

# 新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛

## 烹饪（中餐）项目

### 技 术 工 作 文 件

大赛组委会

2024年9月

## 目 录

一、技术描述.....	2
(一)项目概要.....	2
(二)考核目的.....	2
(三)选手应具备的能力.....	2
二、竞赛项目.....	6
(一)竞赛内容.....	6
(二)竞赛时长.....	6
三、评判标准.....	7
(一)分数和成绩计算方法.....	7
(二)评分标准.....	8
(三)裁判构成和分组.....	9
四、竞赛相关设施设备.....	10
(一)赛场设备.....	10
(二)赛场材料和工具.....	12
(三)选手自备的设备和工具.....	14
(四)禁止自带使用的工具和材料.....	15
(五)设备故障.....	14
五、赛场布局要求.....	14
(一)赛场面积要求.....	14
(二)场地布局图.....	15
六、项目特别规定(竞赛细则安全规定).....	17
(一)赛前.....	17
(二)赛中.....	18
(三)赛后.....	18
(四)作品展示和餐具回收.....	18
七、健康、安全和环保要求.....	18
(一)人员安全、健康要求.....	18
(二)场地安全、健康安排.....	20

## 一、技术描述

### (一) 项目概要

烹饪（中餐）人员是指运用煎、炒、烹、炸、熘、爆、煸、蒸、烧、煮等多种烹调技法，根据成菜要求，对烹饪原料、辅料、调料进行加工，制作中式菜肴的人员。

其职业能力要求必须了解中式菜肴的特点和发展历程，熟悉不同菜系的基本特点、具备完整的食品安全知识，掌握各模块操作的基本方法与要求，做到精益求精，顺应发展，科学营养。

### (二) 考核目的

烹饪（中餐）竞赛内容以《中式烹调师国家职业技能标准》高级（三级）基本要求和工作要求为基础，以检验参赛选手的烹调操作基本功为重点，适当增加新知识、新技术、新技能等相关内容。

本次竞赛的工种为中式烹调项目中的中式热菜。

通过本次赛事，大力弘扬工匠精神、劳动精神，激励更多劳动者特别是青年一代走技能成才、技能报国之路，为新疆培养更多高技能人才，为新疆建设提供有力人才保障。

### (三) 选手应具备的能力

#### 1. 选手需了解和理解

- (1) 根据菜肴品种、风味的不同，辨别选用原料，去掉原料中的非食用部分；
- (2) 对畜、禽、水产品进行净料加工，分档取料和整料出骨，运用不同的涨发技术，对干货原料进行涨发；
- (3) 根据不同的烹调方法和成菜要求，采用切、片、斩、削、剁等刀法把原料切配成所需形状，使原料易于成熟和便于入味；
- (4) 调制芡、浆、糊，对不同菜品原料进行相应的挂糊上浆；
- (5) 运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法对原料进行初步熟处理，缩短菜肴成熟时间；
- (6) 根据配质、配色、配形、配器、配菜原则合理配菜；
- (7) 根据菜品的要求、原料的具体情况、调味的原则方法，选择调味品，控制其用量、投放的时间和顺序，合理调味；
- (8) 对已加工切配后的原料运用炒、熘、爆、蒸、烧、煮、烤等烹调技法使之成熟，达到营养和质量要求；
- (9) 采用摆、叠、堆、围、扎、卷、雕刻等手法制作造型不同的菜品；
- (10) 指定菜每份菜品提供 10 寸盘一份，品尝碟二份。二份评委品尝碟，一份展示；

自选菜、创新菜餐具自备，长不超过60cm，高度不超过40cm，品尝碟二个。（11）菜品生、糊、里面有杂物扣除总分的10分。

## 2. 选手应具备的能力

（1）掌握基础知识与技能，包括食材处理、刀工技法、首先基本功要扎实，注重饮食搭配和膳食调整，牢记现有知识灵活应用。一定要对材料和调味料有一个深刻的认识，就是对于各种调味料恰到好处的运用，能够做到这一点跟自己的努力息息相关。扎实的烹饪理论知识，包括食材特性、菜系特点、地域人文、传统菜谱、调味与香料运用等。日积月累的烹饪经验，包括烹饪技法、创新菜肴。火候控制、独具特色。

（2）选手必须独立完成大赛操作的标准和要求。

（3）选手要求

<b>选手要求</b>	
<b>1</b>	<b>准备工作及仪表</b>
个人卫生和仪容仪表	(1) 头发干净、长短适宜，男士头发以“前不过眉、侧不过耳、后不过领”为宜，不留胡须及鬓角，女士戴发网； (2) 指甲短，身体干净无异味，没有明显的伤口； (3) 手不能触摸围裙帽子或眼耳口鼻等部位； (4) 整洁的厨师服、厨师帽、围裙，黑色包脚的厨师鞋。
食材准备	(1) 自带食材符合比赛规则； (2) 自带物品选用符合要求的整理箱分类收纳； (3) 整理箱统一进储藏间管理摆放整齐； (4) 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规范； (5) 所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境贮存，所有需进入冰箱的食材均合理存放在冷柜或冰箱内； (6) 冷柜或冰箱等存放的食材必须覆盖，不同食材相互独立； (7) 食材存放分类贴标签注明名称和日期； (8) 正确估计使用原料数量，自带和自选原料不过多造成浪费。
操作前准备	(1) 操作工位摆放整齐，分类合理、整洁，所需工具、原料、调料准备有序； (2) 完整的作业书，工作流程清晰； (3) 没有提前加工行为。

2	专业烹饪
操作卫生习惯	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 开始比赛之前和操作工程中按照专业要求洗手；</li> <li>(2) 正确使用和更换手套，正确使用砧板和刀具；</li> <li>(3) 及时清洁工作台和厨房设备、用具，溢出物、脏物5分钟内清理；</li> <li>(4) 正确使用厨房用纸，及时更换围裙和毛巾；</li> <li>(5) 洗锅用布不能用来擦拭桌面、餐具，防止交叉污染，触碰熟食和即食食品需戴一次性手套；</li> <li>(6) 合理安排冰箱内食品摆放顺序，不能有滴漏污染，用具、桌面等清洗后需消毒；</li> <li>(7) 不使用炒勺尝口味，不能将抹布挂在身上等；</li> <li>(8) 垃圾合理分类。</li> </ol>
食品安全风险的把控	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 操作区域始终符合食品安全政策法规要求，操作注重卫生，对食物储存、准备、烹饪和服务危害分析和临界点控制（HACCP）得当；</li> <li>(2) 对温度敏感的食材加工后及时存放冰箱内，无长时间裸露现象；</li> <li>(3) 了解食物变质的原因和储存食物的质量指标；</li> <li>(4) 操作过程中食材、半成品及时冷藏储存，符合相关国家安全卫生要求，恰当封装并贴上食品标签；</li> <li>(5) 所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境下存储。</li> </ol>
操作安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 原材料加工过程中使用的设备、用具、器皿符合食品安全操作规范；</li> <li>(2) 操作期间不能快速奔跑和做出危险动作；</li> <li>(3) 防止任何割伤、烧伤、烫伤事故；</li> <li>(4) 严格按照厨房安全操作规范、合理使用各类器具设备。</li> </ol>
技能、技艺	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 熟练掌握中餐基础知识与中餐基本功，熟悉各种中餐烹调技法的操作流程和技艺要点；</li> <li>(2) 熟练地按菜品质量卡上的工艺流程操作；</li> <li>(3) 加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；</li> <li>(4) 熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；</li> <li>(5) 操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；</li> <li>(6) 加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；</li> <li>(7) 操作过程中无失烹、重做现象；</li> <li>(8) 不同操作使用恰当的工具和设备(如刀具、锅等)；</li> <li>(9) 加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；</li> <li>(10) 合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；</li> <li>(11) 加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；</li> <li>(12) 剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期；</li> <li>(13) 了解各类食材的营养特性以及烹饪方法对各类营养素的影响；</li> <li>(14) 熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；</li> </ol>

<b>3</b>	<b>厨房管理</b>
工作组织管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 赛前协调好所有准备工作;</li> <li>(2) 合理分配工作内容、时间;</li> <li>(3) 加工过程中垃圾及时处理, 废弃物处理妥当;</li> <li>(4) 加工过程工作台、操作位整洁有序, 无杂、乱、差现象;</li> <li>(5) 合理使用水、电、气, 无能源消耗浪费;</li> <li>(6) 在规定的时间内出餐;</li> <li>(7) 赛项结束后, 及时进行厨房清洁, 操作位公用设备、设施及用具清洗干净。</li> </ul>
节能环保与浪费	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 注重节约, 及时断电、关火、关水;</li> <li>(2) 炒锅、平底锅中原料刮干净, 无浪费;</li> <li>(3) 剩余食材、边角余料及时覆盖打包, 贴上标签注明日期, 合理保存。</li> </ul>
<b>4</b>	<b>作品呈现</b>
菜肴呈现	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 装盘精致干净、整洁, 无指纹、水渍;</li> <li>(2) 装盘实用 (不允许使用盘中盘), 装饰或点缀物可食用, 便于服务人员传送;</li> <li>(3) 作品造型一致、规格、分量与技术文件要求一致;</li> <li>(4) 合理的份量大小;</li> <li>(5) 装盘与作品质量卡描述一致;</li> <li>(6) 主料和配料搭配比例协调、平衡, 主题突出;</li> <li>(7) 菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐;</li> <li>(8) 菜肴色泽明亮, 色彩鲜明, 各种色彩搭配和谐;</li> <li>(9) 具有现代艺术观赏性, 富有食欲和视觉冲击力;</li> <li>(10) 技法新颖, 具有中餐饮食文化、中餐烹饪技法特征;</li> <li>(11) 具有创意性, 适合推广。</li> </ul>
<b>5</b>	<b>口味与质感</b>
口味与质感	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 口味与质感与作品质量卡描述一致;</li> <li>(2) 色、香、味统一, 协调;</li> <li>(3) 调味适当, 主味突出, 味型纯正, 风味独特, 富有层次感;</li> <li>(4) 火候得当, 无焦糊、腥膻等异味或过生不能食用;</li> <li>(5) 食材质感鲜明, 符合菜品应有的酥、松脆、嫩、软、糯、滑等口感特点;</li> <li>(6) 主辅料搭配合理, 营养均衡。</li> </ul>
<b>6</b>	<b>其他要求</b>
选手素质	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 服从大赛组委会管理, 具备正常的心理素质和一定的抗压能力, 具备较强的沟通能力, 能够全面完整地完成任务操作流程;</li> <li>(2) 具有较强的应变能力, 知道切伤烫伤的处理方式, 手部有伤口需使用创可贴和一次性手套继续比赛, 并按要求及时更换手套。</li> </ul>

## 二、竞赛项目

本次竞赛仅包括实际操作部分。有关该项技能的知识理解将通过选手的技能表现予以考核，不设单独理论考试。

### (一) 竞赛内容

根据竞赛的内容和要求，评判按中式烹调师职业（工种）进行，具体要求如下：

竞赛项目：指定热菜+自选热菜+创新热菜。

竞赛方式：现场制作。

竞赛要求：每位参赛选手需制作三道菜品，其中：

- ①第一道指定热菜为考察刀工，菜品（限定二道指定刀工菜，三色鱼丝和青椒鸡丝），（比赛选手赛前抽签决定）；
- ②第二道为自选热菜（根据地域特点，限定主料原料为牛、羊肉类种中任选一种主料）；
- ③第三道为创新热菜（根据地域特点，限定主料原料为牛、羊、鸡肉、鱼肉、菌类、果类种中任选一种地产主料），参赛选手以“大美新疆，振兴乡村”为主题，

本着节约、绿色、健康、安全的要求合理采购原材料，不得使用鱼翅及国家明令禁止的野生动植物为原材料，组委会不提倡使用高档原材料参赛，每位选手参赛作品使用的原材料采购成本不得超过 150 元。

指定菜品热菜主料辅料和配料、器皿等由组委会统一提供。自选菜品、创新菜品主料、辅料和配料、器皿等由选手自备，辅料和配料自行保管，不得有异味，菜品装饰必须为可使用食材。

### (二) 竞赛时长

1、烹调选手在规定的时间内180分钟内完成，制作指定、自选、创新及规定品种，特殊原料需要场外加工，需填写自备原料清单报裁判长签字，方可带入考场。

2、选手在规定的时间内 180分钟内，制作指定、自选、创新菜品，超出规定时间：在1分钟以内扣3分；1-5分钟扣5分；超过10分钟，停止操作。盘饰及菜品所用原料需无毒无害，出现食品添加剂或其他有毒有害原料的，比赛成绩取消；

### 3、赛程安排

时间	项目	内容	参加人员
C-1	报到	签到	/
	裁判会议	裁判分组，评分规则培训，赛场纪律要求等	裁判组、选手、保障组
	选手会议	选手提交作品质量卡（一式三份）	裁判组、选手、保障组
		签署《新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛--烹饪（中餐）项目安全承诺书》	
入库检查	裁判检查选手工具箱及工具、原料审核并封存	裁判组、选手、保障组	
C-1	选手赛前培训	选手培训	裁判组、选手、保障组
		选手进行场次抽签	裁判组、选手、保障组
		参观比赛场地、熟悉工位	裁判组、选手、保障组
	封闭赛场	赛场清场、安全检查、人员离场、关闭赛场	裁判组、选手、保障组
C2（全天）	选手比赛	上午选手检录、抽签	裁判组、选手、保障组
		上午1号--14号选手比赛三个项目	
		工位复位	
		下午选手检录、抽签	
		下午15号--28号选手比赛三个项目	
		工位复位	

## 三、评判标准

### （一）分数和成绩计算方法。

开始比赛前由裁判长从裁判候选人中随机抽取7名担任评分裁判，裁判现场评分，结合监考组扣分项，由工作人员计算机现场录入，去掉最高分和最低分后的平均分即为比赛一个项目的分数，三个项目之和为选手总分数。参赛选手的最

终成绩将根据本办法的规定统计排序后现场公布。

## 1、成绩并列

参赛选手总成绩按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则按照选手指定菜得分高的选手名次在前；如指定菜成绩相同，则按照选手自选菜得分高的选手名次在前，如指定菜成绩相同，则按照选手创新菜得分高的选手名次在前。

## 2、评判技术争议

参赛选手和裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应及时向裁判长反映。裁判长可组织裁判小组组长以举手表决方式处理争议。

### (二) 评分标准

模号	评判内容	评分标准	竞赛时间 (小时)	分数		
				评价分	品尝分	合计
A	口味	调味适当， 味道纯正， 主味突出，无 异味。		30 分		
B	质地	选料精致、火 候得当。符 合其应 有的 嫩 、脆、软、 酥等特点。		25 分		
C	色泽	主副料配		20 分		

		比得当、刀工细腻、形态优美自然菜肴盛装器皿协调。				
D	造型	主副料配比得当、刀工细腻、形态优美自然，菜肴盛装器皿协调。		15 分		
E	营养卫生	讲究营养生、器皿卫生、操作卫生和绿色健康，不用色素。		10 分		

### （三）裁判构成和分组

裁判组组长由组委会遴选确定。裁判员由各参赛代表团推荐，每代表团1人，经组委会审核后确定。裁判组下设3个工作组，各组的职责如下：

#### 1. 赛务组

负责有关赛务工作安排。主要包括负责竞赛场次安排及选手抽签工作。

#### 2. 监考组

负责竞赛现场的检录、监考工作，主要包括：核对选手证件；维护赛场纪律；控制竞赛时间；记录赛场情况；做好监考记录；纠正违规选手；情节严重者及时

向裁判长报告；按程序封闭密码号。核查实际操作竞赛使用材料、设备；监督自备食材发放；参与竞赛的抽签工作。

### 3. 评分组

负责竞赛试件的主、客观评判、成绩复核和汇总工作。

## 四、竞赛相关设施设备.

### (一) 赛场设备

每位选手一个独立操作区域，区域内含（公用设备已注明）：

序号	设备名称	数量	单位	其他
1	双头燃气灶	24	台	
2	炉间平台	24	台	
3	烟罩	80	平方米	
4	水池	24	台	
5	炒锅	24	个	热菜比赛
6	不锈钢操作台	24	台	
7	万能蒸烤箱	1	台	公用
8	蒸箱	1	台	公用
9	2头煲仔炉	1	台	每个工位
10	锅架	24	个	
11	手勺	24	个	
12	铲子	24	个	
13	粗漏	24	个	
14	砧板	48	个	(1块圆形木质砧板生料用, 1块白色树脂砧板熟料用)
15	菜刀	24	把	
16	密漏	24	个	
17	饮帚	24	个	
18	调料盒	24	套	每套中装盐、味精、鸡精、白糖、胡椒粉、花椒粉
19	油缸	24	个	
20	调味羹	24	个	
21	10寸盘子	24	个	
22	料缸	5	个	

23	马斗	5	个	
24	手布	24	块	
25	卧式冰柜	1	台	公用
26	厨师服	70	套	45 个选手计, 25 套调整型号大小及裁判
27	厨师帽	70	顶	
28	口罩	150	个	
29	洗涤剂	24	瓶	
30	一次性手套	10	包	
31	品尝碟	300	个	
32	一次性筷子	5	双 (每个工位)	
33	净水桶 (30kg)	24	个	
34	不锈钢盆	24	个	

## (二) 赛场材料和工具

提供基础调味料:

序号	调味料名称	数量	单位	其他
1	食用油 (5 升)	24	桶	每个工位1桶
2	生抽 (500ml)	24	瓶	每个工位1瓶
3	老抽 (500ml)	24	瓶	每个工位1瓶
4	耗油 (500ml)	24	瓶	每个工位1瓶
5	米醋 (500ml)	24	瓶	每个工位1瓶
6	料酒 (2000ml)	24	瓶	每个工位1瓶
7	盐 (500g)	20	包	调料盒中装
8	味精 (500g)	10	包	调料盒中装
9	鸡精 (500g)	10	包	调料盒中装
10	白糖	10	公斤	调料盒中装
11	胡椒粉	10	公斤	调料盒中装
12	花椒粉	10	公斤	调料盒中装
13	淀粉	15	公斤	
14	生粉	15	公斤	
15	鸡蛋	10	公斤	
16	鸡胸肉	500	克	每位选手
12	草鱼	0.5	条	(1条鱼沿脊骨从中间分开)
13	青椒	1	个	每位选手
17	红椒	1	个	每位选手
18	大葱	15	公斤	
19	生姜	15	公斤	

20	大蒜	15	公斤	
序号	物件名称	数量	单位	其他
1	作品展台	1	台	拼接桌面，由20张规格1.2米*0.6米*0.8米的课桌拼接而成，上面铺红色台布，周围拉警戒线
2	裁判桌	1	张	10人桌，长条桌
3	拍照桌	1	张	长条桌或方桌
4	裁判用椅子	10	把	
5	签字笔	20	只	
6	评分表	840	张	以7个裁判，60个选手，每个选手3道作品计
7	订书机	1	个	
8	餐巾纸	10	包	
9	抽签编号和菜品编号	45.+90	张	45个选手，每人一个抽签编号，每个抽签编号对应3个菜品编号
10	抽签桶	1	个	
11	检入表	45	张	45个选手计
12	选手侯检椅	60	张	
13	观众休息椅	60	张	

### (三) 选手自备的设备和工具.

①指定菜品热菜主料辅料和配料、器皿等由组委会统一提供。自选菜品、创新菜品主料、辅料和配料、器皿等由选手自备，菜品装饰必须为可使用食材，

生熟分开。

②烹饪（中餐）项目作业书填写规则（菜单及自带原料、工具表格）

烹饪（中餐）项目作业书（见附件）包含审核通过的自带原料清单（复印件）、工具清单（复印件）、作品质量卡，作品质量卡需根据技术文件要求来编写。作品质量卡一式三份，在比赛前2天装订整齐，提交至赛务组裁判长助理。如果未按照规定时间及要求填写并提交，将会被扣分。

③自带原料相关要求：

- （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）虾贝类：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）其他：饼干、果干、调和蛋白可以带入。

④备料盒

每位选手自带整理箱（或保温箱）不超过3个，尺寸不超过长660mm、宽440mm、高330mm。1个存放自带厨具，1个存放冷藏食材，1个存放冷冻食材。贴上选手编号和姓名，报到时交裁判组签收进工具原料储存室，分别放工具架、冷藏冰箱、冷冻冰箱。比赛时允许一个箱子进入赛场工位。



#### (四) 禁止自带使用的工具和材料

- 1、参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。
- 2、参赛选手停止操作时，应关闭设备电源及水源、燃气等。
- 3、有毒有害物品的管制：禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

#### (五) 设备故障

竞赛过程中，如出现设备故障等问题，应提请裁判确认原因。如果确实是因为设备故障原因导致选手中断或终止竞赛，报竞赛裁判长视具体情况作出决定。因设备故障原因造成的中断时间不计入参赛选手竞赛时间并予补足。选手操作不当造成设备损坏或无法使用的，经过现场裁判评定，上报裁判长裁定备案，中断竞赛时间选手自负。

### 五、赛场布局要求

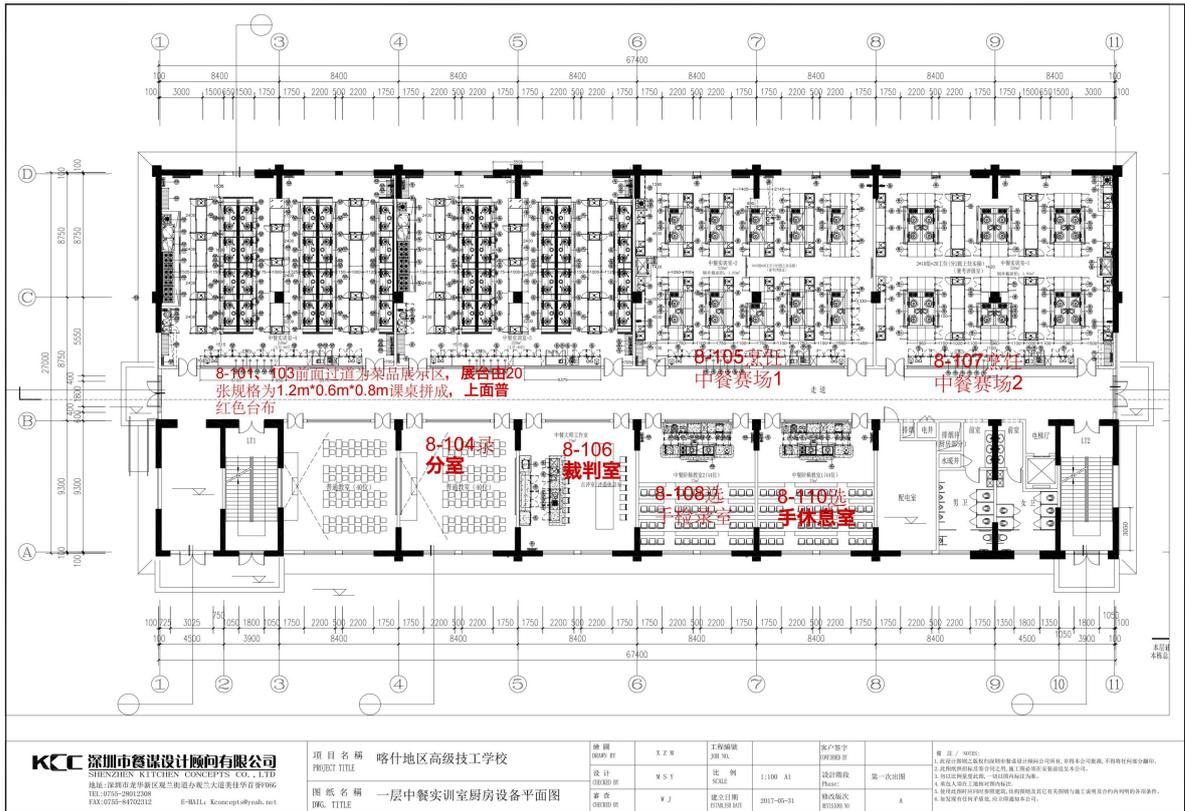
根据本项目的特点，比赛场地集中。操作区设置 23 个标准工位，每个工位面积约 4X4 米。

#### (一) 赛场面积要求

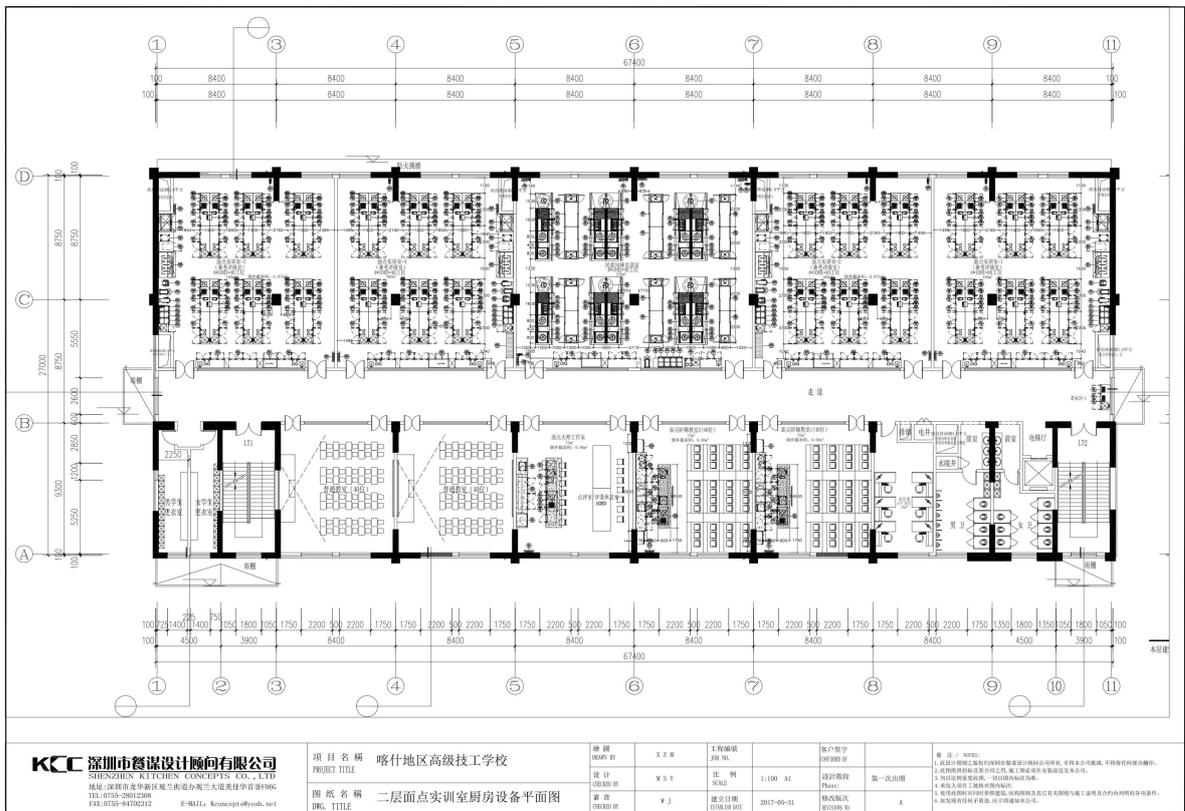
内容	规格及数量	设备、设施	电源	备注
	共 440 平方, 23 个工位; , 2 个备用工位 每个工位 18.3 平方米。	每个工位摆放不锈钢操作台 1 台, 中餐台式灶具 1 台、炒锅 1 个、锅架 1 个、手勺 1 个、铲子 1 个、油缸 1 个、粗漏 1 个、密漏 1 个、砧板 1 个、菜刀 1 把、不锈钢盆 2	380V/220V; 每工位配置配电箱, 接插线板共 10 个;	接上水管

工位		个、调料缸 5 个、锅刷 1 把、调味羹（各一套）、洗洁精 1 瓶、抓锅抹布 1 条； 冰箱 2 台； 保鲜柜 1 台 配电总箱 1 个；		
		灭火毯 10 套； 灭火器 10 套；		
材料室	75 平米	冰箱 1 台；保鲜柜 1 台，	220V ， 插座 3 个	封闭
拍照室	75 平方	桌、椅 2 套；	220V ， 开关照明	
检录室	75平方	桌、椅 2 套； 电脑及打印机一套；	220V ， 插座 3 个	
评委室	75平方	椅 15 把， 圆桌 1 张， 2 米带转盘； 饮水机 1 台；	220V ， 开关照明 插座 3 个	
选手候考室	75 平方	椅 60 套；饮水机 1 台， 一次性水杯 600 个	220V ， 插座 2 个	暂定
地面要求	220 平方	由于参与竞赛项目的特殊性，需对 10 个工位的地面进行防护，铺设防火不燃材料		
合计	815 平方		300KW	

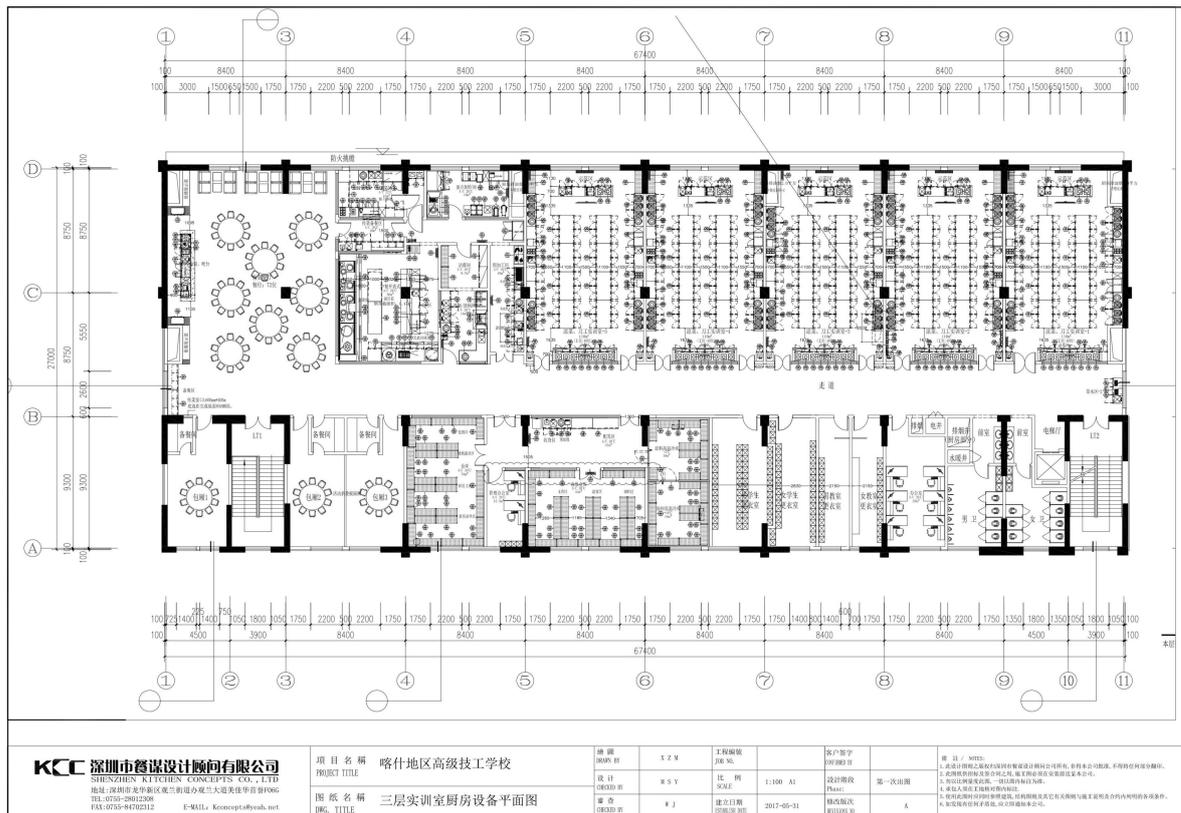
## (二) 场地布局图



<b>KCC 深圳市睿设计顾问有限公司</b> SHENZHEN KITCHEN CONCEPTS CO., LTD 地址: 深圳市龙岗区坂田街道办坂三大道美佳华首层906 TEL: 0755-2812288 FAX: 0755-8470212 E-MAIL: Kconcept@163.com	项目名称 PROJECT TITLE 喀什地区高级技工学校	绘图 DRAWN BY X X N	工程编号 PROJECT NO. 1:100 A1	客户签字 CLIENT SIGNATURE 第一次出图	备注 / NOTES: 1. 此设计图之厨房设备由睿设计顾问有限公司所有, 非经本公司同意, 不得复制或仿造。 2. 厨房设备之设计应符合国家及地方标准, 且应符合实际使用需求。 3. 如有任何变更, 一切以书面形式为准。 4. 本图之解释权归睿设计顾问有限公司所有。 5. 厨房设备之设计应符合国家及地方标准, 且应符合实际使用需求。 6. 如有任何变更, 一切以书面形式为准。
	图名 DRAWING TITLE 一层中餐实训室厨房设备平面图	设计 DESIGNED BY W S Y	比例 SCALE 1:100 A1	建立日期 DATE 2017-05-31	



<b>KCC 深圳市睿设计顾问有限公司</b> SHENZHEN KITCHEN CONCEPTS CO., LTD 地址: 深圳市龙岗区坂田街道办坂三大道美佳华首层906 TEL: 0755-2812288 FAX: 0755-8470212 E-MAIL: Kconcept@163.com	项目名称 PROJECT TITLE 喀什地区高级技工学校	绘图 DRAWN BY X X N	工程编号 PROJECT NO. 1:100 A1	客户签字 CLIENT SIGNATURE 第一次出图	备注 / NOTES: 1. 此设计图之厨房设备由睿设计顾问有限公司所有, 非经本公司同意, 不得复制或仿造。 2. 厨房设备之设计应符合国家及地方标准, 且应符合实际使用需求。 3. 如有任何变更, 一切以书面形式为准。 4. 本图之解释权归睿设计顾问有限公司所有。 5. 厨房设备之设计应符合国家及地方标准, 且应符合实际使用需求。 6. 如有任何变更, 一切以书面形式为准。
	图名 DRAWING TITLE 二层面点实训室厨房设备平面图	设计 DESIGNED BY W S Y	比例 SCALE 1:100 A1	建立日期 DATE 2017-05-31	



## 六、项目特别规定(竞赛细则安全规定)

在竞赛过程中, 企业员工、院校师生等现场外面观摩, 如有观摩需听现场工作人员安排。新闻媒体等进入赛场, 必须听从现场工作人员的安排和管理, 不得影响比赛进行。比赛前半个小时和结束前半个小时不开放参观。

### (一) 赛前

- 1 参赛选手应在竞赛前25分钟, 凭竞赛抽签单和身份证进入考场。
2. 赛选手不得携带除竞赛抽签单、身份证及规定的必备物品以外的任何物品进入考场。
3. 进入考场后, 参赛选手应按照抽签单进入指定工位, 并检查下列事项:
  - (1) 设备是否完好;
  - (2) 水电气是否完好;
  - (3) 赛前检查无误后, 与监考裁判共同签字确认。

4. 参赛选手应准时参赛，迟到 10 分钟以上时，按自动弃权处理。
5. 参赛选手在竞赛期间可饮水、上洗手间，但其耗时一律计入竞赛时间。
6. 监考裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。

## (二) 赛中

1. 参赛选手应严格按照劳动保护规定穿戴比赛服、比赛鞋等，并严格遵守安全操作规程，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。
2. 操作完毕，参赛选手报考监考裁判结束，并在竞赛监考记录表上签字确认。
3. 监考裁判发出结束竞赛的时间信号后，参赛选手应立即停止操作，整理完工位后，依次有序地离开赛场。

## (三) 赛后

比赛完毕，参赛选手应清理工位现场，不得破坏设备设施，方可离开现场；

## (四) 作品展示和餐具回收

作品展示和餐具回收由场地负责人统一组织，当天的器皿在当天比赛结束后，在物品储存间领取。

# 七、健康、安全和环保要求

## (一) 人员安全、健康要求

名称	图示	备注
----	----	----

口罩		专业医用口罩
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		必须是长袖、厨师服必须贴身不松垮纯棉、舒适透气、必须是白色。
厨师帽		无仿布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙（白色）
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

1. 使用刀具及剪刀时，注意安全以免受伤，可以使用电动工具（自备）；
2. 专家在审视、检查或参与竞赛时应有适当的个人安全防护装备，必须由现场工作人员指引；
3. 裁判和参赛者入赛场时必须穿戴工作服；
4. 所有选手必须确保自己的材料不会影响到其他选手，自行保管。

## (二) 场地安全、健康安排

赛场必须留有安全通道。竞赛前必须明确告诉选手和裁判员安全通道和安全门位置。赛场必须配备灭火设备，并置于显著位置。赛场应具备良好的通风、照明和操作空间的条件。做好竞赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作。

在技术规则约定的基础上，根据国家相关法规要求，结合项目实际，提出安全、健康要求及职业操作规范要求，并明确违反后的处理规定。特别是根据本项目具体情况的诸如人身防护，有毒、有害物品和管制刀具携带、存放、防火、防爆等措施。实施保障单位设置专门的安全防卫疫情防控组，负责竞赛期间健康和事务。周围环境安全，用水用电等安全问题，制定紧急应对方案。

## 附 件 目 录

- 1、烹饪（中餐）项目自备工具清单
- 2、烹饪（中餐）项目自备原料清单
- 3、作品质量卡





# 新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛

## --烹饪（中餐）项目作品质量卡

姓名：

身份证号码：

联系电话：

参赛队名称：

作品名称			
配料表			制作流程
原料	单位	重量	
作品特点			

注：1.参赛选手在比赛开始前2天上交此表。

2.所有菜品通用此表。

3.此表可复制使用，表格不够可另加页。