
2026 年江苏省职业院校技能大赛烹饪项目规程

一、项目名称

项目名称（编号）：烹饪（JSG2026032）

项目组别：高职学生组/高职教师组

项目归属赛道：餐饮赛道

二、竞赛目的

本项目围绕现代餐饮业发展的新要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，立足服务人的全面发展、服务经济社会发展和服务国家发展战略，加速构建优质高效的服务业新体系，聚焦产业转型升级和居民消费升级需要，以市场需求为导向，以产教协同育人为目标，全面对接现代餐饮新技术、新产业、新业态、新模式发展趋势下的项目设计、菜点制作、厨政管理等岗位的新要求，重点考核高职院校烹饪工艺与营养等专业的参赛选手在烹调技艺、菜点研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过基本功比赛、项目制作、讲解、作品展示等内容，检验参赛选手的项目设计能力、规范操作水平及创新能力，激发学生团队合作意识与实践成才热情，实现职业素养全面提升。促进高职院校餐饮类各专业在人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等方面的深度探索、改革和创新，为国家经济高质量发展培养更多适应产业发展需要的高素质技术技能人才。

三、竞赛内容

（一）高职学生组

本项目为团体赛。竞赛内容分为技能（占比 80%）、展示讲解（占比 20%）两个部分，其中技能竞赛 140 分钟（基本功 20 分钟、项目制作 120 分钟），展示讲解 20 分钟。项目内容要体现行业新标准、新技术、新场景应用，积极应用前沿技术，体现人工智能元素，综合考查选手的基本技能、项目创新设计能力、菜点制作能力和团队合作能力。

详见模块说明：

模块		竞赛内容	比赛时长
模块一	基本功	规定品种	20 分钟
模块二	项目制作	项目内容	120 分钟
模块三	展示讲解	1.布展 2.展示讲解	布展 10 分钟（不计入比赛时长） 讲解 20 分钟

具体竞赛内容如下：

模块一 基本功

通过规定中餐菜肴的制作，测试参赛选手的基本功。在规定的时间内完成规定中餐菜肴的制作，具体要求：

- （1）规定中餐菜肴的主料、辅料、调味品和餐具统一提供。
- （2）装盘时不做任何装饰标记，否则按作弊处理。

模块二 项目制作

在规定时间内团队成员合作现场完成项目制作。

- （1）所有项目制作的原材料需参赛队自备且不得进行任何预处理。
- （2）选手在指定场地 120 分钟内完成全部作品制作。
- （3）从作品中选出 2 个品种送评，送评的菜肴需要菜品说明卡（菜肴和项目的关联性），每道作品需另备 2 人量的尝碟供裁判员品尝打分，其余品种不送评，仅作为项目组成进行展示。

（4）项目制作所需基础调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，参赛队伍自带设备需递交确认书（附件 1）。

（5）菜点制作技术和操作过程要求如下：

- ①操作规范、技法得当、流程合理、投料准确、按时完成；
- ②原料选取符合菜肴设计与制作的要求，原料利用率高；
- ③刀工娴熟、技艺新颖、造型美观；
- ④烹调方法恰当、火候适宜、调味恰当、主味突出、区域技法明显，体现地方特色；
- ⑤严格执行食品安全规范，操作区整洁干净，原料及作品保存合理，垃圾分类处理得当。

模块三 展示讲解

参赛选手在指定场地设计展台并展示项目作品。参赛选手将项目设计的所有菜点在指定展台上进行展示，并对项目进行 20 分钟的讲解，具体要求：

1. 由工作人员将送评作品送至评分室指定位置。送评后的作品与不送评作品由工作人员送至指定展示区域，再由参赛团队选手共同摆台展评。

2. 现场为每队提供长 1.8 米宽 0.8 米的长桌一张，提供一块白色台布供选用，台布也可以自备。

3. 各参赛队根据设计项目对展台进行布置，充分展示设计效果，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到：

(1) 使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上展示全部菜点，自主设计菜单、菜牌；

(2) 展台台面允许多层摆放菜点；

(3) 展台上不得出现参赛队所属市州、学校名称、参赛选手等信息。

4. 讲解内容所涉及的知识产权等须真实可靠，一经发现作假，将取消竞赛成绩。展示讲解围绕本项目技能操作的作品展开，团队成员分工介绍总体思路、技能要点、主要成果、项目创新等。

具体要求：

(1) 普通话陈述，语言表达流畅、仪容仪表得体；

(2) 陈述内容贴合项目主题，用时不超过 20 分钟，做到内容全面，重点突出，表述清晰。

二) 高职教师组

本项目为团体赛。分为中式面点、中餐烹饪二个项目板块。

项目板块一 中式面点

(一) 竞赛模块

模块名称	竞赛时间 (分钟)
任务一：基本功	60
任务二：规定品种	60

任务三：自选品种	60
合计	180

（二）模块简述

模块名称	竞赛考核内容	竞赛考核要求
任务一 基本功	选手使用现场提供面粉300克和猪肉末250克、小葱、酱油及其它辅料，现场和面，调制鲜肉馅心（水调馅），使用酵母发酵制作中包。	(1) 在60分钟内完成鲜肉中包制作； (2) 成品大小一致，数量为10个，成品重量每个55克（可上下浮动10%）； (3) 包子褶应在26道以上，花纹清晰，间距均匀； (4) 成品色泽洁白、形状饱满、膨松宣软； (5) 口味要求咸鲜味美，馅心居中，无穿底漏馅漏油； (6) 成品用现场提供的35.5厘米的平盘盛装送评，以“343”方式排列。
任务二 规定品种	现场统一提供面粉500克、莲蓉馅心200克，车轮牌起酥油300克，仙人掌果粉、红曲粉、抹茶粉、南瓜粉、紫薯粉、竹炭粉等天然色粉各30克。	(1) 在60分钟内完成一道油酥点心作品； (2) 作品应满足10人食用量要求； (3) 作品盛装餐具自备； (4) 作品均不得使用色素。
任务三 自选品种	象形点心制作（原料由选手自带）	(1) 在60分钟内完成一道象形点心； (2) 作品应满足10人食用量要求； (3) 成品造型要逼真； (4) 作品盛装餐具自备； (5) 作品均不得使用色素； (6) 面点类型不能和基本功、规定品种重复。

项目板块二 中餐烹饪

（一）竞赛模块

模块名称	竞赛时间 (分钟)
任务一：基本功	30
任务二：规定品种	90
任务三：自选品种	60
合计	180

（二）模块简述

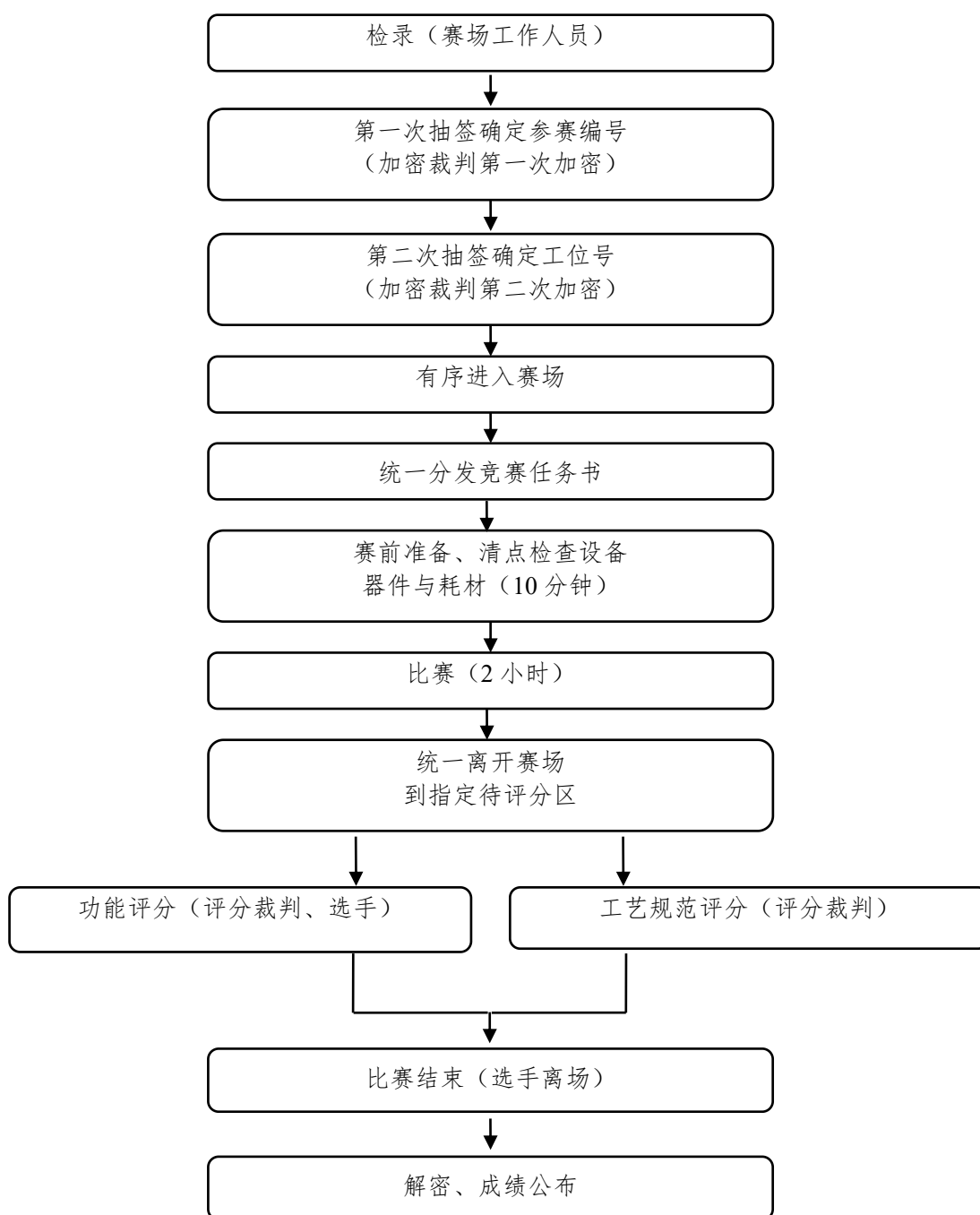
模块名称	竞赛考核内容	竞赛考核要求
任务一 基本功	选手使用现场提供净草鱼肉约1000克，配料为青菜约100克，生姜50克、葱30克，规定时间内，完成清汤鱼圆。	(1) 在 30分钟内完成清汤鱼圆； (2) 鱼圆规格直径2厘米，成型不得使用模具和工具成型（需手工制作）； (3) 鱼圆色泽洁白，圆润； (4) 成菜鱼圆数量不能少于40粒； (5) 现场统一提供直径 23cm 汤碗盛装。
任务二 规定品种	选手使用现场提供澄面500克，西式方腿1块（约200克），鸡肉肠1根（约60克）、红肠一根、鸡蛋干2块、象牙白萝卜（1根约500克）、小黄瓜3根（约150克）、熟胡萝卜两根（约200克）、心里美萝卜半块（约200克）、青萝卜2根（约500克），规定时间内，完成工艺冷拼。	(1) 在 90分钟内完成工艺冷拼； (2) 作品造型不限，主题应积极向上，体现选手的刀工基本功和拼摆技巧； (3) 作品以色、形为主，注重食用卫生，具有创新意识； (4) 作品制作过程中不可以使用模具，原料不可熟处理，严禁使用粘合剂黏接； (5) 选手餐具自备。
任务三 自选品种	选手使用现场提供草鱼1条约1500克，配料为青红椒各一个约100克，清水罐头冬笋约150克，胡萝卜一条约150克，青菜心、水发香菇各约100克，生姜50克、葱30克，大蒜50克，规定时间内，完成自选品种。	(1) 在 60分钟内完成菜肴制作； (2) 作品造型不限，主题应积极向上，体现选手的烹饪基本功和装盘技巧； (3) 制作过程原料不得制成蓉泥，成品不能成茸类菜肴； (4) 如制作位菜（各客）需要 6 份，制作份菜为 10 人量； (5) 餐具选手自备。

四、竞赛方式

高职学生组：所有项目均为团体赛，4人/队（全日制在籍学生）。不得跨校组队。每个项目每所院校限报1支队伍，江苏联合职业技术学院经过选拔限报5个队参加比赛。每队可报1-2名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。

高职教师组：所有项目均为团体赛，2人/队，每校限报1队，江苏联院限报5队。

五、竞赛流程



六、竞赛规则

一）竞赛报名

1. 各高职院校按照大赛组委会规定的报名要求，通过“江苏省职业院校技能大赛网络报名系统”报名参赛。

2. 高职组学生参赛对象为全省高等职业学校（含本科职业院校）全日制在籍在校生及五年制高职四至五年级在籍在校生；已在国赛、省赛中获得过一等奖或

在世赛争夺赛获得过金奖的学生不得参加同一组别、同一赛道的比赛。

3. 高职组教师参赛对象为具有高等学校教师资格证且 2024 年 5 月 1 日之前入职的教师,江苏联合职业技术学院教师需有五年制高职四、五年级任课经历方可参加高职组比赛;近两年内获得过国赛、省赛一等奖的教师不得参加同一组别、同一项目的比赛,近两年内获得过中职组国赛、省赛一等奖的教师不可参加高职组相同赛道的比赛。江苏联合职业技术学院教师只可选择中职组或高职组一个组别参赛,参赛组别确定后不再变化。

4. 同一学校每个项目的学生赛、教师赛分别限报 1 支参赛队,不得跨校组队。江苏联合职业技术学院经过选拔可报 3-5 支参赛队参加学生赛、2 支参赛队参加教师赛。每位选手仅可参加一个项目。

5. 参赛选手和指导教师报名,获得确认后不得随意更换。比赛前参赛选手和指导教师因故无法参赛,须由学校在相应项目开赛前 10 个工作日出具书面说明,并按参赛选手资格补充人员并接受审核,经省大赛组委会办公室同意后予以更换。

二) 熟悉场地规则

1. 各参赛队统一有序的熟悉场地,熟悉场地时限定在指定区域,不允许进入比赛区。

2. 熟悉场地时严禁与现场工作人员进行交流,不发表没有根据以及有损大赛整体形象的言论。

3. 熟悉场地时严格遵守大赛各种制度,严禁拥挤,喧哗,以免发生意外事故。

三) 入场规则

1. 参赛选手按规定的时间准时到达赛场检录区集合。

2. 裁判将对各参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证、经学校注册的学生证,证件上的姓名、年龄、相貌特征应与参赛证一致。

3. 裁判检验参赛选手的工具、量具及书写物品,不允许携带任何通讯及存储设备、纸质材料等物品,检查合格后进入赛场抽签区。

4. 一级加密选手按抽签顺序号依次抽取参赛编号,二级加密凭参赛编号抽取比赛工位号,然后在指定区域等待;在现场裁判的指挥下有序进入赛场,按抽取的比赛工位号就位。

5. 展示讲解部分,现场布置时间不超过十分钟。

四) 赛场规则

1. 选手进入赛场后, 必须听从现场裁判的统一布置和指挥。
2. 在现场裁判宣布正式比赛前, 选手可分析比赛任务, 摆放工具、清点检查器材和原材料, 不可使用工具进行比赛任务的操作。
3. 现场裁判宣布比赛开始, 参赛选手才能进行动手完成竞赛任务的操作。
4. 比赛过程中, 参赛选手必须严格遵守安全操作规程, 确保人身和设备安全, 并接受现场裁判和技术人员的监督和警示。
5. 比赛过程中若认为竞赛需要更换原材料, 由现场裁判和裁判长确认后予以更换。更换后经现场裁判和裁判长检查并将结果记录在赛场记录表中, 并由选手签名确认。
6. 比赛过程中选手不得随意离开工位, 不得与其他参赛选手和人员交流。因故终止比赛或提前完成比赛任务需要离场, 应报告现场裁判, 在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判签名和选手签工位号确认。
7. 比赛过程中, 严重违反赛场纪律影响他人比赛者, 违反操作规程不听劝告者, 越界影响他人者, 有意损坏赛场设备或设施者, 经现场裁判报告裁判长, 经大赛组委会办公室同意后, 由裁判长宣布取消其比赛资格。

五) 离场规则

1. 比赛结束前 15 分钟, 裁判长提示一次比赛剩余时间。
2. 比赛结束信号给出, 由裁判长宣布终止比赛。
3. 裁判长宣布终止比赛时, 选手应停止竞赛任务的操作。按照赛前原状恢复, 做好整理和保洁, 使之符合职业规范。
4. 裁判长宣布离场时, 现场裁判指挥选手统一离开赛场。

六) 成绩评定与管理规则

1. 成绩管理的机构及分工

成绩管理机构由裁判组、监督组和仲裁组组成。裁判在大赛裁判库中随机抽取, 监督组和仲裁组由大赛组委会办公室指派。

(1) 裁判组实行“裁判长负责制”, 设裁判长 1 名, 全面负责项目的裁判分工、裁判评分审核、处理比赛中出现的争议问题等工作。

(2) 裁判员根据比赛需要分为检录裁判、加密裁判、现场裁判和评分裁判。

检录裁判: 负责对参赛队伍(选手)进行点名登记、身份核对等工作;

加密裁判：负责组织参赛队伍（选手）抽签，对参赛队信息、抽签代码等进行加密；

现场裁判：按规定做好赛场记录，维护赛场纪律，评定参赛队的过程得分；

评分裁判：负责对参赛队制作的菜品评定成绩。

（3）监督组对裁判组的工作进行全程监督，并对竞赛成绩抽检复核。

（4）仲裁组负责接受由参赛队领队提出的对裁判结果的申诉，组织复议并及时反馈复议结果。

2. 裁判员选聘与配置

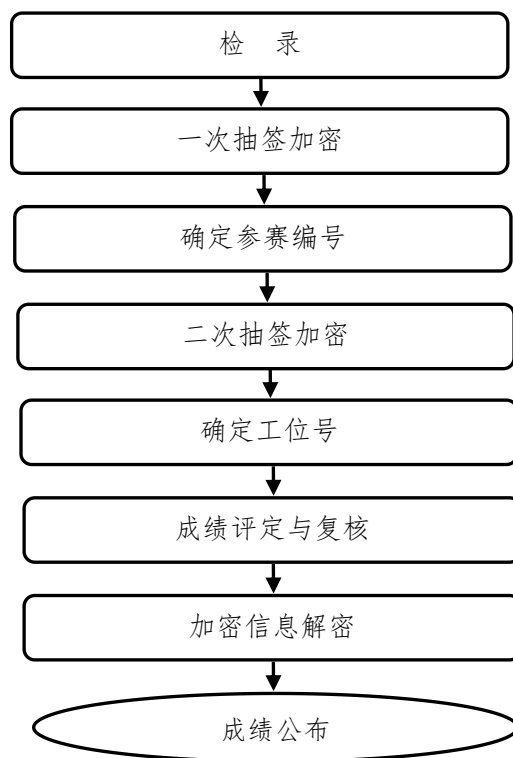
（1）裁判员选聘

按照《江苏省职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》按 3:1 建立江苏省职业院校技能大赛烹饪项目裁判库，由江苏省职业院校技能大赛执委会在烹饪项目裁判库中抽定项目裁判人员。

（2）裁判员配置

序号	裁判员类别	知识能力要求	工作经历	专业技术职称或资格等级	人数
1	裁判长	烹饪理论功底扎实，技艺精湛，熟悉全国各地烹饪特点；烹饪大赛筹划、场地策划与人员组织经验丰富	具有多次国家级及以上烹饪技术大赛执裁经历	著名的国家级烹饪大师、国际或国家级裁判员、高级技师	1人
2	加密裁判	不限	从业5年以上，工作细心，责任心强；有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称，或有技师等级	2人
3	现场裁判（检录裁判）	熟悉烹饪项目的竞赛规程以及各环节的比赛流程和注意事项	有10年以上工作经验，有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称或有技师等级证	7人
4	作品裁判	熟悉烹饪项目的竞赛规程及评分标准	有10年以上工作经验，有省级比赛执裁经验	具有中级以上职称或有高级技师等级证	14人
5	统分裁判	熟悉EXCEL操作，具备良好的计算统分能力	从事过职业技能比赛的统分工作	不限	2人
裁判员总数：26人					

3. 成绩管理流程



4. 比赛成绩评定

(1) 过程评分

由现场裁判依据评分表，对参赛选手的操作规范、职业素养、赛场表现等进行评分。

(2) 结果评分

由评分裁判依据评分表，对参赛选手制作的菜品、展台、讲解等进行评分。

(3) 违规扣分

选手有下列情形，需从比赛成绩中扣分：

在完成比赛任务的过程中，因操作不当损坏比赛设备，不影响他人比赛，从比赛成绩中扣 5 分；影响他人比赛，从比赛成绩中扣 10 分。

5. 解密

裁判长正式提交工位号评分结果并复核无误后，加密裁判在监督人员监督下对加密结果进行逐层解密。

6. 成绩公布

将解密后的各参赛队结果汇总，经裁判长、监督员和专家组长及巡视员签字后，在成绩发布会上公布。

七、竞赛环境

一) 竞赛环境安静、整洁, 设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。

二) 所有竞赛赛场地均需设有同时竞赛独立的工位数, 并配有满足竞赛各种必需设备设施; 教师组竞赛场地需设有同时竞赛独立的工位数, 并配有满足西式烹饪竞赛各种必需设备设施工具, 实际设施设备清单由承办校提供并在赛前公示。

三) 竞赛场地附近设评判室, 满足所有裁判同时进行作品打分。

四) 设立作品展评区。展评区面积可容纳本赛项每日参赛队的展示展台, 每个展台配备长 1.8m 宽 0.8m 长桌一张, 同时提供白色基础台布一块供选用。每桌间隔至少保证有宽 1m 以上的通道。

五) 教师组作品展评区配备长条桌, 铺白色台布。

八、技术规范

一) 教育部职业教育与成人教育司颁发的《高等职业学校专业教学标准—旅游大类》中餐饮类专业教学标准。

二) 人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制订的中式烹调师高级工(三级)国家职业技能标准、中式面点师高级工(三级)国家职业技能标准和西式烹调师技师(二级)国家职业技能标准、西式面点师技师(二级)国家职业技能标准(教师组)。

三) 世界厨师联合会烹饪赛事评判办法, 以及世界技能大赛、IKA 世界奥林匹克烹饪大赛、中餐世界锦标赛等国际赛事相关技术规范。

九、技术平台

一) 技能操作部分

1. 主要操作设备和安全设备

序号	主要设备名称	能源类型
1	双头炒炉	燃气
2	蒸烤箱(公用)	电能/燃气
3	双头蒸灶	燃气
4	冷藏冰柜	电能
5	面火炉(公用)	电能

6	操作台	--
7	水池	--
8	排烟罩	电能
9	消防安全设备	--
10	电磁炉	电能

注：以上设备实施的技术参数在承办校确定后赛前一个月由承办校公告公布。

2. 餐饮场所消防安全管理规范（DB42/T413-2007）

3. 成绩统计技术软件为微软 Excel，并按照本规程统计要求进行二次开发，形成江苏省职业院校技能大赛烹饪赛项专用成绩统计系统软件。

4. 宴会设计书陈述时使用的信息化平台，包括硬件参数、操作系统和 PPT 软件版本在赛前一个月由承办校公告公布。

二）展示讲解部分

承办学校须在赛前说明会上向参赛队伍公布相应设备和材料的使用条件（如占地面积、水电气规格、安全性能等）。

参赛队伍在赛前与承办学校签订参赛设备、材料和比赛环境（条件）需求协议，同时对参赛设备、材料和比赛环境（条件）使用的规范性、安全性做出承诺。在报名系统上传盖章确认后，由省大赛组委会办公室进行审核确认，双方无法达成需求协议的，提交省大赛专家组裁定。

十、成绩评定

一）评分文件

（一）高职学生组

A. 评分文件

1. 基本功

作品经二次加密后送规定菜品评分室，依据刀工和中餐规定菜品评分标准，综合裁判对作品进行排序分等级，然后各裁判按照作品等级进行独立打分。

2. 项目现场制作评分方法：

（1）由检录裁判员负责对所有参赛选手所携带物品进行全面检查，任何不符合规定的物品和工具不得进入赛场；赛场裁判员发现有私藏夹带等作弊行为，裁判员有权没收该物品或原材料，同时经裁判长审核，其现场制作得分计为 0

分。

(2) 由赛场裁判员对选手菜点制作过程进行全程监督并做出独立评分，满分为 100 分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节，并依据违规情节扣分细则进行扣分，扣完为止。

送评作品质量评分方法：

①送评作品经过第二次加密后，由送评作品裁判员对送评的 2 道作品打分，每道菜品按百分制打分。统分时按照每个作品各占 50%进行。

②未送评作品直接进入展评。

3. 展示讲解

(1) 由综合裁判对展示效果依据评分标准进行独立评分，满分为 100 分。

(2) 由综合裁判对选手讲解依据评分标准进行独立评分，满分为 100 分。

(3) 计分规则

①计时时去掉一个最高分和一个最低分，其余得分的算术平均值作为参赛队最后得分，保留小数点后两位（四舍五入）。

②同一组裁判员对同一作品给出的最高分与最低分，原则上相差不能超过 5 分，否则裁判长要求裁判员写出说明，或者重新打分。

③成绩产生由基本功、项目制作和展示讲解三个模块成绩之和组成，赛项的总成绩满分为100分。若出现总分相同，则根据权重比例大的分项得分进行排名。

B. 评分权重

表1-1 烹饪项目分项成绩权重表

序号	赛项分项目		裁判打分	权重	实际得分	总分
1	基本功		中餐规定菜品	100 分	20%	20 分
2	项目制作	现场制作	制作过程是否规范	100 分	15%	15 分
		送评作品（A）	送评菜点质量	100 分	15%	15 分
		送评作品（B）	送评菜点质量	100 分	15%	15 分
		作品展示	展示作品效果	100 分	15%	15 分
3	展示讲解			100 分	20%	20 分

C. 评分细则

1. 基本功

基本功比赛中餐规定菜。基本功从完成情况、质量要求、原料利用率、口味与质感、形态与色泽、工艺与数量、操作卫生等方面考查选手烹基本功，具体评分标准见表 1-2。

表1-2 规定中餐菜品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	40 分	菜品味道均衡，调味合适，质感符合要求，元素多样	1. 调味 20 分 2. 质感 20 分
2	形态与色泽	30 分	颜色搭配和谐，造型搭配美观	1. 色彩 15 分 2. 造型 15 分
3	工艺与数量	20 分	工艺精致，数量充足	1. 工艺 10 分 2. 数量 10 分
4	操作卫生	10 分	卫生符合要求	卫生要求 10 分

2. 项目制作

项目制作模块由现场操作和送评菜点质量两部分组成。

(1) 现场操作要求：

- ①操作流程：操作规范、技法得当、流程合理、投料准确、按时完成；
- ②原料加工：用料符合要求、刀工熟练、加工规范、原料利用率高；
- ③原料使用：原料选用符合菜肴设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，注重节约；
- ④卫生要求：操作区域整洁干净、注重个人卫生、废弃物处理得当、原料及作品保存合理。

现场操作评分项分为选手仪容仪表项和现场操作违规或不规范项。采用扣分法进行评分，裁判员依据现场操作要求对选手的违规行为和违纪现象进行记录，并依据扣分标准进行扣分，具体评分标准见表 1-3。

表1-3 现场操作违规和不规范操作内容及扣分标

序号	项目	相应扣分标准
1	仪容仪表	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，脚踝裸露，不穿防滑鞋，每一项扣10分，最高扣20分。
3	时间	超时5分钟内，每分钟扣2分，最高扣10分；5分钟后终止考试操作，选手离场。
4	火源	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	水源	无用水操作，水龙头长流水，每次扣5分，最高扣20分。
6	原料	1. 将可回收利用的原材料扔入垃圾桶扣10分。 2. 原料选用过剩，超过20%扣20分。
7	比赛纪律	不服从现场裁判员指挥每次扣10分，最高扣30分。
8	安全	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30分。 2. 因选手的责任造成火灾扣100分，终止考试，选手离场。
9	卫生	1. 个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣10分，最多扣50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。
10	垃圾分类	不按规定对垃圾进行分类，每次扣10分。
11	器皿	菜点餐具直径超过50cm，冷菜总盘餐具直径或边长超过70cm，每件扣2分，最高扣10分。
12	其他	经现场裁判组长和裁判长认定为其他作弊行为扣100分，并终止操作，选手离场。
备注：累计扣分不超过 100 分		

(2) 送评菜点质量：

参赛队送评作品 2 道，执委会对所有作品拍照留存，裁判员对作品实行打分。送评后的作品、未送评作品均送宴席展台展示。作品评分标准见表 1-4。

表 1-4 项目送评作品评分标准

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 15 分 2. 质感 10 分 3. 地方特色 5 分

2	工艺与火候	30 分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显。	1. 烹法 5 分 2. 火候 15 分 3. 特点 5 分 4. 区域技法 5 分
3	创意与实用	25 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 15 分 2. 实用推广价值 10 分
4	形态与色泽	15 分	刀工均匀，色彩自然，造型美观。	1. 刀工 5 分 2. 色彩 5 分 3. 造型 5 分

3. 作品展示

根据项目设计要求，做到展台创意新、主题鲜明，布局合理，错落有致，协调自然，充分展现作品特色。选手讲解紧扣主题，表述清晰，陈述过程中要选手仪容仪表自然大方得体，充满青春活力。作品展评评分标准和讲解评分标准分别见表 1-5 和表 1-6。

表1-5 宴席展评评分标准

序号	评分项		分值	评分标准	
				评判点	得分标准
1	展台设计	创新意识	15 分	构思独特，时代感强、立意新。	1. 创意 10 分 2. 时代感 5 分
		整体协调	10 分	整体感强，色彩、形状协调，具有美感。	1. 整体性 5 分 2. 协调性 5 分
		主题鲜明	10 分	设计主题明确，地方特色鲜明，具有一定的文化内涵。	1. 紧扣主题 5 分 2. 文化内涵 5 分
2	展示效果	口味与质感	15 分	烹法恰当，技法多样，口味丰富。	1. 烹调技法 5 分 2. 口味搭配 5 分 3. 原料搭配 5 分
		营养搭配	15 分	荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，菜品营养均衡，数量和份量符合规定要求。	1. 营养均衡 5 分 2. 数量和份量符合规定 10 分
		整体效果	35 分	色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当，摆放美观大方，整体展台协调，效果良好。	1. 色彩搭配 5 分 2. 造型搭配 5 分 3. 器皿 5 分 4. 整体协调 15 分 5. 菜单与菜牌 5 分

表1-6 讲解评分标准

评 分 指标	观测点	说明
一、技能水平 (权重60%, 60 分)	1. 操作规范性 (10 分)	技能操作规范, 符合行业标准和岗位要求
	2. 技能熟练度 (15 分)	知识技术应用和软硬件等工具使用熟练, 操作流畅, 运用精准, 任务进度控制和时间利用合理
	3. 任务难易度 (15 分)	工作任务完整, 突出关键技术, 具有一定挑战性, 需要较高技能操作水平和解决复杂问题的综合能力
	4. 技术先进性 (15 分)	体现所属行业新标准、新技术、新场景应用, 积极应用前沿技术、数字化技术, 技术选择恰当
	5. 现场讲解效果 (5 分)	讲解内容逻辑清晰, 重点突出, 表达准确
二、职业素养 (权重10%, 10 分)	1. 职业道德与行为规范 (4 分)	诚信守法, 尊重知识产权, 遵守职业伦理, 展现良好职业风貌
	2. 工匠精神 (3 分)	注重细节, 精益求精, 追求卓越, 体现管理意识和质量意识
	3. 安全意识 (3 分)	严格遵守安全规范, 具备劳动保护和风险防范意识
三、应用价值 (权重10%, 10 分)	1. 实用性 (4 分)	解决方案可直接应用于实践, 有效解决生产、生活中的实际问题, 契合产业转型升级、区域经济社会发展、乡村振兴、促进高质量就业等国家战略需求
	2. 经济性 (3 分)	资源利用合理, 体现高效益、高质量
	3. 可持续性 (3 分)	具有良好环保意识, 绿色低碳, 符合产业未来发展方向
四、团队合作 (权重10%, 10 分)	1. 团队精神 (5 分)	团队成员能够准确理解共同目标和任务, 清楚自己的角色定位和职责, 团队成员相互尊重、信任和支持, 拥有良好的团队氛围
	2. 沟通协作 (5 分)	团队成员在比赛中能够有效沟通、紧密协作, 能够相互补台, 共同应对突发情况
五、创新意识	1. 创新意识 (4 分)	体现原始创意、创新和团队成员创新精神、创新能力

(权重10%, 10 分)	2. 创新成效 (6 分)	在要素整合、新技术应用、工艺流程改进、服务模式优化等方面具有原创性,侧重加工工艺创新、实用技术创新、产品(技术)数字化改良、应用性优化、民生类创意等
------------------	---------------	--

说明: 1.评分原则为“突出能力导向、解决实际问题、体现创新因素、确保公平可比”; 2.评分要素充分体现综合育人功能,突出教育教学改革创新,共5项评分指标,总分100分; 3.每项评分指标包括若干评分观测点,每个观测点有明确的分值; 4.评委依据观测点及说明,根据参赛团队的技能操作和现场讲解情况进行评分,避免主观印象影响。

(二) 高职教师组

项目板块一 中式面点

A. 评分权重

序号	评分项描述	裁判打分	权重	实际得分	总分
1	现场操作	100 分	10%	10 分	100 分
2	基本功	100 分	20%	20 分	
3	规定品种	100 分	30%	30 分	
4	自选品种	100 分	40%	40 分	

B. 评分标准

1. 基本功作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	10 分	调味得当, 口味纯正, 主味突出, 无异味, 质感符合应有要求, 体现地方特色。	1. 口味 5 分 2. 质感 3 分 3. 地方特色 2 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当, 火候适宜, 主辅料配比合理, 特色鲜明区域技法明显。	1. 火候 10 分 2. 配比合理 10 分 3. 特色 10 分

3	实用与数量	30 分	注重营养卫生, 设计合理有较高的技术技巧; 成品大小一致, 数量为 12 个, 成品重量每个 55 克 (可上下浮动 10%)。	1. 重量 10 分 2. 数量 10 分 3. 技术技巧 10 分
4	形态与色泽	30 分	花纹清晰, 间距均匀; 成品色泽洁白、形状饱满。	1. 造型 10 分 2. 颜色 10 分 3. 工艺 10 分

2. 规定作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	10 分	口味纯正香甜, 主味突出, 无异味, 质感符合应有要求, 体现地方特色。	1. 口味 3 分 2. 质感 5 分 3. 地方特色 2 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当, 火候适宜, 主辅料配比合理, 特色鲜明区域技法明显。	1. 火候 10 分 2. 配比合理 10 分 3. 特色 10 分
3	创意与实用	30 分	能体现选手的基本功和手法技巧, 注重实用, 有一定创新意识, 作品应当围绕主题设计	1. 特色创意 10 分 2. 主题合理 10 分 3. 技术技巧 10 分
4	形态与色泽	30 分	作品要色泽自然, 层次分明, 香味形齐全, 符合食品卫生和营养配餐要求。	1. 造型 15 分 2. 颜色 15 分

3. 自选作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	10 分	口味香甜, 主味突出, 无异味, 质感符合应有要求, 体现地方特色。	1. 口味 3 分 2. 质感 5 分 3. 地方特色 2 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当, 火候适宜, 主辅料配比合理, 特色鲜明区域技法明显	1. 火候 10 分 2. 配比合理 10 分 3. 特色 10 分
3	创意与实用	30 分	作品应能体现选手的基本功和手法技巧, 注重实用, 有一定创新意识, 作品应当围绕主题设计, 作品与主题之间联系要自然密切。	1. 特色创意 10 分 2. 主题合理 10 分 3. 技术技巧 10 分

4	形态与色泽	30 分	酥点成型外观以火候、造型感、线条感、灵动性为标准。要色泽自然，层次分明，香味形齐全，符合食品卫生和营养配餐要求。	1.造型 15 分 2.颜色 10 分 3.摆盘 5 分
---	-------	------	--	------------------------------------

项目板块二 中餐烹饪

A. 评分权重

序号	评分项描述	裁判打分	权重	实际得分	总分
1	现场操作	100 分	10%	10 分	100 分
2	基本功	100 分	20%	20 分	
3	规定品种	100 分	30%	30 分	
4	自选品种	100 分	40%	40 分	

B. 评分标准

1. 基本功作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	10 分	调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色。	1.口味 5 分 2.质感 3 分 3.地方特色 2 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特色鲜明区域技法明显。	1.火候 10 分 2.配比合理 10 分 3.特色 10 分
3	实用与数量	30 分	注重营养卫生，设计合理有较高的技术技巧；成品大小一致，数量为 12 个，成品重量每个 55 克（可上下浮动 10%）。	1.重量 10 分 2.数量 10 分 3.技术技巧 10 分
4	形态与色泽	30 分	花纹清晰，间距均匀；成品色泽洁白、形状饱满。	1.造型 10 分 2.颜色 10 分 3.工艺 10 分

2. 规定作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准
----	-----	----	------

			评判点	得分标准
1	口味与质感	10 分	口味纯正香甜,主味突出,无异味,质感符合应有要求,体现地方特色。	1.口味 3 分 2.质感 5 分 3.地方特色 2 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当,火候适宜,主辅料配比合理,特色鲜明区域技法明显。	1.火候 10 分 2.配比合理 10 分 3.特色 10 分
3	创意与实用	30 分	能体现选手的基本功和手法技巧,注重实用,有一定创新意识,作品应当围绕主题设计	1.特色创意 10 分 2.主题合理 10 分 3.技术技巧 10 分
4	形态与色泽	30 分	作品要色泽自然,层次分明,香味形齐全,符合食品卫生和营养配餐要求。	1.造型 15 分 2.颜色 15 分

3. 自选作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	10 分	口味香甜,主味突出,无异味,质感符合应有要求,体现地方特色。	1.口味 3 分 2.质感 5 分 3.地方特色 2 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当,火候适宜,主辅料配比合理,特色鲜明区域技法明显	1.火候 10 分 2.配比合理 10 分 3.特色 10 分
3	创意与实用	30 分	作品应能体现选手的基本功和手法技巧,注重实用,有一定创新意识,作品应当围绕主题设计,作品与主题之间联系要自然密切。	1.特色创意 10 分 2.主题合理 10 分 3.技术技巧 10 分
4	形态与色泽	30 分	酥点成型外观以火候、造型感、线条感、灵动性为标准。要色泽自然,层次分明,香味形齐全,符合食品卫生和营养配餐要求。	1.造型 15 分 2.颜色 10 分 3.摆盘 5 分

二) 评分方法

技能操作由裁判员根据评分标准统一评分与计分。操作技能的成绩由现场操作过程的规范和最终完成工作任务的质量两部分组成。其中操作规范成绩根据现场实际操作表现,按照现场操作规范评分标准,依据现场裁判员的赛场纪录,由现场裁判组集体评判成绩;工作任务的质量依据选手完成工作任务的数和量的评分标准,进行客观评判成绩。

展示讲解的评分办法要求：根据比赛内容设置，依据 2025 年世赛评分要素中的技能水平、职业素养、应用价值、团队合作、创新创业五个维度确定本赛项的展示讲解部分评分方法。

A. 技能水平：

1. 熟练掌握本专业或工作岗位的技能
2. 技能操作规范，符合行业和岗位标准
3. 具备较高的技能操作水平及解决问题的综合能力

B. 职业素养：

1. 展现较好的职业伦理，具有工匠精神
2. 展现学校对学生全面培养、基本素养培育和成长发展的成效
3. 展现职业教育育人成果，体现产教融合、科教融汇
4. 具备良好的职业道德，职业精神、职业素养

C. 应用价值：

1. 有助于解决生产一线实际问题或现实困难
2. 能够促进职业学校学生高质量就业，包括直接间接推动扩大就业规模等
3. 对推动产业转型升级、区域经济发展、乡村振兴、城市社区治理、城乡融合发展等具有积极作用

4. 符合绿色低碳节能的可持续发展理念，有利于改善人民生活、提升生活质量

D. 团队合作：

1. 团队成员能够准确理解共同目标和任务，清楚自己的角色定位和职责
2. 团队成员在比赛中能够有效沟通、紧密协作
3. 团队成员能够相互补台，共同应对突发情况
4. 团队成员相互尊重、信任和支持，拥有良好的团队氛围

E. 创新创业：

1. 体现原始创意、创新
2. 体现面向职业和岗位的创意及创新、侧重于加工工艺创新、实用技术创新、产品（技术）数字化改良，应用性优民生类创意等
3. 体现团队成员创新精神和创新能力

三) 成绩审核与产生

1. 评分小组应统计各个工位在该评分项目中的得分,对项目成绩进行复查审核。提交裁判长。

2. 裁判长统计各个工位各个评分项目的得分,产生每个工位的总分(竞赛成绩)。

3. 为保障成绩评判的准确性,监督组将对赛项成绩抽检复核,如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长,由裁判长更正成绩并签字确认。

4. 最终成绩经复核无误,由加密裁判在监督员的监督下解密,由裁判长、监督人员签字确认。

十一、奖项设定

一) 参赛选手奖

根据竞赛成绩,从高到低排序,按参赛队伍数的10%设一等奖,20%设二等奖,30%设三等奖。

二) 指导教师奖

对获得一、二、三等奖选手的指导教师颁发指导教师奖。

十二、赛场预案

编制车辆安全措施应急预案、食品安全措施应急预案、火灾安全事故紧急处理预案、伤害事故紧急处理预案、设备事故紧急处理预案,电力供应事故紧急处理预案等。对处理各种可能出现的突发状况进行事先演练,确保项目顺利进行。

(一) 消防预案

烹饪赛项动用明火,容易发生火灾事故,应该高度重视消防工作。竞赛全过程严格执行《中华人民共和国消防法》,竞赛场地严格执行消防要求,配备足够的消防器材和专业消防队,严格检查设施设备和场地是否符合消防要求,确保竞赛消防工作万无一失,特制订消防预案如下

1. 成立竞赛消防紧急情况处置工作组,当发生火灾时,紧急启动运行,全面负责竞赛期间消防工作;

2. 赛前进行消防演练,检验消防安全实时状态,测试消防应急处置能力;

3. 配备现场专职消防人员,包括现场消防技术人员、专兼职消防员;

4. 报告属地消防大队,请求专业消防人员、设备和技术支持;

5.按照消防规定，在赛场指定位置设置消防应急指挥场所，做到应急消防人员配备到位、消防设备配置到位，具备迅速的消防应急响应能力；

6.发生火灾时，立即停赛，报告消防应急工作组，工作组立即启动消防抢险，并立即拨打“119”，请求地区消防大队支持；

7.火警消除后，经消防专业人员评估是否停止竞赛或恢复竞赛；

8.立即启动消防安全责任调查，并按照规定上报和处置。

（二）供电预案

烹饪赛项需要全过程确保供电安全，做到不断电、不跳闸，不出现供电异常情况，并制定处置预案如下：

1.提前一周书面向地区供电部门报告，确保竞赛期间本地区不断电；

2.竞赛前进行用电负荷测试，确保供电满足最大负荷；

3.竞赛期间配备专职保电人员，全时段值守，确保供电畅通；

4.配置应急发电设备，以备校外意外断电后能立即自动发电保证供应竞赛用电。立即与供电部门联系，及时处置恢复供电。并报告大赛组委会备案；

5.当发生用电不规范引起的跳闸等用电事故，由专职保电人员立即修复；

6.断电恢复期间影响的时间，由大赛裁判长审定，确定给与竞赛补时。

（三）医疗预案

1.为了确保高职烹饪赛项顺利举行，保护参赛选手、指导教师、专家裁判、工作人员的身体与健康与生命安全，大赛全过程设置医疗点，配置专职医务人员提供医疗保障；

2.根据地区疫情防控要求制定竞赛期间疫情防控方案，并报承办校属地疫情防控指挥部备案。正式竞赛前由承办校发布疫情防控规定，通知各参赛队严格执行；

3.由承办校设置疫情防控应急工作组，包括现场处置组、后勤保障组、安全保卫组、交通保障组、善后处理组等，落实各组具体工作职责，并对工作人员开展培训，预设好疫情应急处理办法并进行疫情防控演练；

4.根据属地防控部门的要求办理选手、指导教师、专家裁判、工作人员等进校申报程序和管理办法；

5.承办院校应配备足够数量的疫情防控物资，每天对相关场所进行消毒。

（四）设备预案

设备是保证选手发挥技术技能水平的重要基础条件，烹饪赛项使用设备多，容易出现故障影响选手竞赛，当出现设备故障，按照以下预案处置：

1.按照竞赛要求，配置2套备用竞赛工位（包括所有设备）；

2.赛前组织设备压力测试，确保设备技术指标、运行状态良好；

3.培训现场监考教师和工作人员，及时处置选手对设备的错误操作，确保设备处于良好运行状态；

4.当出现设备无法使用，由技术保障人员查明原因，在不影响竞赛公平且能在10分钟内恢复正常的、或者更换设备、或启用备赛工位，竞赛继续进行，并顺延维修恢复影响的时间。并及时报裁判长和执委会备案；

5.对公用设备如供气设备故障等，经技术人员确认无法及时恢复，由裁判长确认后报请执委会批准，暂时中止竞赛。并按照大赛相关制度规定处置。

（五）赛题预案

本赛项所有竞赛内容均公开或在公开的范围内抽签确定，不存在泄题等竞赛事故，不制定赛题处置预案。

十三、项目安全

项目安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是项目筹备和运行工作必须考虑的核心问题。采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观众的人身安全。

一）比赛环境

在赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办单位赛前须按照项目规程要求排除安全隐患。

赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

承办单位应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及高空作业、可能有坠物、大用电量、易发生火灾等情况的项目，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

承办单位制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

大赛期间，承办单位应在赛场管理的关键岗位增加力量并建立安全管理日志。

参赛选手进入工位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。如确有需要，由赛场统一配置、统一管理。项目可根据需要配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

二）生活条件

比赛期间，统一安排参赛选手和指导教师食宿。承办单位须尊重少数民族的信仰及文化，根据国家相关的民族政策，安排好少数民族选手和教师的饮食起居。

比赛期间安排的住宿地应具有宾馆/住宿经营许可资质。以学校宿舍作为住宿地的，大赛期间的住宿、卫生、饮食安全等由提供宿舍的学校负责。

大赛期间承办单位须保障比赛期间选手、指导教师和裁判员、工作人员的交通安全。

各项目的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

三）参赛队责任

1.各学校组织参赛队时，须安排为参赛选手、领队、指导教师等人员购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2.各学校参赛队组成后，须制定相关管理制度，并对所有选手、指导教师进行安全教育。

3.各参赛队伍须加强对参与比赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

四）应急处理

比赛期间发生意外事故，发现者应第一时间报告项目专家组长，同时采取措施避免事态扩大，立即启动预案予以解决并报告组委会。项目出现重大安全问题可以停赛，应向组委会报告详细情况。

五）处罚措施

1.因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。

2.参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，

可取消其继续比赛的资格。

3. 赛场工作人员违规，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

十四、竞赛须知

一）参赛队须知

1. 参赛队名称统一使用规定的代表队名称。

2. 参赛队员在报名获得审核确认后，原则上不再更换，如筹备过程中，选手因故不能参赛，所在学校需出具书面说明并按相关规定补充人员并接受审核；竞赛开始后，参赛队不得更换参赛队员，（允许缺员比赛，但不得少于2人）。

3. 参赛队按照大赛赛程安排凭大赛组委会颁发的参赛证和有效身份证件参加比赛及相关活动。

4. 各参赛队统一安排参加比赛前熟悉场地环境的活动。

5. 各参赛队准时参加赛前领队会，领队会上举行抽签仪式抽取场次号。

6. 各参赛队要注意饮食卫生，防止食物中毒。

7. 各参赛队要发扬良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。

二）指导老师须知

1. 各指导老师要发扬良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。指导老师经报名、审核后确定，一经确定不得更换。

2. 对申诉的仲裁结果，领队和指导老师应带头服从和执行，还应说服选手服从和执行。

3. 指导老师应认真研究和掌握本项目比赛的技术规则和赛场要求，指导选手做好赛前的一切准备工作。

4. 领队和指导老师应在赛后做好技术总结和工作总结。

三）参赛选手须知

1. 参赛选手应遵守比赛规则，尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场秩序，服从裁判的管理。

2. 参赛选手应佩戴参赛证，带齐身份证、注册的学生证。在赛场的着装，应符合职业要求。在赛场的表现，应体现自己良好的职业习惯和职业素养。

3. 进入赛场前须将手机等通讯工具交赛场相关人员保管，不能带入赛场。未经检验的工具、电子储存器件和其他不允许带入赛场物品，一律不能进入赛场。

4.比赛过程中不准互相交谈，不得大声喧哗；不得有影响其他选手比赛的行为，不准有旁窥、夹带等作弊行为。

5.参赛选手在比赛的过程中，应遵守安全操作规程，文明的操作。通电调试设备时，应经现场裁判许可，在技术人员监护下进行。

6.需要更换元器件、补充耗材时，应向现场裁判报告，并在赛场记录表上填写更换元器件、耗材名称、规格和型号和数量，更换原因，核实从报告到更换（补充）完成的时间并签工位号确认，以便补时。更换的元器件或补充的耗材，现场裁判和技术人员检验后，若与填写的更换原因不符，将从比赛成绩中扣分。

7.连接电路、检查设备不能带电操作；通电调试设备前，应先检查电路并记录，确定正确无误后，才能在裁判或技术人员批准后通电。调试设备过程中，因电路问题或操作不当，引起跳闸或熔体熔断，要酌情扣分。

8.安装调试过程，工具使用、操作方法要符合规范。因工具选择和使用不当，造成设备、器材、工具损坏、工伤事故或影响他人比赛，要酌情扣分。

9.比赛过程中需要去洗手间，应报告现场裁判，由裁判或赛场工作人员陪同离开赛场。

10.完成比赛任务后，需要在比赛结束前离开赛场，需向现场裁判示意，在赛场记录上填写离场时间并签工位号确认后，方可离开赛场到指定区域等候评分，离开赛场后不可再次进入。未完成比赛任务，因病或其他原因需要终止比赛离开赛场，需经裁判长同意，在赛场记录表的相应栏目填写离场原因、离场时间并签工位号确认后，方可离开；离开后，不能再次进入赛场。

11.裁判长发出停止比赛的指令，选手（包括需要补时的选手）应立即停止操作进入通道，在现场裁判的指挥下离开赛场到达指定的区域等候评分。需要补时的选手在离场后，由现场裁判召唤进场补时。

12.赛场工作人员叫到工位号、在等待评分的选手，应迅速进入赛场，与评分裁判一道完成比赛成绩评定。在评分过程中，选手应配合评分裁判，按要求进行设备的操作；可与裁判沟通，解释设备运行中的问题；不可与裁判争辩、争分，影响评分。

13.如对裁判员的执裁有异议，可在2小时内由领队向项目仲裁组以书面形式提出申述。

14.遇突发事件，立即报告裁判和赛场工作人员，按赛场裁判和工作人员的

指令行动。

四) 工作人员须知

1. 工作人员必须服从项目组委会统一指挥, 佩戴工作人员标识, 认真履行职责, 做好服务赛场、服务选手的工作。

2. 工作人员按照分工准时上岗, 不得擅自离岗, 应认真履行各自的工作职责, 保证竞赛工作的顺利进行。

3. 工作人员应在规定的区域内工作, 未经许可, 不得擅自进入竞赛场地。如需进场, 需经过裁判长同意, 核准证件, 有裁判跟随入场。

4. 如遇突发事件, 须及时向裁判长报告, 同时做好疏导工作, 避免重大事故发生, 确保竞赛圆满成功。

5. 竞赛期间, 工作人员不得干涉及个人工作职责之外的事宜, 不得利用工作之便, 弄虚作假、徇私舞弊。如有上述现象或因工作不负责任的情况, 造成竞赛程序无法继续进行, 由项目组委会视情节轻重, 给予通报批评或停止工作, 并通知其所在单位做出相应处理。

五) 裁判员须知

1. 裁判员执裁前应参加培训, 了解比赛任务及其要求、考核的知识与技能, 认真学习评分标准, 理解评分表各评价内容和标准。不参加培训的裁判员, 取消执裁资格。

2. 裁判员执裁期间, 统一佩戴裁判员标识, 举止文明礼貌, 接受参赛人员的监督。

3. 遵守执裁纪律, 履行裁判职责, 执行竞赛规则, 信守裁判承诺书的各项承诺。服从项目专家组和裁判长的领导。按照分工开展工作, 始终坚守工作岗位, 不得擅自离岗。

4. 裁判员有维护赛场秩序、执行赛场纪律的责任, 也有保证参赛选手安全的责任。时刻注意参赛选手操作安全的问题, 制止违反安全操作的行为, 防止安全事故的出现。

5. 裁判员不得有任何影响参赛选手比赛的行为, 不得向参赛选手暗示或解答与竞赛有关的问题, 不得指导、帮助选手完成比赛任务。

6. 公平公正的对待每一位参赛选手, 不能有亲近与疏远、热情与冷淡差别。

7. 选手有检查设备、更换元器件或零件、补充耗材的要求时应予以满足。对

更换的元器件要与赛场技术人员一道进行检测，判断选手更换的元器件的情况；检查设备或更换元器件应在赛场记录表上记录更换元器件或补充耗材的名称与型号、要求更换到更换完毕的用时、要求更换的原因、对更换的元器件检测结果，并要求参赛选手签工位号确认。

8. 赛场中选手出现的所有问题如：违反赛场纪律、违反安全操作规程、提前离开赛场等，都应在赛场记录表上记录，并要求学生签工位号确认。

9. 严格执行竞赛项目评分标准，做到公平、公正、真实、准确，杜绝随意打分；对评分表的理解和宽严尺度把握有分歧时，请示裁判长解决。严禁利用工作之便，弄虚作假、徇私舞弊。

10. 竞赛期间，因裁判人员工作不负责任，造成竞赛程序无法继续进行或评判结果不真实的情况，由项目组委会视情节轻重，给予通报批评或停止裁判资格，并通知其所在单位做出相应处理。

十五、申诉与仲裁

一）各参赛队对不符合项目规程规定的设备、工具、材料、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向项目仲裁组提出申诉。

二）申诉主体为参赛队领队。

三）申诉启动时，参赛队以该队领队签字同意的书面报告的形式递交项目仲裁组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

四）提出申诉应在项目比赛结束后 2 小时内提出。超过 2 小时不予受理。

五）项目仲裁组在接到申诉报告后的 2 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向大赛仲裁工作组提出申诉。大赛仲裁工作组的仲裁结果为最终结果。

六）申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

七）申诉方可随时提出放弃申诉。

十六、竞赛观摩

一）观摩对象：来自省内外餐饮职业教育院校代表、优秀教育工作者、知名

专家学者、大型餐饮企业领导者、业界精英、专业学生等。

二) 观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表必须严格遵守属地疫情管理规定，遵守大赛纪律，按照大赛执委会的组织有序观摩。竞赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场竞赛情况，供代表观看。作品展区将在每场竞赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

十七、竞赛直播

竞赛的开闭幕式及赛场情况等将进行摄录，并通过电子屏实时转播赛场竞赛情况。期间将对参赛选手、指导教师、裁判长及相关观摩人员进行采访，通过参赛选手在赛前、赛中、赛后的整体状态，指导教师对训练过程的感想交流，裁判长对整个大赛过程的综合点评，以及现场观摩人员对本届大赛的看法等，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

十八、其他

- 一) 参赛选手及相关工作人员，由赛项承办院校统一安排食宿，费用自理。
- 二) 本技术文件的最终解释权归大赛组织委员会。