

# 山西省首届职业技能大赛

## 中式面点项目

### 技 术 文 件

2019年8月

# 目 录

1. 本项目的技术描述 .....	3
1.1 竞赛项目名称.....	3
1.2 技术描述 .....	3
2. 中式面点师应知应会的技能标准 .....	3
3. 竞赛内容 .....	3
3.1 命题要素 .....	3
3.2 分模块的竞赛工作任务.....	3
3.3 模块内容 .....	3
3.4 竞赛原材料要求.....	4
3.5 配分比例及成绩计算.....	4
4. 命题方式 .....	4
4.1 命题流程 .....	4
4.2 最终竞赛题目产生方式.....	4
5. 成绩评判方式 .....	5
5.1 评分标准 .....	5
5.2 违规扣分 .....	5
6. 竞赛基础设施 .....	5
6.1 竞赛工位要求.....	5
6.2 硬件设备要求.....	6
7. 竞赛场地要求 .....	7
7.1 场地要求 .....	7
7.2 场地照明要求.....	7

8. 安全要求 .....	7
8.1 安全规则 .....	7
8.2 医疗设备和措施.....	7
9. 开放现场的要求 .....	7
10. 绿色环保 .....	7
11. 补充说明 .....	8

# 1. 本项目的技术描述

## 1.1 竞赛项目名称

竞赛项目名称：中式面点

## 1.2 技术描述

中式面点师是运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃。

在比赛过程中，依据赛题，由1名选手按规定时间独立完成。

# 2. 中式面点师应知应会的技能标准

中式面点师应忠于职守，爱岗敬业。讲究质量，注重信誉。尊师爱徒，团结协作，确保食品安全，注重绿色环保。中式面点师必须保持良好的个人仪容仪表、准确的使用各种设备工具、熟练掌握原料的特性，掌握面坯调制方法和成型熟制方法，呈现出色、质、味、型、养的整体造型。不仅满足对口味和营养的要求，更要展示美的视觉。

# 3. 竞赛内容

## 3.1 命题要素

依据《中式面点师国家职业标准》国家职业资格三级技术要求和现行标准，注重基本技能和专业化操作，强调质量、营养和环保，注重操作过程和质量控制。题目涵盖中式面点师高级技能的特点、规范和标准，体现大赛的评分原则和方法。

## 3.2 分模块的竞赛工作任务

参照国家职业竞赛的方式，设计2个模块的竞赛工作任务。

模块1：专家指定竞赛产品。

模块2：自选竞赛产品。

## 3.3 模块内容

**竞赛工作任务1：专家指定竞赛产品（45分钟）**

选手要在45分钟内完成指定竞赛产品的工作任务。主要任务如下：

（1）突出绿色健康、营养卫生的特点。

(2) 现场制作金丝一窝酥 1 款，制作 10 人量作品，展示作品为 8 人量，品尝碟为 2 人量，每个重量 50g，成品直径 6.5-7cm。

(3) 不违规使用添加剂。

### 竞赛工作任务 2：自选竞赛产品（45 分钟）

自选竞赛产品具体内容如下：

(1) 面点制作要突出绿色健康、营养卫生、创新求异的特点。

(2) 自选作品 1 款，制作 10 人量作品，展示作品为 8 人量，品尝碟为 2 人量，每份重量为 50-60g，不可与专家指定竞赛产品相同。

(3) 不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

## 3.4 竞赛原材料要求

自带原材料需符合以下规定。

序号	类别	注意事项
1	蔬菜	可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟。
2	鱼类	可去除内脏和鳞片，但不可改刀。
3	贝类	可洗净，需连壳，未经制熟。
4	甲壳类	生鲜或煮熟，但不可剥开。
5	鲜肉类或家禽肉	肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块。
6	汤底	基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品。
7	果肉	可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁。
8	干货食材	可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。
9	制茸	馅心可以制茸但不能调制。
10	其它	饼干、果干、调和蛋白可以带入，但面团不能带入

## 3.5 配分比例及成绩计算

二个模块成绩均为百分制，总成绩除以二为选手的最终成绩，小数点后保留两位。

# 4. 命题方式

## 4.1 命题流程

根据本技术文件开发赛题，比赛前提前公布竞赛题目。结合竞赛基础设施材料准备情况，一般在比赛时不再变更题目内容。

## 4.2 最终竞赛题目产生方式

组委会、赛区工作人员共同研究协商场地布局，制定竞赛所需场地、设备、材料等设计方案。除特殊情况，一般赛题正式公布后，不再改动。在赛前经过专家的讨论分析后，由专家组长组织确定赛题。

## 5. 成绩评判方式

### 5.1 评分标准

5.1.1 造型（30分）形态优美自然、平滑、光润，规格一致，层次清晰，花纹细腻、匀称，馅与皮均衡适度，装盘美观。

5.1.2 口味（30分）调味适当、口味鲜美、纯正，符合成品应具有咸、甜、鲜、香等不同口味特点。

5.1.3 质地（15分）选料精致、火候得当、质感鲜明，符合成品本身应具有软、酥、脆、滑、松、糯、爽等特点。

5.1.4 色泽（15分）色泽匀称、自然、美观，符合品种应有的洁白、金黄、透明等不同要求。

5.1.5 营养与卫生（10分）讲究食品营养卫生、个人卫生、操作卫生、场地卫生、器皿卫生及绿色健康。

### 5.2 违规扣分

选手有下列情形须从参赛成绩中扣分：

5.2.1 在完成工作任务的过程中，因操作不当导致事故，酌情扣5~20分，情况严重者取消竞赛资格。

5.2.2 因违规操作等不符合职业规范的行为，视情节扣5~10分。

5.2.3 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣5~10分，情况严重者取消竞赛资格。

5.2.4 比赛规定时间为90分钟。超出规定时间，在5分钟以内扣2分；5-10分钟扣5分；超过10分钟，停止操作。

## 6. 竞赛基础设施

### 6.1 竞赛工位要求

每个比赛工位之间互不干扰, 每个竞赛工位标明编号, 竞赛设备、材料、工具、耗材等, 在每个模块比赛时, 直接分发到竞赛工位。

## 6.2 硬件设备要求

### 6.1.1 由赛场提供的设备

序号	设备名称	规格	数量	备注
1	炉灶	根据实际情况确定	每人一个火眼	统一提供
2	案台	根据实际情况确定	每人 1.5 平米	统一提供
3	台秤	小型	每 5 人 1 台	统一提供
4	面盆	小型	每人 1 个	
5	盘	12 寸圆盘	每人 2 个	统一提供
6	蒸箱 (蒸锅)	根据实际情况确定		统一提供
7	煎锅		每人 1 个	统一提供
8	烤箱	根据实际情况确定	每 5 人 1 台	统一提供
9	微波炉		每 5 人 1 台	统一提供
10	饼铛		每 5 人 1 台	统一提供
11	手勺		每人 1 个	统一提供
12	漏勺		每人 1 个	统一提供
13	油古		每人 1 个	统一提供
14	菜墩		每人 1 个	统一提供
15	调料盒		每人 1 组	统一提供
16	锅刷		每人 1 个	统一提供
17	电源插座		每人 1 个	统一提供
18	基本调味	食用油、白糖、酱油、盐、醋、料酒、淀粉、鸡蛋	每人 1 组	统一提供
19	垃圾桶		每人 1 个	统一提供

### 6.1.2 选手自带的设备

竞赛使用的特殊自备工具, 需要提前向组委会报备。

## 7. 竞赛场地要求

### 7.1 场地要求

应在专业化面点操作间内进行，符合标准厨房面点间要求。

### 7.2 场地照明要求

赛场采光、照明和通风良好，选手能够在赛位正常操作。在竞赛区设置裁判评委工作区 1 个，成绩评判登录区 1 个，光线充足，便于办公。在不影响选手比赛的情况下，设置参观通道。

## 8. 安全要求

### 8.1 安全规则

8.1.1 遵守安全操作规程，如果发生严重的创伤或类似的情景，取消选手比赛。

8.1.2 在自己的比赛区域，确保自己的材料不会干扰旁边参赛者的比赛区域，个人的行为也不妨碍他人工作。

8.1.3 保持地面整洁，环境卫生，做到整理、整顿、清扫、清洁和职业素养。

### 8.2 医疗设备和措施

场地备有医疗站点，放置医药急救箱，包括外伤处理和急救药物。

## 9. 开放现场的要求

比赛现场对社会公众开放，要求注意各项安全。观摩者须在指定的观摩区域观摩，听从服务人员的指引，不得妨碍、干扰选手竞赛，不能有对竞赛选手进行指导或影响竞赛公平的行为。

## 10. 绿色环保



参赛者应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施；所有操作符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理餐厨垃圾。

## 11. 补充说明

具体竞赛技术规程如有变动将于赛前另行发布补充说明。