

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目 职业技能竞赛实施方案

为深入贯彻落实习近平总书记关于技能人才工作重要指示精神、大力推动省委关于实施“百县千镇万村高质量发展工程”促进城乡区域协调发展的决策部署，全面实施江门市委“科技引领、工业振兴、园区再造、港澳融合、侨都赋能、人才倍增”六大工程，为台山市制造业当家和高质量发展提供技能人才支撑，根据《关于举办江门市第三届职业技能竞赛的通知》（江人社发〔2023〕65号）的有关工作要求，拟组织举办2023年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛，制定本实施方案。

一、总体要求

以“敬业江门·匠造产业”为主题，加强创新形式、丰富内容、扩大规模、提高质量、推广成果，打造台山市职业技能竞赛品牌，强化软硬件建设，结合台山市经济产业发展实际，整合市总工会、各镇（街）、职业技工院校、企业、行业协会等资源优势，以培养高技能人才为目标，以挖掘能工巧匠、展示技能传承为原则，促进我市餐饮行业的发展，弘扬台山侨乡特色美食文化，在全市范围内开展职业技能竞赛活动。

二、竞赛组织架构

竞赛由市人力资源社会保障局主办、市总工会协办，具体竞赛活动由市技工学校承办。为保证竞赛顺利进行，成立竞赛组织机构统筹实施。竞赛组织机构设置如下：

（一）竞赛组织单位

主办单位：台山市人力资源和社会保障局

协办单位：台山市总工会

承办单位：台山市技工学校

（二）竞赛组织委员会

设立竞赛组织委员会，组委会下设办公室，办公室设在台山市人力资源和社会保障局职业能力建设股，负责整个竞赛的组织实施工作。成员名单如下：

1. 组委会：

主 任：赵湖滨 市人力资源和社会保障局党组书记、局长

副主任：颜志勇 市人力资源和社会保障局党组成员、副局长

肖雄英 市人力资源和社会保障局党组成员、副局长

委 员：伍耀志 市技工学校校长

2. 竞赛办公室：

主 任：李 夏 市人力资源和社会保障局职业能力建设股股长

副主任：陈志锋 市技工学校副校长

王海斌 市技工学校工会主席

李慕华 市人力资源和社会保障局四级主任科员

成 员：吴兆文 市技工学校技能开发部主任

葛 勇 市技工学校技能开发部副主任

甄振云 市技工学校厨艺教学部技能开发部副主任

（三）竞赛工作组

根据赛事安排，设立竞赛专家组、命题组、裁判组、监督仲裁组、赛务组、宣传组、接待及后勤保障组、场地设备组、安全保卫组等竞赛工作组。

1. 专家组

（1）服从竞赛组委会的领导，并在竞赛技术方面对其负责；组织参赛选手开展竞赛技术工作的实施。

（2）负责竞赛技术顶层设计，具有技术问题的最终解释权和决定权。

(3) 组织制定竞赛规则、评分标准及相关竞赛技术性文件。

(4) 负责竞赛场地和辅助配套设施设备的运行、调试、检测、确认等工作。

(5) 协助竞赛过程中争议、投诉和违纪的裁定。

2. 命题组

(1) 负责竞赛的命题和制卷工作。

(2) 负责按照竞赛标准要求，制定评分标准及相关技术文件。

(3) 负责竞赛命题的公正性和保密性。

3. 裁判组

竞赛所有裁判人员从专家组裁判中产生，由竞赛组委会确定裁判长和具体裁判员名单，裁判员与单位参赛选手实行回避制。

(1) 负责制定评判方案及规则。

(2) 负责竞赛理论和实操裁判工作。

(3) 负责做好竞赛场地、器械、设备、材料的检测、检定工作。

(4) 负责处理竞赛期间出现的技术问题。

(5) 负责评分、成绩汇总登记、竞赛结果的复核等工作。

4. 监督仲裁组

(1) 依据有关规定，负责受理各参赛选手的投诉和申诉，并及时提出处理意见。

(2) 检查和监督各工作机构及工作人员履行职责和执行竞赛规程的情况。

(3) 对竞赛过程中出现的泄密现象和有失公平、公正的问题及时提出处理意见。

(4) 负责竞赛过程中争议、投诉和违纪的裁定。

5. 赛务组

(1) 协助裁判组进行赛场安排及赛务资料的准备。

(2) 负责各参赛选手报名、赛前会议、工位抽签、资格审查、选手状况登记等工作。

(3) 负责选手进出场、竞赛批次调度及选手隔离安排。

(4) 负责专家、裁判组成员的交通、住宿和劳务费的制表、申报、发放及报销。

(5) 负责处理赛场突发事件，维护考场秩序等工作。

6. 宣传组

(1) 负责联系、邀请竞赛相关人员参加活动。

(2) 负责竞赛宣传资料的撰写、编制和上报工作。

(3) 负责与媒体联系，竞赛前后的摄影、摄像及宣传报道等工作。

(4) 负责竞赛期间有关新闻报道的组织工作。

(5) 其他材料的起草、收集、整理工作。

7. 接待及后勤保障组

(1) 负责竞赛场地宣传策划和布置。

(2) 负责竞赛期间会务的安排落实。

(3) 负责竞赛选手、专家、裁判、领队教练等相关人员的用餐、饮水、休息等接待工作的安排落实。

8. 场地设备组

(1) 负责竞赛现场工位布置、设备、工具就位。

(2) 负责竞赛设备的软硬件安装、调试。

(3) 负责解决竞赛期间的设备故障等技术问题。

9. 安全保卫组

(1) 负责保障竞赛期间用水用电、消防、清洁卫生、治安保卫工作。

(2) 负责竞赛期间的医疗卫生和救护工作。

(3) 协助做好竞赛期间赛场秩序和赛场观摩组织工作。

(4) 负责竞赛场地防控工作。

三、竞赛项目、标准、内容与成绩计算

(一) 竞赛项目

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛

(二) 参赛对象

报名参赛人员必须遵守相关法律法规，遵守职业道德，不得弄虚作假、徇私舞弊，遵守竞赛规则、流程，遵守社会公德。

在台山市餐饮单位就职、年龄满 18 周岁且在法定劳动年龄内的从业人员。

本次竞赛每队限定 1 人。同一企业单位最多派出两个队伍参赛。

(三) 竞赛形式及标准

竞赛形式为中式烹调项目竞赛标准以相近职业（工种）国家职业标准为竞赛标准。同时，命题在上述标准要求的基础上，融入理论知识于实操中，适当增加新知识、新技术、新设备、新技能等内容。竞赛技术文件由竞赛办公室组织编制，在竞赛前 20 天向社会公布。

如报名人数过多，组委会可根据实际情况以淘汰选拔的形式组织选拔赛，择优录取优秀选手进入决赛。

(四) 参赛费用

本次比赛免报名费，比赛期间制作指定菜式所需食材和常用配料由组委会提供。各参赛人员的食宿、交通以及制作自选品种所需的主食材和特殊配料等费用自理。

(五) 成绩计算

决赛以实操形式进行，实操环节实行一百分赛制，实操成绩作为竞赛成绩排名的依据。

四、赛前技术说明会安排

赛前技术说明会在竞赛项目场地进行，由技术专家组围绕竞赛规则、赛场赛事安排、竞赛设备情况、竞赛评判等相关技术环节，向参

赛选手进行说明及答疑，并组织选手熟悉赛场。

(一). 技术说明会时间：2023 年 8 月 15 日下午 14:30-17:00

(二). 赛前技术说明会地点：台山市技工学校厨艺教学部（广东厨艺技工学校）6 号楼 5 楼会议室

五、竞赛时间

2023 年 8 月 21 日 13:00-17:00

（竞赛时间与技术说明会时间如遇不可控因素导致无法正常举办，根据实际情况进行调整，具体时间另行通知。）

六、竞赛地点

竞赛地点：台山市技工学校厨艺教学部（广东厨艺技工学校）

七、报名程序

（一）报名材料

1. 报名时间：2023 年 7 月 31 日-8 月 10 日。

2. 报名方式：各单位参赛选手按规定填写《2023 年台山市职业技能竞赛中式烹调项目职业技能竞赛报名表》（附件 1）、身份证复印件，近半年内大一寸免冠白底彩色照片 3 张尺寸为 33mm×48mm（每张相片背后写清楚姓名，装一袋）和大一寸彩色白底电子照片，413*295(像素)，大小控制在 2M 以内，照片格式为：jpg。（其中 1 张贴于报名表上），于 2023 年 8 月 10 日前备齐报名材料，资料交至资料交至台山市技工学校厨艺教学部（广东厨艺技工学校，地址：台山市台城镇沙岗湖路 28 号。联系人：甄振云，联系电话：13664905440，电子邮箱：939944178@QQ.com），经资格审核同意后盖章原件于竞赛报到当天交给承办单位。

（二）资格审核

竞赛组委会依据有关规定，对各单位报送的参赛选手进行资格审核。

（三）参赛证

经竞赛组委会审查符合参赛要求的，竞赛组委会将统一制发参赛证。参赛选手必须持本人身份证和佩戴由竞赛组委会制发的参赛证方可进场参赛。

（四）参赛费用

本次竞赛免报名费，各参赛人员的食宿、交通等费用自理。如参赛选手需同时申请技能等级认定的，按照相关规定执行，不设补考。

八、激励措施

（一）颁发职业技能等级认定证书。

对获得竞赛前 50%人员，按有关规定直接免费核发与竞赛职业（工种）等级对应的技能等级证书。技能等级证书颁发办法参照《关于做好职业技能竞赛选手获取相应职业证书有关工作的通知》（人社司便函〔2022〕26 号）和《关于做好职业技能竞赛选手获取相应职业证书有关工作的补充通知》（人社司便函〔2022〕59 号）执行。已持有相关证书的，不重复核发。竞赛项目相应核发证书对应的职业（工种）如下：

序号	竞赛项目	职业（工种）	级别	证书类别
1	台山市“粤菜师傅”中式烹调项目	中式烹调师	三级	职业技能等级证书

（二）颁发荣誉证书和奖金。

本次竞赛对获奖队伍选手颁发荣誉证书和奖金，设置至尊金奖、特金奖、金奖等奖项。其中，设立至尊金奖 1 队（第一名），特金奖 3 队（第二、三、四名），金奖 6 队（第五、六、七、八、九、十名），餐饮行业贡献奖（第十一至二十名），优胜奖相关荣誉证书按相关名次发放。获竞赛项目至尊金奖、特金奖、金奖的，分别给予 2000 元、1500 元、1000 元奖励，餐饮行业贡献奖 500 元奖励。

九、竞赛规则

（一）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。所有的通信工具和摄像工具不得带入比赛现场。
4. 现场统一提供竞赛相关资料。
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食品和饮水。
7. 竞赛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或如厕时间均计算在竞赛时间内，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，经确认后由竞赛裁判长视情况做出裁决。
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，不得以

任何理由拖延比赛时间。

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，选手须在竞赛后 1 小时内以书面形式向仲裁组提出申诉。

（二）赛场规则

1. 赛务人员必须统一佩戴由竞赛组委会制发的相关证件，着装整齐。

2. 各赛场除现场评委、安全巡视和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组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不得影响比赛进行。

4. 各参赛选手的陪同人员（领队、指导老师及随行）一律不得进入赛场。

十、申诉、仲裁与监督

（一）申诉

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的工具和设备，有失公正的评审、计分，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2. 选手申诉均须在竞赛后 1 小时内用书面形式向仲裁组提出。组委会办公室要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见两小时内书面反馈当事人。

（二）仲裁

1. 为保证比赛顺利进行，保证比赛结果公平公正，组委会委托仲裁组负责受理竞赛中出现的所有申诉并进行仲裁。

2. 仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止比赛，否则视弃权处理。

（三）监督

为保证竞赛全程的公平、公正、公开，市人力资源和社会保障局

派驻人员对赛事进行监督。

- 附件：1. 2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
技术文件
2. 2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
评分表
3. 2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
报名总表
4. 2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
抽签表
5. 2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
经费预算表

附件 1:

2023年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目 职业技能竞赛技术文件

一、竞赛项目

- (一)职业工种：中式烹调师(粤菜师傅)
- (二)赛项等级：国家职业资格标准三级
- (三)赛项组别：不分
- (四)参赛形式：个人赛
- (五)竞赛地点：台山市技工学校厨艺教学部（广东厨艺技工学校）
- (六)竞赛时间：8月21日
- (七)竞赛内容：

本次竞赛为技能实操竞赛，比赛时间为120分钟，要求参赛选手在规定时间内，运用粤菜烹饪技法，选用优质食材，独立烹制具有粤菜饮食文化特征、体现本地饮食风味的2道指定原料热菜和1道自选菜式共3道作品。

参赛选手必须按要求认真分别填写所有参赛作品的《作品说明表》(见附表)，赛前分别打印一式三份，1份选手报到时交工作人员备案，1份进入赛场工位检录时交现场裁判作为核对自带食材用品的依据，1份随完成的作品一同送评，否则作品不予评分。

二、竞赛作品要求与标准

竞赛的3道作品分别是：①指定原料菜肴，②指定原料菜肴，③自选菜肴。

竞赛的时间规定为120分钟，3道作品的用时要求是：开赛后自行分配，不作限定，但必须完成3道菜肴的制作后送评。

3道作品的原材料，除“指定菜肴”的主料食材统一由赛场提供外，其余的一切食材原料均由选手自备携带进场参赛(含：指定主料菜肴的配辅料、自选菜肴的原材料)。

3道作品盛装的餐具(含：展示主盘1个和尝试盘4个)均由参赛选手自备携带进场参赛。

各作品具体的要求和标准如下：

(一) 指定原料菜肴

参赛选手必须运用赛场统一提供的大花虾4斤(每只约重50g)、鳗鱼2条(每条约重1000g)，分别自行设计并烹制一道以大花虾、鳗鱼为主料的粤式热菜菜肴。

1. 作品要求：

(1) 菜肴的配料(辅料)、特殊调味料，以及盛装的主盘和尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 菜肴的主料应做到物尽其用，减少浪费，剩余的主和副料(除不可食用的废料外)必须用码兜盛装，随同完成的菜肴作品一起送评。凡主料利用率不合理、浪费原料或不送交副料的，酌情扣分。

(3) 菜肴的烹调技法和味型不作限定，应体现本地区饮食风味特色。

(4) 配料(辅料)的洗涤治净、涨发可在场外预加工，但刀工成型、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(5) 作品送评时应提交成品主盘1份(8人量/份，人均份量的食物净料为100g $\pm$ 10%即不超1000g不少于800g)或位上菜8份(每份食物净料量125g $\pm$ 15%)，以供展示交流；另备4人量的尝试盘或位上菜4份供裁判品鉴判分。

(6)菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(7)严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2. 作品标准：

(1)菜肴必须是粤式热菜，大花虾、鳗鱼为主体，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，应在《作品说明表》上作清晰说明，否则将酌情扣分。

(2)菜肴原材料搭配合理，形态自然美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮，刀工精巧、均匀划一。

(3)菜肴火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜肴设计的特定质量要求。

(4)菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰，便于传送。

(5)菜肴制作工艺水平高，食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

(二) 自选菜肴

自选菜肴由选手自拟设计烹制一道具有创新理念的粤式热菜菜肴。

1. 作品要求：

(1)自选菜肴一切原材料、特殊调味料和盛装餐具(含主盘和尝试盘)等均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据。不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 自选菜肴不得重复使用上述菜肴已用过的食材原料、烹调技法和味型，不得使用高档食材原料，如：干鲍鱼、鱼翅、燕窝等，违例者将酌情扣分。

(3) 原料的宰杀、洗涤治净、制茸(泥)、涨发等初加工可在场外进行，但原料的刀工成型、打胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(4) 菜肴应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性或传统精品的传承性，具有现代餐饮市场推广价值。

(5) 作品送评时应提交成品主盘1份(8人量/份，人均份量的食物净料为 $100\text{g} \pm 10\%$ 即不超 1000g 不少于 800g) 或位上菜8份(每份食物净料量 $125\text{g} \pm 15\%$)，以供展示交流；另备4人量的尝试盘或位上菜 4份供裁判品鉴判分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违反者不予评分。

2. 作品标准：

(1) 菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合食品安全要求。

(2) 主、配料搭配合理，刀工均匀、划一，造型生动美观，色泽鲜明，色调和谐，芡汁匀滑、明亮。

三、作品质量评分标准

菜肴质量评分标准：指定菜肴和自选菜肴的每道作品按口味、质感、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为100分。

（一）工艺水平(20分)：制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或菜肴风味有显著特点，符合该菜品的设计理念，有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分；

（二）造型(15分)：用料搭配合理，成品数量（重量）符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分；

（三）外观式样(10分)：符合该菜肴设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予判分；

（四）色泽(10分)：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分；

（五）香气(10分)：菜品所显示的火候运用与锅气香味；由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，整菜不予判分；

（六）味道(10分)：菜品所显示的滋味，包括菜品原料味、芡汁味、佐汁味等；

（七）口感(15分)：符合该菜肴设定的口味要求，调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。由于调味失当的，酌情扣分；

（八）装盘与卫生(10分)：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，餐具与菜肴相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

四、现场技能实操评分细则

现场技能实操满分为100分，由现场裁判员根据选手的表现予以评分。参赛选手必须自觉遵守竞赛规则，安全、有序、熟练进行操作。

凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

(一) 参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣1-5分。

(二) 参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣2-10分。

(三) 参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣1-10分，严重者没收有关原材料。

(四) 参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣1-8分。

(五) 参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣1-10分。

(六) 烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

(七) 参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣1-20分；严重者直至取消比赛资格。

(八) 超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时3分钟内扣减1分，以后按此类推扣分，超过20分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经项目裁判长核准。

五、竞赛场地提供的调味料与设备工具

(一) .调味料：赛场仅提供一般的调味料，含：食用调和油(1500g/人)、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉。其它的调味料均由选手自备，经裁判组检查后可带进场参赛。

(二) .设备与工具：每个竞赛工位提供的设备、工具清单如下表：

序号	设备名称	规格	单位	数量	备注
1	电能蒸柜	不锈钢	台	2	公用
2	单星洗涤盆	不锈钢	台	8	公用
3	双层操作台	1500*760*800mm	台	1	
4	电磁炒炉	110*1100*800mm	台	1	
5	炒镬	直径48cm	个	1	
6	镬架	不锈钢	个	1	配炒镬使用
7	锅盖	直径40cm	个	1	
8	炒勺	直径12.5cm	个	1	
9	镬铲	长39.5*宽9.5cm	个	1	
10	笊篱	直径28cm	个	1	
11	竹扫	长30cm*直径5cm	个	1	
12	油盆	直径28cm	个	1	
13	调味盘	6盅(盒)	套	1	配套调味小勺
14	筷子	木或竹筷子	双	1	
15	码兜	直径15cm	个	8	
16	不锈钢盆	直径36cm	个	1	
17	生砧板	白色塑料(38*10cm)	块	1	
18	垃圾箱	分类双桶垃圾箱(绿、蓝)	套	0.5	2个工位配1套
19	220V插座	二、三插口	个	1	额定功率2Kw

备注：1. 可允许选手自带家庭用的电压220V, 功率2000W以下的小型搅拌机、压面机、电热锅、电磁炉等进场使用。

2. 选手用的刀具、手布全部自备自带。

六、竞赛规则

(一) 参赛队须知

1. 各参赛队在领队带领下准时到达竞赛的举办地点，及时办理报到等手续，提交相关资料，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2. 各参赛队要准时参加领队会议，准确传达会议精神。

3. 各参赛队领队要督促参赛选手严格执行规定的防疫措施，自觉遵守赛场规则，执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保竞赛顺利进行。

4. 如有问题统一由领队向赛项执委会申报解决。

(二) 参赛选手须知

1. 参赛选手参赛报到时必须穿着厨师服，戴好厨师帽，穿着厨师鞋；必须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手应提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场参赛。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判员及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判员确认后带好自已的工具迅速撤离赛场。比赛期间发现问题，应由领队向组委会仲裁组书面提出陈述。选手不得与竞赛工作人员直接交涉。

3. 参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物按垃圾分类要求倒入指定垃圾桶。注意用电安全，注意生产安全。

4. 比赛期间统一佩戴选手编号标志(证件)。

(三) 工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2. 比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况必须及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一佩戴工作证件。

(四) 裁判员须知

1. 裁判的具体工作由裁判长在裁判员培训会议上布置，裁判员在执裁中必须服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

2. 裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

3. 裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退。无特殊情况不得在竞赛期间请假。

4. 裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”的竞赛原则，严格按照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由裁判长召集裁判员共同研究解决。

5. 裁判员应自觉遵守赛场纪律，自觉遵守保密制度，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

6. 在竞赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名情况。

(五) 媒体人员须知

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，不能影响竞赛进行。

七、成绩计算与名次排列

本次参赛选手的竞赛最后成绩组成，即：作品质量成绩和现场技能实操成绩按适当比例组合而成。

(一) 作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分(保留小数点后两位数)。

每位/队选手2道指定菜肴、1道自选菜肴、自得分的30%、30%、40%共3个分值相加组成该选手的作品质量成绩(保留小数点后两位数)。

(二)现场技能实操成绩：由现场裁判员根据选手的表现，对有违例行为的选手予以扣分。若干现场裁判员的判分加权平均分，即为该选手的现场技能实操成绩（保留小数点后两位数）。

(三)竞赛最后成绩：由参赛选手相应的作品质量成绩的70%分值、现场技能实操成绩的30%分值，两部分分值相加组成该选手的竞赛最后成绩。

(四)成绩复核：为保障成绩评判的准确性，仲裁组对赛项总成绩排名前30%的所有参赛选手的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于20%。

(五)名次排列：

参赛选手的最终竞赛成绩由高到低排列，决定选手的名次。当最终竞赛成绩相同，以作品成绩高的排前；当最终竞赛成绩与作品成绩相同，则以指定主料作品成绩高的排前；当最终竞赛成绩、作品成绩和指定主料作品成绩相同，则以操作时间短的排前；当所有成绩都相同的，名次并列。

(六)参赛选手竞赛最后成绩、名次排列由总裁判长、仲裁组长审核签名确认，报送竞赛组委会审批。

八、奖励

按《2023年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛方案》中有关规定执行。

九、申诉与仲裁

(一).参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和食材，有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

(二). 参赛选手申诉均须在赛后1小时之内，由领队通过书面形式向仲裁组提出。仲裁组受理之后，处理意见通知领队或当事人。

(三). 仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理。

(四). 仲裁组成员由本次竞赛组委会派员组成。

十、本技术文件的解释权归组委会所有。

(技术工作文件撰写格式要求附后)

材料 1:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛报名表

姓名		性别		贴 照 片
出生年月		学历		
身份证号码				
单位名称				
联系电话		是否技术能手	☐ 是 ☐ 否	
是否在江门就业/就读/居住满一年以上		☐ 就业 ☐ 就读 ☐ 居住 ☐ 否		
参赛项目		项目类别	☐ 县级	
是否申报技能等级认定			☐ 是 ☐ 否	
参赛 报名 条件	☐ 1.在江门市工作、学习或居住满一年以上，年龄满 16 周岁以上、法定退休年龄以内的社会人员 ☐ 2.江门市职业院校、技工院校、高等院校全日制在校学生。			
曾参 赛获 奖情 况				
单位 意见	单位核准报名参赛者填报的信息属实后，请加盖公章确认！（如为社会灵活就业人员参赛的可以不盖章） （盖章） 年 月 日			

材料 2:

2023 年台山市“粤菜师傅” 中式烹调项目职业技能竞赛知情承诺书

本人_____，身份证号码：_____，现报名参加 2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛。现本人郑重承诺：

一、本人符合 2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛的参赛条件，即：在江门市工作、学习或居住满一年以上，年龄满 16 周岁以上、法定退休年龄以内的社会人员；江门市职业院校、技工院校、高等院校全日制在校学生。

二、本人所提交的全部参赛材料，包括报名表等参赛文件全部真实、完整、有效。

三、本人已知悉职业技能竞赛所考取的成绩只在当次竞赛生效，不能补考。

四、对获得竞赛一等奖、二等奖、三等奖、优胜奖人员，按有关规定直接免费核发与竞赛职业（工种）等级对应的技能等级证书。技能等级证书颁发办法参照《关于做好职业技能竞赛选手获取相应职业证书有关工作的通知》（人社司便函〔2022〕26 号）和《关于做好职业技能竞赛选手获取相应职业证书有关工作的补充通知》（人社司便函〔2022〕59 号）执行。已持有相关证书的，不重复核发。往后安排具体按国家有关规定执行。

五、服从竞赛组委会安排。

六、若由于违反上述承诺或存在瞒骗行为，本人愿意承担相应法律责任，并愿意接受竞赛组委会为此作出的一切决定（包括但不限于取消参赛成绩和参赛资格等）。

承诺人签名：

年 月 日

材料 3:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
作品说明表

以下内容由参赛选手填写（一菜一表）：

选手姓名		中式烹调组	
单位名称		选手编号	

。。。。。。密。。。。。。封。。。。。。线。。。。。。。。

作品质量标准卡

竞赛项目 ☒ 中式烹调		作品类型 ☐ 指定作品 ☐ 自选作品	
作品名称			
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：	
	菜品做法		
以下由工作人员填写			
品种编号			

注：此表一菜一份，在项目栏中相应的组别打“√”，纸质版表格请于竞赛说明会当天交予竞赛工作人员。

材料 4:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛评分标准

项目	评分细则	满分分数
操作过程	原料准备、现场处理制作和工艺与程序	15
口味	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。	35
质地	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。	
造型	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，装盘美观，装饰品要求全部可食用的原料。餐具与面点协调。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。	35
色泽	色调明快自然，美观大方，主、副料和调料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。	
现场	设备与工具使用、个人卫生和现场卫生	10
合计		100

评分说明：评判标准以色、香、味、形等符合大众味感为基本原则。

材料 5:

江门市职业技能竞赛行为规范承诺书

遵章守纪、诚实守信、公平公正、公开透明是参与职业技能竞赛相关人员必须遵守的行为规范。

一、遵章守纪

遵守各项竞赛纪律,自觉维护竞赛秩序,不干扰比赛正常进行。履职尽责,忠于职守,按时、保质、保量完成各项工作。严守各项安全工作的规范,确保人身、设备安全。发扬团队合作精神,服从工作分工,做好本职工作。不因任何机构和个人而影响本人履职尽责,不得擅自传播未经核查证实的言论、信息,不无故退赛。

二、诚实守信

诚实办赛、诚实评判、诚实参赛,客观、实事求是通过正当渠道反映竞赛过程中的问题。信守承诺,保守秘密。不得擅自为任何机构或个人提供与竞赛有关的培训和信息咨询,不向任何机构或个人透露影响竞赛公平、公正的信息。廉洁自律,不徇私舞弊,维护竞赛声誉和形象。

三、公平公正

裁判人员应依据竞赛规则开展技术准备和评判等工作,公平公正对待每个参赛队和每位参赛选手。技术保障和赛务保障人员应公平公正做好相关保障工作。各有关人员在组织实施竞赛和处理争议时,应确保公平公正。任何人在任何情况下都不干预正常的评判工作。

四、公开透明

充分保证各参与方的知情权。各项目裁判组做出的各项技术方面的决定,应征求相关参赛方意见,在规定时间内按程序向各方公布。在竞赛过程中的争议处理,在广泛听取各方意见,全面了解、掌

握信息的基础上做出处理,处理程序和结果公开透明。 本人承诺遵守以上竞赛行为规范。

签署人:

人员类别:

签署日期:

注: 人员类别分为专家组长(裁判长)、专家组成员、裁判员、选手、录分员、技术及赛务保障工作人员等

材料 6

江门市行业企业职业技能竞赛裁判员推荐表

竞赛名称				证件照(白底)	
执裁项目					
姓 名		性别			
出生日期		民族			
政治面貌		学历			
职业资格等级		专业技术等级			
参加工作时间		从事本职业(工种)时间		从事一线技术技能工作年限	
工作单位					
身份证号					
通讯地址					
邮政编码		手机号码			
电子邮箱					
教育经历					
起止时间	就读院校及所学专业			学历	学位
工作经历					
起止时间	工作单位			职务	证明人

职业技能竞赛 获奖情况	获奖时间	获奖名称	授予单位	荣誉级别
其他获奖情况	获奖时间	获奖名称	授予单位	荣誉级别
职业技能竞赛 执裁经历	竞赛时间	竞赛名称	竞赛等级	主办单位
说明: 裁判团队一般采用由参赛代表队等额推荐的方式组建。确有必要的项目: 由专家组长(裁判长)商主办单位共同确定第三方人员(与各参赛方无利益关 系)组建裁判团队, 并承担相应的保密责任。				

竞赛试题命制保密承诺书

本人负责命制（校对）2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛赛题，根据《中华人民共和国保守国家秘密法》及职业技能鉴定考试有关规定，特作以下承诺：

- 一、认真遵守试题命制（校对）保密纪律，履行保密义务；
- 二、命制（校对）必须在安全的场所进行，严格按照保密程序做好试题的保密工作；
- 三、赛题相关资料存储实行计算机和存储介质专用，不违规记录、存储、复制、携带赛题等信息，不违规持有赛题信息载体；
- 四、命题工作所形成的工作成果、过程文档、过程稿、草稿纸、试题清样等，在竞赛结束之前须按国家秘密文件传递、保管和使用。
- 五、不得以任何方式泄密所接触的赛题信息；
- 六、严格执行回避制度，不隐瞒本人应报告的重大事项；
- 七、未经相关部门审查批准，不擅自发表涉及未公开的赛题信息。

上述所有条款本人已仔细阅读，明白无误，无任何异议。如果本人泄露有关机密或因本人原因导致赛题泄露，愿意接受有关法律责任的追究。

承诺人：

年 月 日

附件 2-1:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛 指定原材料评分表

制作时间:

选手号码:

操作类别	评分项目		满分分数	品种名称	
操作过程 (20 分)	原料准备与处理		5		
	现场制作工艺与程序		15		
成品得分 (70 分)	外部 (35 分)	造型	15		
		外观式样	10		
		色泽	10		
	品尝 (35 分)	香气	10		
		味道	10		
		口感	15		
相关项目 (10 分)	设备与工具使用		4		
	个人卫生		4		
	现场卫生		2		
合计			100		
总分					

竞赛日期: 年 月 日

评委签名:

评分说明:

1. “扣分原因”包含内容:
 - 1.1 设备与工具使用: ①机器操作不当; ②工具使用不当; ③其他
 - 1.2 个人卫生: ①着装不整洁; ②留长指甲; ③操作时首饰未摘下; ④头发未蓄入帽子内;
 - ⑤操作现场吸烟
 - 1.3 现场卫生: ①现场卫生未清洁干净
2. 操作时现场过失扣分累计达 20 分者, 视为不及格。超过规定时间的, 每超 5 分钟扣 1 分。
3. 携带不准预先准备好的原料或物品的, 扣 2~3 分; 使用的, 扣 5~10 分。
4. 在操作过程中指导、暗示或接受指导、暗示的, 每次视情节扣 3~5 分。

附件 2-2:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛 自选原材料评分表

制作时间:

选手号码:

操作类别	评分项目		满分分数	品种名称
操作过程 (20 分)	原料准备与处理		5	
	现场制作工艺与程序		15	
成品得分 (70 分)	外部 (35 分)	造型	15	
		外观式样	10	
		色泽	10	
	品尝 (35 分)	香气	10	
		味道	10	
		口感	15	
相关项目 (10 分)	设备与工具使用		4	
	个人卫生		4	
	现场卫生		2	
合计			100	
总分				

竞赛日期: 年 月 日

评委签名:

评分说明:

1. “扣分原因”包含内容:

1.1 设备与工具使用: ①机器操作不当; ②工具使用不当; ③其他

1.2 个人卫生: ①着装不整洁; ②留长指甲; ③操作时首饰未摘下; ④头发未蓄入帽子内;
⑤操作现场吸烟

1.3 现场卫生: ①现场卫生未清洁干净

2.操作时现场过失扣分累计达 20 分者, 视为不及格。超过规定时间的, 每超 5 分钟扣 1 分。

3.携带不准预先准备好的原料或物品的, 扣 2~3 分; 使用的, 扣 5~10 分。

4.在操作过程中指导、暗示或接受指导、暗示的, 每次视情节扣 3~5 分。

附件 3:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
报名总表

序号	单位名称	参赛选手姓名	确认签名	抽签号
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

附件 4:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
抽签表

序号	选手姓名	指定原料： 大花虾作品 名称	指定原料： 鳗鱼作品名 称	自选品种名 称	抽签号
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

附件 5:

2023 年台山市“粤菜师傅”中式烹调项目职业技能竞赛
经费预算表

序号	项目名称	项目明细	单位	数量	单价	预算金额 (元)
1	选手奖金	至尊金奖	名	1	2000	2000
		特金奖	名	3	1500	4500
		金奖	名	6	1000	6000
		餐饮行业贡献奖	名	10	500	5000
2	评委专家费用	评委专家补贴	名	3	2000	6000
3	活动策划与场地布置费用	场地布置（主会场、展示区）、音响设备租赁、活动主持聘请、广告宣传物资制作（宣传展板、获奖证书、奖杯、奖牌制作及作品展示牌等）等	项	1	----	53022
4	媒体宣传费用	活动现场拍摄、宣传视频制作及其他	项	1	----	9500
5	竞赛原材料费	竞赛原材料	项	1	----	30000
6	其他物资	办公用品、饮用水等竞赛物资	项	1	----	1000
合计金额						117022