附件1

“飨遇深中·千鸽争鸣”

深中粤菜师傅技能交流暨中山市第三届“鸽肴”大赛技术文件

　　一、竞赛项目

（一）职业工种：中式烹调师（二级技能）

（二）竞赛方式：个人赛

（三）竞赛内容：理论知识考核、实操技能竞赛、综合评审

（四）竞赛时间、地点：

1.理论知识考核、综合评审

时间：9月27日下午，地点：中山市翠亨新区马鞍岛希尔顿欢朋酒店。

2.实操技能竞赛

时间：9月28日上午，地点：中山市翠亨新区马鞍岛未来科技城展厅周边区域。

二、竞赛内容与要求

竞赛内容分为理论知识考核、实操技能竞赛和综合评审三部分组成，具体要求如下：

**（一）理论知识考核**

理论知识按本工种二级（技师）标准的相关知识命题，采取纸笔闭卷作答方式进行。满分为100分，时间为90分钟。在室内进行。

**（二）实操技能竞赛**

　　由参赛选手独立制作三款粤菜热菜作品，分别是：①指定乳鸽经典菜式“葫芦鸽”，②指定乳鸽为主料的菜肴，③自选含有乳鸽元素的创新菜肴，总用时120分钟。

3道作品的送评顺序要求：必须先完成指定经典菜式“葫芦鸽”的送评，另外2道菜肴的先后顺序不作限定。

参赛选手赛前应将三款菜肴分别一式两份填写《作品质量说明表》（见附表4），参赛时携带进场参赛，其中一份在报到检录时提交，供现场检录裁判员核查原材料，并送统分员输入电脑；另一份随作品一起送评，否则不予评分。

具体要求如下：

**1.指定乳鸽经典菜式**

参赛选手必须运用赛场统一提供的2只乳鸽光鸽（约350g/只），自拟设计并烹制一道“葫芦鸽”的粤式热菜菜肴。

（1）作品要求：

①2只乳鸽刀工处理要求：需整鸽去骨。

②该菜肴的主料应做到选材合理，物尽其用，不浪费原料。

③菜肴的辅料（配料），特殊调味料，以及盛装的餐具器皿及尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。

④菜肴的烹调技法和味型不作限定，应体现本地区饮食文化特色的。

⑤辅料的洗涤治净、制茸可在场外加工，但刀工成型、腌制入味、打胶、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

⑥作品送评时应提交主盘1份（6人量/盘）供展示交流及裁判品鉴判分。

⑦菜肴装盘点缀的装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；装饰物可在场外加工，经现场裁判检查后方能携带进场。所有装饰物必须在场内摆放装盘。

⑧严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，违反者不予评分。

（2）作品标准：

①菜肴必须是粤式热菜，整菜以鸽占主导，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，应在《质量说明表》上作清晰说明，否则将酌情扣分。

②菜肴原料搭配合理，形态自然美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮，刀工精巧、均匀，划一。

③菜肴火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜肴设计的特定要求。

④菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰，便于传送。

⑤菜肴制作工艺水平高，食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

**2.指定乳鸽为主料的菜肴**

参赛选手必须运用赛场统一提供的3只乳鸽光鸽（约350g/只）自拟设计选用乳鸽为主料烹制一道具有创新理念的粤式热菜菜肴。

（1）作品要求：

①该菜肴的主料应做到选材合理，物尽其用，不浪费原料。

②该菜肴的一切食材辅料、特殊调味料和盛装餐具器皿及尝试盘等均由参赛选手自备携带进场参赛。

③该菜肴不得重复选用上述作品已用过的食材原料、烹调技法和味型，不得使用高档食材原料，如：干鲍鱼、鱼翅、燕窝等，违例者将酌情扣分。

④原材料的宰杀、洗涤治净、制茸、干料涨发可在场外进行，但原材料的刀工成型、打胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

⑤作品送评时应提交成品主盘1份（6人量/份）或位上菜4份，以供展示交流；另备2人量或位上菜2份的品尝碟供裁判员品鉴判分。

⑥菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是食物，可在场外加工携带进场，但要在场内摆放装盘。

⑦严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，违反者不予评分。

⑧菜肴应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性或传统精品的传承性，具有现代餐饮市场推广价值。

（2）作品标准：

①菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合健康饮食要求。

②主、配料搭配合理，刀工均匀、划一，造型生动美观，色泽鲜明，色调和谐，芡汁匀滑、明亮。

③火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该作品设计的特定要求。

④菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰。

⑤作品在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

**3.自选菜肴：**

由参赛选手自行设计制作一款含有乳鸽元素的热菜作品。作品所用的一切原材料、特殊味料、自制汤和盛装餐盘均由选手自备携带进场参赛。

（1）作品要求：

①作品送评时应提交成品主盘1份（6人量/份）或位上菜4份，以供展示交流；另备2人量或位上菜2份的品尝碟供裁判员品鉴判分。

②作品装饰物可在场外加工携带进场，但必须在场内摆放装盘。

③自选作品不得再重复使用上述菜肴已用过的烹调方法和味型。

④作品应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性，要适应餐饮市场销售的需求。

⑤不建议使用高档食材原料。干料的涨发，食材的宰杀、制茸、洗涤治净可在场外预加工，但菜肴的刀工成型、腌制、打胶、调味、制熟、装盘等一切操作工艺必须在场内进行。

⑥可允许自带使用家庭式的小型搅拌机，不得使用其它加工机械和模具。

（2）作品标准：

①菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合健康饮食要求；

②主配料搭配合理，刀工均匀、统一，造型美观，色泽鲜明，芡汁光亮、匀滑；

③味道鲜美，质感鲜明，火候恰到好处，符合该作品设计的特定要求；

④摆盘整洁，合理规范使用添加剂，严禁使用国家明令禁止的食材和物品。

⑤作品在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意的，有餐饮市场推广价值。

**（三）综合评审**

综合评审在理论知识考核结束后进行，由裁判员进行面试评审。

赛前参赛选手根据本人参赛的自选菜肴填写《自选菜肴设计表》（见附表5）一式三份，综合评审环节中，参赛选手进行菜肴设计的陈述、答辩，并回答相关烹饪理论知识（综合评审时要把设计表提交给裁判员，否则不予考试），由裁判员进行评审判分。总用时8分钟，其中，选手对自选菜肴设计陈述时间3分钟，裁判提问与答辩时间5分钟。满分为100分，合格分为60分（含60分）。

三、评分标准

**（一）理论知识考试评分标准**

采取纸笔闭卷作答方式进行，满分为100分。

**（二）菜肴质量评分标准**

每款菜肴质量标准按口味、质感、造型、色泽、营养卫生、工艺水平等六部分进行评分，满分为100分。

（1）口味（25分）：符合该菜肴设定味道要求，调味适当，口味纯正，主味突出，味道鲜美，无焦糊味、腥膻味等恶味。不符合要求的，酌情扣分。由于原料变质，调味失当，不能食用的，整菜不予判分。

（2）质感（25分）：选料精细，火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失饪造成生、煳不能食用的，整菜不予判分。

（3）造型（20分）：数量符合要求，形态优美自然，主、配料搭配合理，刀工细腻，刀面光洁，规格整齐，汁芡适度，装盘美观，餐具与菜肴协调。不符合要求，刀工粗糙、装饰不切主题过分渲染等，酌情扣分。

（4）色泽（15分）：色调明快，和谐自然，主、配料和调料、汁芡等色彩悦目协调。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

（5）营养卫生（5分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，注重个人卫生、操作卫生、场地卫生和餐具器皿卫生。不符合要求的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

（6）工艺水平（10 分）：使用食材原料科学合理，有显著特点，制作工艺精细，有合理的创意。不符合要求的，酌情扣分。

**（三）综合评审评分标准**

参赛选手赛前撰写自选菜肴设计书，然后组织设计书的陈述、答辩和回答相关烹调理论知识。用时8分钟，满分为100分。

（1）设计书（30分）：设计书完整，文字表述详略有度，食材运用和烹调技法合理，工艺流程有序，制作关键明细，风味特色突出，菜肴有所创新，符合食品安全规范。不符合要求的酌情扣分。

（2）内容陈述（30分）：内容陈述全面，主题突出，包括菜肴设计理念，用料搭配运用，味型特色，烹制工艺流程，制作关键，菜肴风味特点等，无错误观点，符合菜肴制作特质。不符合要求的酌情扣分。

（3）答辩与提问（30分）：答辩紧扣问题，应变能力强，知识提问回答正确，条理清晰。不符合要求的酌情扣分。

（4）表达与仪表（10分）：陈述与回答问题能使用普通话，语言精练，表达流畅；时间掌握合理；仪容仪表得体。不符合要求的酌情扣分。

四、现场实操技能评分规则

现场实操技能成绩满分100分。参赛选手必须自觉遵守大赛规则，凡有下列行为者，均作扣分处理：

1.参赛选手不遵守个人饮食卫生条例要求，衣着不整洁，不戴发帽，操作时吸烟等违例行为的，酌情扣减1～5分；

2.参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛的，按每种原材料酌情扣减1～5分；

3.参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣减5分；

4.烹饪比赛过程中食物生熟不分，工具乱扔乱放，工位不整洁卫生，浪费原材料，乱扔下脚料，赛后不清洁工位等，酌情扣减1～5分；

5.烹饪比赛失饪重做或挪用他人已加工的原料、汤汁、成品的，该作品不予评分；

6.超时扣分：烹饪比赛超过时限的，5分钟内扣减1分，5分钟后比赛终止，作品不予送评。

上述现场违例行为，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后送裁判长核准。

五、实操技能竞赛场地与设备

实操技能竞赛在中山市翠亨新区马鞍岛未来科技城展厅周边区域举行，相关物资具体如下：

1.调味料：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 数量 | 备注 |
| 1 | 调和油 | 2升 |  |
| 2 | 盐 | 200克 |  |
| 3 | 白糖 | 200克 |  |
| 4 | 生粉 | 250克 |  |
| 5 | 鸡粉 | 100克 |  |
| 6 | 生抽 | 500克/1瓶 |  |
| 7 | 老抽 | 150克/1瓶 |  |
| 8 | 蚝油 | 500克/1瓶 |  |
| 9 | 胡椒粉 | 50克/1瓶 |  |

（其它的调味料均由选手自备，经裁判检查后可带进场参赛。）

2.设备与工具：

每个竞赛工位提供的设备、工具清单如下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格** | **数量** | **备注** |
| 1 | 洗水槽 | 650\*600\*800 | 1个/工位 |  |
| 2 | 打荷台 | 1000\*600\*800 | 1张/工位 |  |
| 3 | 操作台 | 1800\*800\*800 | 1张/工位 |  |
| 4 | 单炒炉 | 900\*800\*800 | 1个/工位 |  |
| 5 | 炒锅 | 直径40CM | 1个/工位 |  |
| 6 | 锅铲 | 12号 | 1个/工位 |  |
| 7 | 炒勺 | 12号 | 1个/工位 |  |
| 8 | 笊篱 | 不锈钢 | 1个/工位 |  |
| 9 | 生砧板 | 直径450 | 1个/工位 |  |
| 10 | 熟砧板 | 600\*300 | 1个/工位 |  |
| 11 | 胶筛 | 胶制 | 1个/工位 |  |
| 12 | 筷子 | 竹制 | 1双/工位 |  |
| 13 | 油盆 | 10寸 | 1个/工位 |  |
| 14 | 大码兜 | 直径28CM | 1个/工位 |  |
| 15 | 小码兜 | 直径20CM | 3个/工位 |  |
| 16 | 灭火器 | 2KG | 1个/工位 |  |
| 17 | 锅刷 | 竹制 | 1个/工位 |  |
| 18 | 毛巾 | 300\*600 | 1条/工位 |  |
| 19 | 洗洁精 |  | 1瓶/工位 |  |
| 20 | 海绵刷 |  | 1个/工位 |  |
| 21 | 垃圾桶 |  | 1个/工位 |  |
| 22 | 蒸炉 | 直径52CM | 6台/公用 |  |
| 23 | 蒸笼 | 直径55CM | 20个/公用 |  |
| 24 | 烤箱 | 一层两盘 | 2台/公用 |  |
| 25 | 烤箱 | 三层两盘 | 1台/公用 |  |

**备注：**

选手用的刀具、手布全部自备自带。

六、竞赛规则

**（一）理论知识考试规则：**

1.参赛选手须在竞赛前15分钟凭有效身份证和参赛证验证入场，按座位上序号对号入座等候，逐一由工作人员点号应试。

2.竞赛过程中由于选手个人的原因（如身体条件）引起的竞赛无法正常进行，赛项执委会将不对此负责，选手将以弃权处理。

3.参赛选手在赛场上应自觉遵守赛场秩序，保持安静，竞赛进行过程中不允许任何形式的交谈，更不得大声喧哗吵闹，否则将给予警告直至取消竞赛资格。

**（二）实操技能竞赛规则：**

1.参赛选手必须独立完成作品的制作。应自觉服从现场裁判员、监理员的监督与指挥。

2.参赛选手要准时入场，佩戴选手标志及选手证，穿整洁的厨师服(工衣上不得有参赛选手工作单位的标记)，戴厨师帽，穿厨师鞋，手上不留长甲，不佩戴饰物，不在赛场内吸烟；选手逾时将取消其比赛资格。

3.参赛选手所带原材料须在检录时经检验合格后，方可携带入场参赛，违例者将作扣分处理。

4.参赛选手的原材料的动刀成型、腌制、调味、加温成熟、装盘等操作过程必须在场内进行。

5.参赛选手的作品所用原材料不得使用国家明令禁止使用的原材料和各种合成色素、添加剂等，违者均取消参赛资格。

6.参赛选手的指定主料自拟作品和自选作品的装饰物可在场外加工成型，在场内拼摆装盘。

7.参赛选手自带参赛的一切餐具盛器、饰物等物品，不得带有本企业的名字和标识，否则以作弊论处。

8.参赛选手操作完成后，要清理干净现场工位才能离去，否则酌情扣分。

七、赛场纪律

1.各类赛务人员必须统一佩戴由赛项执委会签发的相应证件，着装整齐。

2.赛场除现场裁判员、赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3.新闻媒体等进入赛场必须经过赛项执委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

4.各参赛选手的教练、随行人员等一律不得进入赛场。

八、成绩计算

竞赛成绩分为理论知识成绩和实操技能成绩、综合评审三部分。

**（一）理论知识成绩**

理论知识考试由裁判员参照答题标准评分，满分100分。

**（二）实操技能成绩**

实操技能成绩由作品质量成绩、现场操作成绩两部分按权重得分相加构成，满分100分，合格分为60分（含60分）。

1.作品质量成绩

（1）参赛选手的每一款作品均由裁判员参照评分标准各自评分；裁判员评定的成绩总和平均成绩，作为该作品的评定成绩（保留小数点后两位）。

（2）每个参赛选手三款作品的得分分别按：两款指定主料作品分别得分的30%、自选作品得分的40%，三者合计为该选手的作品质量成绩。

2.现场操作成绩

由现场裁判员根据选手的表现，对有违例行为的选手予以扣分。若干现场裁判员的判分加权平均即为该选手的现场操作成绩（保留小数点后两位数）。

3.实操技能成绩

实操技能成绩由参赛选手相应的作品质量成绩的80%，现场操作成绩的20%，两部分分值相加构成（保留小数点后两位数）。

**（三）综合评审成绩**

由裁判员参照综合评分标准各自评分；若干裁判员评定成绩的总和平均即为该选手的综合评审成绩，满分100分。

**（四）竞赛最终成绩**

由理论知识成绩的20%分值、实操技能成绩的70%分值、综合评审成绩的10%分值三者合计即为参赛选手的竞赛最终成绩。

**（五）成绩复核**

所有竞赛成绩，统一由裁判长审核确认。

为保障成绩评判的准确性，仲裁组对赛项总成绩排名前30%的所有参赛选手的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于20%。

九、名次排列与奖励

**（一）名次排列**

参赛选手的名次排列以竞赛最终成绩为依据，成绩由高到低排列，决定选手的名次（实操环节成绩合格方可获奖）。当竞赛最终成绩相同，以实操技能成绩高的排前；当竞赛最终成绩与实操技能成绩相同，就依次以自选菜肴得分、指定乳鸽经典菜肴得分、指定乳鸽为主料菜肴得分高、操作时间短的排前；当所有成绩都相同的，名次并列。

**（二）奖励**

按《关于举办2024年中山“飨遇深中·千鸽争鸣”深中粤菜师傅技能交流暨中山市第三届“鸽肴”大赛的通知》内容执行。

十、申诉与仲裁

1.参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和备件，有失公正的检测、评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2.选手申诉均须在竞赛过程中或赛后1小时之内，通过书面形式向仲裁委员会提出。仲裁委员会受理之后，处理意见通知当事人。

3.仲裁委员会的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理。

4.仲裁委员会成员本次大赛组委会成员、行业专家、裁判长组成派员组成。

**本大赛技术文件由大赛组委会负责解释。**