

四川省总工会
四川省职业技能鉴定指导中心 文件
四川省第三产业协会

川三产发（2018）13 号

关于举办四川技能大赛——第四届机关
企事业单位烹饪技术技能大赛的通知

各机关、企业、事业单位：

为深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想和党的十九大精神，进一步提升我省机关企事业单位餐饮业的整体素质和专业技能水平，充分发挥职业技能竞赛在改善职工的用餐品质，提高职工健康水平方面的积极作用，为广大职工食堂从业人员切磋技艺、交流经验、提高技能、展现风采搭建平台，激发其学技术、钻业务、练技能的热情。经四川省总工会、四川省职业技能鉴定指导中心、四川省第三产业协会共同协商，决定于2018年10月举办“四川技能大赛——第四届机关企事业单位烹饪技术技能大赛”，通知如下。

一、大赛宗旨

活动以“营养、健康、美味、安全”为宗旨，通过大赛弘扬四川饮食文化，交流烹调技艺，展示厨师烹饪风采，进一步提升我省机关企事业单位餐饮整体素质和专业技能，改善职工的用餐品质，提高职工健康水平；打造一支适应后勤餐饮业发展的高素质、高技能人才队伍，增强机关企事业单位职工食堂市场竞争力，促进餐饮业持续、稳定、健康的发展。

二、大赛名称

四川技能大赛——第四届机关企事业单位烹饪技术技能大赛

三、组织机构

（一）主办单位：四川省总工会、四川省职业技能鉴定指导中心、四川省第三产业协会

（二）指导单位：四川省商务厅、四川省机关事务管理局

（三）组委会机构：主办单位及承办单位共同组成四川技能大赛——2018年第四届机关企事业单位烹饪技术技能大赛组委会（名单见附件1），组委会下设办公室，设在四川省第三产业协会秘书处，具体负责大赛的日常工作。

四、参赛条件

（一）选手要求：20岁-60岁的机关企事业单位食堂从业人员（已获得同职业（工种）省级竞赛前3名的人员不再参加此次竞赛。）

（二）技能水平：参赛选手应具有相应职业（工种）中级工（国家职业资格四级）国家职业资格；未取得中级工（国家职业资格四级）国家职业资格的，原则上应从事本职业（工种）工作五年以上。

五、大赛时间：2018年10月，地点：成都

六、大赛实施方案，见组委会文件。

七、裁判员

裁判员由具有裁判资格或考评员资质的相应专家组成，要求工作认真、客观公正，具有权威性。

八、奖项设置和奖励办法

（一）奖项设置

1、个人奖。个人奖设烹调、面点。设金奖1名、银奖2名、铜奖5名。

2、团体奖。设一等奖1名、二等奖3名、三等奖5名、优秀组织奖、参赛奖。

（二）奖励办法

1、获得个人金奖的选手，经省人力资源社会保障行政部门审核，可晋升到高级技师（国家职业资格一级）。并向省总工会申报四川省“五一劳动奖章”荣誉称号；

2、获得个人银奖选手，经省人力资源和社会保障厅审核，可在原国家职业资格基础上晋升一级；

3、获得个人铜奖选手，经省人力资源和社会保障厅审核，可办理相应高级职业职业资格证。

4、由主办单位向获奖单位和个人颁发大赛荣誉证书。

九、报名要求

（一）报名时间：即日起至9月7日

（二）报名办法：参赛单位和选手向大赛组委会办公室报名，报名表见附件2。

(三) 联系方式

组委会办公室地址：成都市武侯祠大街89号210大楼313室

联系电话、传真：028-85558652

电子邮箱：459314482@qq.com

联系人：董丽：13882268525

刘婷：18081163962

冉伟：13980853848



2018年7月

送：四川省国资委、四川省总工会、四川省商务厅、四川省机关事务管理局、四川省职业技能鉴定指导中心、四川省第三产业协会及相关单位
主送：各会员单位、机关企事业单位

附件1:

四川技能大赛——第四届机关企事业单位烹饪技术技能大赛组委会机构

一、大赛组委会

主任：谢开华 四川省第三产业协会会长

彭 闯 四川省总工会副主席

执行主任：慕竹平 四川省第三产业协会常务副会长

副主任：李龙昊 四川省总工会经济部部长

张开荣 四川省职业技能鉴定指导中心主任

王 敏 四川省机关事务管理局职工技术培训中心副主任

贾全龙 四川省第三产业协会副会长

陈远波 四川省第三产业协会秘书长

成员：杜建华 四川省第三产业协会餐饮酒店专委会秘书长

魏 琦 四川省第三产业协会餐饮酒店专委会理事长

黄 明 四川省第三产业协会副秘书长

唐家莲 四川省轻化纺工会原主席

何永红 四川省职业技能鉴定指导中心部长

姜向炜 四川省第三产业协会副秘书长

杨琪燕 工业物业专委会理事长、成飞物业总经理

潘 猛 四川正大集团副总裁、协会三产专委会理事长

谢宏伟 协会定制家居专委会会长

二、组委会办公室

主任：陈远波 四川省第三产业协会秘书长

组员：董丽、刘婷、吴娟

附件 2:

四川技能大赛——第四届机关企事业单位烹饪技术技能大赛方案

10 月份在成都举办“四川省第四届机关企事业单位烹饪技术技能大赛”总决赛。

团体赛：按团餐热菜、团餐面点、果蔬雕 / 冷拼、餐厅服务、营养配餐五个项目进行比赛；

个人赛：中式烹调热菜、面点两个项目。

比赛内容

一、团体赛：

1、团餐热菜

每队以 20 人为目标客户群，现场制作规定菜肴作品、规定主料作品、自选主料作品各一款，时间为 120 分钟。

(1) 规定菜肴作品为“炒青椒土豆丝”，选手使用现场提供的带皮土豆 8 个（约 2500 克），青椒 4 个（约 200 克），以炒法完成菜品的制作。

(2) 规定主料作品为鸡肉类菜肴，选手使用鸡大腿为主料制作一款菜品，烹调方法不限，辅料和调味品可自备。

(3) 自选主料作品，选手使用自带主辅料制作一款菜品，烹调方法不限，辅料和调味品可自备。作品需要以自助布菲炉盛装。

2、团餐面点

每队以 20 人为目标客户群，现场制作规定面点作品、规定主料小吃、自选主料作品各一款，时间为 120 分钟。

(1) 规定面点作品为“发酵面团提摺包”。选手使用现场提供的面粉（1500 克）和牛肉肉泥（500 克），现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作大小一致的包子。

(2) 规定主料为面食类小吃。选手使用现场提供的面粉为主料制作一款小吃，烹调方法不限，辅料和调味品可自备。

(3) 自选主料作品，选手使用自带主料制作一款小吃，烹调方法不限。辅料和调味品可自备。作品需要以自助布菲炉盛装。

3、果蔬雕 / 冷拼：造型、手法自定。要求：主题鲜明、构思巧妙、造型优美、原料新鲜、技法娴熟，具有原创风格或创意风格。

4、餐厅服务

每队设计并摆放 8 人中式餐台，包括餐台设计与布置、摆放餐具和酒水用具、餐巾折花、斟酒、分餐，时间为 25 分钟；并进行相关的解说和答辩，时间为 3 分钟。相关器具物品自备。

5、营养配餐

每队以商务套餐（售价 30 元）为标准，现场制作团餐营养配餐一套（成品 20 份），并配有菜单一份（包括套餐设计说明、主要产品及特色、简要营养分析，用 A4 纸两面打印，一式 10 份），时间为 90 分钟。套餐餐盒自备。

二、个人赛：

(1) 个人赛中餐热菜：设规定热菜制作、自选热菜制作两个单项，共三个热菜品种，比赛总时间为 120 分钟。3 个参赛菜肴所用的主料、烹调方法、味感不能相同。3 个菜肴成绩之和为该选手的总成

绩。

规定菜是以瘦猪肉（原料自备）为主料制作一道菜肴，要求主料加工成丝，烹调方式自定；2个自选热菜制作品种（原料自备）分别是：一款以鱼类为原料的菜肴，菜式自定，另一款是在传统基础上突出创新的菜肴，要求原料新鲜、命名得当、口味纯正、口感佳、主料突出、搭配合理、造型美观、具有原创风格或创意风格。

自选热菜：数量以宴席用餐10人标准规定。

（2）中餐面点制作：设规定面点制作、规定面团、自选面点制作三个单项，竞赛总时间为150分钟。共三道点心，每道面点品种制作10个，三道点心的成绩之和为该选手的总成绩。

项目：规定面点品种是提褶包，面团为发酵面团，现场和面，馅料为生鲜动物性肉类，面粉与馅料自备，包子大小以50克干面粉3个为宜；规定面团为油酥面团，具体品种自定；创新面点要求用不同面团、不同技法、制作不同口味的面点一道，具体品种自定，要求原料新鲜、命名得当、面团调制得当、口味纯正、口感佳、造型美观，具有原创风格或创意风格。

（3）个人赛其他要求：

1、参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应讲团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。参赛选手必须是本单位用工，报名时须提供近3个月的社保缴纳证明。

2、赛前，各领队和选手可参观竞赛场地、设备。

3、参赛选手提前30分钟到达比赛现场检录，迟到超过30分钟

的选手不得入场。

4、参赛选手应衣着整洁,戴工作帽。操作讲究卫生,生熟食物分开,工具洁净,不乱扔下脚料。比赛结束后清理好操作台,否则酌情扣分。

5、不得使用不符合卫生要求的器皿盛放食品。

6、禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

7、参赛选手须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题(包括反映比赛或其它问题),应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉。

三、现场操作不符合要求扣分范围:

1、有不符合食品卫生、个人卫生、操作卫生及场地卫生情形的;

2、有使用他人原料及成品情形的;

3、有超过规定竞赛时间情形的,超时 1-5 分钟以内扣 1 分,超时 6-10 分钟以内扣 3 分,超时 10 分钟以上的以每 1 分钟扣 1 分计算。

4、监理工作人员负责现场记录,由上述情形出现的记录交给评分组,作为扣分依据。

四、相关说明

1、为突出体现大众化、实用性,参赛作品用料严格实行“三不”原则,即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等稀有高档原料,不使用国家明令保护的动植物,不违规使用添加剂。

2、为使比赛更加符合行业实际要求,全面考评技能水平,提高加工操作效率,更好地体现公平,除面点馅料可成形外(不得入味),

选手其他自带原料均不得作任何刀工成型、成熟及调味加工，所有装饰点缀的加工均在场内进行。

3、为厉行节约、减少浪费，所有用料不得浪费，各参赛作品的份量，统一规定为 20 人量。

4、参赛团队以抽签方式确定参赛场次，并按时到检录处凭参赛证及有效身份证件接受检录，迟到 20 分钟，视为弃赛。

5、除赛场提供的原料、常用调料和餐、器具外，其他原辅料、特殊调料、器具均由选手自备，所带餐具不得附带或添加任何标识。

6、讲求菜点出品卫生，注意食品安全。

五、赛场纪律

1、参赛团队选手于赛前 30 分钟到检录处凭参赛证进行检录，比赛超时每 5 分钟扣 1 分，超时 20 分钟以上，成绩无效。

2、参赛团队选手应服从现场指挥和调度，参赛证佩戴在胸前。

3、参赛选手应做到衣帽清洁，不留长指甲，不戴戒指，不用指甲油，保持良好的个人卫生。

4、每个项目参赛选手独立完成参赛作品。不允许多做、挑选，不允许因失败而重做。

5、参赛选手操作全部完成后，应迅速清理比赛操作区，经现场工作人员同意后，带好自带工具撤离赛场。

六、赛事流程

1、报到：参赛团队报到时领取参赛证、场次通知单。

2、检录：参赛团队选手持参赛证、场次通知单和自备的原料、

用具到大赛检录处检录后统一进入比赛操作现场。

3、赛场：参赛团队选手进入赛场，对号就位，认定所需要的用品、用具，待比赛正式开始后进行操作。

4、送评：每款作品完成后，由专人送评判现场。

5、赛场提供物品：

用具类：炉灶、刀、蒸箱、手勺、漏勺、砧板（菜墩）、案板（面案）、料碗（马斗）、餐具、尝碟。

调料类：食用油、猪油、酱油、醋、盐、白糖、胡椒粉、大料、淀粉、味精、料酒、葱、姜、蒜、泡椒、辣椒酱。

作品盛装餐具：规格另行通知

主料类：另行公布

辅料类：另行公布

除以上用具、调料及主辅料外，其他辅料、调料及设备用具请参赛团队自备。

七、评判细则

（一）评判办法

1、第一阶段比赛评委统一从具有国家级裁判员资格库中选派。

2、为更好地体现公平、公正、公开原则，比赛评判采用现场评分的形式。

（二）计分方式

团体赛：

1、每款作品去掉一个最高分、一个最低分后取平均分为一道作

品的成绩，每个项目的作品得分加权平均后，与现场操作得分按比例加权所得成绩为团队在该项目的最终成绩。

2、评判扣分幅度为整数，计算合计结果保留小数点后两位数。

3、团队成绩按照热菜 30%、面点 20%、果蔬雕 / 凉菜 10%、服务 10%、营养配餐 30%计算总成绩。

个人赛：

1、每款作品去掉一个最高分、一个最低分后取平均分为一道作品的成绩，每个项目的作品得分加权平均后，与现场操作得分按比例加权所得成绩为个人在该项目的最终成绩。

2、评判扣分幅度为整数，计算合计结果保留小数点后两位数。

3、个人成绩按照指定 30%、自选菜 1 占 30%、自选菜 2 占 30%计算总成绩。

（三）评判标准

1、团餐热菜

（1）现场操作按切配加工、烹调制作、节约减耗、安全卫生、赛场纪律 5 方面进行评判。

（2）作品评判按观感、味感、质感、营养卫生、实用性 5 方面进行评判。

（3）计分方式：规定菜肴作品、规定主料作品、自选主料作品成绩分别按 20%、30%、50%计入作品成绩；作品成绩按 80%、现场操作成绩按 20%计入热菜最终成绩。

2、团餐面点

(1) 现场操作按成形、熟制、节约减耗、安全卫生、赛场纪律 5 方面进行评判。

(2) 作品评判按观感、味感、质感、营养卫生、实用性 5 方面进行评判。

(3) 计分方式：规定面点作品、规定主料作品、自选作品成绩分别按 20%、30%、50%计入作品成绩；作品成绩按 80%、现场操作成绩按 20%计入小吃最终成绩。

3、果蔬雕 / 凉菜

(1) 现场操作按刀工、拼摆组装、节约实用、安全卫生、赛场纪律 5 方面进行评判。

(2) 作品按主题、观感、口味与营养卫生、实用性 4 方面进行评判。

(3) 计分方式：规定作品和自选作品成绩分别按 40%和 60%计入作品成绩；作品成绩按 80%、现场操作成绩按 20%计入最终成绩。

4、餐厅服务

(1) 现场操作按摆台、仪容、答辩、安全节约、赛场纪律 5 方面进行评判。

(2) 作品按餐台主题、效果、整洁卫生 3 方面进行评判。

(3) 计分方式：作品成绩按 40%、现场操作成绩按 60%计入餐厅服务最终成绩。

5、营养配餐

(1) 现场操作按切配加工、烹调制作、节约减耗、安全卫生、

赛场纪律 5 方面进行评判。

(2) 作品按观感、味感、质感、营养搭配、实用性 5 方面进行评判。

(3) 计分方式：作品成绩按 80%、现场操作成绩按 20%计入营养配餐最终成绩。

个人赛报名表

姓名		性别		民族		文化程度	
身份证号				职务			
工种		专业工龄		比赛项目			
联系电话				手机			
热菜							
面点							
推荐单位 意见							
					年	盖 月	章 日

特别说明：团体赛及个人赛报名费由承办单位核定并收取。