第45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240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** | **比重** | **模块名称** |
| 模块A | 40% | Fettuccine Carbonara |
| 模块B | 40% | Chicken saute Chasseur |
| 模块C | 20% | Bread Butter Pudding |
| 合计 | 100% |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **模块A** | **Fettuccine Carbonara** |
| 描述 | 需要在现场完成意大利面团的制作及成熟 |
| 服务细节 | * 主料重量180克左右
* 服务温度必须达到70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 | 口蘑、培根 |
| 提供基础原料 | 意大利00粉、鸡蛋、橄榄油 |
| 特殊设备需求 | 使用场地提供的设备及工具 |
| **模块B** | **Chicken saute Chasseur** |
| 描述 | 现场完成整鸡的分档处理，并合理使用原料制作菜品 |
| 服务细节 | * 主料重量180克左右
* 服务温度必须达到70度以上
* 4份菜品必须使用碗或者盘子
* 蔬菜可以清洗，但不可以预先烹调
* 汤料可以带入比赛场地
 |
| 必须使用的主要原料 | 鸡胸、鸡腿 |
| 提供基础原料 | 童子鸡2只（每只1公斤左右） |
| 特殊设备需求 | 使用场地提供的设备及工具 |
| **模块C** | **Bread Butter Pudding** |
| 描述 | 现场制作一款创意面包布丁，搭配一款合适的少司 |
| 服务细节 | * 布丁重量150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
* 选用一种合适的少司搭配
* 装饰需要在比赛过程中制作（可食用）
 |
| 必须使用的主要原料 | 葡萄干 |
| 提供基础原料 | 方包、鸡蛋、牛奶、淡奶油、砂糖 |
| 特殊设备需求 | 使用场地提供的设备及工具 |

1. 评判标准

按照世界技能竞赛的评估标准分为测量和判断两大类，分别是客观和主观评估，总分以100分的形式进行，具体情况如下。

主观评分：

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；主观评分采取如下10分制。

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 |
| 说明：选手操作超过规定时间，每超时1分钟扣1分，累计扣分，扣完为止。 |

**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。包括西餐扒炉、西餐汁炉、西餐面火炉、万能蒸烤箱、急冻柜、制冰机、焗炉、不锈钢工作台、不锈钢单槽水池、多功能食品加工机、汁锅、汤锅、不锈钢铲、彩色尼龙砧板、分刀等设备、西餐专用器皿。

2．环境

西餐比赛场地，具备水、电，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：

厨房用具提供标准是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、学生证（或工作证）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，参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作。

10．参赛选手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**

2018年3月7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45届世界技能大赛”专区下载。