保护要求，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。

(9) 参赛选手若提前结束竞赛，应向裁判员举手示意，竞赛终止时间由裁判员记录，结束竞赛后不得再进行任何操作。

(10) 竞赛过程中由于选手个人因素（如身体条件）引起的竞赛无法正常进行，组委会将不对此负责，选手将以弃权处理。

(11) 因设备自身故障导致选手中断竞赛，经确认后由大赛裁判员视情况做出裁决。

(12) 参赛选手在比赛过程中，如遇问题需举手向裁判人员提问，选手之间互相询问按作弊处理。

(13) 当听到竞赛结束命令时，参赛选手应立即停止操作或答题，不得以任何理由拖延比赛时间。离开比赛场地时，不得将草稿纸等与比赛有关的物品带离赛场。

(14) 参赛选手在竞赛过程中必须主动配合裁判的工作，完全服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，选手须在规定时限（竞赛结束后2小时内）以书面形式向仲裁组提出申诉。

2. 操作技能竞赛

(1) 操作技能竞赛以现场实际操作的方式，按竞赛要求听从现场监理员的指挥，独立完成竞赛品种。

(2) 竞赛选手要准时入场，佩戴选手证，穿整洁的工衣，戴工帽，手上不留长甲，不佩戴饰物，不在赛场内吸烟，逾时将取消其竞赛资格。

(3) 选手所带原材料、物品须在检录时经检验合格后方可携带入场参赛，违例者将作扣分处理。

(4) 竞赛原材料可以是净料。宰杀、分割、洗涤、剁茸、干料涨发等半制品的加工可在场外进行，除此外不允许场外加工；原料的动刀成型、调味腌制、加温成熟等操作过程必须在场内进行。

(5) 菜肴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、添加剂等，违者均取消竞赛资格。

(6) 菜肴的装饰物、餐厅服务摆台的主题饰物可在场外做好准备携带入场，菜肴装饰品均可在场外加工成型，在场内拼摆装盘或摆台。盛装食品的餐具必须自带进场。

(7) 竞赛的一切餐具器皿、布草、筷套、牙签、饰物等物品，不得带有本企业的名字和标识，否则以作弊论处。

(8) 选手操作完成后，要清理干净现场，才能离去，否则酌情扣分。

(二) 赛场规则

1. 各类赛务人员必须统一佩戴由竞赛组委会签发的相应证件，着装整齐。

2. 各赛场除现场裁判、赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3. 新闻媒体等进入赛场必须经过竞赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛正常进行。

4. 各竞赛队的领队、随行人员一律不得进入赛场。

五、安全及突发事件应急处理预案

执行《开平市吴汉良理工学校安全及突发事件应急处理预案》。

附件 1:

2019 年江门市粤菜师傅（五邑特色菜）技能竞赛流程

日期	时间	内容	地点	负责人	联系电话	备注
9 月 20 日	15:00-15:30	领队、教练、选手会议	吴汉良理工学校	罗国永	2388899	领取资料及竞赛说明
	15:30-16:00	参观赛场	竞赛场地			各领队、教练和选手参加
9 月 21 日	8:00-8:20	抽工位号	竞赛场地			各领队抽工位号
	8:00-8:30	验收食材	竞赛场地			裁判员执行验收
	8:30-10:00	竞赛	竞赛场地			
	10:00-10:40	评分	竞赛场地			
	10:40-11:30	成绩统计	竞赛场地			
	10:40-12:00	作品展示	竞赛场地			
	12:00-12:30	颁奖典礼	竞赛场地			
9 月 21 日	14:00-15:00	专业理论测试	考试试室			
	15:10-16:30	理论测试评分及成绩审核填报	指定办公室			

附件 2:

2019 年江门市粤菜师傅（五邑特色菜）技能竞赛菜式登记表

单位名称					
单位地址					
选手姓名		手机		职业技术	
传真号码		邮箱		邮政编码	
单位联系人		手机		联系电话	
参 赛 品 种 内 容	品种名称(指定菜式)				
	采用烹调方法		味型		
	食品特色:				
	主要原料:				
	品种名称(自选菜式)				
	采用烹调方法		味型		
	食品特色:				
	主要原料:				
单 位 意 见	(单位公章) 年 月 日		组 委 会 审 批 意 见	年 月 日	

附件 3:

2019 年江门市粤菜师傅（五邑特色菜）技能竞赛品种送审单

以下内容由竞赛选手填写（一菜一表）:

选手姓名		选手证编号		工位号	
单位名称			竞赛场次		

.....密.....封.....线.....

品 种 质 量 标 准 卡

品种名称		
项 目		
质 量 标 准	用料	1. 主料: 2. 辅料: 3. 特殊调料:
	成品标准	4. 质感: 5. 味感: 6. 观感:
	风味特点	
以下由工作人员填写		
品种编号		

注: 此表每款作品须填写一式两份, 一份报名时交报名处, 一份竞赛时随作品一起送评。

