

盐 城 市 商 务 局
盐城市人力资源和社会保障局
盐城市文化广电和旅游局
盐 城 市 总 工 会
盐城市烹饪行业协会

盐商务运〔2023〕277号

关于举办第八届“杨侍”杯盐城餐饮业
职业技能大赛的通知

各县（市、区）商务局、人社局、文广旅局、总工会、烹饪（餐饮）行业协会，市开发区、盐南高新区中韩办（经科局）、社会事业局、总工会：

为促进我市餐饮业的持续繁荣与发展，加强餐饮业人才队伍建设，提升餐饮行业从业人员技能水平，根据盐城市发展夜间经济联席会议办公室《关于印发2023年盐城市消费提振行动方案

的通知》、盐城市人力资源和社会保障局《关于进一步做好盐城市岗位练兵职业技能竞赛活动的通知》和盐城市总工会《2023年全市“百万职工大比武 匠心筑梦新盐城”引领性劳动和技能竞赛实施方案》，经盐城市商务局、盐城市人力资源和社会保障局、盐城市文化广电和旅游局、盐城市总工会、盐城市烹饪行业协会研究，决定联合举办第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛，现将有关事项通知如下：

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实习近平总书记对技能人才工作的重要指示和致首届全国技能大赛贺信精神，充分发挥技能竞赛在搭建技能交流平台、推动职业技能提升、推进产业工人队伍改革中的重要作用，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神；挖掘盐城餐饮消费品牌，推动餐饮服务消费升级，提升餐饮服务从业人员的综合素质和职业技能水平，团结动员全市餐饮行业广大职工在勇当沿海地区高质量发展排头兵中发挥主力军作用，为盐城餐饮旅游经济的高质量发展作出积极的贡献。

二、大赛主题

提升职业技能 助力乡村振兴 服务高质量发展

三、组织机构

1. 指导单位：江苏省财贸轻纺工会；
2. 主办单位：盐城市商务局、盐城市人力资源和社会保障局

局、盐城市文化广电和旅游局、盐城市总工会、盐城市烹饪行业协会；

3. 协办单位：盐都区商务局、盐都区人力资源和社会保障局、盐都区文化广电和旅游局、盐都区总工会、盐都区旅游行业协会、盐城新奥燃气发展有限公司。

4. 承办单位：盐城市餐饮行业工会联合会、江苏杨侍农业生态园发展有限公司；

为加强对大赛工作的组织领导，成立第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛组织委员会，负责竞赛的组织协调工作。组委会办公室设在市烹饪行业协会，具体负责本次大赛活动的组织实施工作。

四、竞赛类别、职业、标准、组别

1. 竞赛类别：盐城市一类大赛。

2. 竞赛职业（工种）：中式烹调师、中式面点师、餐厅服务员。

3. 竞赛标准：以相应职业《国家职业技能标准》三级（高级工）为依据，结合盐城餐饮行业实际组织专家进行命题，具体要求见大赛技术文件（附后）。

4. 竞赛组别：职工组。

五、竞赛方式：

本次竞赛设个人赛和团体赛

（一）个人赛：竞赛内容分理论知识和实践操作两部分，以

实践操作为主，其中理论知识占总成绩的 20%，实践操作占总成绩的 80%。技能竞赛理论试题由盐城市职业技能鉴定指导中心从国家题库中随机抽取并统一组织考试。

1. 实操技能竞赛内容和要求见大赛技术文件

2. 理论知识考核采用集中闭卷笔纸题卡作答方式。

(二) 团体赛：每个参赛队由同一单位的 3 名选手（1 名中式烹调师、1 名中式面点师和 1 名餐厅服务员）组成，3 名选手在竞赛中的个人成绩相加，作为该参赛队的团体成绩。

六、竞赛时间及地点：

(一) 竞赛时间：

1. 中式烹调师、中式面点师项目：2023 年 9 月 17 日（星期日），其中：实践技能操作：上午 7:00-11:30；理论知识考试：下午 13:00-14:00。

2. 餐厅服务员项目：2023 年 10 月 9 日（星期一），其中：实践技能操作：上午 7:00-11:30；理论知识考试：下午 13:00-14:00。

(二) 竞赛地址：江苏杨侍农业生态园美食园

七、参赛对象与报名办法

(一) 参赛对象：具有初中毕业及以上学历，身体健康、遵纪守法、爱岗敬业，具有良好的职业道德。在我省参加基本养老保险一年以上或具有我省户籍，在盐城市域内从事餐饮行业相关的企业职工或灵活就业者以及技工（职业）院校烹饪、旅游服务类相应专业教师，在法定退休年龄以内，符合相应职业（工种）

规定应具备的参赛资格,并具备以下条件之一的在岗职工均可报名参赛:

1. 具有初级工(含)以上职业资格(技能等级);
2. 具有技术员(含)以上专业技术职称;
3. 从事相应职业(工种)工作经历满5年;
4. 参加县级技能竞赛获得前6名或技术特别精湛经县级主管部门选拔推荐的选手。

(二) 报名办法:

1. 报名时间:8月23日起—9月5日18时截止。
2. 报名方法:市直各单位选手直接到市烹饪行业协会办公室报名,各县(市、区)饭店、餐饮企业单位的选手到所在地县(市、区)餐饮(烹饪)行业协会报名,也可直接向市烹饪行业协会办公室报名。
3. 报名材料:(1)本人身份证复印件1份;(2)近期2寸彩色免冠纸质照片1张、格式为5KB-20KB的JPG电子照片1份(发指定邮箱);(3)《第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛报名表》一份;(4)单位工作年限证明或本人签字的《工作年限承诺书》一份;(5)相关职业资格证书或职业技能等级证书复印件一份;(6)参加团体赛的单位同时报《第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛团体赛选手报名表》一份。
4. 报名地点:盐城市烹饪行业协会办公室,地址:盐城市人民南路2-11号紫微国际广场B3幢1101室。

5. 报名联系人：罗明，报名电话：0515-88870097，15358257779，报名专用电子邮箱：3296778352@qq.com。

本次大赛三个赛项规模总人数控制在 150 人以内，满额即停止报名。各参赛选手要在报名截止日前把报名材料电子稿直接发送到本次比赛指定邮箱，书面材料邮寄到市烹饪行业协会办公室。对不符合参赛资格的选手，一经发现立即取消参赛资格；在比赛结束后被举报的，经查实后将追回有关证书，并在全市通报批评。

八、收费情况

本次大赛一律不收取参赛选手的参赛费用，各参赛选手产生的交通和住宿费用自理。

九、奖励办法

1. 根据各竞赛项目成绩，按 20%、40%、30%、10%的比例分别设一等奖、二等奖、三等奖及优秀奖，并颁发证书。

2. 大赛总分第 1 名的选手，经综合考察合格后，由市总工会授予“盐城市五一劳动奖章”。

3. 大赛各项目前 3 名的选手，由市人社局授予“盐城市技术能手”，并按规定程序申请晋升相应工种技师（二级）职业技能等级证书；在大赛中理论和实践双合格的选手，由竞赛组委会颁发相应工种的高级工（三级）职业技能等级证书。

4. 大赛各项目 4 至 6 名的选手，由市总工会授予“盐城市五一创新能手”。

5. 根据团体总成绩排名，按一等奖 2 名、二等奖 4 名、三等奖 6 名的比例，颁发团体赛奖牌和证书，其余颁发优秀奖。

6. 在中式烹调师竞赛项目中，对设计合理、构思独特、技艺新颖，市场前景广阔的创新菜肴，授予“最佳创意奖”10 名；

7. 在餐厅服务员竞赛项目中，对能充分展示餐饮服务人员的风采和魅力，呈现出最美的气质和端庄、贤淑、雅致形象的选手，授予“最佳气质奖”10 名。

8. 对在本次大赛中组织工作优秀的单位，由组委会分别授予“优秀组织奖”。

- 附件：1. 第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛中式烹调师、中式面点师项目技术文件
2. 第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛餐厅服务员项目技术文件
3. 第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛参赛选手工作年限承诺书
4. 第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛报名表
5. 第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛团体赛选手报名表

(此页无正文)



盐城市商务局



盐城市人力资源和社会保障局



盐城市文化广电和旅游局



盐城市总工会



盐城市烹饪行业协会

2023年8月23日

附件 1

第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛 中式烹调师、中式面点师项目技术文件

一、本项目技术描述

本项目面向中式烹调师、中式面点师岗位的职业能力考核，要求有一定理论和技能知识并基本掌握现代菜肴、面点制作的创新能力，同时考核参赛选手的职业进取精神。

本次比赛将全面地展现盐城地方菜、点的基本功，围绕色香味形等特点体现参赛选手独特的制作风格或具有广泛的推广价值，以食用性、实战性为主，达到引领盐城餐饮业烹饪技术提升的目的。

二、竞赛项目：

1. 中式烹调师
2. 中式面点师

三、竞赛方式

1. 本次比赛包括理论考试、实际操作二部分，满分均为 100 分，理论知识考试和实际操作比赛的分值权重比例为 2:8；
2. 理论知识考试采用闭卷方式进行，考试时间为 60 分钟；
3. 技能操作比赛采取现场实际操作、现场评分的方式进行；

4. 参赛选手按技术文件的要求自带必要的用具和用料；
5. 比赛工位在比赛前通过抽签确定，不准私自变更；
6. 参赛选手应承担本次竞赛的个人各类主体安全责任，含食品安全责任、交通安全责任和水电燃气等安全责任，按照要求穿戴个人劳保用品，并严格遵照中式烹调师、中式面点师操作规程进行比赛，符合操作安全、卫生、文明等相关要求；
7. 本次比赛个人赛按照选手个人的总成绩决定比赛名次；
8. 团体赛按同一单位 3 名选手的总成绩决定单位排名；
9. 比赛总成绩相同者，以技能实际操作比赛成绩高者为先，如实际操作比赛成绩仍然相同，以实际操作时间短者为先；
10. 各参赛单位选手不得查阅考卷和考件。

四、命题依据及配分

比赛命题以相应职业《国家职业技能标准》三级（高级工）的知识和技能要求为主。参赛选手应具备的能力、现场操作按下列模块 A（中式烹调师）、模块 B（中式面点师）的比重分别折算计入各选手比赛总成绩（保留小数点两位），配分比例如下：

1. 模块 A（中式烹调师）：

模块 A	理论知识	地方菜	创新菜	现场制作 (前场厨房)
配 分	100*20%	100*35%	100*35%	100*10%
总 分	100 分			

2. 模块 B（中式面点师）：

模块 B	理论知识	基本功作品	指定作品	自选作品	现场制作（前场厨房）
配 分	100*20%	100*30%	100*20%	100*20%	100*10%
总 分	100 分				

五、比赛内容

（一）理论知识部分

考试内容包含职业道德、基础知识、专业知识三部分。各部分包涵知识点如下：

1. 职业道德部分包含：职业道德基本知识；职业守则等；
2. 基础知识部分包含：饮食卫生知识、饮食营养知识、餐饮业成本核算知识、安全生产知识、烹饪原料知识等；
3. 专业知识部分包含：原料的初加工、原料分档分割、原料调配与预制加工、菜肴面点制作等；
4. 理论知识竞赛试题为选择题、判断题两种题型，其中选择题占 80%，判断题占 20%；命题方式采用国家职业技能鉴定题库抽取，考试时间：60 分钟。

（二）实际操作部分

1. 中餐热菜：参赛选手现场制作自选盐城地方菜、创新菜各一道，综合比赛时间为 60 分钟。其中：成菜份量为 8 人量，

各客菜按 6 人量，另备 2 人量尝碟一份供评委品尝（整形原料作品除外：如整鱼、整鸡等）；菜品综合原料成本金额为 200 元以下（含），以盐城地方常用农副产品、水（海）产品食材为主料，选手自选主题，合理采购原材料。

2. 中式面点：参赛选手现场制作基本功作品、指定作品、自选作品各一道，综合比赛时间为 60 分钟；

（1）基本功作品：比赛内容为水调面团、分剂子、擀皮。选手完成和面、搓条、做成剂子，并将剂子擀成 10 个圆形水饺面皮（中间略厚于周边），要求大小一致，均匀，没有毛边。

（2）指定作品：月牙蒸饺，作品应能体现选手的基本功和手法技巧，成品褶子不少于 16 个，形如月牙，成品数量 10 个。

（3）自选作品：现场制作，原料和器皿自备，要求作品应能表现烹调技巧，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用化、大众化、体现创新意识，不得使用人工合成色素，面点作品馅料自备，成品数量 10 个。

3. 参赛选手若出现下列情况之一，则技能成绩为不合格：

（1）参赛使用的原材料发现变质后仍继续使用的；（2）在烹饪过程中，加工方法完全不符合菜肴要求的；（3）在加热过程中选择导热介质方式错误的；（4）原料因失饪不熟或出现焦糊以至不能食用的；（5）味型不符合菜品风味要求以至严重影响食用的；（6）盛器不洁，影响食用安全的。

六、比赛要求

1. 选手自备原料，可在场外初加工半成品入场，但不得提前点缀、入味，菜品应当在赛场内独立完成；

2. 作品造型不限，要求形象逼真、色彩鲜艳、刀功精细、实用美观，主题应健康、积极、向上；

3. 应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，注重实用、卫生，有一定创新意识；

4. 作品要求体现菜肴的烹调技艺，注重色泽与味感，反映选手基本技能素质，注重实用性，有一定创新意识，要合理使用原料，符合营养卫生要求，餐具自备，烹调方法、餐具和底托其直径不限。

七、选手应具备的能力

部 分		相对重要性 (%)
1	工作组织和管理	30
	选手需要知道和理解： 所有设备的功能、使用以及安全事项 所用材料的用途、使用、保管以及潜在风险 相关操作的困难和风险，及其产生的原因和预防措施 可用的时间以及工作量 工作计划时需考量的参数 任何时间都应遵守的健康防疫和安全标准 环保和安全准则，及其工作环境整洁的保持	

部 分		相对重要性 (%)
	<p>选手应当能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 准备一个安全、整洁和高效的工作台 ● 准备好个人健康和安全相关的工作 ● 计划、准备并按时完成每一项任务 ● 计划好工作，高效实施，避免中断 ● 选择使用设备和材料，确保安全 ● 清洁、储存和测试设备和材料，确保安全 ● 遵循有关环保、设备和材料的健康和标准 ● 将工作场地和加热设备恢复到良好的状态和条件 	
2	<ul style="list-style-type: none"> ● 沟通和交流 	20
	<p>选手需要知道和理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 纸质或电子形式技术文件的范围和内容 ● 与技能有关的专业语言（术语） ● 以口头、书写或电子形式汇报交流的规范 	
	<p>选手应该能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在工作场所，以规范的书写或电子的方式进行沟通 ● 在工作场所，以口头、书写或电子的方式沟通，确保清晰、有效、高效 ● 使用一些规范的沟通技巧 	
3	<ul style="list-style-type: none"> ● 操作加热 	50
	<p>选手需要知道和理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解气源 ● 了解点火程序和大、中、小火力使用 ● 加工的操作场地、距离 ● 常规调味品的区别和摆放位置 ● 特殊调味品公用区域 ● 作品盛放规定的器皿尺寸、形状 ● 比赛时间的把控，合理安排 	
	<p>选手应该能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 熟悉掌握食材加工、烹制、调味、装盘等。 ● 对食材能够物尽其用，反对浪费 ● 食材下脚料区别放置，利于回收 	
	总分值	100

八、配分和评分标准

(一) 中餐热菜技能竞赛配分及评分表

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准
1	色泽	色调自然、协调明快、鲜艳	15	(1) 基本符合应有色泽, 色调较均匀, 酌情扣 1~4 分 (2) 基本达到成品应有色泽, 色调一般, 酌情扣 4~8 分 (3) 成品色泽较差, 酌情扣 8~12 分 (4) 不符合成品应有色泽扣 15 分
2	外形	造型美观、完整, 规格一致	15	(1) 刀工精细、形态规格基本一致, 自然完整度较好, 酌情扣 1~4 分 (2) 刀工一般、基本符合成品固有形态, 规格与标准一般, 酌情扣 4~8 分 (3) 刀工较差、成品外形较差、规格与标准相差较大, 酌情扣 8~12 分 (4) 刀工太差、不符合成品固有形态或一半以上成品与要求相差太大扣 15 分
3	火候	正确运用熟制方法, 火候恰当	15	(1) 合理运用火候较好, 成品基本符合应有特色, 酌情扣 1~2 分 (2) 火候运用一般, 成品基本符合要求, 酌情扣 2~4 分 (3) 火候运用不当, 成品有轻度糊、焦现象, 酌情扣 4~7 分 (4) 成品生、糊不能食用扣 10 分
4	质地	质感鲜明有特色	20	(1) 基本能体现成品固有的质感, 酌情扣 1~5 分 (2) 基本符合成品应有的质感但不够鲜明, 酌情扣 5~10 分 (3) 成品质感较差, 酌情扣 10~15 分 (4) 不能符合、体现成品应有质感扣 20 分
5	口味	体现原料的本味及成品风味, 风味独特、鲜美适口	20	(1) 基本符合成品应有的风味, 体现特色较好, 酌情扣 1~5 分 (2) 基本符合成品固有的口味, 体现特色不够, 酌情扣 5~10 分 (3) 成品口味较差酌情扣 10~15 分 (4) 不能体现成品固有的口味扣 20 分
6	装盘	数量准确、摆放整齐、成品特色鲜明	15	(1) 数量与标准相差10%扣3分, 相差40%以上扣10分 (2) 摆放不够整齐酌情扣1~5分 (3) 视该品种特色的鲜明程度, 酌情扣 1~10 分
合计			100	

(二) 中式面点技能竞赛配分及评分表

1. 基本功项目

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准
1	数量	数量准确	25	多于或少于标准数量 1 个扣 3 分，扣完为止
2	形态	圆度与直径	25	(1) 圆度与直径基本符合标准，酌情扣 1~2 分 (2) 圆度与直径较差，酌情扣 3~8 分 (3) 圆度与直径差，酌情扣 9~15 分 (4) 圆度与直径极差，酌情扣 18~23 分
3	规格	均匀度	25	(1) 均匀度基本符合标准，酌情扣 1~2 分 (2) 均匀度较差，酌情扣 3~8 分 (3) 均匀度差，酌情扣 9~15 分 (4) 均匀度极差，不符合标准扣 18~23 分
4	质地	软硬与细腻度	20	(1) 软硬与细腻度基本符合要求，酌情扣 1~5 分 (2) 软硬与细腻度较差，酌情扣 5~10 分 (3) 软硬与细腻度差，酌情扣 10~15 分 (4) 软硬与细腻度极差，酌情扣 15~18 分
5	成品安全	盘饰 成品 盛器	5	(1) 成品码放基本规范，酌情扣 1~2 分 (2) 成品不洁净，酌情扣 2~3 分 (3) 器皿不洁净，酌情扣 2~3 分

2. 指定、自选项目

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准
1	色泽	成品 色泽度	20	(1) 基本符合成品色泽要求，酌情扣 1~3 分 (2) 成品色泽较差，酌情扣 3~8 分 (3) 成品色泽差，酌情扣 8~13 分 (4) 色泽与标准相差较大，酌情扣 13~17 分
2	成形	数量 规格 形态	25	(1) 成品数量每少 10%，扣 3 分 (2) 形态、规格基本符合成品要求，酌情扣 1~3 分 (3) 形态、规格较差，酌情扣 3~8 分 (4) 形态、规格差，酌情扣 8~15 分 (5) 形态、规格与标准相差较大，酌情扣 15~23 分
3	质感	火候运用 外感和 内感	25	(1) 火候运用较好，质感基本符合成品要求，酌情扣 1~3 分 (2) 火候运用一般，质感较差，酌情扣 3~8 分 (3) 火候运用不当，质感差，酌情扣 8~15 分 (4) 火候运用很差，质感与标准相差较大，酌情扣 15~23 分

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准
4	口味	味型与味度	20	(1) 口味基本符合成品要求, 酌情扣1~3分 (2) 口味较差, 酌情扣3~8分 (3) 口味差, 酌情扣8~13分 (4) 口味与标准相差较大, 酌情扣13~17分
5	成品安全	盘饰与成品卫生	10	(1) 盘饰与成品基本符合卫生要求, 酌情扣1~3分 (2) 盘饰与成品卫生较差, 酌情扣3~6分 (3) 盘饰与成品卫生差, 酌情扣6~9分 (4) 点缀不当, 酌情扣1~4分

(三) 现场操作评分标准

现场评委对选手安全文明生产、操作姿势、程序、操作卫生、合理用料等各方面进行评分, 该项目不单独配分, 在实操总成绩里倒扣分, 具体评分要求如下:

1. 个人工作衣服整洁, 操作前洗手消毒, 不留长胡须, 不留长发, 不带戒指, 不留长指甲。违者扣 1-2 分;
2. 食物生熟不分, 工具不洁, 乱扔下脚料, 不搞好操作场地卫生。扣 1-2 分;
3. 失饪重做, 或挪用他人加工的原料、汤汁等。扣 2-6 分;
4. 违反规定提前成型、入味、成熟或带成品参赛, 每一项扣 2-4 分;
5. 超时操作 5 分钟扣 1 分 (含 5 分钟), 以后每超 5 分钟扣 2 分, 以次类推;
6. 选手迟到每 5 分钟扣 1 分;
7. 不服从现场监理人员指挥、调度和管理的扣 1-10 分, 情节严重者取消其参赛资格;

8. 由于主观原因发生操作事故，扣 5-10 分；

9. 使用金属、塑料、竹木等非食品物品进行食品支撑、装饰或使用人工色素和有毒有害物质进行加工的扣 10 分；

10. 操作过程中使用移动电话的，扣 1-2 分。

现场操作过失违规，由现场监理人员负责如实记录，监理长根据规定予以扣分。情节严重需取消选手参赛资格，由裁判长核准并签字。

九、实操比赛流程

1. 场次安排：报到时领取参赛证、场次通知单、菜品牌、餐具牌号。

2. 检录：选手需持参赛证，场次单和自备的原料、用具、餐具到比赛检录处检录。等候进入比赛操作现场。

3. 提前加工：允许选手将提前涨发的原料、汤料，未入味的蓉、泥馅料，未成型的净料和盘饰、点缀品带进比赛现场。

4. 赛场：选手进入赛场，对号就位，认定所需用的用品、用具，现场监理将现场验料后，统一开始操作。作品完成主动将餐具牌号贴在容器餐具底部，并保管好另一分同号牌，以便领取自带的餐具。

5. 送评：作品完成后，由大赛专职工作人员送作品裁判现场进行评判。每个品种需附带一小盘尝碟，供专业评委品尝，尝碟不需形态摆列，只鉴定口味、香气、火候。未经许可不带尝碟者，每个品种扣 2 分。

十、裁判构成和分工

本次大赛设立裁判长 1 名，裁判员 5 名，裁判长和裁判员人选在盐城市烹饪行业协会技能考评员专家库中随机产生。裁判长根据工作需要，对裁判员进行工作分工，裁判员必需服从裁判长工作安排，认真做好本职工作，公平公正执裁，不徇私舞弊，坚守岗位，不迟到，不早退，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

十一、评审规范

1. 比赛组委会将邀请业内的行业专家教授、烹饪大师、职业技能鉴定考评员担任评委并组成评审委员会，评审委员会对比赛组委会负责，并独立开展评审工作；

2. 评委执裁坚持以公平、公正、实事求是的原则，独立、客观、公正地提出个人意见；

3. 本次技能比赛采取现场评判综合计分。评委对各参赛作品评判得分平均值为各参赛者的作品单项得分。每位选手作品单项得分之和加厨房现场监理的得分，为该选手的比赛最终成绩。

4. 扣分起点为 1 分，计算合计结果保留小数点后二位数。

十二、场地及设施设备

（一）赛场布置及工位要求

场地布置、安全等方面完全按照市一类比赛相关要求，赛场场地总面积 2000 平方米，主要包含了报到处、检录区、中餐比赛工位、中式面点比赛工位、专家休息室、选手休息区、作品展

示区等区域，各工位配备了比赛所需的设施设备。

（二）赛场提供设备、设施

1. 提供灶台、器皿、蒸箱、手勺、木铲、砧板（菜墩）、案板（面案）、料碗、尝碟；

2. 调料类：食用油、生抽、老抽、、食盐、鸡精、白糖等，其它调味品一律自备。

（三）选手自带物品

1. 选手自带刀具（需经裁判组验证）。

2. 参赛选手必须自带并穿着白色厨师服、工作帽及比赛用相关用品。

十三、实操赛事纪律

1. 每场比赛入场前必须保证服饰的干净整洁。

2. 参赛过程中所有作品现场完成，只允许制作一次。现场裁判对选手制作过程中发现作弊、拿别人食材、不服从管理等行为，可记录，按扣分处理，直至取消参赛资格。

3. 因违规操作损坏赛场提供的设备、用具、污染赛场环境等严重不符合职业规范行为，扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作情节严重者，直接取消参赛资格。

4. 所有选手参赛现场统一封闭，比赛现场不安排观摩。作品展示区按照规定时间、区域进行开放观摩。

十四、理论考试纪律

1. 文明考试，遵守规则，听从指挥，服从管理。

2. 参赛选手必须持身份证和参赛证,提前 10 分钟进入考场,并在指定座位就座,接受考评人员的身份核查。

3. 迟到 15 分钟以上者,视为弃权;考试开始 30 分钟后,参赛选手方可交卷离开考场。

4. 参赛选手进入考场时,手机、提包、资料等规定以外物品不得带至座位,否则按违纪处理。

5. 参赛选手在考试过程中不得擅自离开座位,如有特殊情况,需经工作人员同意方可。

6. 参赛选手在考试过程中,如遇试卷或答题卡字迹模糊问题,可以举手向工作人员询问,其他问题一律不得提问。

7. 参赛选手在考场内不得交头接耳,传递答案,不得偷看别人试卷或答题卡、暗示或帮助别人答题。

8. 参赛选手一律按考试规定答题,在试卷或答题卡密封线以外,除答案外不准做其他任何标记。

9. 考试在规定时间内结束时,参赛选手应立即停止答卷,并将试卷及答题卡反放在桌上,待监考人员收卷后立即离开考场,不得以任何理由拖延考试时间。

10. 保持考场安静,不得大声喧哗或吸烟。

十五、赛场安全

本次职业技能大赛的安全目标——事故为零。

(一) 选手防护:

1. 参赛选手必须按照规定穿戴工作衣帽。

2. 如操作会引起噪音，允许带耳塞或耳罩。

(二) 选手禁止携带物品：

1. 任何储存液体、气体的压力容器。
2. 任何有腐蚀性、放射性的化学物品。
3. 任何易燃、易爆、有毒、有害物品。
4. 任何没有生产厂商或达不到国家安全标准的工具设备。
5. 任何可能危及安全问题的物品。

(三) 其他安全规定：

1. 赛场必须留有安全通道；
2. 必须配备灭火设备；
3. 赛场应具备良好的通风、照明和操作空间要求；
4. 做好大赛安全、健康及突发事件预防与应急处理等工作；
5. 赛场必须配备必须的药品和救护设备。

十六、选手须知

1. 参赛选手应于赛前 30 分钟凭参赛证及抽签号到比赛指定地点接受检录，迟到 20 分钟视为弃赛；

2. 参赛选手应服从现场裁判的指挥和调度，统一穿着白色厨师服和厨师帽，佩戴参赛证（挂胸前）；

3. 参赛选手应做到衣帽清洁，不留长指甲，不戴戒指，不用指甲油，保持良好的个人卫生习惯；

4. 参赛选手应独立完成操作，不允许使用他人原料，不允许多做、挑选，不允许因失饪而重做；

5. 根据比赛需要自备好有关刀具和调料，如发现选手携带成品进入赛场，一律按作弊处理，并取消比赛资格；

6. 等作品送至评分后，参赛选手应迅速清理比赛场地，带好自己的工具、剩余原料及厨余垃圾撤离赛场。

7. 参赛作品评分完毕后在展厅统一展示，展示结束由组委会统一时间通知各选手至展区，凭参赛证领取自带餐具。

8. 为响应“厉行勤俭节约，反对铺张浪费”的要求，参赛过程中应节约用材、用水、用电、用气，撤展时菜品由选手各自打包带走或交由组委会处理。

十七、绿色环保

1. 大赛任何工作都不应该破坏赛场周边环境；

2. 大赛提倡绿色环保的理念，所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

十八、备注

1. 本技术文件仅针对中式烹调师、中式面点师的理论和实践操作技能比赛；

2. 本技术文件解释权归本次大赛组委会。

“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛组委会

2023年8月23日

附件 2

第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛 餐厅服务员项目技术文件

一、本项目描述

本项目技术描述是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛的具体情况为准。

餐厅服务员是指在餐厅、酒吧等餐饮设施中面对面为宾客提供服务的工作人员，包括餐厅的餐厅经理、领班、值台员、引位员、调酒师、传菜员、收银员等等。他们负责招呼、接待宾客，并为他们提供良好的食品、饮料服务。工作角色和职业描述：做好前餐前准备工作、餐中服务工作和餐后整理工作；餐厅服务员需要主动征询客对菜肴和服务的意见，接受和处理客的投诉并及时向餐厅领班汇报。

餐厅服务员应具备高尚的职业道德，良好的职业形象，较强的自我管理能力，真诚的服务态度和精力求精的专业精神；具备良好的业务素质，确保做好服务工作；具有良好的文化素质，拥有广博的知识给客人提供优质服务，满足客人精神需求；拥有良好的语言表达能力，机智灵活的应变能力，减少冲突，提高客人的满意度。

本次大赛以培养知识型、技能型、创新型高技能人才队伍建设为引领，以餐厅服务员《国家职业技能标准》三级（高级工）技术标准为基础，以选拔、储备、培养优秀的技能型人才的目的，“以赛促学、以赛评价、以赛育人”为手段，引导全行业广泛参与，全面提升劳动者知识和技能水平，全方位展示新时代盐城餐饮行业人才培育成果与服务技能水平，更好的服务盐城餐饮经济的发展。

二、选手需要具备的能力

全面考察参赛选手的职业综合素质和技术技能水平，参赛选手能够识别中餐宴会服务和西餐宴会服务的差别，能够介绍中餐宴席设计的主题构思；能够熟练掌握中餐宴会摆台服务、折花服务、斟酒服务、上菜服务、菜肴介绍服务、引领客人服务等项目。

三、竞赛项目、方式、成绩计算

1. 竞赛项目：餐厅服务员

2. 竞赛方式：竞赛包括理论知识（笔试）和实际操作两部分，均由参赛选手独立完成。理论知识竞赛时间为 60 分钟；实操技能操作竞赛时间为 18 分钟，竞赛内容为中餐宴会摆台与中餐宴会主题设计。

3. 成绩计算：竞赛总成绩由理论知识和技能操作竞赛两部分组成。竞赛总成绩作为参赛队和参赛选手名次排序的依据，其中：理论知识成绩占总成绩的 20%；实际操作成绩占总成绩的

80%。

四、竞赛办法

（一）理论知识竞赛

1. 试题范围：本次竞赛理论知识试题考核知识范围：餐厅服务内容（摆台服务折花服务、斟酒服务、菜肴介绍、上菜服务、撤换骨碟服务、餐具、酒具清洁保管服务、菜肴营养与卫生、客户投诉应对技巧等）、职业素养等相关知识，主要考察选手的专业理论知识与问题分析与解决能力。

2. 试题比重及题型：理论知识竞赛试题为选择题、判断题两种题型，其中选择题约占 80%，判断题约占 20%；命题方式采用国家职业技能鉴定题库抽取。

3. 竞赛方式：采用闭卷笔答方式。

（二）技能操作竞赛

1. 完成中餐 10 人主题宴会台的设计与摆放，包括：铺台布、摆台、餐巾折花、制作主题造景、拉椅、斟酒等中餐服务技能。

2. 操作时间 18 分钟：中餐宴会摆台（10 人位），时间为 16 分钟；主题介绍时间为 2 分钟。提前完成不加分；时间到不予继续比赛，未操作完毕项目不得分。

3. 操作结束后，选手对自己的作品（主题宴会台面）1-2 分钟介绍。

4. 竞赛中选手所有操作必须按顺时针方向进行，只能在餐椅背后或右侧操作，不得拉开椅子在椅子圈内进行操作。

5. 台号、主题插花及主题造景可徒手操作，其余物品摆放均须使用托盘操作。

6. 餐巾在操作前无任何折痕，展开摆放于工作台上；摆台时根据主题要求折叠摆放。

7. 托盘斟酒，葡萄酒和白酒各斟 5 杯，从主宾开始，连续 5 个餐位，每个餐位换瓶斟酒。

8. 设计宴会主题及造景材料可赛前准备好，赛场 2-3 分钟时间摆放。

9. 参赛选手须制作主题说明，并将主题说明面对副主人餐位摆放在主题插花（主题造景）前。

10. 餐饮服务标准：

（1）铺装饰布、台布：拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布；装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等；台布铺在装饰布上，正面朝上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。

（2）餐碟定位：从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟边沿距桌边 1.5 厘米；每个餐碟之间的间隔要相等；相对的餐碟与餐桌中心点三点成一直线；操作要规范、轻松、手法卫生。

（3）摆放汤碗、汤勺和味碟。汤碗摆放在餐碟左上方 1 厘米处，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，味碟摆放在餐碟右上方。汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距 1 厘米。

(4) 摆放筷架、席面更、牙签、筷子：筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上；筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。席面更、筷子搁摆在筷架上，筷子与对座餐碟中心线平行，筷尾的右下角距桌沿 1.5 厘米，筷套正面朝上；牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。

(5) 摆放葡萄酒杯、白酒杯、水杯：葡萄酒杯摆放在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1 厘米，三杯杯底中点连线成一直线，该直线与相对两个餐碟的中点连线垂直；水杯待餐巾花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过 2/3 处，水杯肚距离汤碗边 1 厘米；摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。

(6) 折餐巾花：折 5 种以上不同造型杯花，花型突出正、副主人位；有头尾的动物造型应头朝右，主人位除外；巾花观赏面向客人，主人位除外；巾花挺拔、造型美观、款式新颖；操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿；手不触及杯口及杯的上部。

(7) 摆放公用餐具：公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯肚下沿切点 3 厘米，公勺、公筷置于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。

(8) 上花盆、桌号牌和菜单（2 个）：花盆摆在台面正中；

桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位；菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边 1.5 厘米。

(9) 席间服务：①拉椅让座：先拉第一主宾（主人位右侧第 1 位）、第二主宾（主人位左侧第 1 位）、主人位，然后按顺时针方向逐一定位，示意让座；座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分 1 厘米；让座手势正确，体现礼貌。②将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯；左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。

11. 其他相关说明：

(1) 台布、装饰布（选手自行选择）的折叠方法：反面朝里，沿凸线长边对折两次，再沿短边对折两次。

(2) 酒水准备：比赛斟酒所用葡萄酒为食用葡萄汁和水兑制而成，比赛斟酒所用白酒用水代替。葡萄酒杯和白酒杯每批次撤换一套；每位选手配一瓶比赛用葡萄酒和一瓶比赛用白酒。

(3) 主要比赛用品由主办方提供，其它比赛用品由选手自带参加比赛。

五、评分标准

本项目设裁判长 1 名，全面负责赛项的裁判与管理工作。赛前组织裁判培训，模拟评分，统一各比赛项目的评判标准和评分

细则，确保裁判工作按照公平、公正、客观的原则进行。

1. 餐厅服务员技能竞赛配分及评分表

项 目	操作标准与要求	分值	得分
仪容仪表	整齐着装，符合职业要求 发型符合行业规范，精神面貌佳，微笑，有礼貌	4	
准备工作	2分钟准备（20分钟操作时间之外） 没有漏项，准备有序，台面整洁，操作卫生	4	
台布	动作一次到位	5	
	台布定位准确，十字居中，凸缝朝向主人副主人位，下垂均等，台面平整		
骨碟（装饰碟） 定位	一次定位、碟间距离均等	10	
	距桌沿 1.5 厘米		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）		
味碟、汤碗、 汤勺	味碟位于骨碟正上方	5	
	汤碗摆放在味碟左侧，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与味碟、筷架在一条横直线上		
筷架、筷子 席面羹、牙签	筷架摆在骨碟右边，与味碟、筷架在一条横直线上	5	
	筷子、席面羹正放于筷架上，席面羹左侧距骨碟右侧 1.5 厘米，筷尾距餐桌沿 1.5 厘米		
	筷套正面朝上		
	牙签位于席面羹和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面羹底边平齐		
葡萄酒杯 白酒杯、水杯	葡萄酒杯在味碟正上方 2 厘米处；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1 厘米，三杯杯底中点成一直线	5	
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）		
餐巾折花	花型与主题符合，突出主人位	5	
	折叠手法正确、卫生、一次成型、花型逼真、美观		
餐椅定位	从主宾位开始拉椅，座位中心与骨碟中心对齐，餐椅间距相等，椅边与台布下垂处相切	5	
斟酒	托盘斟酒，操作规范（主商标朝外），不滴不洒 先葡萄酒后白酒，葡萄酒三至六成，白酒八成，每杯酒量均衡一致	10	
	从主宾开始，连续 5 个餐位，每个餐位换瓶斟酒		

项 目	操作标准与要求	分值	得分
主题效果	台面主题鲜明突出，艺术雅致，整体感较强，有层次，摆放合理，设计新颖，色彩协调	30	
	主题造景不影响客人视线交流		
	主题说明摆放在主题造景前方、面对副主人位		
	符合主题，设计并摆放菜单		
	物品摆放合理，台面符合安全和卫生规范		
净手巾使用	使用规范、恰当，起到净手效果	2	
综合印象	托盘上物品摆放整齐、合理，托盘平稳，悬于餐椅外	10	
	步伐轻盈，整体动作美观、有节奏、一次到位		
	操作过程中动作规范、娴熟、声轻，姿态优美，能体现职业气质		
	台面摆放美观、整齐、大方		
合 计		100	
操作时间： 分 秒 超时： 秒 每超过 30 秒扣 2 分，不足 30 秒按 30 秒计算，超过 2 分钟后停止摆台		扣分	
物品落地（扣 3 分/件）；物品碰倒（扣 2 分/件） 物品遗漏（扣 1 分/件）；托盘扣翻（扣 20 分/次）		扣分	
实际得分			

2. 评分方式：本项目由 5 名裁判构成，按照各自分配的任务，在对该选手在该项中的实际得分各自独立给出一个分值，5 名裁判的平均分为本参赛选手的最后得分。

3. 中餐宴会摆台 18 分钟，提前不加分，时间到立即停止比赛。在各个模块中，技能实操能力和沟通交流能力现场过程评分，裁判根据结果进行评分；倒计时为 0 即停止比赛，现场未完成部分不得分。

依据过程评价与结果评价相结合，席面整体效果评价与服务动线合理性评价相结合，能力评价与职业素养评价相结合的评价原则，按照评分标准，对选手完成工作任务的情况和竞赛过程进行综合评分。

六、裁判构成和分工

（一）裁判组构成

裁判组由裁判长 1 名和 5 名裁判员组成，负责赛前技术准备及竞赛各环节的技术工作。赛前各项技术准备工作，由裁判长牵头落实。竞赛期间各项技术工作，由裁判长带领全体裁判人员完成。裁判组接受竞赛组委会的领导。

（二）裁判任职条件

1. 具有良好的职业道德和心理素质，严守竞赛纪律，服从组织安排，责任心强。

2. 具本专业高级及以上专业技术职务或技师职业资格（职业技能等级）。

3. 具有两届及以上市级或行业职业技能竞赛执裁经验，熟悉赛项所涉及职业的专业知识和操作技能。

4. 从事本专业（职业）相关工作 5 年及以上，具有丰富的考评工作经验，能够独立进行评判和评价工作，有较强的组织协调能力和临场应变能力。

5. 年龄原则上应在 65 周岁以下，身体健康，无任何违法违规记录，能在规定时间内参与执裁工作，并按要求完成指定任务。

6. 熟悉竞赛规则、技术文件，能自觉遵守大赛各项制度。

（三）裁判员职责

1. 裁判员在评判工作中的任务：

- （1）发出正确指令给选手；
- （2）记录选手操作过程中碰到的相关问题；
- （3）记录违规事项并及时提醒选手避免再次出现；
- （4）参加评判，查看测试结果，记录选手成绩；
- （5）评分结束后立即计算出选手当前任务成绩并上交裁判

长。

2. 裁判员在评判中的纪律和要求：

- （1）耐心并清晰、明确地告知选手操作指令；
- （2）认真监督选手操作过程；
- （3）认真并客观记录选手成绩；
- （4）公平并公正对待每一位参赛选手。

七、竞赛场地及相关设施设备

1. 中餐宴会摆台操作区 根据中餐宴会摆台的流程和时间要求，共设立 8-10 个赛位（具体的赛位由大赛组委会根据参赛报名人数合理配置），场地布置、安全等方面完全按照市一类比赛相关要求，赛场场地总面积 2000 平方米，主要包含了报到处、检录区、比赛工位、专家休息室、选手休息区等区域，各工位配备了比赛所需的相应设施设备。比赛用具以主办方提供和选手本人自带相结合。

2. 专业理论测试区 专业理论考试在室内进行，现场保证良好的采光、照明和通风，实行单人、单桌、单行。桌子安排必须整齐，前后、左右必须保持间距 80 厘米以上。考点要设置有关指示标志，张贴考场分布图，做好水电应急设备准备。

3. 裁判区 指定裁判工作场地和区域，准备好餐厅服务员赛项的相关工具。

4. 主办方提供的竞赛用设施设备清单（以 1 名选手计）

序号	名称	规格	质地	数量
1	中餐圆形餐台	直径 170 厘米、高 75 厘米		1 张
2	工作台	60×180 厘米、高 75 厘米		1 张
3	餐椅	现场实物		10 把
4	公筷公勺架	公筷架全长 9.5 厘米，底座长 5.9 厘米，宽 1.2 厘米，勺座直径 2.5 厘米，筷座长 3.5 厘米，宽 1.2 厘米		2 个
5	餐碟（骨碟）	外径 20.3 厘米，内径 12.5 厘米	瓷	10 个
6	汤碗	碗口直径 11.3 厘米，底部直径 5 厘米，高 4.5 厘米	瓷	11 个
7	味碟	碟口 7.3 厘米，底部 4 厘米，高 1.8 厘米	瓷	10 个
8	汤勺	长 14 厘米，宽 3.8 厘米	瓷	10 个
9	筷架	长 8.3 厘米，底部长 7.7 厘米；宽 3.3 厘米；底部宽 3.1 厘米；高 1.3 厘米；勺子位长 5 厘米，圆形凹口位 3 厘米；筷子位顶部 2.2 厘米，凹位 1.3 厘米，高度 1.6 厘米	瓷	10 个
10	牙签	长 8.3 厘米，宽 1.5 厘米		10 包
11	桌号牌	底座长 10 厘米，宽 7 厘米，高 10 厘米，底座厚度 0.8 厘米		1 个

5. 参赛选手自带的竞赛用设施设备清单（以1名选手计）

序号	名称	规格	质地	数量
1	防滑圆托盘 (含托盘垫)	外径 35.5 厘米，内径 32 厘米，误差 0.5 厘米		2 个
2	餐巾（口布）	56×56 厘米；70 克	纯棉	10 块
3	台布	直径：280×280 厘米		1 块
4	花盆	鼓形，最大外径 17.5 厘米，底径 13.5 厘米，插花约高 30 厘米	瓷	1 个
5	筷子、公筷	套筷套：筷套 29.5 X 3 厘米		12 双
6	水杯 (414ML)	杯口内径 6.1 厘米，内高 13.5 厘米，外高 18.7 厘米，杯底直径 6.7 厘米，厚 0.4 厘米	玻璃	10 个
7	葡萄酒杯 (14CL)	杯口外径 5.8 厘米，杯口内径 5.5 厘米，内高 6.9 厘米，外高 14 厘米，杯底直径 5.7 厘米，厚 0.2 厘米	玻璃	10 个
8	白酒杯 (2.6CL)	杯口外径 3.7 厘米，杯口内径 3.4 厘米，内高 3.3 厘米，外高 8.9 厘米，杯底直径 4.1 厘米，厚 0.2 厘米	玻璃	10 个
9	席面更、公勺 (长柄勺)	长 20.4 厘米，勺子长 6.4 厘米，勺面直径 4.3 厘米	不锈钢	12 个
10	菜单	双页折叠型，折叠后 18.5 厘米 X 12.5 厘米		2 个
11	折叠餐巾花 专用大盘	40X40 厘米	瓷	1 个
12	服务巾 (斟酒用)	50X50 厘米	纯棉	2 块
13	净手小毛巾	30X30 厘米	纯棉	1 块

序号	名称	规格	质地	数量
14	酒瓶	葡萄酒瓶：墨绿色 750ml 高：32 厘米 瓶身直径：7.3 厘米 口径（外）：2.7 厘米 口径（内）：1.9 厘米 白酒瓶：透明色 500ml 高：26.5 厘米 瓶身直径：6.6 厘米 口径（外）：2.75 厘米 口径（内）：1.75 厘米	玻璃	2 个
	酒瓶样例图片	葡萄酒  白酒瓶 		

八、竞赛纪律

1. 参赛选手必须持本人身份证、并携带（佩戴）统一签发的参赛证参加竞赛。

2. 参赛选手必须按竞赛时间，提前 30 分钟检录进入赛场，并按指定工位号参加竞赛。迟到 15 分钟者不可参加竞赛。

3. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，操作技能竞赛除携带竞赛必备的用具外，不可带入任何技术资料 and 工具书。所有通讯工具、摄像工具一律不得带入竞赛现场。

4. 选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经监考人员或裁判人员同意后作特殊处理。

5. 参赛选手在竞赛过程中，如遇问题需举手向裁判人员提问，选手之间不得互相询问，否则按作弊处理。

6. 在竞赛规定时间结束时应立即停止答题或操作，不得以任何理由拖延竞赛时间。

7. 各类赛务人员必须统一佩戴由大赛组委会印制的相应证件，着装整齐。

8. 各赛场除现场裁判员、赛场配备的工作人员以外，其他人员（包括媒体记者等）未经赛点领导小组允许不得进入赛场。

9. 选手竞赛任务结束后应并清理现场卫生。

九、赛场安全

1. 大赛的安全目标——事故为零。

2. 比赛承办场地应具有良好的照明和通风设备，应有安全疏散通道，配备完备的灭火等应急处理设施，张贴安全操作及健康需求方面的明确规定，以及明确的现场紧急疏散指示图。有专人负责现场紧急疏导工作。

3. 所有操作用具符合安全要求，参赛者保持比赛场地卫生，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，符合安全文明要求。爱护赛场的设施设备和操作用具。

十、绿色环保

1. 大赛任何工作都不应该破坏赛场周边环境。

2. 提倡绿色竞赛的理念。所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

十一、备注

本技术文件解释权归本次大赛组委会。

“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛组委会

2023年8月23日

附件 3

第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛 工作年限承诺书

姓名：_____，身份证号：_____，现本人
申请参加第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛_____

_____（职业/工种）竞赛，本人从事本职业或相关职业
业工作共_____年，工作经历如下：

起止年月	单位名称	单位所在市 (或县)	从事何种 岗位工作
年 月至 年 月			
年 月至 年 月			
年 月至 年 月			
年 月至 年 月			
年 月至 年 月			
年 月至 年 月			

承诺声明：本人知晓本职业（工种）参赛条件及资格审核相关要求，承诺遵守盐城餐饮业职业技能大赛的有关规则，保证本次填报的信息完整准确、工作履历真实，如有虚假，愿意接受取消申报资格、取消当次考试所有科目成绩、注销获证数据及职业资格证书资格的相关一切处理。

联系电话：_____ 选手本人签名：_____

年 月 日

- 注：1. 此承诺书必须由参赛选手本人填写完成，并亲笔签名，严禁他人代为承诺。
2. 此证明仅作申报参加盐城餐饮业职业技能大赛的凭据，不作其他用途。

附件 4

第八届“杨侍”杯盐城餐饮业职业技能大赛报名表

姓名		性别		年龄		学历		二寸照片
身份证号				手机号				
工作单位					工龄			
居住地址				户籍				
失业保险	年 月开始交纳		职业资格/技能及等级					
选手简历								
申请参赛项目	中式烹调师□： 1. 盐城地方菜名： _____ 主料： _____ 2. 创新特色菜名： _____ 主料： _____							
	中式面点师□： 1. 指定基本功作品： <u>剂子加工，圆形面皮加工</u> ； 2. 指定作品名： <u>月牙蒸饺</u> 。 3. 个人自选作品名： _____							
	餐厅服务员□： 1. 中餐宴会摆台； 2. 中餐宴会主题设计							
单位意见	(盖章)			大赛组委会审核意见	(盖章)			
	年 月 日				年 月 日			

说明：选手应当如实填写本表，并根据本人的参赛项目，在中式烹调师、中式面点师或餐厅服务员项目后面的“□”中打“√”，选手如无工作单位，需在“单位意见”栏中签名。

