

中华人民共和国第二届职业技能大赛甘肃省选拔赛

烹饪（中餐）项目

技术工作文件

甘肃省选拔赛组委会

2023 年 5 月

目录

一、技术描述 1

 (一) 项目概要 1

 1. 竞赛名称：烹饪（中餐）项目 1

 2. 竞赛目的 1

 3. 相关文件 1

 (二) 基本知识与能力要求 2

二、试题与评判标准 3

 (一) 试题 3

 1. 操作任务 3

 2. 竞赛形式 3

 (二) 比赛时间及试题具体内容 3

 1. 比赛时间安排 4

 2. 具体考核内容 4

 (三) 评判标准 6

 1. 模块 A （基础技能测试）评分标准 6

 2. 模块 B （茄汁菊花鱼）评分标准 6

 3. 模块 C （地方风味创意热菜）评分标准 7

 4. 分数权重 7

三、竞赛细则 8

 (一) 评判流程 8

(二) 时间安排 8

(三) 比赛纪律 8

(四) 公众要求 9

(五) 绿色环保要求 9

四、竞赛场地、设施设备等安排 10

(一) 赛场规格要求 10

(二) 基础设施清单 10

1. 基础设备与工具 10

2. 大赛常用的基础原料10

3. 大赛个人用的刀具 10

4. 现场提供设备清单（一人一组）10

5. 选手自带设备、工具清单11

五、安全、健康要求 12

(一) 选手安全要求 12

(二) 赛事安全要求 12

一、技术描述

（一）项目概要

1. 竞赛名称：烹饪（中餐）项目

中华人民共和国第二届职业技能大赛甘肃选拔赛烹饪（中餐）项目是指根据商业运行厨房的健康安全法规，运用专业烹饪技能，依据比赛现场提供的设备和食材，按规定时间内设计和完成制作菜肴。

选拔赛竞赛时间一天内完成 4 个模块（A+B+C）的操作任务。

A 模块+B 模块+C 模块总竞赛时间为 2.2 小时，每位选手总计竞赛时间共计 2.2 小时，选手比赛厨房工位在竞赛报名当日通过抽签的方式决定，并记录备份。

2. 竞赛目的

以中华人民共和国第一届职业技能大赛甘肃选拔赛烹饪项目的试题作为参照，竞赛内容能够反映出烹饪行业的重要技能，考核中式烹调师对烹饪技术的基本功、烹饪技术掌握，以公平公正公开的选拔方式、选拔出甘肃省中餐烹调人才，并以选拔赛为标准，为省组建一支质量优秀的中餐烹饪队伍，参加中华人民共和国第二届职业技能大赛甘肃选拔赛参赛队储备优质选手。

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，

开展本技能项目竞赛还需配合其他相关文件一同使用。

（二）基本知识与能力要求

请列表、分项说明对选手理论知识、工作能力的要求以及各项要求的权重比例。

表 1 能力分值分配表

相关要求		权重比例 (%)
1	工作组织和管理	20
基本知识	◆原料的基本特性和运用等。 ◆原料的正确加工方式和处理。 ◆食品安全法规知识和食品安全操作技能。 ◆安全使用厨房设备和保养。 ◆食物营养基本知识。 ◆基本中式烹饪的要素。 ◆厨政管理计划和合理安排能力。	
工作能力	◆选手需具备根据模块的要求，对原料进行理论、调味、烹饪，最终呈现不同种类的菜肴的能力。 ◆安全操作比赛场地提供的厨房设备的能力。 - 选手需具备原料标准分割，搭配其他食材，合理烹制和整体装饰，呈现完整的菜肴。 ◆需具备按模块要求设计和制作式的能力。 ◆具备设计菜单，成本核算，原料加工要求的能力。	
2	沟通和人际交往	30
基本知识	◆掌握中餐操作服务礼仪 ◆具备基本的语言（包括外语）沟通能力。	
工作能力	◆掌握顾客消费心理，能够推介中餐菜肴。 ◆能够掌握应用专业术语及一定外语对话。	
3	技术范畴	50
基本知识	◆正确合理使用中餐各种原料、调味品。 ◆掌握应用营养学知识。 ◆熟练应用中餐设备与工具。 ◆熟练应用八大菜系与地方菜系代表菜点。	

工作能力	◆熟练应用中式烹饪制作技术及创新能力。 ◆熟练应用中式加工制作技术。 ◆合理安排烹饪时间，工作效率高。	
合计		100

二、试题与评判标准

（一）试题

1. 操作任务

主要是完成 4 个模块（A+B+C）的操作任务。A 模块+B 模块+C 模块。

2. 竞赛形式

选手在 140 分钟之内完成规定的 A（基础技能测试）、B（规定菜）、C（地方风味创意热菜）三个模块的操作任务，交裁判组评分即可。

表 2 模块任务分值分配表

模块编号	模块名称	竞赛时间 Min 分钟	分数			
			作品分数	前场分数	百分比	合计总分
A	基础技能考试	40	25	5	30%	30
B	规定菜	40	25	5	30%	30
C	地方风味创意菜	60	35	5	40%	40
总分（分值）		140	85%	15%	100%	100

参赛选手总成绩按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则操作总时间短的选手名次在前，若操作总时间长短无法区别，则模块 B+C 得分高的选手名次在前。

（二）比赛时间及试题具体内容

1.比赛时间安排

总竞赛时间为 140 分钟，A 模块用时 40 分钟；B 模块用时 40 分钟；C 模块用时 60 分钟。

2.具体考核内容

模块 A

表 3 模块 A 任务描述

A	基础技能测试
模块描述	1. 在同时间段内所有参赛选手将完成相同的基础技能测试任务。 模块提供的食材是猪里脊、鸡脯肉、草鱼、青红椒；任务是将猪里脊、鸡脯肉、草鱼、青红椒加工成细丝；葱姜也加工成丝。 2. 选手不允许在比赛前做任何准备。参赛者不得携带任何自己的食材。
完成任务描述	1. 选手完成的任务是：在40分钟之内完成长8cm、直径为3mm的细丝。 2. 制作完成后，用40cm白色圆盘盛装，由工作人员交由评判组评分后再展示。
食材设备器皿要求	1. 基础技能测试食材由主办方现场提供。 2. 现场提供猪里脊（350g）、鸡脯肉（350g）、草鱼（400g）、青红椒（各100g）。葱（30g）、姜（50g）。 3. 选手不得携带任何未申报或未经允许的材料和工具入场，否则将视为违规，取消当天模块成绩。 4. 现场提供一个40cm的白色圆盘，刀具自带，五色菜板统一现场提供并使用。
注意事项	1. 所有基本技能测试需要现场制作，自带工具需要提前申报。 2. 所有模块时间可以套用。

模块 B

表 4 模块 B 任务描述

B	茄汁菊花鱼
模块描述	①在 40 分钟内完成“菊花鱼”制作； ②选手一律使用现场提供的当天宰杀好、净重约 750-800 克的带皮带腹骨草鱼半条； ③制作 8 朵菊花鱼，成品直径为 6-7 厘米，不得多做少做，少做多做按评分标准扣分；成品菊花鱼统一浇全汁。④现场统一提供某某品牌番茄沙司、某某品牌生粉和基础调料。不允许自带任何原料和调料； 选手不允许在比赛前做任何准备。参赛者不得携带任何自己的食材。
完成任务描述	具体任务： ①在40分钟之内完成成品，必须使用现场提供直径 40 厘米的圆盘，成品按 323 装盘；交由评判组评分。所有模块时间可以套用。 ②作品不做任何点缀，所有模具、模板、自制工具不得使用，镊子、筷子、两头尖的小牙签可以使用。
食材设备器皿要求	1. 选手一律使用现场提供的当天宰杀好、净重约 750-800 克的带皮带腹骨草鱼半条由主办方提供。 2. 现场提供现场提供直径 40 厘米的圆盘。 3. 选手不得携带任何未申报或未经允许的材料和工具入场，否则将视为违规，取消当天模块成绩。
注意事项	1. 可食用装饰品须在比赛过程中制作。 2. 自带工具需要提前申报。 3. 所有模块时间可以套用。

模块 C

表 5 模块 C 任务描述

C	地方风味创意菜（自选）
模块描述	①原料考生自备； ②限时60分钟完成；

	③自备原辅材料及特殊调味品；需提前一天将原辅材料清单报大赛组委会（以被大赛检录使用）。 2. 参赛者不得携带未经许可的食材。
完成任务描述	具体任务：在60分钟之内完成地方风味创意菜的制作。每份10人份，任何装饰品不得违反食品卫生法规，盛装在白色，直径40cm圆形盘中。
食材设备器皿要求	1. 食材自带。 3. 选手不得携带任何未申报或未经允许的材料和工具入场，否则将视为违规，取消当天模块成绩。
注意事项	自带工具、特殊调料需要提前一天申报组委会。

（三）评判标准

1.模块 A （基础技能测试）评分标准

（1）前场评分（100 分）

操作流程：技法得当，动作娴熟，成品准确，符合要求。
严格按照规定时间完成，超出时间扣分。（60 分）

卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废料处理得当，原料及作品存放合理。（40 分）

（2）作品质量（100 分）

作品：成品长 8cm、直径 3mm，长短一致、粗细均匀、刀工精细、成品净料 80%以上，富有美感。（100 分）

2.模块 B （茄汁菊花鱼）评分标准

（1）前场评分（100 分）

操作流程：技法得当，动作娴熟，投料准确，用料符合要求。严格按照规定时间完成，超出时间扣分。（60 分）

卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废料处理得当，

原料及作品存放合理。(40 分)

(2) 作品质量 (100 分)

作品 1: 成品美观, 形似菊花, 味道酸甜, 火候适中, 大小均匀, 成熟度适中。(45 分)

作品 2: 茄汁酸甜度适中, 色泽鲜亮 (45 分)

装盘: 色彩搭配合理, 盘面清洁。(10 分)

3. 模块 C (地方风味创意热菜) 评分标准

(1) 前场评分(100 分)

操作流程: 技法得当, 动作娴熟, 用料符合要求。严格按照规定时间完成, 超出时间扣分。(60 分)

卫生安全: 操作区域整洁干净, 注重卫生, 废料处理得当, 原料及作品存放合理。(40 分)

(2) 作品质量(100 分)

作品 1: 突出地方风味, 刀工精细, 成品美观, 口味鲜美、创意新颖。(90 分)

装盘: 色彩搭配合理, 盛器清洁。(10 分)

4. 分数权重

(1) 总成绩计算方法

模块 A 成绩 (30%) = 前场评分 × 5% + 作品成绩 25%

模块 B 成绩 (30%) = 前场评分 × 5% + 作品成绩 25%

模块 C 成绩 (40%) = 前场评分 × 5% + 作品成绩 35%

总成绩 = 模块 A 成绩 + 模块 B 成绩 + 模块 C 成绩

（2）超时处理方法

每超 5 分钟成绩总分扣 5 分。超时 10 分钟后，停止操作。

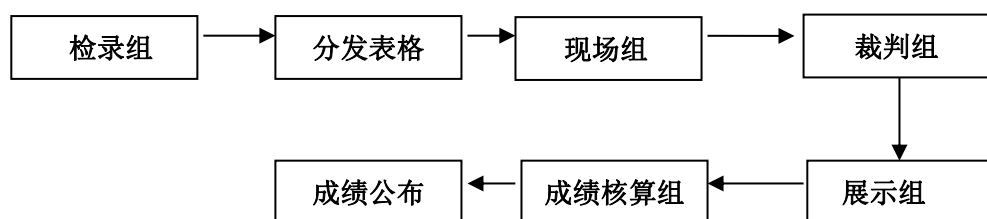
（3）出现裁判员评分差异过大时，请裁判长集中裁判员协调处理。出现成绩并列时，根据现场实际作品再进行评判复审。

三、竞赛细则

（一） 评判流程

各组之间评判工作均需按下图流程进行。

图 1 评判流程图



（二） 时间安排

参赛选手应在竞赛前 25 分钟，凭竞赛抽签单和身份证进入考场，迟到 30 分钟以上时，将按自动弃权处理，不得入场进行比赛。具体时间安排参见各赛场规程。

（三） 比赛纪律

1. 参赛选手进入考场后，应到指定工位，并检查万能蒸烤箱、灶台等设备是否运作正常。
2. 裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。
3. 竞赛期间，参赛选手应严格按照劳动保护规定穿戴工作服、工作鞋、等劳保防护用品，并严格遵守安全操作规程，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。

4.参赛选手必须独立完成所有项目，严禁与其他选手、与会人员和本单位裁判员交流接触。不得干与其他选手操作。

5.参赛选手不得在盛菜器皿上作任何标记；不得携带初加工原料、半成品原料入场。

6.竞赛期间，参赛选手遇有问题应向裁判举手示意，由裁判负责处理。

7.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。

8.参赛选手应穿工作皮鞋、长袖白色厨师上衣、黑色厨师长裤、白色围裙、中高白色厨师帽，同时戴厨房用口罩。不得有工作单位名称及其他标识。

（四）公众要求

1.赛场内除指定的裁判、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。

2.允许进入展区的人员，只可指定区域内活动，遵守赛场规则，不得在场内吸烟。

（五）绿色环保要求

1) 赛场严格遵守我国环境保护法。

2) 赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

本项目场地总体面积 240 平方米（含总长度 30 米、总宽度 8 米），工位数量 6 个，每个工位的面积 6 平方米（含长度 3 平方米、宽度 2 平方米），工位间隔 2 米。

（二）基础设施清单

1. 基础设备与工具

本次大赛提供操作的必须设备：电烤箱、电饼铛、燃气食品烘炉、食品冷藏柜、中餐燃气炒菜灶、操作台、五色菜板。竞赛现场提供克秤、手勺，大漏勺，密漏、不锈钢盆、不锈钢蒸箱、锡纸、不锈钢盖帘，白布、滚筒、刮板、白毛巾、刷子、保鲜膜等材料及工具。

2. 大赛常用的基础原料

白糖、精盐、鸡蛋、色拉油、黄油、红酒、料酒、淀粉、中餐香料、基础调味品等。

3. 大赛个人用的刀具

中餐厨刀等自备。

4. 现场提供设备清单（一人一组）

表 8 承办学校中餐设备登记

序号	名称	规格	型号	单位	数量	备注
1	1/1 白色方砧板	530×320×20MM	CUKKE164	个	1	
2	1/1 蓝色方砧板	530×320×20MM	CUKKE161	个	1	

3	1/1 红色方砧板	530×320×20MM	CUKKE162	个	1	
4	1/1 黄色方砧板	530×320×20MM	CUKKE163	个	1	
5	PE 保鲜纸	PE, 450mm*305m/ 盒	CURSM233	盒	1	
6	锡式烧纸	450mm*300m/盒	615CF	盒	1	
7	炒锅	双耳		个	6	
8	百洁布	14*9cm, 10 片/包	CUKED601	张	1	
9	胶手套		CUKTL402	对	1	
10	橡胶一次性手套	均码, 100 只/包	CURTD5001	盒	1	
11	短柄扫把	70CM	CURFB904	把	1	
12	塑料菜板架	6 片			1	
13	推车	L:340mm. 1.0mm		台	1	
14	白色清洁布			张	3	
15	垃圾桶			个	1	
16	洗手液			瓶	1	
17	一次性擦手纸			包	1	
18	垃圾袋			卷	1	
19	电子计时器			个	1	
20	喷火枪气罐			个	20	
21	保鲜膜			卷	1	

5. 选手自带设备、工具清单

表 9 选手自带设备、工具申请

选手姓名：_____ 单位（学校）_____.

序号	设备(工具) 名称	用途	型号	数量	备注
1					
2					
3					
4					
					

五、安全、健康要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，提出安全、健康要求及职业操作规范要求如下：

（一）选手安全要求

参赛选手应严格遵守设备安全操作规程；操作停止后应关闭设备电源及水源，做到节能环保。

（二）赛事安全要求

承办单位应在设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安事务。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；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公共卫生；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，并备有相应急救设施。