2023年广西“八桂系列”劳务品牌

3+N专项技能大赛—“八桂米粉师傅”

劳务品牌专项赛桂林米粉制作项目

**技**

**术**

**文**

**件**

# 

**“八桂米粉师傅”劳务品牌专项赛组委会技术工作组**

**2023年7月**

**目 录**

**[一、 技术描述 1](#_Toc3056)**

**[（一）项目概要 1](#_Toc5989)**

**[（二）基本知识与能力要求 1](#_Toc22425)**

**[二、 试题与评判标准 3](#_Toc6134)**

**[（一）试题 3](#_Toc6630)**

**[（二）试题具体内容 4](#_Toc14644)**

**[（三）评判标准 6](#_Toc24925)**

**[三、竞赛细则 9](#_Toc13908)**

**[（一）比赛流程和安排 9](#_Toc28676)**

**[（二）违规情形和处理 10](#_Toc30308)**

**[四、赛场、设施设备等安排 11](#_Toc29032)**

**[（一）赛场规格要求 11](#_Toc7335)**

**[（二）场地布局图 11](#_Toc12795)**

**[（三）设备、工用具清单 11](#_Toc10491)**

**[五、安全、健康、环保要求 13](#_Toc27254)**

**[（一）文明参赛 13](#_Toc4162)**

**[（二）竞赛操作安全规范 13](#_Toc1815)**

**[（三） 突发事件应急处理预案 13](#_Toc13595)**

**[六、选手安全防护要求 14](#_Toc20978)**

**[七、开放赛场 16](#_Toc11129)**

**[（一）对公众开放的要求 16](#_Toc24751)**

**[（二）对于宣传的要求 16](#_Toc17879)**

**[八、 申诉与仲裁 16](#_Toc26996)**

**[（一）申诉 17](#_Toc8468)**

**[（二）仲裁 17](#_Toc32704)**

**[九、其他 17](#_Toc19525)**

**[（一）本技术文件适用于桂林米粉制作竞赛项目 17](#_Toc392)**

**[（二）本技术文件的最终解释权归专项赛组委会技术工作组 17](#_Toc21501)**

# 技术描述

# （一）项目概要

桂林米粉是享誉广西乃至全国的地方名小吃，鲜香爽口，风味独特。桂林米粉制作赛项以桂林卤菜粉制作为竞赛内容，选手需根据竞赛要求及桂林卤菜粉制作技艺标准，合理利用专业设备及统一提供的原料，运用煮、卤、炸等烹调方法，在指定时间内，现场完成卤水、配菜及成品的制作。

该项目所对应的职业工种：中式烹调师

# （二）基本知识与能力要求

表1：基本知识与能力要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **相关要求** | | **权重**  **比例 (%)** |
| **项目一** | **食品卫生、健康、安全与环境** | 10 |
| 基本知识 | （1）厨房基本安全规范。  （2）餐厨垃圾合理处理。  （3）如何安全操作厨房专业设备。 |
| 工作能力 | （1）注意个人卫生及操作卫生。如穿着干净的厨师服(厨师帽，围裙，专业工作鞋等)，按要求洗手，菜肴品尝的正确方式等。  （2）卫生安全地进行产品的准备及烹饪制作。  （3）确保工作区域的清洁卫生，避免交叉污染。如工作台面干净整洁，合理处理餐厨垃圾等。  （4）正确使用厨房设施设备，避免安全事故发生。  （5）安全正确使用刀具和不同颜色的砧板。 |
| **项目二** | **原料知识及原料准备** | 15 |
| 基本知识 | （1）原料基本知识及如何鉴别和应用。  （2）原料的营养价值及营养平衡。  （3）原料特性，特点及用途。 |
| 工作能力 | （1）识别原料的质量状态，品质及新鲜度。  （2）现场领取指定的主辅料、调料。  （3）按照标准规范和操作顺序进行原料初加工处理。  （4）计算和称量菜肴所需食材。  （5）充分利用原料,发挥原料的最大效用，避免浪费。  （6）正确运用刀法。 |
| **项目三** | **烹饪技能** | 60 |
| 基本知识 | （1）各种烹调方法与技巧。  （2）各种烹调方法对原料营养成分的影响。  （3）方法对菜肴口味的影响。 |
| 工作能力 | （1）为不同烹调方法选择合适的器具/工具。  （2）对每一种原料和每一道菜肴都使用正确的烘烤  手法/技术。  （3）合理安排烹调时间，准时出品。  （4）灵活应用各种烹调方法。 |
| **项目四** | **成品摆盘及口味** | 15 |
| 基本知识 | （1）产品质量评价的标准。  （2）菜品展示的重要性。  （3）高品质原料对菜品展示效果的影响。 |
| 工作能力 | （1）使用规定的盛器和可食用装饰物进行菜品的展示。  （2）结合最新摆盘趋势，进行创意摆盘。  （3）掌握菜品的主副料配比，菜品外观应注重色彩搭配及地域风格特色。  （4）成品口味上应注意口感层次分明，口味平衡及合理的营养搭配。 |
| 合计 |  | 100 |

# 

# 试题与评判标准

# （一）试题

**1.竞赛模块**

竞赛内容分为3个模块，包括模块A：桂林米粉卤水制作、模块B：桂林米粉配菜制作、模块C：桂林米粉成品制作。

**2.命题方案**

本文件按照国家职业技能标准（三级）及以上要求，结合桂林米粉技艺标准，适当吸收世界技能大赛相关技术要求，由赛项裁判小组以及技术支持单位组织专家编制。本项目技术文件由本项目裁判组长负责解释。

**3.比赛内容及时间安排**

表2：试题内容及配时安排

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块**  **编号** | **模块名称** | **竞赛时间** |
| 模块A | 桂林米粉卤水制作 | 6小时 |
| 模块B | 桂林米粉配菜制作 |
| 模块C | 桂林米粉成品制作 |
| 备注 | 选手需要在规定时间内完成三个模块，三个模块时间可套用。 | |
| 合计 | | 6小时 |

备注：选手在规定时间完成竞赛项目，提前完成不加分。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时1分钟，总成绩扣1分，最长允许延时10分钟，最多扣至10分。

# （二）试题具体内容

**1.模块A：桂林米粉卤水制作**

（1）每位选手在6小时内完成本模块的制作。

（2）参赛选手**统一使用现场提供的原料**进行卤水的制作。

（3）卤水与桂林米粉成品（素粉）一起送评打分，送评量为100g左右，用**组委会提供的器皿盛装**。

（4）选手应在比赛规定时间内完成，每超时1分钟，总成绩扣1分。

**2.模块B：桂林米粉配菜制作**

（1）每位选手在6小时内完成本模块的制作。

（2）桂林米粉配菜包括：脆皮锅烧、卤牛肉、炸黄豆。

（3）桂林米粉配菜要求以组合**什锦拼盘**的形式呈现，桂林米粉配菜送评时**统一用组委会提供的指定器**皿盛装，成菜品净重在250克以上。

（4）出1份尝碟供裁判品尝打分（6人量），尝碟**统一用组委会提供的指定器皿盛装**。

（5）参赛选手**统一使用现场提供的原料**制作配菜。

（6）参赛品种应能表现刀工技术和烹饪技巧，色、香、味、质、形、养俱佳。

（7）选手应在比赛规定时间内完成，每超时 1 分钟，总成绩扣 1分。

**3.模块C：成品制作**

（1）每位选手在6小时内完成本模块的制作。

（2）选手将米粉焯制后与卤水、配菜组合成桂林米粉成品。

（3）米粉以及制作配菜的**原料统一由组委会提供**，不可以自带，违反规定者将酌情扣分直至取消参赛资格。

（4）选手用于美化菜肴用的装饰物可自带，装饰物须符合食品安全标准，不喧宾夺主，与食品接触的装饰物必须能够食用。

（5）成品要求完成的量为2碗“二两”米粉。一碗供评委品尝，**送评的成品只呈送拌好卤水的素粉**。一碗用于展示，**展示盛器自备。**展示的成品应包括组委会**统一提供的原料**所制作的配菜产品，制作完成后使用**自带盛器将作品送展**。

（6）供评委品尝的成品**统一使用组委会提供的盛器盛装，展示盛器自备**。

（7）成品应能表现刀工技术和烹饪技巧，色、香、味、质、形、养俱佳；成品应体现桂林米粉文化内涵，整体效果好。

（8）选手应在比赛规定时间内完成，每超时1分钟，总成绩扣1分。

# **（三）评判标准**

**1.分数权重**

表3：分数权重表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | | **权重（%）** |
| 产品质量分 | 模块A 卤水制作 | 40% |
| 模块B 配菜制作 | 35% |
| 模块C 成品制作 | 25% |
| 合计 | | 100% |

备注：各评分项的分数应精确到小数点后一位，小数点后第二位数字不允许打分采用。

**2.评判方法**

比赛裁判由前场裁判和后场裁判组成，前场裁判（2人）和每个模块后场裁判（3人）。裁判对选手的现场操作过程和成品质量相结合的方式进行评分，各竞赛模块按百分制计分，其中前场评分总分为20分，后场评分为总分80分，求平均分，保留小数点后两位。由裁判长统一进行复核并统分，由工作人员录入系统及公布。当出现选手总成绩并列时，以模块A 卤水制作、模块B 配菜制作、模块C 成品制作的顺序按模块成绩从高到低排序（即：选手总分相同时，首先按模块的成绩从高到低排名，依此类推）。

表4：现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **违规或不规范**  **内容** | **相应扣分标准** |
| 1 | 仪容仪表 | 长头发未包进工作帽内，散乱；指甲过长或涂带色指甲油；手上佩戴戒指等首饰，每一项扣 10 分，最高扣 20 分 |
| 2 | 着装 | 工作衣、帽不整洁或破损；不穿戴工作衣、帽、围裙、口罩； 脚踝裸露；不穿厨师专用鞋，每一项扣 10 分，最高扣 20 分 |
| 3 | 超时 | 10分钟内，每分钟扣 1 分，最高扣 10 分；10分钟后终止考试操作，选手离场 |
| 4 | 不关火 | 无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣 5 分，最高扣 20 分 |
| 5 | 长流水 | 无用水操作，水龙头长流水，每次扣 5 分，最高扣20 分 |
| 6 | 浪费原料 | 将可回收利用的原材料扔入垃圾桶每次扣10分，最高扣20 分 |
| 7 | 多做挑选 | 每一件菜品多做挑选扣 10 分，最高扣 20 分 |
| 8 | 失饪重做 | 每一件菜品失饪重做扣 10 分，最高扣 20 分 |
| 9 | 不服从指挥 | 不服从现场裁判员指挥每次扣 10 分，最高扣 20 分 |
| 10 | 安全事故 | （1）不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，最高扣 20 分  （2）因选手的责任造成火灾扣 100 分，终止考试，选手离场 |
| 11 | 不卫生行为 | （1）个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣10 分，最多扣 20 分  （2）台面脏乱等操作不卫生行为扣 20 分  （3）赛毕不打扫卫生扣 20 分  （4）不按照卫生防疫有关要求的行为，每次扣 20 分 |
| 12 | 垃圾分类不规范 | 不按规定对垃圾进行分类，每次扣 10 分 |
| 13 | 餐具 | 不使用指定餐具，餐具不整洁卫生，每件扣 2 分，最高扣 10 分 |
| 14 | 其他作弊行为 | 经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），扣 100 分，并终止操作，选手离场 |
| 备注：累计扣分不超过 100 分 | | |

表5：后场评分要素

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项** | **分值** | **评分标准** | |
| **评判点** | **得分标准** |
| 1 | 口味与质感 | 30 分 | 调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色 | （1）调味 13 分  （2）质感 12 分  （3）地方特色 5 分 |
| 2 | 工艺与火候 | 25 分 | 烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，烹饪技法得当 | （1）烹法 5 分  （2）火候 10 分  （3）特点 5 分  （4）区域技法 5 分 |
| 3 | 创意与实用 | 15 分 | 设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广 | （1）创意 8 分  （2）实用推广价值 7 分 |
| 4 | 形态色泽 | 10 分 | 刀工均匀，色彩自然，造型美观 | （1）刀工 3 分  （2）色彩 3 分  （3）造型 4分 |

# 三、竞赛细则

# （一）比赛流程和安排

**1.赛前技术对接**

根据各项目实际需要，各项目裁判长与场地经理于赛前2至3 天对场地设备设施等准备工作进行最终确认；各项目裁判长与裁判员于赛前1天进行集中培训、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认。

**2.报到要求**

参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手场次、工位号。

**3.检录要求**

赛前30分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。

**4.入场准备**

检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送比赛物品，按照选手编号到指定位置，助手不得在赛场停留，比赛正式开始前需离开赛场。

**5.竞赛开始**

裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。

**6.竞赛中**

（1）选手操作。选手产品制作完成后示意工作人员送入评分室评分或放置展示区评分。

（2）展台展示和评判。选手作品经裁判评分后由工作人员将作品和展示卡一同放置在作品展示区，供大家参观交流。

**7.比赛结束**

选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时1分钟，总成绩扣1分，最多扣至10分，最长允许延时10分钟。

**8.赛场清理**

在规定时间内，由工作人员统一组织选手按照编号收走器皿。比赛作品处理时应注意遵循节约原则、避免浪费。

# （二）违规情形和处理

1.不得在比赛物品上作任何标记，否则每项扣2分。

2.不得私自带入作品成品，否则扣10分。

3.不得私自挪用其他选手原料和产品，否则扣2分。

4.不得使用有毒有害原料或食品添加剂，不得使用国家法律禁止的原料，否则取消比赛资格。

四、赛场、设施设备等安排

## （一）赛场规格要求

本项目场地按参赛人数设置工位，各工位应满足比赛各项要求。

## （二）场地布局图

最终以场地实际布局为准。

## （三）设备、工用具清单

表6：设施、设备清单表

| **序号** | **名称** | **数量** | **技术规格** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 不锈钢打荷台 | 1张/选手 | 180cmⅹ80cmⅹ80cm |
| 2 | 炉灶 | 1组/选手 | 2个炉头 |
| 3 | 洗菜池 | 2名选手共用一个 | 60cmⅹ60cmⅹ80cm |
| 4 | 不锈钢汤桶 | 1个/选手 | 直径约25cm×40cm |
| 5 | 双耳炒锅 | 1个/选手 | 口径约42cm |
| 6 | 锅盖 | 1个/选手 | 直径42cm |
| 7 | 不锈钢油盆 | 1个/选手 | 常规 |
| 8 | 不锈钢捞篱 | 1个/选手 | 常规 |
| 9 | 油格 | 1个/选手 | 常规 |
| 10 | 手勺 | 1个/选手 | 常规 |
| 11 | 浅式盘 | 1个/选手 | 白色陶瓷、直径26cm |
| 12 | 品尝碟 | 3个/选手 | 白色陶瓷、直径约15cm |
| 13 | 一次性塑料杯 | 2个/选手 | 常规 |
| 14 | 米粉碗 | 2个/选手 | 常规 |
| 15 | 手布 | 2块/选手 | 白色 |
| 16 | 塑料砧板 | 2块/选手 | 红色、黄色各一块 |
| 17 | 不锈钢盆 | 2个/选手 | 直径28cm |
| 18 | 码兜 | 4个/选手 | 直径18cm |
| 19 | 厨房纸 | 1包/选手 | 常规 |
| 20 | 标签纸 | 2张/选手 | 常规 |
| 21 | 保鲜膜 | 共用 | 常规 |
| 22 | 米粉捞 | 1个/选手 | 不锈钢 |

表7：选手自带工具、材料清单表

| **序号** | **名称** | **数量** | **技术规格** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 工具箱 | 1个 | 不限 |
| 2 | 刀具 | 1套/选手 | 不限 |
| 备注 | 未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。**参赛者不允许自备特殊用具。** | | |

表8：赛场统一提供原料清单

|  |  |
| --- | --- |
| **品类** | **原料清单** |
| 主辅料 | 牛骨1000g、猪筒骨1000g、老鸡半只、牛肉750g、猪下巴肉1500g、黄豆250g、干红椒100g、小葱100g、香菜50g、蒜米25g、生姜100g |
| 调料 | 精盐、冰糖、味精、家乐鸡粉、阳江豆豉、桂林四方井腐乳、海天牌生抽、海天牌老抽、加饭酒、高度桂林三花酒、金龙鱼调和油 |
| 香料 | 八角、沙姜、桂皮、草果、花椒、陈皮、小茴香、波扣、玉果、香果、甘草、丁香、香叶、南姜、砂仁、荜拨、罗汉果 |
| 备注 | **其他特殊调料、配料一律不准带入，**违反规定者将酌情扣分直至取消参赛资格。 |

# 五、安全、健康、环保要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识。

# （一）文明参赛

按照相关安全规定、设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

# （二）竞赛操作安全规范

竞赛过程选手严禁跑动；严禁推拉桌子、椅子，如有特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现煤、气、水、电不安全事件发生，要立即报告裁判。

# （三）突发事件应急处理预案

**1.竞赛过程中出现意外**

竞赛过程出现划伤、烫伤、烧伤、跌伤、扭伤及其他不可预测不安全情形，要立即报告裁判长，裁判长根据现场情况组织处理。

**2.进入赛场**

（1）熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

（2）禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。

（3）禁止携带易燃易爆物品进入赛场。

（4）未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。

（5）不得挪动、损坏消防器材。

（6）发现安全隐患请及时通知工作人员。

**3.突发情况**

（1）如遇突发事件时请保持镇静，请立即与赛场应急小组联系，并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处理，请听从应急小组指挥。

（2）启动应急程序，一切应急工作由大赛组委会应急小组进行处理。

（3）如遇火险请勿慌乱，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合，从安全出口逃生。

# 六、选手安全防护要求

1.职业着装要求

表9：职业着装要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **名称** | **图示** | **备注** |
| 口罩 |  | 使用专业医用口罩 |
| 安全鞋 | 说明: 7B1}R@N}GMCL%`SQ4OEXI44 | 必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘 |
| 厨师服 | 说明: )DEVL(W65DF5~E@TR1[N2UD | 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。 |
| 厨师帽 | 说明: UN0`OE)[4PHTDSCC3E{193Y | 无仿布厨师中帽、长发不得外露 |
| 厨师围裙 | 说明: LDH(PSXKEZ~`YKJLQX)@A}J | 半身围裙（白色） |
| 厨师长裤 | 说明: 4P1N3@P_X9_X(FN%LRES(GU | 宽松、中腰、黑色、松紧裤腰 |

2.参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

3.参赛选手停止操作时，应关闭设备电源及水源。

4.有毒有害物品的管制：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。

5.赛事安全要求

赛区组委会设置保障组，应有相关人员负责竞赛期间健康和安全事务。主要包括检查竞赛场地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电、用水等相关安全问题；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。赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

# 七、开放赛场

在竞赛过程中，企业员工、院校师生等现场外面观摩。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。

# （一）对公众开放的要求

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，不得妨碍、干扰选手竞赛。允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟。

# （二）对于宣传的要求

经组委会允许的负责宣传的媒体记者，按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

# 申诉与仲裁

## （一）申诉

1.参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具、软件，有失公正的评判，以及对工作人员的违规行为等可现场提出申诉。

2.申诉应在竞赛结束后2小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应按照规定的程序由参赛队领队向仲裁组递交书面申诉报告。报告应对申诉事件的现象、发生的时间，涉及到的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉不予受理。申诉报告须有申诉的参赛选手、领队签名。

## （二）仲裁

竞赛现场设置仲裁组接受各代表队领队的书面申诉，竞赛中出现争议的，经仲裁组研究后提出处理意见，并通过大赛组委会审批，作为争议的最终处理意见。

**九、其他**

## （一）本技术文件适用于桂林米粉制作竞赛项目。

## （二）本技术文件的最终解释权归专项赛组委会技术工作组。