

中华人民共和国第一届职业技能大赛甘肃选拔赛

烹饪(西餐)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	- 3 -
1.1 竞赛名称：烹饪(西餐)项目	- 3 -
1.2 竞赛目的	- 3 -
1.3 相关文件	- 3 -
2 选手需具备的能力	- 3 -
2.1 选手要求	- 3 -
2.2 基本知识要求	- 3 -
3 竞赛项目	- 4 -
3.1 竞赛项目命题原则	- 4 -
3.2 竞赛形式	- 4 -
3.3 竞赛内容	- 4 -
4 竞赛的软件与硬件平台	- 7 -
4.1 评分标准	- 7 -
4.2 总分计算方式	- 8 -
4.3 技术平台图	- 8 -
5 选手自带设备、工具清单	- 10 -
6 竞赛要求	- 11 -
6.1 成绩评判	- 11 -
6.2 基础设施	- 11 -
7 赛场规则及开放要求	- 13 -
7.1 赛场规则	- 13 -
7.2 开放赛场要求	- 13 -
8 安全要求	- 13 -
8.1 选手要求	- 13 -
8.2 有毒有害物品的管制	- 13 -
8.3 赛事安全要求	- 13 -

1 竞赛概述

1.1 竞赛名称：烹饪(西餐)项目

世界技能大赛烹饪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+D）的操作任务。

A模块+B模块+C模块+D模块总竞赛时间为4小时，每位选手总计竞赛时间共计4小时，选手竞赛厨房工位在竞赛报名当日通过抽签的方式决定。

1.2 竞赛目的

以第45届世界技能大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，考核西式烹调师对烹饪技术的基本功掌握，以公平公正公开的选拔方式、选拔出甘肃省西餐烹调师人才，并以选拔赛为标准，为省组建一支质量优秀的青年烹饪队伍，为第46届世界技能大赛国家参赛队储备优质选手。

1.3 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。

（按照项目实际情况列出后期需要配套阅读的相关信息或文件，评分细则）。

2 选手需具备的能力

2.1 选手要求

1) 选手年龄要求：1999年1月1日之后出生的人。

2) 选手需具备根据模块的要求，对食材进行处理，调味，烹饪，最终呈现不同种类的菜肴的能力。

3) 安全操作比赛场地提供的厨房设备的能力。

4) 选手需具备海鲜及家禽标准分割，搭配其他食材，酱汁和装饰，呈现完整的菜肴。

5) 选手需具备按模块要求设计和制作西式甜品的能力。

6) 具备预算设计菜单，计算原料成本，食材储藏要求的能力。

2.2 基本要求

1) 参赛选手应掌握的基本知识。

2) 食材的基本特性和运用等。

3) 食材的正确加工方式和处理。

4) 食品安全法规知识和食品安全操作技能。

5) 安全使用厨房设备和保养。

6) 食物营养搭配。

7) 基本西式烹饪的要素。

8)厨房管理计划和合理安排能力。

3 竞赛项目

3.1 竞赛项目命题原则

全国选拔赛的竞赛项目本着如下原则确定：以第44届世界技能大赛比赛项目为基础，以检验参赛选手的烹饪基本技能为重点。

3.2 竞赛形式

选手在240分钟之内完成规定的A(基础技能测试)、B(海鲜开胃菜)、C(鸡肉清汤)、D(煎羊排主菜)四个模块的操作任务，交裁判组评分即可。

表1 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	12	3	15%	15
B	海鲜开胃菜	80	25	5	30%	30
C	鸡肉清汤	120	20	5	25%	25
D	煎羊排主菜		25	5	30%	30
总分（分值）		240	82%	18%	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，如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。

3.3 竞赛内容

3.3.1 模块A

表2 模块A任务描述

A	基础技能测试
模块描述	1) 在同时段内所有参赛选手将完成相同的基础技能测试任务。 模块提供的食材是胡萝卜、青笋、土豆、口蘑；任务是将胡萝卜、青笋、土豆制作出相应数量的橄榄状；口蘑制成口蘑花。 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5cm、直径为2cm的橄榄状胡萝卜5个、青笋5个、土豆5个；口蘑花为常用的螺旋棱状5个。 2) 制作完成后，用25cm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	3) 基础技能测试食材由主办方现场提供。 4) 现场提供胡萝卜3个(350g)、青笋(350g)、土豆3个(350g)。白色圆蘑6个。 5) 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。 6) 现场提供一个25cm的白色圆盘，工具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，特殊自带工具需要提前申报。 2) 所有模块时间可以套用。

3.3.2 模块B

表3 模块B任务描述

B	海鲜开胃菜
模块描述	1) 选手将完成海鲜开胃菜的制作任务。 2) 制作煎带子海鲜菜一份；金枪鱼开胃菜一份。需配一种酱汁，装在一个盘中。 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：在80分钟之内完成煎带子海鲜菜4人份；金枪鱼开胃菜4人份，需配一种浓缩酱汁，装一份在36cm的圆盘用于展示，其它三份用22cm盛装，交由评判组评分。所有模块时间可以套用。
食材设备器皿要求	1) 制作海鲜开胃菜的食材由主办方提供。 2) 现场提供带子3个(50g)、金枪鱼一段(80g)、以及可适用的蔬菜与水果、制作酱汁的原料。 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) 现场提供蔬菜有小番茄、蓝莓、苦菊、生菜叶、小乳瓜、青豆、甜玉米粒等；提供的水果有葡萄、苹果、柠檬、橙子、草莓不可以切割和烹饪；青豆、甜玉米需要焯水处理；现场制作调味汁。 2) 可食用装饰品须在比赛过程中制作。 3) 特殊自带工具需要提前申报。 4) 所有模块时间可以套用。

3.3.3 模块C

表4 模块C任务描述

C	鸡肉清汤
模块描述	1) 制作4人份的鸡肉清汤，配有单独的可食用装饰品。4份鸡肉清汤中一份作为菜品展示，3份鸡肉清汤作为裁判评判；赛前提供菜肴的菜单和配方表。 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4份鸡肉清汤的制作。每份汤的量不超过250毫升，任何装饰品不允许放在汤盆边上，汤盘上菜温度不低于55度，汤盘为西式，白色，圆形，直径22cm。
食材设备器皿要求	1) 制作鸡肉清汤的食材由主办方提供。 2) 现场半只鸡(约500g)以及适用制汤的西芹、洋葱、胡萝卜等蔬菜。 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) 鸡肉剔骨后，汤可以在比赛一开始时就煮上，鸡汤必须调味(胡椒、盐)后盛装。 2) 特殊自带工具需要提前申报。 3) 所有模块时间可以套用。

3.3.4 模块D

表5 模块D任务描述

D	煎羊排
模块描述	1) 制作4人份的煎羊排，配有单独的可食用装饰品；4份煎羊排中一份作为菜品展示，3份煎羊排为裁判评判；赛前提供菜肴的菜单和配方表。 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4份煎羊排的制作。制作的羊排每份的重量不超过130g，配菜不少于50g，羊排必须外层包裹可食用的配料，如肉酱，面包粉等，菜盘温度不低于55度，菜盘为西式，白色，圆形，直径28cm。
食材设备器皿要求	1) 制作煎羊排的食材由主办方提供。 2) 现场提供羊排一块(约1500g)以及适用制作菜肴的芦笋、洋葱、土豆等蔬菜。 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) 赛前提供菜肴的菜单和配方表。 2) 特殊自带工具需要提前申报。 3) 所有模块时间可以套用。
------	--

4 评分标准与硬件平台

4.1 评分标准

4.1.1 模块A（基础技能测试）评分标准

4.1.1.1 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）

4.1.1.2 作品质量(100分)

作品1：橄榄形态成品，大小一致，刀工精细，富有美感。（50分）

作品2：蘑菇花螺旋纹清晰，花纹距离一致，形态完整。（50分）

4.1.2 模块B（海鲜类开胃菜）评分标准

4.1.2.1 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）

4.1.2.2 作品质量(100分)

作品1：煎带子海鲜菜成品，表面金黄，口感质嫩，形态完美，成熟度适中。（45分）

作品2：金枪鱼开胃菜，味道清香，火候适中，大小均匀。（45分）

装盘：色彩搭配合理，盘面清洁。（10分）

4.1.3 模块C（鸡肉清汤）评分标准

4.1.3.1 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）

4.1.3.2 作品质量(100分)

作品1：鸡肉清汤成品，色泽浅黄清亮，口感清香，味道咸鲜适中，没有杂质。（90分）

装盘：色彩搭配合理，盛器清洁。（10分）

4.1.4 模块D (煎羊排) 评分标准

4.1.4.1 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）

4.1.4.2 作品质量(100分)

作品1：煎羊排成品，色泽浅绿，味道咸鲜适中，成熟度为五成熟/七成熟。（90分）

装盘：配菜色彩搭配合理，盛器清洁。（10分）

4.2 总分计算方式

4.2.1 总成绩计算方法

模块A成绩=前场评分×3%+作品成绩12%

模块B成绩=前场评分×5%+作品成绩25%

模块C成绩=前场评分×5%+作品成绩20%

模块D成绩=前场评分×5%+作品成绩25%

总成绩：总分=模块A成绩 +模块B成绩 +模块C成绩 +模块D成绩

4.2.2 超时处理方法

超时10分钟内，每超一分钟模块总分扣1分。

超时10-20分钟后，此模块扣除口味部分的总分5分

4.3 技术平台

4.3.1 大赛常用设备

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、西餐燃气炒菜灶、操作台。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、小擀面杖、白毛巾、刷子、保鲜膜等材料及工具。

4.3.2 大赛常用的基础原料

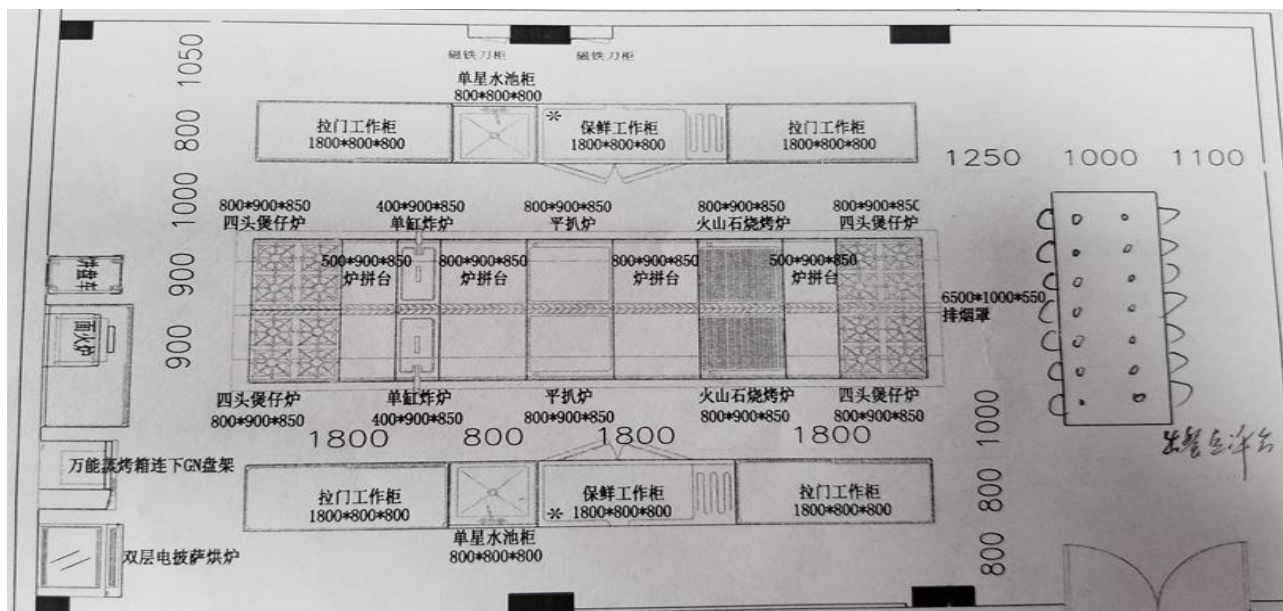
高筋粉、低筋粉，中筋粉、白糖、精盐、鸡蛋、橄榄油、奶酪、芝士、金龙鱼大豆色拉油、黄油、红酒、白葡萄酒、白兰地、淡奶油、牛奶、湿性香料、干性香料、白芝麻、基础调味品等。

4.3.3 大赛个人用的刀具

西餐主厨刀、抹刀、面包刀、剪刀、削皮刀、开瓶器、开罐器、手刀。

4.3.4 操作间平台

图1 西餐操作间平面图



5 选手自带设备、工具清单

表6 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					
5					
6					
7					
8					

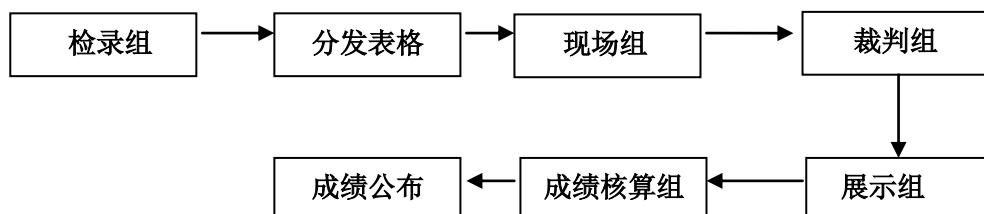
6 竞赛要求

6.1 成绩评判

6.1.1 评判流程

各组之间评判工作均需按下图流程进行。

图2 评判流程



6.2 基础设施

现场提供设备清单（一人一组）

表7 承办学校西餐设备登记

序号	名称	规格	型号	单位	数量	备注
1	西餐主厨刀	350×60 mm	大号	把	1	
2	削皮刀			把	1	
3	手刀		小	把	1	
4	剔骨刀	240×30 mm		把	1	
5	耐用厚底锅连盖	φ 280×280×底厚 3.0mm	CUKWA662	个	2	
6	1/1 白色方砧板	530×320×20MM	CUKKE164	个	1	
7	1/1 蓝色方砧板	530×320×20MM	CUKKE161	个	1	
8	1/1 红色方砧板	530×320×20MM	CUKKE162	个	1	
9	1/1 黄色方砧板	530×320×20MM	CUKKE163	个	1	
10	罐头刀		CURSF128	个	1	
11	PE 保鲜纸	PE, 450mm*305m/盒	CURSM233	盒	1	
12	锡式烧纸	450mm*300m/盒	615CF	盒	1	

13	不沾铝复底煎盘 (铁柄)	Φ 200*H40*3.5mm, 电磁炉适用	WH-1001	个	2	
14	不沾铝复底煎盘 (铁柄)	Φ 280*H45*3.5mm, 电磁炉适用	WH-1004	个	2	
15	百洁布	14*9cm, 10 片/包	CUKED601	张	1	
16	胶手套		CUKTL402	对	1	
17	橡胶一次性手套	均码, 100 只/包	CURTD5001	盒	1	
18	短柄扫把	70CM	CURFB904	把	1	
19	塑料菜板架	6 片			1	
20	推车	L:340mm. 1.0mm		台	1	
21	白色清洁布			张	3	
22	垃圾桶			个	1	
23	医用洗手液			瓶	1	
24	一次性擦手纸			包	1	
25	开瓶器			个	备 5	
26	垃圾袋			卷	1	
27	电子计时器			个	1	
28	喷火枪气罐			个	20	
29	保鲜膜			卷	1	

7 赛场规则及开放要求

7.1 赛场规则

- 1) 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。
- 2) 进入考场后，参赛选手应到指定工位，并检查万能蒸烤箱、灶台是否运作正常。
- 3) 参赛选手比赛期间将安排统一就餐时间，该就餐时间不计入比赛时间。
- 4) 裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。
- 5) 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。
- 6) 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。
- 7) 参赛选手不得在盛菜器皿上作任何标记。
- 8) 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。

7.2 开放赛场要求

7.2.1 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。

7.2.2 绿色环保

- 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。

8 安全要求

8.1 选手要求

- 1) 参赛选手应穿具有防滑功能的黑色厨师鞋、长袖白色厨师上衣、黑色或黑白格子厨师长裤、白色围裙、白色厨师帽，同时戴厨房用口罩。
- 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。

8.2 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。

8.3 赛事安全要求

- 1) 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卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

2) 赛场须配备相应疫情医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。