

江西省第二届职业技能大赛

“烹饪（西餐）”项目技术工作文件

（世赛选拔）

2025 年 3 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	1
3.竞赛内容	5
3.1 考核内容	5
3.3 模块简述	6
3.3.1 模块 M1+A：神秘任务 1+神秘食材主菜	6
3.3.2 模块 M2+B：神秘任务 2+鸡肉清汤	7
3.4 命题方式	9
3.5 竞赛日程及地点安排	9
4.评分标准	11
4.1 评价分（主观）	11
4.2 测量分（客观）	12
4.2.1 测评点	12
4.2.2 测评工具	12
4.3 评分流程说明	12
4.4 统分方法	12
4.5 裁判构成和分组	13

5.竞赛相关设施设备	15
5.1 场地设备	15
5.2 材料	17
5.3 竞赛选手自备的设备和工具	20
5.3.1 选手工具箱规定:	20
5.3.2 砧板颜色基本指南要求	21
5.3.3 选手可自备设备和工具清单如下:	21
5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料	21
6.项目特别规定	22
7.赛场布局要求	25
8.健康安全和绿色环保	26
8.1 选手安全防护要求	26
8.2 赛事安全要求	26
8.3 环境保护	26
8.4 可持续性	26
9.开放赛场	26
附件	26
附件一 食材订料单	28
附件二 自备工具清单	32

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

世界技能大赛烹饪（西餐）项目是指根据健康和安全法规制作菜单，准备各种各样的食物制作菜肴，并管理一个商业厨房的竞赛项目。比赛中对选手的技能要求主要包括：根据食谱和标准，准备、腌制、烹饪、呈现菜肴；创新和测试新的食谱；操作食品准备相关的机械；掌握标准糖果糕点制作技能；制定均衡营养菜单，估算成本；合理安排预算。

该项目对应的职业（工种）：西式烹调师（4-03-02-03）。

1.2 考核目的

以第 47 届世界技能大赛、全国第二届职业技能大赛的试题为参照，竞赛内容能够反映出烹饪行业的重要技能，考核西式烹调师对于烹饪技术的基本功掌握，以公平公正公开的选拔方式为江西省选拔青年西式烹调师人才，并以此次选拔赛为契机，为江西省组建一支质量优秀的青年省级烹饪集训队，为世界技能大赛全国选拔赛江西省参赛队储备优质选手。

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技术规则、竞赛指南、西式烹调师国家职业技能标准等。

2.基本能力与职业标准

本技术文件以第 47 届世界技能大赛、中华人民共和国第二届职业技能大赛标准和国家职业标准为主要参照；按照

《西式烹调师国家职业技能标准》三级（高级工）基本要求和
工作要求，限于西式烹调师工作职责和技能要求，涵盖
能反映西式烹调师工种的关键技能，同时能反映选手的潜
质。具体基本能力和职业标准要求如下：

项目	能力描述	权重比例（%）
1、	个人清洁与卫生	10%
个人卫生和外貌	剃须及鬓角剃净，头发干净，头发如果长就绑在后面并戴上发网。指甲短、身体干净无异味，没有明显的伤口，操作过程中注重个人外貌整洁。手不能触摸围裙、帽子或眼耳口鼻等不卫生的地方。任务中间按要求洗手，比赛开始和结束前洗手，装盘时戴手套，手套要随时更换等。	
个人衣着要求	制服/着装规范：干净且熨烫过的白色厨师服、黑色或格子裤、厨师帽、干净的围裙（为上菜而更换）、厨用黑色包脚的鞋子。	
工位清洁卫生	随时保持工位卫生，溢出物 5 分钟内擦干净，任务结束后清洁。	
冰箱、操作台、地面、水池卫生	操作时注重地面、操作台、水池、冰箱的卫生并随时进行清理。进冰箱的食品先进先出，确保贴上标签。（标签要注明时间、品名）	
2、	食品安全、操作安全及工作管理与组织	20%
食品安全	对食物储存、准备、烹饪和服务过程中进行危害分析和临界点控制（HACCP） 在食品的操作及制作过程中，注重食品的安全和卫生。	
防止交叉及滴漏污染	洗锅具用的布不能用来擦操作台面，不能有交叉污染；操作台面清洗后需消毒。 合理使用砧板颜色、手套及厨房用纸，防止交叉污染。 合理安排冰箱内食品摆放顺序，不能有滴漏污染。	

操作安全	<p>厨房内不能奔跑和做出危险动作。防止任何割伤、灼伤事故的发生。</p> <p>在使用烹饪设备时，应用节能、安全的方法。触碰熟食需戴一次性手套。</p> <p>注重厨房安全操作及正确使用商业餐饮设备。</p>	
工位复位	<p>工具使用后清洗并归还到厨房合适的位置，公用设备使用后清洗并关闭所有电源，工位恢复到初始状态。</p> <p>在比赛结束后，清理厨房并让其保持清洁状态，清理后按时离开。</p>	
食材浪费	<p>尊重食物，有效节约资源。锅、平底锅和托盘——无过量的垃圾，原料刮干净并存储。</p> <p>湿垃圾桶里没有可使用但未使用的食材。</p> <p>正确估算准备所需食材的数量，不要过多订购，控制食材浪费。</p>	
工作组织	<p>出菜前，协调所有准备工作。</p> <p>区分任务的重要程度，从高到低安排工作。工作区域不杂乱，无重复操作。</p> <p>优化工作流程。（工作计划表）</p>	
3、	基本知识及烹饪技巧的把控	60%
基础刀工使用方法	<p>各种食材切丝、丁、末、片、块及蔬菜橄榄型、蘑菇花等基础刀工。</p> <p>卓越地应用刀具的技能，掌握切割技巧。</p>	
西餐基础知识	<p>西餐基础知识、西餐基本功和西餐专用英语。</p> <p>学会制作各种面食类、汤类、酱汁、前菜、主菜、甜品等。</p> <p>能准备各种菜品，包括：早餐、午餐、下午茶及晚餐。</p>	
食物营养知识	<p>了解食材的特性、烹饪方法对食物营养成分的影响。</p>	

食物储存及温度把控	<p>了解食物变质的原因和储存食物的质量指标。食物恰当封装并贴上食品标签。</p> <p>对食材进行安全卫生地储存。保证所有的工作区域都是最高标准的干净卫生。</p> <p>所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境条件下存储。</p> <p>出菜时菜品温度以及餐盘温度严格按照技术文件要求呈现。</p>
时间把控	<p>对每种食材应使用正确的烹饪方法，合理计算烹饪时间。</p> <p>严格把控上菜时间并对食材的时间、温度能够进行安全地把控。</p> <p>防止食材过生、过度烹饪或者变质变焦。</p>
菜单的设计	<p>设计需符合试题要求。色、香、味、营养均衡及各项技能点。</p> <p>合理搭配酱汁及使用各种西餐香料。</p> <p>结合食材订料单和试题要求准备和烹制复杂的菜品，创造有趣和创新的菜肴。</p>
烹饪方法	<p>同时组合和应用多种烹饪方法、食材、准备方法和摆盘技术完美融合。</p> <p>严格按照技术文件要求，使用必要的烹饪方法。</p>
各类食材的加工和烹饪方法	<p>理解不同食材的风格和特点并能正确使用。善于使用屠宰、分割的设备和工具。</p> <p>了解肉类、家禽、野味、海鲜构造以及所有切割、扎绳和处理的方法；各个部位的使用及适用的烹饪手法、香料及酱汁的搭配。</p> <p>各种蔬菜及水果的加工方法和搭配。</p>
甜品的制作和风险把控	<p>各种甜品烹饪技巧、时间、卫生、温度以及安全地把控。</p>

菜单描述	根据设计的菜品手写菜单，知道西餐菜单的格式与手写顺序，菜单需按照试题要求注明烹饪手法、技能点等。	
展示和口味	菜肴呈现的色、香、味、创意、营养均衡及各项技能点。	
厨房设施设备的正确使用	烹饪工具及设备的使用方法和维护。 制作菜肴的时候，应使用合理的烹饪方法及设备。	
4、	个人素质	10%
选手心理素质	在高压的情况下，整个制作过程中仍能保证质量标准。 具有较强的应变能力和沟通能力。	
应急措施	知道切伤、烫伤的处理方式，手部有伤口需使用蓝色邦迪和一次性手套进行比赛。任务中间需更换手套。 知道比赛赛场的应急出口或如遇火灾时的逃生通道。	
坏习惯	不要在锅里煮汤匙或器皿，也不要乱用工作用具/刀；不能将抹布挂在身上，试味勺不能反复使用等。	
垃圾的分类	正确分类干湿垃圾，有害垃圾另外分开。	
合计		100%

3.竞赛内容

3.1 考核内容

竞赛内容原则上包括知识理论和操作技能两部分，竞赛成绩实行百分制，总成绩由两部分成绩加权合成。其中，操作技能成绩权重一般不低于 70%。江西省第二届职业技能大赛采取世界技能大赛、全国技能大赛模式，将理论融入技能考核过程中。

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

M1	神秘任务 1	30min	10		10
M2	神秘任务 2	30min	10		10
A	神秘食材主菜	180min	15	15	30
B	鸡肉清汤	120min	12.5	12.5	25
C	手指餐-	120min	12.5	12.5	25
总计		480			100

3.3 模块简述

3.3.1 模块 M1+A：神秘任务 1+神秘食材主菜

M1 模块	神秘任务 1
比赛规则	<ul style="list-style-type: none"> ● M1 模块比赛将在各自工位为接下来所有模块比赛做准备。 ● 每名选手都会在 M1 模块比赛前收到以下食材： <ul style="list-style-type: none"> * 所有订料单食材中预定的食材 * 当日比赛模块的神秘食材 <p>M1 模块宣布开始后 30 分钟内必须按照要求完成神秘任务，超时完成则不予评分。</p>
主要食材	神秘任务食材将在 A 模块比赛前为选手额外提供。
A 模块	神秘食材主菜
A 模块描述	<p>根据试题要求，准备相同的 4 盘你所理解的神秘食材主菜，适合 4 个人点餐服务。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 每盘主菜需要体现出 2 种烹饪方式：烤和炸 ● 每盘主菜必须有不少于 3 种蔬菜并且 4 个餐盘上的 3 种蔬菜必须一致。 ● 每盘主菜必须配有 1 种相同的淀粉类制品及与菜适合的 1 种经过烹饪的相同装饰菜。 ● 每盘主菜的总重量为 180 克（允许上下浮动 10%）。 ● 每盘主菜必须配有与菜适合的 1 份相同酱汁。 ● 所有食物必须烹饪熟制；主菜必须热着上菜。 ● 主菜餐盘尺寸：外径约 31 厘米，内径约 23 厘米。颜色：白色。



比赛规则	<ul style="list-style-type: none"> ● 选手需在（M1+A）模块比赛开始后第 210 分钟出 B 模块菜肴，10 分钟内完成至第 220 分钟出菜完毕，超时 5 分钟内扣分；超时 5 分钟以上，菜品将不做内场评分与展示。 ● 整个（M1+A）模块共 220 分钟，包括 10 分钟场地调整、30 分钟的神秘任务和 180 分钟的主菜制作。比赛结束后，选手将有 30 分钟的厨房还原时间，厨房还原结束后离开比赛场地。 ● 4 个餐盘上必须有 4 份完整的神秘食材主菜，盘沿不能摆放食物。 ● 3 份主菜用于内场评分，1 份主菜用于展示。
主要食材	菜品必须包括： <ul style="list-style-type: none"> ● 神秘主食材的重量必须占到整道菜肴比例的 50%以上，不可分割的食材将一并计入神秘禽类主食材的重量中，例如：鸡肉卷中的馅料。
基础食材	A 模块神秘食材主菜的所有食材由赛前说明会宣布的神秘食材、订料单食材、公共食材桌食材组成并一起提供给选手。
所需特殊设备	除了主办方提供的设备及自备工具清单中的设备外不允许使用其他设备。

3.3.2 模块 M2+B：神秘任务 2+鸡肉清汤

M2 模块	神秘任务 2
比赛规则	在 160 分钟的比赛时间内，将随时考核神秘任务。在神秘任务正式开始前，裁判长宣布选手将有 10 分钟时间调整场地，期间选手不允许对神秘任务的食材进行加工或烹饪等操作；裁判长宣布神秘任务正式开始后 30 分钟内必须按照要求完成，超时完成则不予评分。
主要食材	神秘任务食材将在 M2 模块比赛前为选手额外提供。
B 模块	鸡肉清汤
B 模块描述	<ul style="list-style-type: none"> ● 准备 4 份鸡肉清汤， 适用高级餐厅 ● 4 份鸡肉清汤包含清汤和配菜（固体内容物）任何配菜不允许触及在汤盘盘边 ● 鸡肉清汤单份份量 180-220g 之间，包含配菜和装饰品 ● 每份汤的固体配菜重量不低于 20g（固体物必须可食用） 3 份鸡肉清汤用于裁判品尝评分 ● 鸡肉清汤呈琥珀色、少油 ● 1 份鸡肉清汤用于展示 ● 汤盘（帽子碗）：外径约 27 厘米，内径约 13 厘米。颜色：白色。

比赛规则	<ul style="list-style-type: none"> ● 选手需在竞赛开始后 145 分钟出菜，15 分钟内完成（至第 160 分钟出菜完毕） ● 按标准时间 160 分钟，超时 1 分钟扣 1 分，超时 10 分钟以上；本部分将不做品评。
基础食材	鸡肉清汤所用原料必须包含在原料清单内
所需特殊设备	除了主办方提供的设备及自备工具清单中的设备外不允许使用其他设备。

3.3.3 模块 C：手指餐

C 模块	神秘食材手指餐
C 模块描述	<ul style="list-style-type: none"> ● 根据试题要求，准备相同的 2 盘手指餐，适合 2 个人点餐服务。 ● 1 种手指餐必须是意大利面或意大利饺子类，另 1 种手指餐必须是海鲜类。每个品种必须各制作 6 个，共计 12 个。 ● 每盘手指餐必须同时呈现 3 个意大利面或意大利饺子类手指餐和 3 个海鲜类手指餐。 ● 单个手指餐的重量在 20-30 克之间。 ● 手指餐餐盘尺寸：外径约 31 厘米，内径约 23 厘米。颜色：白色。 ● 手指餐摆盘示意图如下： <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>海鲜类： 1 1 1 意面类： 2 2 2</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>海鲜类： 1 1 1 意面类： 2 2 2</p> </div> </div>
比赛规则	<ul style="list-style-type: none"> ● 选手需在 C 模块比赛开始后第 110 分钟出菜，10 分钟内完成至第 120 分钟出菜完毕。按 C 模块比赛开始 120 分钟后，超时 5 分钟内扣分；超时 5 分钟以上，菜品将不做内场评分与展示。 ● 2 个餐盘上必须有 2 份完整的手指餐，盘沿不能摆放食物。 ● 1 份手指餐用于内场评分，1 份手指餐用于展示。

基础食材	C 模块手指餐的所有食材由订料单食材、公共食材桌食材组成并一起提供给选手。
所需特殊设备	除了主办方提供的设备及自备工具清单中的设备外不允许使用其他设备。

3.4 命题方式

本项目竞赛题的命题方式：全公开命题。

本项目为可以提前公布试题的项目。赛前 3 周公布试题（包括赛题、素材、评分细则）。所命竞赛题内容基于 47 届世界技能大赛以及中华人民共和国第二届职业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。按照本项目世赛最终试题公布的方式与时间公布修改后的竞赛用试题。

3.5 竞赛日程及地点安排

烹饪（西餐）项目竞赛在江西省电子商务高级技工学校举行，竞赛时间暂定为 2025 年 4 月，具体时间以大赛正式通知为准。

日期	时间	内容	地点
竞赛前一天 (C-1)	12:00—15:00	选手，裁判报到	江西省电子商务高级技工学校
	15:00—16:00	选手赛前会议 (选手抽签，看场地， 确认食材等)	江西省电子商务高级技工学校

	16: 00-17: 00	裁判会议	江西省电子商务高级技工学校
竞赛 第一天 (C1)	8: 10—8: 30	第一组选手检录	江西省电子商务高级技工学校
	8:30-12: 10	第一组选手竞赛 M1+A 模块	江西省电子商务高级技工学校
	12: 10-12: 50	午餐	江西省电子商务高级技工学校
	13:00-13: 30	第二组选手检录	江西省电子商务高级技工学校
	13: 30-17: 10	第二组选手竞赛 M1+A 模块	江西省电子商务高级技工学校
	17:10-18: 10	录分统分	江西省电子商务高级技工学校
	18: 10-19: 00	恢复实训场地	江西省电子商务高级技工学校
竞赛 第二天 (C2)	7: 30—8: 00	第一组选手检录	江西省电子商务高级技工学校
	8:00-12: 40	第一组选手竞赛 M2+B 模块 C 模块	江西省电子商务高级技工学校
	12: 40-13: 10	午餐	江西省电子商务高级技工学校
	13:10-13: 30	第二组选手检录	江西省电子商务高级技工学校
	13: 30-18: 50	第二组选手竞赛 M2+B 模块 C 模块	江西省电子商务高级技工学校
	18:50-19: 50	录分统分	江西省电子商务高级技工学校

	19: 50-21: 00	恢复实训场地	江西省电子商务高级技工学校
--	---------------	--------	---------------

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二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。

评价分权重表如下：

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

评价分权重样例：

权重分值	要求描述
0 分	菜品整体色泽暗淡，刀工处理不当，搭配不合理，没有装饰
1 分	菜品整体色泽较明显，刀工处理简单，搭配合理性较差，简单装饰
2 分	菜品整体色泽明显，刀工处理适当，搭配合理，装饰有新意
3 分	菜品整体色泽鲜明，刀工处理完美，搭配十分协调，装饰新意高且实用性强

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：

测评内容	项目特征描述	配分	标准值	测量值	得分
满分或零分	工作台/柜台的卫生在比赛开始时清洁，在任务与任务中间和结束时清洁	5	0 或 5	0 或 5	0 或 5

4.2.1 测评点

测评点为卫生，时间等。

4.2.2 测评工具

测评工具为计时器等工具。

4.3 评分流程说明

本项目是过程评分和事后结果评分相结合，评分内容包含测量分和评价分。

所有选手成绩不并列，但当成绩出现并列时，则操作总时间长度短的选手名次在前。如操作总时间长度无法区别，则模块 A 得分高的选手名次在前，按模块 A 到模块 C 的顺序以此类推。

4.4 统分方法

比赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关要求公平、公正评判，并对对每位选手各比赛阶段（模块）的评判结果签字确认。在每一阶段（模块）比赛结束后，裁判长安排专人在本赛区监督仲裁组负责人监督下，进行比赛成

绩的登录、汇总和统计工作。裁判长和赛区监督仲裁组负责人要对汇总后的成绩进行复核并签字确认。各赛项成绩汇总、统计尽可能采用计算机管理手段进行。

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 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

3 名裁判为一组，预期有两组。将每个模块的评分内容按合理性进行均衡分配，每组裁判执裁每个模块一半左右的评分内容。

5.竞赛相关设施设备

5.1 场地设备

主办方提供设施设备清单				
序号	设备名称	型号	单位	单个工位/数量
1	四头电磁炉	功率 24KW	台	1
2	万能蒸烤箱	功率 24KW	台	1
3	水槽	100*50*80	台	1
4	不锈钢操作台	180*750*800	台	1
5	高汁锅	16*11+20*11	个	1
6	矮汁锅	16*8	个	1
7	高身汁锅	27*17	个	1
8	不沾煎锅	22*5	个	2
9	冷柜冰箱操作台	180*750*800	个	1
10	冷藏冰箱	四门	台	1（公用）
11	面火焗炉		台	1
12	打蛋器	28cm	把	1
13	万能蒸烤箱烤盘	分之一	个	3

14	万能蒸烤箱烤盘	一分为二	个	1
15	1 / 1 烤盘	高 5cm	个	3
16	砧板套装	红、黄、蓝、绿、白、褐	套	1
17	耐高温硅胶铲	27cm	把	1
18	保温烤灯	16*6	台	1
19	烤箱手套		双	1
20	不锈钢半圆盆		个	1
21	汤吊勺		把	1
22	不锈钢碗		个	6
23	转盘		个	1
24	大垃圾桶（干、湿）		个	各 1 个
25	桌面垃圾桶（干、湿）		个	各 1 个
26	拖把		把	2（公用）
27	扫把		把	2（公用）
28	微波炉		台	2（公用）
29	抽真空机	220V，中型	台	1（公用）
30	急速冷冻冰箱	380V，大型	台	1（公用）
31	大型计时器		个	2（公用）
32	急救医疗设备		套	1（公用）

主办方提供一次性用品

序号	品名	单位	数量（每个工位）
1	大盒装保鲜膜	卷	1
2	一次性试味勺	把	40
3	厨用卷纸	卷	2
4	一次性塑胶手套	盒	1
5	双色小垃圾袋	卷	2

6	洗手液	小罐	1
7	百洁布	个	2
8	一次性打包盒	个	40
9	湿纸巾	盒	1
10	消毒液	小瓶喷嘴式	1
11	洗洁精	瓶	1
12	抽真空袋	个	50（公用）
13	油纸	盒	1（公用）
14	锡纸	卷	1（公用）

5.2 材料

（以下为本赛项提供材料，比赛必须使用的食材，必须从组委会提供的食材清单中选用，不得使用任何自带食材。选手必须在比赛前 2 周提交食材订单到邮箱 835306959@qq.com，竞赛场地负责人：邹雪梅 电话 13807091264 。

序号	原材料	型号	单位	数量
1	鸡			
2	鲈鱼			
3	去壳虾仁			
4	三文鱼			
5	洋葱			
6	西芹			
7	胡萝卜			
8	鸡蛋			
9	香菇			
10	番茄膏			
11	去皮番茄			

12	新鲜番茄			
13	小番茄			
14	小洋葱			
15	大蒜			
16	菠菜			
17	口蘑			
18	芦笋			
19	土豆			
20	荷兰芹			
21	罗勒叶			
22	柠檬			
23	姜			
24	香菜			
25	酸黄瓜			
26	青圆椒			
27	红圆椒			
28	水瓜柳			
29	黄节瓜			
30	绿节瓜			
31	抱子甘蓝			
32	西兰花			
33	手指胡萝卜			
34	玉米淀粉			
35	柠檬草			
36	蛋黄酱			
37	高筋粉			

38	意大利 00 粉			
39	淡奶油			
40	意大利黑醋			
41	牛奶			
42	帕马森芝士			
43	春卷皮			
44	吐司面包片			
45	黄油			
46	白玉菇			
47	蟹味菇			
48	意大利红葡萄酒醋			
49	黄咖喱粉			
50	墨鱼汁			
51	砂糖			
52	欧芹			
53	低筋面粉			
54	红菜头			
55	柠檬汁			
56	青豆			
57	黄色面包糠			
58	白色面包糠			
59	意大利白葡萄酒醋			
60	马苏里拉芝士			
61	大葱			
62	小葱			
63	百里香			

64	迷迭香			
65	香叶			
66	鸡粉			
67	时笋			
68	奶酪			
69	去骨鸡腿肉			
70	鸡胸肉			
71	泡打粉			
72	培根			
73	玉米			
74	玉米粉			
75	芝士片			

PS：常用的胡椒、盐、油、糖、葡萄酒由主办方提供，无需填写表格。

5.3 竞赛选手自备的设备和工具

5.3.1 选手工具箱规定：

选手任何的自备和工具需报备裁判长同意后才能带入赛场使用。

所有自带设备和工具必须放入工具箱里带入赛场（最多两个工具箱）工具箱最大尺寸如下：

外部尺寸：65x45x65 厘米


裁判在 C-1 检查选手所携带的工具箱。


选手可带入比赛的最大个人设备及工具（例如：刀、模具、器皿等）必须能够容纳在 1 个完整的 1/1 份数盘中并且配有盖子。工具箱由各参赛队自行准备，多余工具需自行取出直至工具箱盖子完全盖上。

每个工位只能放置 1 个工具箱。选手 30 分钟准备开档时需取出工具箱并摆放好所有小工具，比赛时工具箱需自行


保管。比赛结束收档时需将所有自带工具放回工具箱；工具箱侧面需贴上选手编号。

5.3.2 砧板颜色基本指南要求

 红色 生肉类

 蓝色 海鲜、鱼和贝类

 黄色 禽类

 绿色 生蔬菜和水果类

 棕色 熟食类

白色 面包、糕点、乳制品、坚果类

5.3.3 选手可自备设备和工具清单如下：

序号	设备名称（或图片）	型号	单位	数量
1	低温机		台	1
2	复合底汤锅		个	2
3	手动压面机		台	1
4	小型料理机		台	1
5	封口机		台	1
6	份盆套装		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

需携带设备设施以外的基础工具和设备，需在赛前 2 周发送自备基础设备和工具清单至赛事组委会，得到允许后可携带至现场并使用。

如比赛当日选手携带任何未申报或未经允许的设备和工具

带入赛场，将按作弊违规，取消当天模块成绩。

参赛选手禁止使用物品和材料清单表

序号	名 称
1	自带食材、食品添加剂
2	自带餐盘、餐具
3	有毒有害物品
4	通讯设备（手机、平板等不能带入竞赛现场）

6.项目特别规定

6.1 参赛选手应服从命令、听从指挥，在规定区域内活动，不得擅自离开。

6.2 在选拔赛过程中，参赛选手未经允许，不得进入赛场区域，不准操作设备。

6.3 参赛选手不得将选拔赛承办单位提供的工具、材料等物品带出赛场。

6.4 选手在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备。

6.5 不得携带、使用自带的参考资料和任何存储设备。

6.6 正式比赛期间，选手有问题只能向裁判长和裁判长助理反映。

6.7 下一场将要参赛的选手不得出现在当前竞赛现场，不允许观摩当前竞赛选手的比赛。

6.8 参赛选手对选拔赛过程安排或选拔赛结果有异议时，可以通过领队向专家组长、上级领导反映，不得扰乱赛场秩序。对于违反赛场纪律、扰乱赛场秩序者将视其情节予以处理，或直接取消 参赛资格。

6.9 赛场内的参赛选手禁止和参赛队裁判员任何交流。

6.10 赛场内的参赛选手禁止和赛场外教练或指导老师

交流。

6.11 参赛选手必须按照规定穿戴卫生、安全等装备，见下表：

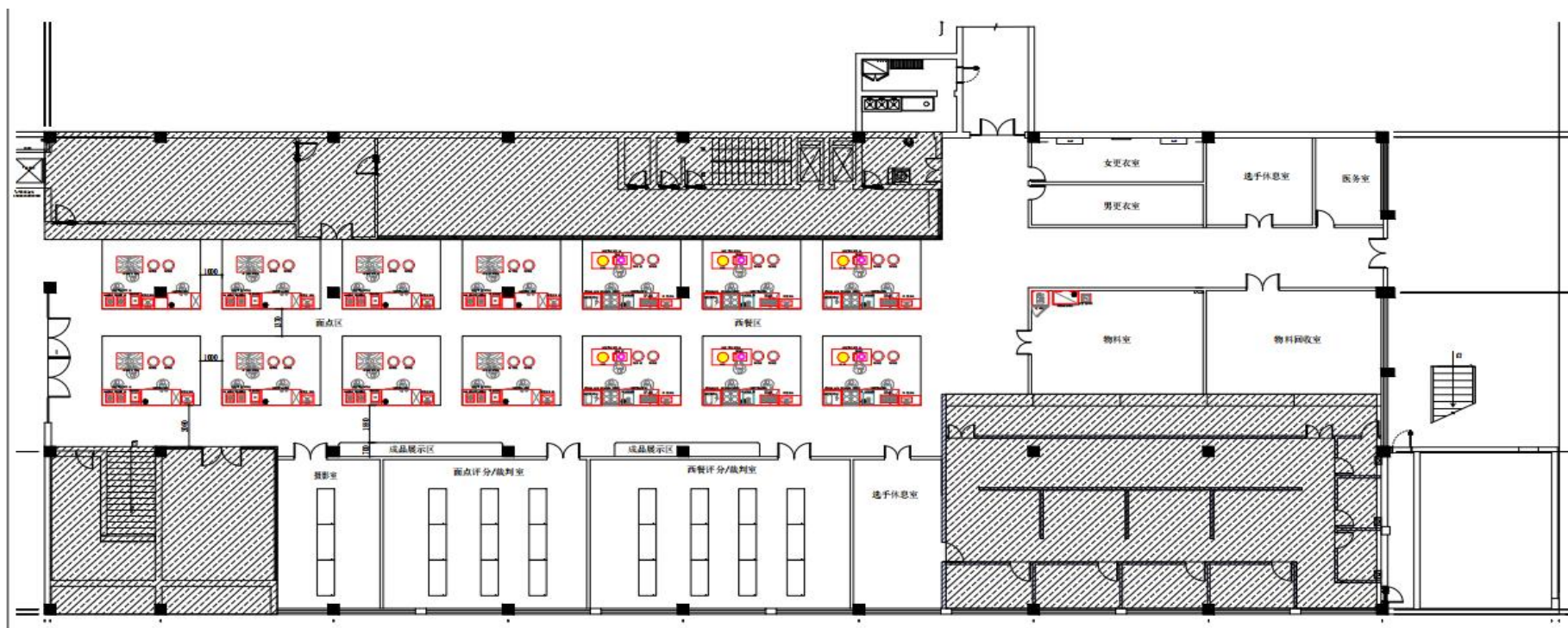
选手必备的防护装备

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		必须是长袖 厨师服必须贴身不松垮、纯棉、舒适透气 必须是白色的 允许世赛中国 LOGO，宽度小于 7 厘米（其他 LOGO 不能体现）
厨师帽		无仿布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙（白色）

<p>厨师长裤</p>		<p>宽松、中腰、黑色、松紧裤腰</p>
-------------	---	----------------------

7.赛场布局要求

本项目赛场包含比赛场地总面积约 500 平方米，竞赛场地 有 6 个工位。场地按赛前说明会区、选手候赛区、男女更衣室、检录区、比赛区、原料及工具存放区、摄影区、换号区、裁判员测量区、裁判员评分区、录分区、作品展示区、医务室等进行布局。



注：赛场布局图如有调整，以现场实际区域为准。

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。

赛场设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安全事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

赛场应配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

8.3 环境保护

赛场严格遵守我国环境保护法。

赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

9.开放赛场

借鉴世界技能大赛开放式竞赛方式，在竞赛过程中，企业员工、院校师生等现场观摩、新闻媒体等进入赛场，必须听从现场工作人员的安排和管理，不得影响比赛进行。比赛前半个小时和结束前半个小时不开放参观。

9.1 对公众开放的要求

在竞赛过程中，借鉴世界技能大赛及第二届全国技能大赛组织方式，采取开放式竞赛方式，广泛宣传，开放赛场应

注意各项安全事项。组委会及执委会相关工作人员、联络员、技术负责人因工作需要，经裁判长允许后可凭证件进入非操作区。组委会、执委会安排的记者经裁判长允许后可进入非操作区拍照、摄像，但不得影响、干扰选手竞赛。其他人员一律不得进入竞赛区域。

附件

附件一 食材订料单

- 参赛代表队：
- 选手姓名：
- 提交日期： LINK Excel.Sheet.12 "C:\\Users\\beibei.li01\\Desktop\\新建 Microsoft Excel 工作表 (3).xlsx" Sheet1!R1C1:R11C4 \a \f 4 \h * MERGEFORMAT

序号	原材料	型号	单位	是或否	备注
1	鸡				
2	鲈鱼				
3	去壳虾仁				
4	三文鱼				
5	洋葱				
6	西芹				
7	胡萝卜				
8	鸡蛋				
9	香菇				
10	番茄膏				
11	去皮番茄				
12	新鲜番茄				
13	小番茄				
14	小洋葱				
15	大蒜				

16	菠菜				
17	口蘑				
18	芦笋				
19	土豆				
20	荷兰芹				
21	罗勒叶				
22	柠檬				
23	姜				
24	香菜				
25	酸黄瓜				
26	青圆椒				
27	红圆椒				
28	水瓜柳				
29	黄节瓜				
30	绿节瓜				
31	抱子甘蓝				
32	西兰花				
33	手指胡萝卜				
34	玉米淀粉				
35	柠檬草				
36	蛋黄酱				

37	高筋粉				
38	意大利 00 粉				
39	淡奶油				
40	意大利黑醋				
41	牛奶				
42	帕马森芝士				
43	春卷皮				
44	吐司面包片				
45	黄油				
46	白玉菇				
47	蟹味菇				
48	意大利红葡萄酒醋				
49	黄咖喱粉				
50	墨鱼汁				
51	砂糖				
52	欧芹				
53	低筋面粉				
54	红菜头				
55	柠檬汁				
56	青豆				
57	黄色面包糠				

58	白色面包糠				
59	意大利白葡萄酒醋				
60	马苏里拉芝士				
61	大葱				
62	小葱				
63	百里香				
64	迷迭香				
65	香叶				
66	鸡粉				
67	时笋				
68	奶酪				
69	去骨鸡腿肉				
70	鸡胸肉				
71	泡打粉				
72	培根				
73	玉米				
74	玉米粉				
75	芝士片				

附件二 自备工具清单

- 选手姓名：
- 参赛队：
- 提交日期：

自备工具清单		
工具名	尺寸	数量