**附件3：**

**第三届“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：**