

江西省第二届职业技能大赛

“糖艺/西点制作”项目技术工作文件
(世赛选拔)

2025 年 03 月

目录

1.项目简介	1
1.1 项目描述	1
1.2 考核目的	1
1.3 相关文件	1
2. 基本能力与职业标准	2
2.1 选手应具备下列技术能力	2
2.2 职业标准	2
3.竞赛内容	8
3.1 考核内容	8
3.2 竞赛模块	8
3.3 模块简述	8
3.3.1 模块 A：作业书	8
3.3.2 模块 B：竞赛过程	8
3.3.3 模块 C：巧克力造型	9
3.3.4 模块 D：杏仁膏捏塑	9
3.3.5 模块 E：裱花蛋糕	10
3.4 命题方式	10
3.5 竞赛日程及地点安排	11
4.评分标准	14
4.1 评价分（主观）	14
4.2 测量分（客观）	14
4.3 评分流程说明	15
4.4 统分方法	15
4.5 裁判构成和分组	15
4.5.1 裁判组	15
4.5.2 裁判任职条件	15
4.5.3 裁判长职责	16
4.5.4 裁判员职责	16

4.5.5 裁判评判工作及纪律要求	16
4.5.6 预期分组与分工方案	17
5.竞赛相关设施设备	18
5.1 场地设备设施及工具	18
5.2 材料	19
5.3 竞赛选手自备的设备和工具	19
5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料	20
6.项目特别规定	20
7.赛场布局要求	21
8.健康安全和绿色环保	22
8.1 选手安全防护要求	22
8.2 赛事安全要求	22
8.3 绿色环保	22
9.开放赛场	22

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

1. 项目简介

1.1 项目描述

糖艺/西点项目是第 48 届世界技能大赛中国队参赛项目。糖艺是指糖类经过熬煮、加热成型、艺术组合等手法加工而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现烘焙技术人员的艺术造型能力；西点技能是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助烘焙设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。选手要经过辅导、配方设计、实际操作等实践活动，独立操作、安全制作和艺术性出品。

该项目所对应的职业工种：西式面点师（4-03-02-04）。

1.2 考核目的

本次比赛的目的选拔第三届全国技能大赛江西省选手和第 48 届世界技能大赛全国选拔赛江西省选手。本次比赛以第二届全国技能大赛竞赛试题和第 47 届世界技能大赛全国选拔赛竞赛试题为主要参照，选拔具备可参加第三届全国技能大赛和第 48 届世界技能大赛全国选拔赛潜质的选手，采用第二届全国技能大赛和第 47 届世界技能大赛全国选拔赛的竞赛规则和评分标准，保障比赛的公平公正。

1.3 相关文件

本项目技术工作文件只包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合其他相关文件一同使用：

- 江西省第二届职业技能大赛竞赛规则
- 相关技术标准或文件

2. 基本能力与职业标准

2.1 选手应具备下列技术能力

- 阅读并能理解技术文件及说明的能力；
- 正确使用烘焙设备、电动工具的能力；
- 能够按照赛题要求选择制作方法，并调整好自己的工作节奏；
- 能够按规定克重和尺寸完成制作；
- 能够表现出训练有素的基本功；
- 能够使用新型的现代制作工具按要求规范操作；
- 理解并遵守现行行业相关标准、法规；
- 熟悉并能正确使用各种个人防护装备

2.2 职业标准

1	工作组织与管理
基本知识	<ul style="list-style-type: none">• 正确的组合使用原材料来达到最优的结果，在出品未达到预期效果时找出原因。• 通过制作技巧对未经加工的材料进行巧妙的处理• 西点和糖艺工作中使用的材料的季节、可使用性、价格、储存和使用• 颜色的运用，味道的组合，质感的搭配• 完成作品的精致度和艺术欣赏度• 浪费最小化和可持续性，以及惜用原材料方面的重要性• 有效的团队工作，团队内的有效沟通，和顾客的有效沟通• 对突发局面和要求的应对能力• 合理的时间管理安排

工作能力	<ul style="list-style-type: none"> •检查准备工具和设备，细化工作流程，能在规定时间内有效合理地安排工作 •体现对原材料和完工作品的尊重 •有效地使用材料，将浪费最小化 •准确地为工作预定材料和物品 •在设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新 •按照给定的主题制作 •听从书面和口头上详细的指令以及对图像进行模仿 •制作作业书给顾客，包括产品图像、制作过程和成品展示，如（顾客）需要还包括详细的视觉呈现 •专业、有效地应对突发情况和要求一能够用可替代的食材来克服无法预见的食材短缺
2	食品卫生、健康（包括饮食规定）、安全与环境
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> •关于健康的要求，包括饮食和过敏原、安全、环境、食品卫生以及产品制作、展示和售卖相关的立法 •关于特殊工具和设备的使用和维护的立法和操作规范，并遵循安全的工作方法 •食品腐坏的原因 •新鲜食品、腌制类食品和干货的质量指数个人应能够： •卫生地操作，遵循食品的保存、准备、制作和呈现的法规 •始终注意个人卫生和外表

工作能力	<ul style="list-style-type: none"> •遵守所有的安全流程 and 规定，以及饮食和过敏信息相关的要求 •准备准确的菜单和负责任地申明例如饮食规定和过敏信息 •在最高标准下，保证所有工作区域和设备的干净 •安全工作和事故预防相关条例 •在生产指引的指导下安全使用工具设备 •安全卫生的储存所有用品
3	沟通技巧
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> •糖艺西点产品如何陈列有利于销售 •陈列、标牌对销售与传播的重要性 •促销品必须在法规范围内 •在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性 •与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性 •需要与客户有效沟通
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> •与顾客进行专业对话 •根据客户的特殊要求，制定合适的产品 •与同事和其他专业人士合作高效 •成为有效率的团队成员 •通过产品陈列最大程度地提高销售额 •始终注意自身外表清洁 •与同事、团队和客户有效沟通 •特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导 •就事论事，以解决问题为方向开展讨论一促销活动的计划和实施 •遵循详细的书面和口头指示 •能开发其他糖艺西点师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱

4	巧克力造型
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> •展示作品的效果 •可能使用展示作品的场合 •环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响 •可用于制作造型产品的材料、工具和技巧的范畴 •有关巧克力类制作和专业设备操作的安全细则 •不依靠专业制造的模具而达到艺术性和纯熟技巧的效果
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> •体现个人或者指定风格的创意设计，制作优美和整洁、完工的作品 •设计的展示作品能体现艺术才华和创新的同时考虑客户的需求和任何与赛场或环境相关限制 •运用如浇注、成型、切割、裱挤、抛光、造型巧克力等技巧，制作一款巧克力造型作品 •使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖、糖膏、巧克力牛轧糖等技巧，制作一款拉糖造型作品 •给糖和巧克力造型作品上色 •使用专业的制作糖和巧克力的工具而尽可能少使用模具 •根据一个简明的个人时间安排表在规定时间内有效规划工作。按规定的尺寸来制作造型产品，并根据可能出现的变化进行工作调整和控制、制作一个巧克力作品

5	杏仁膏捏塑
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> •造型和成型工艺会作用在使用材料上的效果 •使用造型形状而获得展示的视觉冲击 •制作造型形状时可有效使用的材料范围 •造型、成型、着色及造型形状展示中会使用的技巧和方法 •有效、合理使用造型的位置和时间
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> •手工制作表面光滑的杏仁膏和糖膏造型，符合指定主题，如做成，水果，动物，花等 •制作的产品造型在视觉上符合客户的要求，并符合尺寸和重量的要求 •给造型产品上色，包括喷刷、涂色、燃烧及色素的使用，在适当的时候有效使用造型
6	裱花蛋糕
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> •对经典的、流行的蛋糕有广泛的认识以及蛋糕的制作、保存和展示的方法 •在蛋糕的制作过程中使用的特殊工具 •蛋糕制作和装饰中使用的材料 •国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异

<p>工作能力</p>	<ul style="list-style-type: none"> •使用多样化的技巧、蛋糕的种类（手法）和装饰手段来制作一系列的蛋糕 •制作并完成一系列的蛋糕，以展示天赋和创新 •制作高质量的各种蛋糕，用于品尝，要有合适的组合、质感、展示和装饰 •保证出产的产品的尺寸、重量、质量和外表一致，考虑到份数的控制，降低成本， 浪费最小化 •合理地搭配味道、质感和颜色展示蛋糕和整形蛋糕，使其吸引力最大化，并和其所在的场合环境、服务的风格相适宜
-------------	--

3.竞赛内容

3.1 考核内容

本次竞赛内容包括理论考核融入技能考核过程中，竞赛成绩实行百分制，总成绩由两部分成绩加权合成。

3.2 竞赛模块

模块 编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计
A	作业书	/	/	13	13
B	竞赛过程	/	/	13	13
C	巧克力造型	360 分钟	25	15	40
D	杏仁膏捏塑		8	6	14
E	裱花蛋糕		11	9	20
合计			44	56	100

3.3 模块简述

3.3.1 模块 A：作业书

- 选手需在考核当天将所有竞赛模块的作业书摆放在展示桌上。
- 每位选手在竞赛当日需提供 5 本作业书。
- 作业书需要包含所有作品的制作过程及清晰的彩色图片。
- 作业书上需要申报选手自带的原材料、工具、设备（赛场统一提供的原材料、用电设备不允许自带）。

3.3.2 模块 B：竞赛过程

- 竞赛过程中应始终保持个人卫生整洁。
- 竞赛过程中应始终保持工位卫生整洁。
- 竞赛过程中应正确使用工器具以及设备，无安全隐患。
- 竞赛过程中妥善使用和储存原材料

3.3.3 模块 C：巧克力造型

- 产品主题为“技能强国”。
- 产品需要在比赛开始后 6 小时内出品。
- 制作巧克力造型 1 件，高度不高于 60cm，宽度不超过 50×50cm。
- 必须至少使用 3 种以上技巧（不含 3 种）
- 仅能使用巧克力来设计和制作巧克力造型，使用的技巧包括灌注，成型，刷涂，抛光，雕塑，注模巧克力，雕刻，挤裱，切割和其他现代技术
- 造型中必须同时用到调温的黑巧克力、牛奶巧克力以及白巧克力。
- 允许色素和喷枪，必须全部使用纯脂巧克力（不得使用代可可脂巧克力），以展示调温技巧，建议喷色使用得越少越好。
- 允许使用模具，但是越少越好。
- 不允许使用任何外部或内部支撑物，如有必要，裁判可以折断或刺穿造型来确定。
- 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

3.3.4 模块 D：杏仁膏捏塑

- 以童年为主题制作杏仁膏塑形作品 1 款，2 件。
- 产品需要在比赛开始后 3 小时内出品。
- 每件重量在 80~100g 之间。
- 杏仁膏捏塑两件均放在盘子上呈现。
- 每款造型的两件成品必须在重量、外形及着色上一致。
- 材料选用杏仁膏或糖膏（或两者混合使用），允许使用可食用色素。
- 作品主体和装饰物必须采用可食用材料。
- 每件作品要形成一体，不得分开（分体），作品能易于在展盘上移动。
- 可以使用喷绘、涂色和绘画着色技法。
- 禁止在塑形成品表面喷涂可可脂、巧克力和光亮剂。

- 塑形作品必须纯手工制作，严禁使用一次成型模具。
- 粘接不可以使用糖霜膏和巧克力以及食用胶水。

3.3.5 模块 E：裱花蛋糕

- 此模块在竞赛开始后 4 小时出品。
- 制作单层裱花蛋糕，大小为 8 寸蛋糕。
- 组件海绵蛋糕参赛者自带。
- 蛋糕应包含黄油奶油，并在表层完全涂上黄油奶油（不应使用其他淋面或涂层）。
- 蛋糕应包含至少一种水果口味，
- 蛋糕必须是直边，以展示手工技巧。
- 蛋糕必须纯手工搭建制作和涂层（不能用蛋糕环或模具搭建制作）。
- 蛋糕必须含花卉 2 朵以上，花边含 3 条以上且不同条。
- 注：所有装饰必须是手工制作或运用裱花。

3.4 命题方式

本项目竞赛题的命题方式：

本项目为可以提前公布试题的项目。赛前 4 周公布试题（包括赛题、素材、评分细则）。所命竞赛题内容基于第 47 届世界技能大赛以及第二届全国技能大赛的技术要求，赛前裁判长可结合赛场设备、材料状况，按照本项目试题调整的工作流程和方法，组织裁判人员对已公布的试题进行不超过 30% 的修改、调整。然后，由裁判长对最终比赛试题签字确认。最终试题及评分标准于赛前裁判组培训时公布。

3.5 竞赛日程及地点安排

本项目竞赛时间暂定为 2025 年 4 月，具体时间以大赛正式通知为准，地点：江西工业贸易职业技术学院。

竞赛前一天(C-1)				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
09:00-09:30	工作人员报到	技术负责人、联络员、场地经理、录分员	场地经理	糖艺/西点制作项目竞赛场地
09:00-09:30	裁判长、裁判长助理、裁判员、选手报到	裁判长、裁判长助理、裁判员、选手、领队、领队助理	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
10:00-11:30	赛前准备会议 选手工位、组别抽签	裁判长、裁判长助理、裁判员、选手	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
12:30-13:30	A组选手将所有需要带入场地的工具及材料。（6小时竞赛中所有需要用到工具及材料）	技术负责人、场地经理、裁判员、选手	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
13:30-14:30	A组选手工具材料检录入场	裁判长、裁判长助理、裁判员、选手	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
14:30-16:30	A组选手准备 120 分钟	选手	选手	糖艺/西点制作项目竞赛场地
16:30-16:40	裁判长赛场检查，封场	场地经理、裁判长、裁判长助理、裁判员	场地经理	糖艺/西点制作项目竞赛场地

竞赛第一天(C1)				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
08:30-08:40	工作人员、裁判人员报到、选手报到	全体人员	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
08:40-08:50	项目赛前会	裁判长、裁判长助理、裁判员	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
08:50-08:55	裁判长带领裁判确认工位状况并解开工位封条	全体裁判、场地经理	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
08:55-09:00	A组选手准备	选手	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
09:00-15:00	选手竞赛时间（选手产品制作并按时出品）	选手	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
09:00-15:30	裁判执裁（裁判按出品时间对产品和竞赛过程进行评分）	全体裁判员	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
15:00-15:20	选手清洁、整理工位	选手	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
15:20-15:30	工作人员对场地复位	技术负责人、场地经理	场地经理	糖艺/西点制作项目竞赛场地
以下部分如竞赛人数无需分组则取消				
15:30-17:30	B组选手准备 120 分钟	裁判长、裁判长助理、裁判员、选手	裁判长	糖艺/西点制作项目竞赛场地
17:30-17:40	裁判长赛场检查，封场	全体裁判、技术负责人、场地经理	场地经理	糖艺/西点制作项目竞赛场地

竞赛第二天(C2)（如竞赛人数无需分组则取消）				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
08:30-08:40	工作人员、裁判人员报到、 选手报到	全体人员	场地经理	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地
08:40-08:50	项目赛前会	裁判长、裁判长 助理、裁判员	裁判长	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地
08:50-08:55	裁判长带领裁判确认工位 状况并解开工位封条	全体裁判、场地 经理	裁判长	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地
08:55-09:00	B组选手准备	选手	裁判长	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地
09:00-15:00	选手竞赛时间（选手产品 制作并按时出品）	选手	裁判长	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地
09:00-15:30	裁判执裁（裁判按出品时 间对产品和竞赛过程进行 评分）	全体裁判员	裁判长	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地
15:00-15:20	选手清洁、整理工位	选手	裁判长	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地
15:20-15:30	工作人员对场地复位	技术负责人、场 地经理	场地经理	糖艺/西点 制作项目 竞赛场地

4.评分标准

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

可参考该项目世界技能大赛评分标准或第一届全国技能大赛评分标准。

4.1 评价分（主观）

评价分（Judgement）打分方式：3 名裁判为一组，各自单独评分，计算出平均权重分，除以 3 后再乘以该子项的分值计算出实际得分（四舍五入，保留小数点后两位）。裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

权重表如下：

权重分值	要求描述
0 分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”
1 分	达到行业标准
2 分	达到行业标准，且某些方面超过标准
3 分	达到行业期待的优秀水平

样例：裱花蛋糕•色彩搭配：

权重分值	要求描述
0 分	色彩搭配不合理，让人视觉上很不舒服
1 分	色彩搭配不够合理，调色技术差，色彩不鲜明
2 分	色彩搭配均衡，视觉效果不错
3 分	色彩搭配非常棒，色彩鲜明有很强的视觉冲击力

4.2 测量分（客观）

测量分（Measurement）打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	捏塑重量在 80~100g 之间	3	3	0
满分或零分	巧克力造型不高于 60cm	4	4	0
满分或零分	产品呈现和作业书的一致性	2	2	0

4.3 评分流程说明

本项目是过程评分和结果评分相结合，评分内容包含测量分和评价分。

当选手出现成绩并列时，应以 C 模块成绩高低进行排序和决定；如果成绩还是相同，则再按 E>D 模块成绩，同理排序决定排名，排名前者为胜者。

4.4 统分方法

统一由裁判长进行复核并统分。

4.5 裁判构成和分组

4.5.1 裁判组

裁判长：裁判长由大赛组委会另行确定后公布；

裁判员：一般由参赛代表队派专业人员组成，各参赛代表队限派 1 人。

4.5.2 裁判任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，原则上需具备下列条件之一：

- 1.思想品德优秀，身体健康，年龄原则上不超过 60 岁；
- 2.具有本职业（赛项）高级工及以上职业资格或中级及以上专业技术职务；
- 3.有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历；
- 4.具备省级职业技能竞赛裁判员资格；
- 5.省级赛事技术专家。

裁判员需参加本项目赛前培训方可上岗。

4.5.3 裁判长职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
- 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
- 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
- 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。
- 5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。
- 6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，同时对本代表队选手按规定给予扣分处罚，第二次取消执裁资格。
- 7.比赛过程中，A、B、C、D、E 模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。

4.5.4 裁判员职责

- 1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。
- 2.查看选手身份证和随身佩戴的对应工位号。
- 3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。
- 4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。
- 5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。
- 6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。
- 7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4.5.5 裁判评判工作及纪律要求

- 1.裁判员出入赛场要佩戴胸牌，衣着整齐，举止大方，

不大声喧哗，听从指挥，按照裁判长统一安排分组开展工作。

2.裁判员要严格遵守保密规定，正式比赛期间，不允许携带通信设备、智能设备、存储设备，比赛期间，不允许泄露任何比赛信息，不允许单独离开赛场或单独与场外人员交流沟通。

3.裁判过程中实行回避政策，各代表队推荐的裁判员不参与本代表队选手和本地区代表队选手的执裁、测量、评分等工作，不得与本代表队选手和本地区代表队选手现场交流、指导。

4.各项目裁判组在选手报到、检录阶段，要按照本项目比赛细则要求，对选手携带的工具等进行严格检查，避免选手违规携带物品进入赛场对比赛成绩造成影响。

5.每一阶段(模块)比赛结束，需参赛选手离场的，各项目裁判组要在裁判长带领下，会同技术保障组，对每个工位的设备、设施、比赛工件(成果)、工具、材料等进行全面检查，确认无误后统一安排选手退场。

6.执裁过程中，出现技术争议、测评争议等问题由裁判长负责解释并裁定。

4.5.6 预期分组与分工方案

裁判长在赛前对各裁判进行指定内容考核，再根据各裁判员的专业水平和执裁经验委派不同的裁判工作。若裁判员在执裁过程中有不服从工作安排和违规操作，裁判长有权取消该裁判员的执裁资格。

5.竞赛相关设施设备

5.1 场地设备设施及工具

（每一个工位必须配备）

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	立式双门冰箱	冷藏（2~8℃）冷冻（-22~-16℃）	台	1
2	电磁炉	功率 3500w	台	1
3	大理石	1800*800mm	张	1
4	不锈钢操作台	150*60*80 cm	台	2
5	水池（冷水）	800*800*800 cm	个	1
6	烤盘车	600*400 cm， 18 盘	辆	1
7	鲜奶机		台	1
8	微波炉		台	1
9	无孔烤盘	60*40cm	个	10
10	耐高温烤垫	60*40cm	张	2
11	长柄刮刀	346*69*110mm	把	2
12	料理盆		个	5
13	隔热防烫手套		双	1
14	剪刀		把	1
15	刀	372×240mm	把	1
16	除尘罐		瓶	6
17	冷凝剂		瓶	6
18	保鲜膜	宽 60cm	卷	1
19	方形亚克力底板 （巧克力底座）	黑色，尺寸： 50×50×1cm	个	1
20	白色磁盘（杏仁膏）		个	1
21	洗洁精		瓶	1

22	厨房用纸		包	2
23	垃圾桶		个	1
24	垃圾袋		个	2

5.2 材料

（每一个选手必须配备）

序号	材料名称	型号	单位	数量
1	鸡蛋		个	10
2	巧克力（包含黑、白巧克力）		Kg	15
3	杏仁膏		g	400
4	可可脂		Kg	1
5	黄油		kg	1

5.3 竞赛选手自备的设备和工具

序号	设备名称（或图片）	型号	单位	数量
1	捏塑工具		套	1
2	裱花嘴		套	1

除以上列表的材料、工具以外的材料、工具需报备裁判长同意后才能带入赛场使用。

5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

序号	设备和材料名称
1	冷风机
2	除湿机
3	桌面打蛋机
4	烤盘车

6.项目特别规定

- 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。

- 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过 15 分钟者，不得入场。

- 参赛选手应衣着整洁,组委会统一提供厨师帽与比赛厨师服，（选手须自备黑色无标识工作裤子与黑色厨师鞋）。操作讲究卫生，工具洁净,不乱扔下脚料，不浪费原材料。

- 严禁带入糖艺/西点成品、半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

- 参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

- 大赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

- 参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位。

- 因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。

- 比赛结束后，参赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

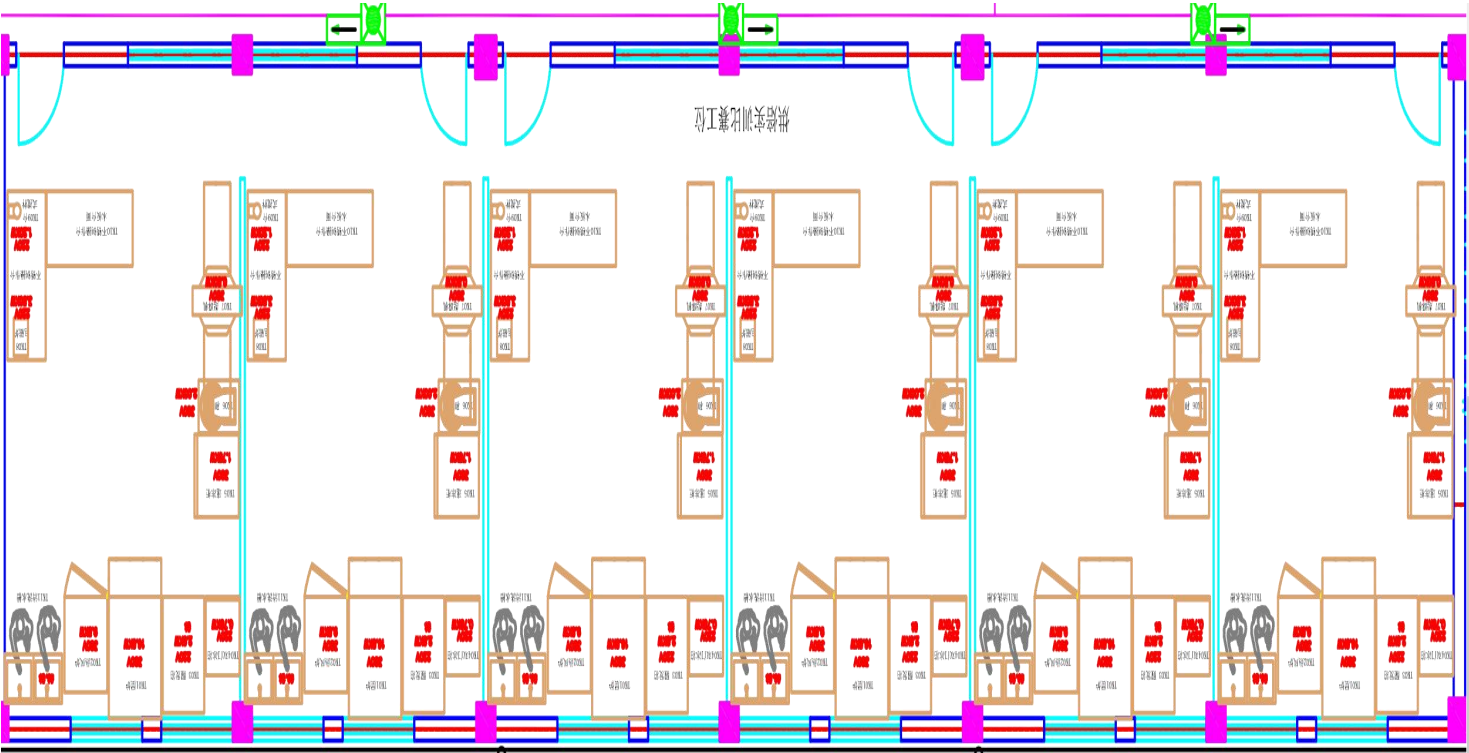
- 参赛选手必须独立完成所有项目。正式比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交

流。选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，竞赛过程中禁止与其他人员交流（含眼神暗示及肢体语言示意）。

•参赛选手不得在作品和器材上作任何标记，不得穿着有标记自己身份、单位、参赛队名等信息（包含文字、图形）的服饰。

7.赛场布局要求

根据本项目特点，比赛场地集中，设置 6 个工位，布局图如下：



注：1.所有工位设备配备均相同，个别工位可能出现设备摆放不统一，不影响正常操作。

2.具体赛场布局图以实际为准。

8.健康安全和绿色环保

8.1 选手安全防护要求

参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

参赛选手离开赛场时，除制冷设备外，应让其他用电设备断电。

参赛选手应保证设备、工具和余下材料的完整和安全。

8.2 赛事安全要求

禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

8.3 绿色环保

赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

比赛结束后，所有作品均可食用，可作为奖品、赠品分发给观众、工作人员、还可以捐给社会福利部门。

9.开放赛场

赛场内除指定的监考裁判、工作人员外，其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下，佩带相应的标志方可进入赛场。

允许进入赛场的人员，只可在安全区内观摩竞赛。

允许进入赛场的人员，应遵守赛场规则，不得与选手交谈，不得妨碍、干扰选手竞赛。

允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟。