

中华人民共和国第二届职业技能大赛甘肃省选拔赛

烹饪（西餐）项目

技术工作文件

甘肃省选拔赛组委会

二〇二三年五月

目录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要	1
1. 竞赛名称：烹饪（西餐）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	4
1. 比赛时间安排	4
2. 具体考核内容	4
(三) 评判标准	7
1. 模块 A（基础技能测试）评分标准	7
2. 模块 B（三文鱼配黑醋汁）评分标准	7
3. 模块 C(番茄牛腩汤)评分标准	8
4. 模块 D(煎牛排配黑椒汁)评分标准	8
5. 分数权重	8
三、竞赛细则.....	9

(一) 评判流程	9
(二) 时间安排	9
(三) 比赛纪律	10
(四) 公众要求	10
(五) 绿色环保要求	11
四、竞赛场地、设施设备安排	11
(一) 赛场规格要求	11
(二) 场地布局图	11
(三) 基础设施清单	11
1. 基础设备与工具	12
2. 大赛常用的基础原料	12
3. 大赛个人用的刀具	12
4. 现场提供设备清单（一人一组）	12
5. 选手自带设备、工具清单	14
五、安全、健康要求	14
(一) 选手安全要求	14
(二) 赛事安全要求	14

一、技术描述

（一）项目概要

1. 竞赛名称：烹饪（西餐）项目

中华人民共和国第二届职业技能大赛甘肃省选拔赛烹饪（西餐）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+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省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人才，并以选拔赛为标准，为省组建一支质量优秀的西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省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	<ul style="list-style-type: none"> ◆食材的基本特性和运用等。 ◆食材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。 ◆食物营养搭配。 ◆基本西式烹饪的要素。 ◆厨房管理计划和合理安排能力。 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> ◆选手需具备根据模块的要求，对食材进行理论、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。 ◆需具备按模块要求设计和制作西式甜品的能力。 ◆具备预算设计菜单，计算原料成本，食材储藏要求的能力。 	
2	沟通和人际交往	30
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> ◆掌握西餐服务礼仪 ◆具备基本的语言（包括外语）沟通能力。 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> ◆掌握顾客消费心理，能够推介西餐菜肴。 ◆能够掌握应用专业术语及外语对话。 	
3	技术范畴	

基本知识	<ul style="list-style-type: none"> ◆准确合理使用西餐各种原料、调味品。 ◆正确识别与应用西餐酒水。 ◆掌握应用营养学知识。 ◆熟练应用西餐设备与工具。 	50
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> ◆熟练应用西式烹饪制作技术。 ◆熟练应用西式面点制作技术 ◆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+D）的操作任务。A 模块+B 模块+C 模块+D 模块。

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（番茄牛腩汤）、D（煎牛排配黑椒汁主菜）四个模块的操作任务，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	12	3	15%	15
B	三文鱼头盘配黑醋汁	60	25	5	30%	30
C	番茄牛腩汤	60	20	5	25%	25
D	煎牛排配黑椒汁	80	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。

(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 240 分钟，A 模块用时 40 分钟；B 模块用时 60 分钟；C 模块用时 60 分钟；D 模块用时 80 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	1. 基础技能测试食材由主办方现场提供。 2. 现场提供胡萝卜3个(350g)、青笋(350g)、土豆3个(350g)。白色圆蘑6个。 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25cm的白色圆盘，工具统一现场提供并使用。

注意事项	<ol style="list-style-type: none"> 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。
------	---

模块 B

表 4 模块 B 任务描述

B	三文鱼头盘配黑醋汁
模块描述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 选手将完成海鲜开胃菜的制作任务。 2. 制作三文鱼开胃菜一份。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	<p>具体任务：在60分钟之内完成三文鱼开胃菜4人份，需配一种浓缩酱汁，装一份在25cm的圆盘用于展示，其它三份用25cm盛装，交由评判组评分。</p> <p>所有模块时间可以套用。</p>
食材设备器皿要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制作海鲜开胃菜的食材由主办方提供。 2. 现场提供三文鱼一段(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	<ol style="list-style-type: none"> 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。

模块 C

表 5 模块 C 任务描述

C	番茄牛腩汤
模块描述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制作4人份的番茄牛腩汤，配有单独的可食用装饰品。4份番茄牛腩

	<p>汤其中三份盛装展示，一份番茄牛腩汤送评；赛前提供菜肴的菜单和配方表。</p> <p>2. 参赛者不得携带未经许可的食材。</p>
完成任务描述	<p>具体任务：在60分钟之内完成4份番茄牛腩汤的制作。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。</p>
食材设备器皿要求	<p>1. 制作番茄牛腩汤的食材由主办方提供。</p> <p>2. 现场牛腩(约500g)以及适用制汤的西芹、洋葱、胡萝卜等蔬菜。</p> <p>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。</p>
注意事项	<p>1. 现场提供褐色牛基础汤，番茄牛腩汤必须调味(胡椒、盐)后盛装。</p> <p>2. 特殊自带工具需要提前申报。</p> <p>3. 所有模块时间可以套用。</p>

模块 D

表 6 模块 D 任务描述

D	煎牛排配黑椒汁
模块描述	<p>1. 制作4人份的煎牛排，配有单独的可食用装饰品；4份煎牛排配黑椒汁中三份盛装展示，一份送评；赛前提供菜肴的菜单和配方表。</p> <p>2. 参赛者不得携带未经许可的食材。</p>
完成任务描述	<p>具体任务：在80分钟之内完成4份煎牛排配黑椒汁的制作。制作的牛排每份的重量不超过150g，配菜不少于50g，其中三份五成熟装盘展评，一份七份熟，送裁判打分；菜盘为西式，白色，圆形，直径25cm。</p>
食材设备器皿要求	<p>1. 制作牛排的食材由主办方提供。</p> <p>2. 现场提供牛排一块(1000g)以及适用制作菜肴的芦笋、洋葱、土豆等蔬菜。</p> <p>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</p>

	为违规，取消当天模块成绩。
注意事项	<ol style="list-style-type: none"> 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。

（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，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：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）

2.模块 B （三文鱼配黑醋汁）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 1：三文鱼开胃菜，味道清香，火候适中，大小均匀。

形态完美，成熟度适中。(45分)

作品 2：黑醋汁酸度适中，色泽鲜亮(45分)

装盘：色彩搭配合理，盘面清洁。(10分)

3. 模块 C(番茄牛腩汤)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：番茄牛腩汤成品，色泽红亮，牛腩软烂，酸咸适中，口味鲜美。(90分)

装盘：色彩搭配合理，盛器清洁。(10分)

4. 模块 D(煎牛排配黑椒汁)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：煎牛排成品，色泽褐红，味道咸鲜适中，肉质柔软松化，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)

5. 分数权重

（1）总成绩计算方法

模块 A 成绩（15%）=前场评分×3%+作品成绩 12%

模块 B 成绩（30%）=前场评分×5%+作品成绩 25%

模块 C 成绩（25%）=前场评分×5%+作品成绩 20%

模块 D 成绩（30%）=前场评分×5%+作品成绩 25%

总成绩=模块 A 成绩 +模块 B 成绩 +模块 C 成绩 +模块 D 成绩

（2）超时处理方法

总超时 10 分钟之内，不扣分。每超 1 分钟成绩总分扣 1 分。超时 10 分钟后，停止操作。

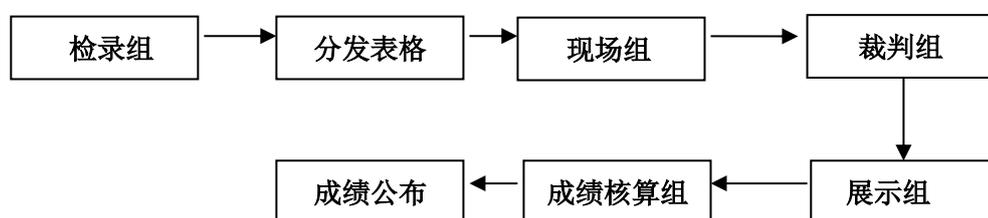
（3）出现裁判员评分差异过大时，请裁判长集中裁判员协调处理。出现成绩并列时，根据现场实际作品再进行评判复审。

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、黑色或黑白格子厨师长裤、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。

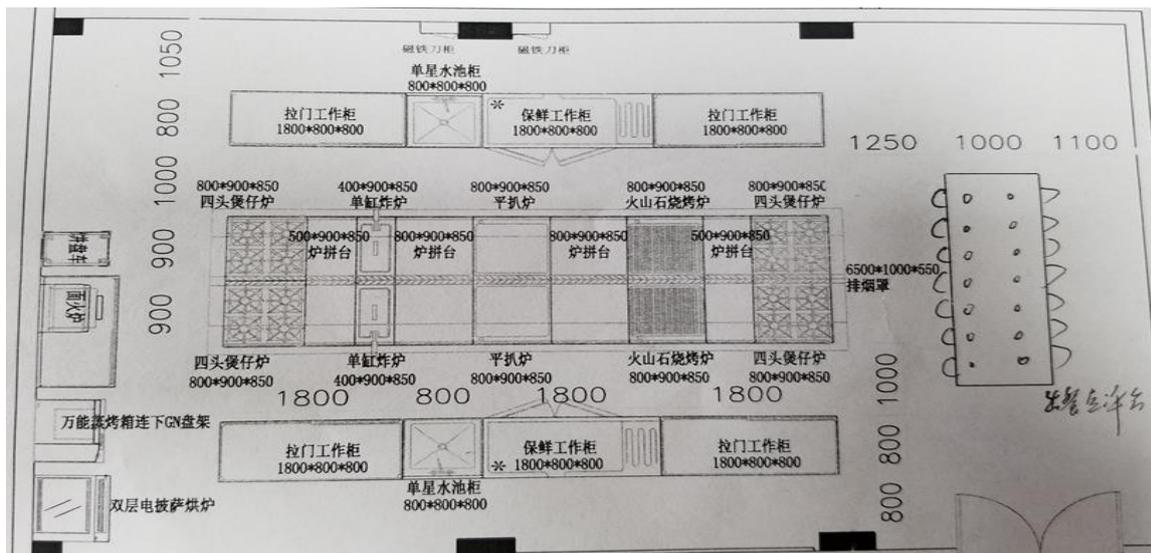
四、竞赛场地、设施设备等安排

(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) 场地布局图

图 2 场地布局图



(三) 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、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。

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。

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. 现场提供设备清单（一人一组）

表 8 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	

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，做到环保节能。

（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​​全事务。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。