
中华人民共和国第一届职业技能大赛甘肃选拔赛

西点制作项目

技 术 工 作 文 件

甘肃选拔赛组委会

二〇二〇年八月

目录

| | |
|-----------------------|-------|
| 1. 竞赛概述 | - 1 - |
| 1.1 竞赛内容 | - 1 - |
| 1.2 竞赛主题 | - 1 - |
| 1.3 竞赛目标 | - 1 - |
| 1.4 相关文件 | - 1 - |
| 1.5 竞赛对象 | - 1 - |
| 1.6 选手应具备的能力 | - 1 - |
| 1.7 竞赛时间 | - 2 - |
| 2. 竞赛说明 | - 2 - |
| 2.1 竞赛形式 | - 2 - |
| 2.2 竞赛内容 | - 2 - |
| 3. 技能说明 | - 2 - |
| 4. 设备要求和赛场要求 | - 2 - |
| 4.1 设备及工具 | - 2 - |
| 4.2 竞赛原料 | - 3 - |
| 4.3 赛场要求 | - 4 - |
| 5. 自备设备工具说明 | - 4 - |
| 6. 竞赛要求 | - 4 - |
| 7. 竞赛流程 | - 4 - |
| 7.1 报到抽签 | - 4 - |
| 7.2 检录入场 | - 4 - |
| 7.3 赛前整理 | - 4 - |
| 7.4 离场申请 | - 4 - |
| 7.5 赛后整理 | - 4 - |
| 7.6 展台展示和评分 | - 5 - |
| 7.7 撤场 | - 5 - |
| 8. 评分标准及裁判员相关要求 | - 5 - |
| 8.1 评分细则 | - 5 - |
| 8.2 操作规范要求 | - 5 - |
| 8.3 评分表 | - 5 - |
| 8.4 名次排列 | - 6 - |
| 8.5 裁判员 | - 6 - |
| 8.6 监考组职责 | - 6 - |
| 8.7 违规情形: | - 7 - |
| 9. 健康安全和环保要求 | - 7 - |

1. 竞赛概述

西点制作项目是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、奶油等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助烘焙设备，制作的具备色香味形和美好质感的制品。选手要经过配方设计、实际操作等实践活动，独立操作、安全制作和艺术性出品。

1.1 竞赛内容

- 1.1.1 指定作品——法式巧克力甜品
- 1.1.2 自选甜品
- 1.1.3 巧克力创意蛋糕

1.2 竞赛主题

本竞赛主题不限，选手自定，作品应围绕主题，并能直观体现在所有作品中。

1.3 竞赛目标

1.3.1 根据中华人民共和国第一届职业技能大赛有关赛事安排并结合我省实际，省选拔赛拟开展的竞赛项目为西点制作项目，将根据报名情况确定，原则上报名参赛单位少于5家的项目不开展省级选拔赛。

1.3.2 本项目按照西式面点师国家职业技能标准、基本要求和工作要求，结合当前西式面点师职业发展的需求，适当地增加了新知识、新技术、新设备、新技能及职业道德等相关内容，依据安全规程，突出操作规范，关注操作细节进行竞赛。

1.4 相关文件

本次竞赛内容、技术要求均参照第46届世界技能大赛西点制作项目相关内容以及第46届世界技能大赛西点制作项目的发展趋势制定。本项目技术文件只包含项目技术工作的相关信息，除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合试题文件、设施设备清单、竞赛规则等其他相关文件。

1.5 竞赛对象

参赛选手应为全省普通高校、职业院校、技工院校和民办职业培训机构的在校生（含2020年应届毕业生）。参赛选手应为1999年1月1日以后出生。

1.6 选手应具备的能力

1.6.1 基本知识要求

- 1) 了解西式面点的起源及发展过程
- 2) 了解食品安全法规和食品安全操作
- 3) 掌握西式面点的基本要素
- 4) 熟练掌握西式面点的常用制作方法及特点
- 5) 熟练掌握原材料的基本特性和应用
- 6) 熟练掌握原材料的正确加工方式及处理
- 7) 熟练掌握原材料的分类、使用性能、操作特点及保存方法
- 8) 熟练掌握各类配方量化的换算
- 9) 熟练掌握产品质量的要求
- 10) 熟练掌握各类产品的移动和切割方法的特点和使用范围

1.6.2 技能素质要求

- 1) 遵守职业道德和职业规范

- 2) 能够正确使用烘焙设备、工具及各种个人防护装备
- 3) 能够应用各种西点成型技术和方法, 并根据试题要求独立完成作品
- 4) 具备正确搭配原材料, 改善食材营养结构的能力
- 5) 具备正确把控食品安全风险, 保证食品安全的能力
- 6) 能够按配方做出标准化产品的能力
- 7) 具有西点制作的协调和管理能力
- 8) 能够安全正确使用、维护及保养设施设备的能力

1.7 竞赛时间

西点制作比赛总时长为 240 分钟, 包括赛前准备及制作、原料加工、盘式装饰、布置作品展台的总时长。比赛分 2 组同时进行, 预计 2 天内完成。

2. 竞赛说明

2.1 竞赛形式

个人项目 现场制作

2.2 竞赛内容

2.2.1 综合西点制作工作实践, 此次竞赛将理论考核融入技能考核过程中, 不单独设立理论考试。通过实操考试中设立理论考核知识点的扣分项方式进行考核, 重点考核参赛选手从事本职业所掌握的基本要求和相关知识及职业技能操作规范。

2.2.2 竞赛内容表现在主题体现、口味、内部组织、精细度、色彩、创意, 作品设计、技术难度和卫生等方面

2.2.3 选手需在比赛当日将该日竞赛的 5 份作业书摆放在工位右上方

2.2.4 作业书应包含所有作品的配方、制作过程及清晰的彩色图片等内容

2.2.5 作业书需申报选手自带的原材料、工具等附表

3. 技能说明

- 1) 阅读并能理解技术文件及说明
- 2) 正确使用烘焙设备、电动工具
- 3) 能够按照赛题要求选择制作方法并调整自己的工作节奏
- 4) 能够按规定克重、尺寸完成制作
- 5) 能够体现出训练有素的基本功
- 6) 能够使用新型的现代化制作工具, 并按要求规范操作
- 7) 理解并遵守现行业相关标准、法规, 熟悉并能正确使用各种个人防护装备

4. 设备要求和赛场要求

4.1 设备及工具

按 12 个竞赛工位配置, 如下表:

| 序号 | 名称 | 型号 | 数量 | 单位 |
|----|-----------|---------|----|----|
| 1 | 大理石台面 | 3m×1.2m | 12 | 台 |
| 2 | 冷冻冷藏式四门冰柜 | 金城 | 6 | 台 |
| 3 | 鲜奶机 | 港九 7L | 12 | 台 |

| | | | | |
|----|--------|-----------|-----|---|
| 4 | 电磁炉 | | 12 | 台 |
| 5 | 转盘 | 12 寸 | 12 | 个 |
| 6 | 烤箱 | 二层 | 6 | 台 |
| 7 | 烤盘 | 80cm×60cm | 24 | 个 |
| 8 | 烤盘架 | 可移动 | 4 | 台 |
| 9 | 电子称 | | 12 | 个 |
| 19 | 抹刀 | 12 寸 | 12 | 个 |
| 11 | 锯齿刀 | 10 寸 | 12 | 个 |
| 12 | 一次性手套 | | 1 | 包 |
| 13 | 保鲜膜 | | 2 | 卷 |
| 14 | 一次性裱花袋 | 大号 | 100 | 个 |
| 15 | 铝箔纸 | | 2 | 卷 |
| 16 | 长柄刮板 | | 12 | 个 |
| 17 | 烤箱手套 | | 12 | 双 |
| 18 | 手动打蛋器 | | 12 | 个 |
| 19 | 慕斯圈 | 8 寸 | 12 | 个 |
| 20 | 不锈钢盆 | | 24 | 个 |
| 21 | 网架 | 80cm×60cm | 12 | 个 |

4.2 竞赛原料

按 12 个竞赛工位配置，如下表

| 序号 | 名称 | 数量 | 单位 | 品牌 |
|----|------|----|----|------|
| 1 | 黄油 | 8 | 千克 | 安佳 |
| 2 | 淡奶油 | 12 | 升 | 安佳 |
| 3 | 黑巧克力 | 12 | 千克 | 可可淋纳 |
| 4 | 白巧克力 | 12 | 千克 | 可可淋纳 |
| 5 | 吉利丁片 | 2 | 千克 | 嘉利达 |
| 6 | 细砂糖 | 6 | 千克 | |
| 7 | 牛奶 | 20 | 升 | 伊利 |
| 8 | 鸡蛋 | 24 | 斤 | |
| 9 | 植物奶油 | 12 | 升 | 金钻 |
| 10 | 杏仁粉 | 1 | 千克 | |
| 11 | 糖粉 | 4 | 千克 | |

| | | | | |
|----|------|----|----|--|
| 12 | 朗姆酒 | 2 | 瓶 | |
| 13 | 白兰地 | 2 | 瓶 | |
| 14 | 酸奶 | 4 | 升 | |
| 15 | 柠檬 | 12 | 个 | |
| 16 | 可可粉 | 2 | 斤 | |
| 17 | 镜面果胶 | 3 | 千克 | |

4.3 赛场要求

选拔赛工位共计 12 个，具有独立操作区域；竞赛作品有独立展示区域。

5. 自备设备工具说明

1) 参赛选手应自备工作服，包括帽子、衣服、汗巾、围裙、口罩等，最好着平底鞋。

2) 凡未列入竞赛设备、工具及原料清单内的竞赛所需物品，由参赛选手自备，组委会不再单独提供。

6. 竞赛要求

1) 所有制品装饰应可食用，不得使用不可食用的装饰物或材料。

2) 竞赛选手需制作规定品种，指定作品——法式巧克力甜品、自选作品——甜品及巧克力创意蛋糕三个作品，自选品种和创意产品主题不限。

3) 竞赛选手应本着节约、健康、环保、安全的要求合理使用原材料，不得使用国家明令禁止的原辅料。

7. 竞赛流程

7.1 报到抽签

参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手编号，并通过抽签确定比赛工位和分组，再按照指定地点存放原料。

7.2 检录入场

赛前 30 分钟到指定检录口进行检录。检录完毕，每位选手可携带 2 名助手协助搬运比赛物品，按照选手编号到指定位置，助手不得在赛场停留。

7.3 赛前整理

赛前 10 分钟为整理工位时间，选手可准备设备及工具，准备时间内可以称料，但不可进行任何产品制作。

7.4 离场申请

比赛期间，原则上不许离场，如因特殊情况必须要离场的，应向裁判长提出申请，待批准后方可离场，但计时不中断。

7.5 赛后整理

竞赛结束后统一安排清洁时间，需将工位回复原状，整理好卫生，垃圾带出，不得留在

竞赛工位。

7.6 展台展示和评分

选手作品经裁判评分后，由工作人员将作品和展示卡统一放在作品展示区，裁判进行现场点评，供大家观摩交流。

7.7 撤场

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

8. 评分标准及裁判员相关要求

8.1 评分细则

8.1.1 西点制作竞赛项目采用 200 分制。各个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采用四舍五入。

8.1.2 准备及过程，每位选手提供 5 份完整的作业书，包括配方、工艺流程、图片，附原料清单、工具清单并在展示环节阐述作品。

8.1.3 指定品种甜品，法式甜品需制作 2 个，每个重 800—1000 克，一个要求切成 8 块，用于裁判打分，另一个用来展示。指定作品制作符合竞赛试题要求，色、香、味、形齐全，符合食品卫生和营养搭配要求，具有一定的创新能力。

8.1.4 自选甜品需盘式装饰，需制作 6 份。其中 2 份用于裁判打分，其余 4 份用来展示。自选品种盘饰创意类型不限，器皿由选手自行准备。允许使用模具。装饰材料可自由选择，但必须符合主题且可食用。整个设计符合竞赛要求，突出绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

8.1.5 巧克力创意蛋糕类型不限，主题自定，要求 8 寸。参赛选手自定主题，可用稀奶油、植物奶油、巧克力配件等原料制作，不得使用假装饰物或糖艺做为造型或支架。作品应突出创意，简单大气，具有视觉冲击力。

8.1.6 综合评价，展台台面为 50cm×100cm，全部比赛作品应按照自定的主题进行 3 分钟阐述，阐述布台方案、设计原理和创意说明。要求内容全面，主题突出，表述清晰。

8.2 操作规范要求

操作工具、窗口等干净整洁，无异味。制作过程使用工具生熟分开，工作台面整洁，用具、容器摆放整齐，操作时用手接触或感染成品食物应使用夹子、勺子或一次性手套等工具。操作无噪音。装饰和盘饰恰到好处，不得过度装饰。

8.3 评分表

| 序号 | 项目 | 考核内容 | 得分 |
|----|-----------|-----------------------------|----|
| 1 | 仪容仪表（10） | 工作制服齐全且干净，符合行业标准 | 5 |
| 2 | | 头发和指甲修剪整齐，不配戴饰品 | 5 |
| 3 | 准备及过程（20） | 提交 5 份完整作业书，包括名称、配方、工艺流程、图片 | 5 |

| | | | |
|----|-----------|---|----|
| 4 | | 自备原料符合国家食品安全卫生标准，自备器具齐全，按需合理做准备材料、工具和调试设备 | 5 |
| 5 | | 高效完成工作计划，注重工作场所卫生 | 5 |
| 6 | | 确保符合健康环保和职业健康安全规定 | 5 |
| | 产品制作（170） | | |
| 7 | 口味（20） | 口味纯正，主味突出 | 5 |
| 8 | | 口感适宜，让人回味 | 5 |
| 9 | | 具有浓厚饮食文化和风味特色 | 10 |
| 10 | 色泽（10） | 色调明快自然，美观大方 | 10 |
| 11 | | 主料、辅料、装饰等相互搭配协调 | 10 |
| 12 | 质地（20） | 选料精致，制作得当 | 5 |
| 13 | | 符合西式点心应有的嫩、脆、软、爽滑等特点 | 5 |
| 14 | | 工艺精细，大小长短均匀，装饰搭配巧妙 | 5 |
| 15 | | 层次分明，密度和柔软度合理 | 5 |
| 16 | 造型（35） | 主辅料配比合理，形态优美自然 | 15 |
| 17 | | 作业书描述和实际制作产品相似 | 10 |
| 18 | | 装饰美观，整体结构协调 | 10 |
| 19 | 展台展示（85） | 展示台面主题突出，布局合理，色彩搭配自然 | 20 |
| 20 | | 展示盘式甜点干净，有层次感 | 10 |
| 21 | | 所有内部元素和谐，有完美的视觉冲击力 | 10 |
| 22 | | 创意新颖，特点突出 | 15 |
| 23 | | 体现品质感和价值感 | 10 |
| 24 | | 综合阐述 | 20 |

8.4 名次排列

8.4.1 本次竞赛设满分 200 分，参赛选手按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，用时较少的选手名次在前。

8.4.2 由专家组指定工作人员进行录分，专家监督录分过程，最后由裁判长进行复核。

8.5 裁判员

裁判人员由组委会统一调派。

8.6 监考组职责

监考组负责现场的检录、抽签、监考工作，主要包括：核对选手证件，维护赛纪律，控

制竞赛时间，记录赛场情况，做好监考记录，纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向裁判长报告。

8.7 违规情形：

- 8.7.1 选手不得在比赛物品上做任何标记，否则扣 10 分
- 8.7.2 选手不得私自带成品制作指定作品，否则扣 10 分
- 8.7.3 选手不得私自挪用其他选手的原料和作品，否则扣 5 分
- 8.7.4 选手不得使用有毒有害或食品添加剂，否则扣 5 分
- 8.7.5 不得使用国家法律禁止的原料，否则扣 5 分

9. 健康安全和环保要求

为了确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识，即按照相关安全规定、设备、工具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程中保持场地整洁、材料物件及工具摆放整齐。

- 9.1 竞赛过程选手严禁跑，严禁推拉桌椅，如特殊需要可向裁判申请
- 9.2 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
- 9.3 竞赛过程出现划伤、烫伤、烧伤、跌伤、扭伤及其他不可预测的不安全情形，要立即报告裁判长，裁判长根据现场情况组织处理。