**附件1：第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式烹调技术技能竞赛（菜点）登记表**

菜点名称： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

参赛次场\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

工位号\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料名称 | 单位（克） | 规格 | 数量 | 原料名称 | 单位（克） | 规格 | 数量 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **菜****点****制****作****过****程** |  |
| **成****品****特****点** |  |

##### 注：1、原料按主、辅料分别填写；2、比赛当日按赛项一并交与评判。

**附件2：**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式烹调技术技能竞赛（菜点）评分表**

第场工位号\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核内容 | 考核要点 | 配分 | 考核标准 | 扣分 | 得分 |
| 色泽 | 主、配料色泽自然、和谐，符合菜肴色泽要求。 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 形态 | 形态整齐、刀工处理规整，符合菜肴形态标 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 口味 | 口味纯正，符合菜肴口味的标准。 | 20 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 口感 | 口感适度，符合菜肴口感的标准。 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 装盘 | 装配合理、主配料搭配适当、色彩协调、外观整齐美观。 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 成熟度 | 成熟度符合菜品要求 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 卫生 | 个人卫生及器皿卫生、操作卫生符合食品卫生要求。 | 5 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 合计 | 100 | 应得分 |  |

**评分人： 核分人：**

**附件3：**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式烹调技术技能竞赛（菜点）前场评分表**

第场工位号\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 扣 分 原 因 | 扣分标准 | 扣分 |
| 卫生规范（25分) | 工装不洁、不佩带参赛证  | 10 |  |
| 个人卫生不符合行业规范 | 5 |  |
| 操作现场杂乱 | 5 |  |
| 成品使用化学合成色素 | 5 |  |
| 操作规程（25分 ) | 不服从现场工作人员的指挥，严重的终止比赛 | 5 |  |
| 原料、工具等物品未按指定位置存放 | 5 |  |
| 操作程序混乱无序 | 5 |  |
| 不能独立完成全部操作过程  | 10 |  |
| 原料使用（20分） | 原材料使用不合理 | 3 |  |
| 废弃物处理不妥当 | 3 |  |
| 有严重的浪费现象  | 4 |  |
| 未按要求违规携带原材料入场 | 10 |  |
| 操作安全（20分) | 有明显的设备使用安全隐患 | 5 |  |
| 有明显的工具使用安全隐患 | 5 |  |
| 有明显的操作安全隐患 | 10 |  |
| 完成时间（10分） | 超时 1分钟扣 1分，累计扣分，扣完为止 | 10 |  |
| 安全事故 | 出现安全事故 | 一票否决 |  |
| 作弊 | 携带已经制作好的成品等 | 一票否决 |  |
| 扣分合计 |  |

**评分人： 核分人：**

**附件4：**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式烹调技术技能竞赛流程**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 步 骤 | 内 容 |
| 1 | 选手报到 | （1）更换赛委会统一提供的服装、佩戴参赛证、查看竞赛场次安排等。（2）参赛选手整理原材料、参赛用具，检录处抽取工位号并签字（抽取工位号并签字、验料、检录入场）。 |
| 2 | 赛前准备 | 参赛选手进入指定赛场、核对工位号、开始准备比赛。 |
| 3 | 制作作品 | 按前场比赛要求按时完成指定作品、自选作品的比赛项目。 |
| 4 | 递交作品 | （1）参赛选手在规定时间内完成参赛作品，并填写好赛品登记表，一并交给传菜服务生。（2）完成、并送评作品后打扫卫生、整理工位、离场。 |

**附件5：**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式烹调技术技能竞赛参赛回执**

|  |  |
| --- | --- |
| 代表队 | 举例：中国北京市丰台区职业教育中心学校代表队 |
| 通信地址 |  | 邮 编 |  |
| 领队姓名 |  | 领队职务 |  |
| 联系电话 |  | E-mail |  |
| 参赛队总人数 |  | 其中男生 名,女生 名 |

**请填写该表于2022年4月30日前发送至赛事邮箱：**13911028676@163.com