第44届世界技能大赛烹饪（西餐）项目

北京赛区选拔赛技术文件

**一、比赛项目名称**

烹饪（西餐）

**二、命题与评判标准**

（一）命题

本次比赛只设定实操比赛一部分，比赛总时长390分钟。

1．命题方式

由专家组命制一套试题，比赛前10天在比赛公共邮箱公布。

2．考核范围

所有的比赛原料准备工作将在同一天开始和结束。不允许参赛选手提前做好下列模块的准备工作。

**测试模块总分100%**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块一** | 占比重25% | 制作一道用海鲜类为原料的头盘，海鲜类原料必须使用，制作4盘 |
| **模块二** | 占比重40% | 使用小牛肉做一道主菜，每盘要有2块小牛肉，制作4盘 |
| **模块三** | 占比重35% | 制作一道热甜点，制作4盘 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块一** | **海鲜头盘** | **Skill 34** |
| 时限 | 90分钟 | |
| 描述 | 使用海鲜原料制作4份头盘，可以是热的也可以是凉的 | |
| 服务细节 | ●主料重量150克左右  ●4份菜品必须使用碗或者盘子 | |
| 必须使用的主要原料 | 海鲜必须使用 | |
| 基础原料 | 使用原料见《烹饪食材选购单》 | |
| 特殊设备需求 | 使用场地提供的设备及工具 | |
| **模块二** | **小牛肉主菜** | **Skill 34** |
| 时限 | 150分钟 | |
| 描述 | 任意使用基础食材中的小牛肉主料，小牛肉要使用2种烹调方法制作，制作4盘 | |
| 服务细节 | ●主料重量180克左右  ●服务温度必须达到60度以上  ●4份菜品必须使用碗或者盘子 | |
| 必须使用的主要原料 | 小牛肉必须使用 | |
| 基础原料 | 使用原料见《烹饪食材选购单》 | |
| 特殊设备需求 | 使用场地提供的设备及工具 | |
| **模块三** | **热甜品** | **Skill 34** |
| 时限 | 150分钟 | |
| 描述 | 准备一道热甜品，必须使用苹果，必须使用一种适合的少司或者冰激凌，制作4盘 | |
| 服务细节 | 制作热甜品必须使用《烹饪食材选购单》中的原料，其他原料不允许使用 | |
| 必须使用的主要原料 | 苹果必须使用 | |
| 基础原料 | 使用原料见《烹饪食材选购单》 | |
| 特殊设备需求 | 使用场地提供的设备及工具 | |

（二）评判标准

参照西式烹调师国家职业技能标准中高级工操作要求和往届世界技能大赛评判要求，依据选手完成工作任务的情况，按照考核标准进行评分。根据标准说明中的权重，评分方案给参赛者表现的每个待评估方面打分。

按照世界技能大赛的评估标准分为两大类测量和判断，分别是客观和主观评估。

主观评分采取如下10分制。为了保证给分的准确性和连续性，主观评分应使用：基准（标准）来指导判断每个方面；

以下为评分标准分值：

0：未作尝试

1-4：低于行业标准

5-8：等于或高于行业标准

9-10：优秀

客观评分：

每个方面至少有三名专家来评价。除非另有说明，否则客观评分打分只给最高分或零分。如果使用其他分数，应在该方面内给出清晰说明。

考核标准评价表

|  |  |
| --- | --- |
| **客观评分** | **主观评分** |
| **食品卫生——最高10分**  个人卫生——6分（包含）  手卫生  品尝菜品卫生  坏习惯  工作服  工作区域——4分  地面、冰箱、工作台 |  |
| **总10分** |  |
| **准备工作——最高30分**  食材浪费——4分  有价值原料  烧焦/损坏的  服务时间——4分  使用必须原料——2分  菜品正确温度——1分 | 厨房技能——8分  菜品质量——5分  组织能力——6分  提前规划  工作效率  工作程序 |
| **总11分** | **总19分** |
| **准备工作——最高20分**  出菜盘符合标准——5分  正确选择  正确尺寸  盘子卫生——2分  无溢出  无指痕 | 视觉吸引力——8分  颜色  平衡  风格与创新——5分 |
| **总7分** | **总13分** |
|  | **品尝最高——40分**  口味协调——15分  质地——15分  独特口味——10分 |
|  | **总40分** |

**三、比赛设备环境说明**

1.硬件设备

本次大赛设备为西餐专用设备。西餐扒炉、西餐汁炉、西餐面火炉、万能蒸烤箱、急冻柜、制冰机、意面炉、焗炉、不锈钢工作台、不锈钢单槽水池、多功能食品加工机、炸池、汁锅、汤锅、不锈钢铲、彩色尼龙砧板、分刀、榨汁机等设备、西餐专用器皿。

2.环境

西餐比赛场地，具备煤、水、电、气，光照度不低于2.8克洛斯，人均面积不低于5平米，符合食品制作安全卫生要求。

3. 允许各参赛者工具箱中的材料、设备和工具如下：

厨房用具提供标准按照世界技能大赛的国际标准要求。

以下的颜色标识是世界技能大赛的基本指南：

红色——生的畜肉类原料

蓝色——生的水产品原料

黄色——生的禽肉类原料

绿色——生的蔬菜与水果原料

白色——烹饪制作好的成品菜肴原料

工具箱概览/尺寸与大小

大赛的重要目的之一就是支持可持续发展。因此参赛者携带的工具箱须受到以下说明的限制：

工具箱1：

长度0.6米

深度/宽度0.7米

高度0.6米

体积0.25立方米

工具箱2：

长度0.45米

深度/宽度0.65米

高度0.96米

体积0.28立方米

每位参赛者可以自主选择携带设备。每件设备（也是小工具箱）必须能完全放置在工具箱里。小工具箱大小不能超过0.3立方米。可以安装轮子以便移动。占用面积必须不能超过0.7米×0.7米。

**四、选手须知**

1．参赛选手必须持本人身份证、工作证（学生证）和选拔赛组委会签发的参赛证参加竞赛。

2．参赛选手要求衣冠整洁，并张贴工位号。

3．在竞赛前进行抽签来决定竞赛工位。参赛队在竞赛前30分钟到赛场检录、抽取工位号。竞赛前20分钟进入赛场，核对现场提供的设备、原料、用具、器皿等完整。

4．参赛选手自带工具。

5．不允许携带手机移动通信设备、拍照设备和妨碍安全及食品卫生的与竞赛无关的物品。

6．竞赛期间参赛选手不得擅自离场，竞赛过程中严禁接受任何形式的场外指导。竞赛过程中赛场统一提供食品和饮水，选手休息、饮食或入厕时间均计算在竞赛时间内。

7．参赛选手须严格遵守安全操作规程，食品卫生要求，接受裁判员、现场监理的监督和警示，确保设备、人身及食品安全。

8．因设备自身故障导致选手中断竞赛，经确认后由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

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，参赛队结束竞赛后不得再进行任何操作。

10．参赛队需按照竞赛内容要求完成竞赛，并清理现场卫生。

**五、技术方案的制定与公布**

2016年5月26日前组委会公布技术方案和技术说明（含评分标准），可在北京市工贸技师学院主页“第44届世界技能大赛”专区下载。