附件2

第五届粤港澳大湾区粤菜师傅技能大赛

中山市选拔赛线上竞赛方案

　　为在疫情防控常态化要求下，按时高质量的完成第五届粤港澳大湾区粤菜师傅技能大赛中山市的组队任务，选拔出能够代表我市粤菜烹调水平的选手参赛。经研究，本次选拔赛采用线上方式举行，具体如下：

一、竞赛时间：

2022年10月29日15：00—16：30。

二、竞赛地点：

选手所在单位或利于制作展示的个人场地。

三、参赛对象：

10月27日下午6点前已报名、且符合第五届粤港澳大湾区粤菜师傅技能大赛参赛资格的所有报名人员。

四、竞赛方式与要求：

（一）比赛采用腾讯会议直播形式，由承办单位统一申请腾讯会议，选手在比赛时间内按技术文件要求完成作品，并按要求上传，裁判组根据现场操作和作品呈现打分，最终排列名次。

（二）选手须在比赛开始前15分钟内签到，同时展示操作用食材，听从裁判员统一发令后开始比赛。

（三）选手比赛时使用手机固定镜头在选手操作区域，便于裁判能全景看到选手操作；作品完成后选手本人带作品在镜头前旋转360度展示作品全貌（可使用转盘），再固定5秒钟展示作品特写。

（四）选手比赛期间禁止他人出入操作区域，违者每出现一次扣0.5分。特殊情况需举手请示裁判员同意后方能进入。

（五）比赛期间全程打开麦克风和镜头，因未能充分使用设备而导致的黑屏、接受不到指令等后果，由选手本人承担。

（六）2022年10月28日下午15：00—17：00进行模拟试机，请全体参赛选手在该时段内试机，因未试机而造成失误的由选手本人承担责任。

（七）比赛超时5分钟内扣1分，5分钟后作品不再评判。

五、比赛内容：

（一）中式烹调师项目：选手准备净乳鸽三只（比赛未开始前不能起肉、不能动刀改型，报到时向裁判展示），在60分钟内制作一款广府风味粤菜热菜作品，摆盘装饰可以提前制作。

（二）中式面点师项目：选手准备糯米粉350g、澄面粉150g制作面皮，净乳鸽一只（现场起鸽肉）、枚肉100g、湿发香菇20g、韭黄15g制作馅料（切粒熟馅），（以上材料报到时向裁判展示）。采用炸的加温方法制作糯米粉面团的像形鸽子的广式面点，鸽子形态自定。摆盘装饰可以提前制作。

六、比赛裁判：

由组委会邀请省市知名专家做为本次赛事的裁判，集中进行评判。

七、名次排列：

由裁判组依据选手现场操作40%、作品60%的比例进行评分，按成绩高低排定名次，若总得分相同，则作品分高者排列在前。

八、其他：

（一）选手着装不能显示单位，赛场环境中显示选手单位或本人信息的应遮蔽。

（二）选手须按照粤菜师傅着装规范要求、操作要领等进行比赛，否则会触犯竞赛规则而扣分。

九、未竞事宜，由组委会补充解释！