****

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式面点（黄油饼干）赛项规程**

第二届“丝路工匠”国际技能大赛组织委员会

西餐西式面点（黄油饼干）赛项组委会

**2022年3月30日**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式面点（黄油饼干）赛项规程**

**一、竞赛名称**

第二届“丝路工匠”国际技能大赛西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛

**二、竞赛项目、时间、地点**

（一）竞赛项目

西餐西式面点（黄油饼干）技术技能个人赛项

（二）竞赛时间

2022年5月23日

（三）地点

北京市丰台区职业教育中心学校（芳古园校区）

地址：北京市丰台区方庄芳古园二区9号

**三、竞赛内容与要求**

**（一）竞赛内容**

参赛选手根据现场提供的黄油饼干原料及配方，在100分钟内制作及烤制，完成两款不同造型的黄油饼干制作，其中一款由大赛指定造型，另一款自行创意造型，出品顺序不限。

1. 使用大赛统一发放配方制作指定造型饼干，圆形挤花饼干，使用SN7092型号挤嘴挤制饼干，要求成品60块，每块克重8-9克。

2. 使用大赛统一配方制作创意造型饼干，形状自定，但只能使用SN7092型号挤嘴挤制饼干，要求成品60块，每块克重8-12克。

**（二）竞赛要求**

1. 配方及烘焙原料现场统一发放，不可使用大赛组委会提供以外的任何原料，禁止使用不可食用的原料。

2. 选手必须身着赛委会提供统一服装、佩带参赛证有序进入竞赛现场，迟到 15 分钟，取消竞赛资格。

3. 选手须服从现场工作人员的指挥，工作人员宣布“竞赛开始”口令后，方可进行操作，操作完毕后向工作人员举手示意后结束竞赛。每超时 1 分钟扣 1 分，累计扣分，扣完为止。竞赛过程中选手若需休息、饮水或去洗手间，将被计入竞赛时间内。

4. 竞赛要求全程保持操作现场整洁、干净、卫生，操作程序规范有序、流程合理，遵守赛场纪律和规定，独立完成全部操作，原材料使用合理，废弃物处理妥当，没有浪费现象。

5. 违反上述规定者，将酌情扣分。

**（三）现场物品准备**

1. 每位参赛选手由组委会统一配备设备工具，独立烤箱一层可同时烤制两盘饼干，5升台式搅拌机1台配黄油搅拌工具1个，400\*600mm标准不沾烤盘2个，400\*600mm油纸4张，不锈钢盆4个（20、22cm各2个），面粉筛子1个，SN4757皮头刮刀2把，12寸蛋抽1把，电子秤1台，抹布1条，厨房用纸1卷，小垃圾盆1个，16号布挤袋3个，SN7092裱花嘴，工作服、厨师帽、围裙、口罩、手套每位选手1套。

2. 大赛组委会统一配发原料，新西兰无盐黄油1000G、太古糖粉500G、鸡蛋500G、美玫蛋糕粉1000G、奶粉200G。

**（四）现场出品要求**

1. 现场提供的烤盘即为出品盘。

2. 制作完成的两款饼干，出炉后直接放在两个烤盘上自然放凉，选手全部离场后，裁判进入现场进行打分。

**四、评判标准**

**（一）竞赛现场操作评判标准**

1. 称量准确，动作娴熟，原材料使用合理，废弃物处理妥当，没有浪费现象。

2. 操作规范有序、流程合理，制作流畅。

3. 原料保存安全卫生，并有防止原料被再次污染的措施，炊具、用具及器皿清洁卫生。

4. 操作现场整洁、干净有序，个人卫生符合要求并能注意安全和节能降耗，无长流水、浪费原料现象。

5. 遵守赛场纪律和规定，独立完成作品制作。

**（二）竞赛作品评判标准**

1. 成品色泽纯正、清新自然，口味纯正、浓淡恰当、口感酥脆，质感良好。

2. 成品挤制纹路清晰、大小均匀一致、薄厚均匀一致。

3. 装盘干净，作品数量、克重均符合规定的要求。

**五、评分方法**

**（一）评委选聘**

行业企业专家共计 17人（中方裁判8人、监理6人，外方 3人为线上监理，一带一路沿线国家推荐）。

**（二）裁判组人数**

总人数为8 人（含裁判长1人）。

**（三）大赛仲裁**

仲裁人数为3人（中方）。本赛项根据大赛仲裁机制要求设仲裁工作组，赛区设仲裁机构。仲裁机构由3人组成，分别由行业专家、企业代表、大赛组委会领导（或总裁判长）组成。本赛项在竞赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛代表队领队可在竞赛结束后2小时之内向仲裁机构提出申诉。赛项仲裁机构在2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**（四）评分方法**

西餐西式面点（黄油饼干）赛项采用前场评分（现场操作评分）与后场评分（竞赛作品评分）相结合的评判办法。其中前场评分由前场3名监理（2位线下、1位线上）对每队选手的操作行为进行打分，现场监理根据选手表现，参照相应评分细则进行打分。后场评分由后场7名裁判员对每队选手的烘焙作品进行评判。每队选手的最终成绩，从7位裁判的打分中产生，满分为 100 分。

**（五）成绩审核办法**

裁判员对打分表核对无误后，由现场工作人员统一收集，送至统分室进行成绩统计。统计完毕后，根据每队选手最终成绩进行排名，并将最终结果交至裁判长审核签字。

**六、竞赛流程**

**（一）组队与报名**

1. 参赛资格。参照《第二届“丝路工匠”国际技能大赛组织委员会》相关规定审核参赛选手资格。

2. 登录联盟官网[www.slgjlm.com](http://www.slgjlm.com)

3. 西餐西式面点（黄油饼干）赛项每参赛单位限报 4名选手。

**（二）组织方式**

1．采取抽签的方式，参赛选手的工位号由赛前抽签决定，抽签结果作为参赛选手的工位号、划分竞赛区域的依据。

2. 根据比赛要求，赛前会提前通知选手到达比赛现场熟悉场地和设备。

**七、遵循准则**

（一）凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均需按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

（二）竞赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，确保竞赛安全顺利进行。

（三）选手须统一着大赛服装，佩戴相关证件进入竞赛现场，注意仪容仪表，保持赛场安静。

**八、竞赛环境**

（一）竞赛场地环境安静、整洁。须设立紧急疏散通道，医疗服务站。

（二）竞赛场地均满足竞赛所需的设备设施。

（三）竞赛场地附近须设评判室一间：满足裁判员同时进行作品打分。评判室可进行现场监督，保证公开、透明。作品展示室一间：可满足至少 30 人的同时观摩，参观。

**九、奖项设定**

本赛项设特等奖、一等奖、二等奖、三等奖。根据大赛组委会要求，特等奖、一等奖、二等奖、三等奖比例为本赛项参赛选手总数的10%、20%、30%、40%（四舍五入取整）。

**十、比赛筹备处**

通讯地址：北京市丰台区方庄芳古园二区9号

邮 编：100079

联 系 人：路宽

联系电话：13521903399

E-mail：jameslk\_3399@126.com

**十一、其他**

比赛经费由承办单位筹集。比赛期间的场地和午餐承办院校提供，交通、住宿安排和费用参赛院校自行解决，比赛期间各参赛院校须为每位参赛选手办理意外伤害险。

**十二、附件内容**

附件1：西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛 赛场评分表

附件2：西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛评分表

附件3：西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛工具清单

附件4：西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛回执

**附件1：**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛赛场评分表**

**第 场 工位号：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分要点** | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| **1** | 卫生规范 （10分）（多选） | 工装整洁、佩带参赛证 | 1-5 |  |
| 个人卫生（指甲、发型、口罩）符合行业规范 | 1-5 |  |
| **2** | 操作规程 （50分）（单选） | 操作无条理，物品放置杂乱，不清理操作台面 | 1-5 |  |
| 操作条理性较差，连贯性较差，不会正确使用仪器设备 | 6-15 |
| 能较规范操作，没有明显不当，能较熟练使用设备，做卫生清理工作 | 16-35 |
| 操作前做好洗手、清洗设备，对设备操作熟悉，使用后能按规定放置设备，并做好清理工作 | 36-40 |
| 服从现场工作人员的指挥 | 1-10 |  |
| **3** | 原料使用 （30分）（多选） | 原材料使用合理 | 1-10 |  |
| 废弃物处理妥当 | 1-10 |  |
| 无严重的浪费现象 | 1-10 |  |
| **4** | 完成时间 （10分） | 超时1分钟扣1分，累计扣分，扣完为止 | 1-10 |  |
| **5** | 安全事故 | 出现安全事故 | **一票否决** |  |
| **6** | 作弊 | 携带已经制作好的成品等 | **一票否决** |  |
| **合 计** | | | |  |

**评分人： 核分人：**

**附表2：**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛评分表**

**第 场 工位号：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **评分要点** | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| **1** | 色泽 （25分）（单选） | 成品烤制色泽纯正，清新自然 | A. 颜色偏白，无光泽 | 1-5 |  |
| B. 颜色较黄，无光泽 | 6-15 |
| C. 颜色呈棕黄色，有光泽 | 16-25 |
| **2** | 指定造型 （15分）（单选） | 挤制精美、纹路清晰、形态自然、大小均匀、薄厚一致 | A. 质地不均匀，有凹陷或凸起，大小不均 | 1-5 |  |
| B. 质地疏松，纹路模糊不清，大小相对一致 | 6-10 |
| C. 质地均匀，纹路明显清晰，大小一致 | 11-15 |
| **3** | 创意造型 （25分）（多选） | 挤制精美、纹路清晰、形态自然、大小均匀、薄厚一致 | A. 质地不均匀，有凹陷或凸起，大小不均 | 1-5 |  |
| B. 质地疏松，纹路模糊不清，大小相对一致 | 6-10 |
| C. 质地均匀，纹路明显清晰，大小一致 | 11-15 |
| 创意 | A. 创意饼干构思新颖、有创新、 | 1-5 |  |
| B. 工艺精湛，整体符合竞赛标准 | 1-5 |  |
| **4** | 香味 （5分）（多选） | 饼干油香味道浓郁，无其它异味 | A. 无烘焙香味，有生面味或焦糊味 | 1 |  |
| B. 有烘焙特有香味，但气味较淡，或略带焦糊味 | 2-3 |
| C. 有烘焙特有香味，气味纯正浓郁 | 4-5 |
| **5** | 口味 （5分）（多选） | 口味纯正、浓淡恰当、口感酥脆 | A. 入口无回味，滋味偏甜，有异味 | 1 |  |
| B. 入口有较淡回味，滋味一般，比较酥松，存在时间短 | 2-3 |
| C. 入口味道浓郁，滋味微甜，酥松可口，回味浓郁，且存在时间较长 | 4-5 |
| **6** | 质感 （15分）（多选） | 制品成熟适当，质感酥脆，符合其应有的特点 | A. 质地过于粗糙，有异物感 | 1-5 |  |
| B. 质地比较粗糙，颗粒感较强 | 6-10 |
| C. 质地细腻，颗粒感较弱 | 11-15 |
| **7** | 卫生 （10分）（多选） | 装盘干净、制品符合食品卫生要求 | A. 装盘干净卫生 | 1-5 |  |
| B. 操作台整体干净整洁 | 6-10 |
| **合 计** | | | | |  |

**评分人： 核分人：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **附表3：**  **第二届“丝路工匠”国际技能大赛**  **西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛工具清单** | | | |
| **序号** | **工具/食材名称** | **工具型号、尺寸** | **工具图片** |
| **1** | 台式搅拌机1台（配有1个粉掌搅拌拍的） |  |  |
| **2** | 彩色不锈钢盆 | 直径20cm  直径22cm | f6984adab41ffc78de3f287c0fe0286.jpg |
| **3** | 面粉筛 | 直径19cm |  |
| **4** | 油纸 | 400mm\*600mm |  |
| **5** | 皮头刮刀 | SN4757 |  |
| **6** | 蛋抽子 | 长27厘米 |  |
| **7** | 电子秤 | 最大承重10kg |  |
| **8** | 厨房抹布 |  |  |
| **9** | 厨房用纸 |  |  |
| **10** | 400\*600标准不沾烤盘 |  | timg (1).jpg |
| **11** | 大个垃圾盆 |  | u=382217147,4077827073&fm=26&gp=0.jpg |
| **12** | 防烫手套 |  | TB1AA2WKFXXXXXDXFXXXXXXXXXX_!!0-item_pic.jpg_430x430q90.jpg |
| **13** | 白色垃圾袋 | 1捆（90个） |  |
| **14** | 白色布挤袋 |  |  |
| **15** | 裱花嘴 | SN7092 |  |
| **16** | 一次性手套 | 一大（M号） 一小（L号） |  |
| **17** | 厨师帽 |  |  |
| **18** | 口罩 |  |  |
| **19** | 洗手液 |  |  |
| **20** | 白色刮板 |  | https://gd4.alicdn.com/imgextra/i4/TB1pJlXPFXXXXcNXXXXXXXXXXXX_!!0-item_pic.jpg |
| **21** | 挤袋开口剪刀 |  |  |
| **22** | 喷枪+气罐 |  |  |
| **23** | 新西兰安佳黄油 |  |  |
| **24** | 太古糖粉 |  | https://gd3.alicdn.com/imgextra/i1/1668555255/TB2GXVnqaSWBuNjSsrbXXa0mVXa_!!1668555255.jpg_400x400.jpg |
| **25** | 鸡蛋 |  | https://gss0.bdstatic.com/-4o3dSag_xI4khGkpoWK1HF6hhy/baike/w%3D268%3Bg%3D0/sign=4807a98f72cb0a4685228c3f53589119/b812c8fcc3cec3fdb8f7ec00df88d43f869427fd.jpg |
| **26** | 雀巢奶粉 |  | https://gd2.alicdn.com/imgextra/i2/2622206140/TB2G0zDntfJ8KJjy0FeXXXKEXXa_!!2622206140.jpg |
| **27** | 美玫低筋蛋糕粉 |  | https://gd2.alicdn.com/imgextra/i1/1038366813/TB2P3bNkcj_B1NjSZFHXXaDWpXa_!!1038366813.jpg |
| **28** | 大卷保鲜膜 |  | https://gd3.alicdn.com/imgextra/i3/654905720/TB21Fi4mFXXXXarXpXXXXXXXXXX_!!654905720.jpg |
| **29** | 一次性原材料打包盒 |  |  |

**附件4：**

**第二届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛回执**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | |