

# 安徽省烹饪协会

皖烹字〔2023〕18号

## 安徽省烹饪协会 关于印发《2023年安徽省商贸服务业职业技能 竞赛(烹饪类项目竞赛)实施细则》的通知

各有关单位:

《2023年安徽省商贸服务业职业技能竞赛(烹饪类项目竞赛)实施细则》已制定,现印发给你们,请按要求组织参赛。

- 附件: 1.2023年安徽省商贸服务业职业技能竞赛(烹饪类项目竞赛)实施细则  
2. 2023年安徽省商贸服务业职业技能竞赛(烹饪类项目竞赛)报名表



## 附件 1

# 2023 年安徽省商贸服务业职业技能竞赛（烹饪类项目竞赛）实施细则

为做好 2023 年安徽省商贸服务业职业技能竞赛（烹饪类项目竞赛）组织工作，秉承公平、公正、公开原则，确保竞赛圆满成功，根据《安徽省烹饪协会关于举办 2023 年安徽省商贸服务业职业技能竞赛（烹饪类项目竞赛）的通知》（皖烹字〔2023〕17 号）精神，特制定本实施细则。

## 一、组织实施

成立 2023 年安徽省商贸服务业职业技能竞赛（烹饪类项目竞赛）组委会，负责竞赛的组织、管理、协调、监督工作。组委会下设办公室，具体负责竞赛统筹协调、组织实施等工作。办公室设技术工作组、监督仲裁组和竞赛事务组，技术工作组组长由省烹饪协会副会长马邦山担任，监督仲裁组组长由省烹饪协会监事长赵正松担任，竞赛事务组组长由省烹饪协会秘书长李正宏担任。裁判长由马邦山兼任，监审长由赵正松兼任。

## 二、竞赛内容和要求

（一）西式烹调师：选手现场制作头盘、主菜各 1 款，每款制作数量为 6 份，每份重量 120-140 克，时间为 90 分钟。

(二) 西式面点师: 选手现场制作裱花蛋糕、西点(自选作品)各一款, 其中裱花蛋糕胚底底座规格统一为直径 8 英寸(圆形)成品高度不超过 13 厘米, 自选作品数量为 6 份, 每份重量 60-80 克, 时间为 90 分钟。

(三) 营养配餐师: 现场制作一套两份中学生营养餐, 一份送展, 另一份供评委品尝, 时间为 90 分钟。

每份营养餐成本为 15 元, 须含主食、荤菜、素菜和汤(餐盒自备), 并配备营养餐菜单(一式五份), 菜单内容包括售价、菜单设计说明、主要菜品及特色、简要营养分析。

参赛者必须现场独立制作。

### 三、评判内容

#### (一) 西式烹调师、西式面点师评判内容

从准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

#### 1. 准备工作(10分)

- (1) 自带食材符合比赛规则;
- (2) 自带物品专用整理箱分类收纳;
- (3) 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定;
- (4) 所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内;
- (5) 冰箱或冷柜中的食材有覆盖, 不同食材相互独立;
- (6) 操作工位物品摆放就位, 分类合理、整洁有序;
- (7) 戴口罩, 着厨服(厨帽、厨衣、西裤、皮鞋), 身上无

任何配饰；

(8) 完整的作品说明书；

(9) 没有提前加工行为。

## 2.专业烹饪（30分）

(1) 食品安全部分

①开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；

②原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；

③正确使用和更换手套；

④及时清洁工作台和厨房设备、用具；

⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；

⑥加工过程及品尝食物时无交叉感染行为；

⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；

⑧正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

(2) 技能/技艺部分

①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；

②熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；

③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；

④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；

⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；

- ⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；
- ⑦合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；
- ⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；
- ⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

### (3) 厨房管理部分

- ①合理分配工作内容、时间；
- ②加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；
- ③加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；
- ④合理使用水、电、气，无能源浪费；
- ⑤在规定的时间内完成供餐准备；
- ⑥上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

### 3.作品呈现（10分）

- (1) 摆盘实用（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；
- (2) 作品造型、规格、份量一致；
- (3) 合理的份量大小；
- (4) 主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；
- (5) 菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
- (6) 菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
- (7) 具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
- (8) 菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

#### **4.口味质感（50分）**

- (1) 口味质感与作品说明书说明一致；
- (2) 色、香、味统一、协调；
- (3) 调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；
- (4) 火候得当，无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用；
- (5) 食材质感鲜明，符合应有的口感特点；
- (6) 主辅料搭配营养均衡。

#### **(二) 营养配餐师评判内容**

从准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感、菜单说明五个方面进行评判。

#### **1.准备工作（10分）**

评判内容同西式烹调师、西式面点师。

#### **2.专业烹饪（30分）**

评判内容同西式烹调师、西式面点师。

#### **3.作品呈现（10分）**

评判内容同西式烹调师、西式面点师。

#### **4.口味质感（40分）**

评判内容同西式烹调师、西式面点师。

#### **5.菜单说明（10分）**

- (1) 成本控制合理；
- (2) 套餐定位准确；
- (3) 菜单设计说明清楚；

- (4) 菜谱编制规范；
- (5) 营养分析符合要求。

#### **四、评判原则与计分**

秉承公平、公正、公开原则，及时公布成绩，接受监督。操作技能由国家和省级裁判(评委)担任评判与监审工作，裁判(评委)评分的平均值（保留小数点后两位）为每款作品成绩。

#### **五、赛项说明及规定**

##### **（一）赛项说明**

- 1.各赛项选手自备参赛作品所使用的原辅料、餐具器皿（餐盘以 12-14 英寸为宜，禁用高档餐具及装饰品）。
- 2.各赛项每款参赛作品份量须一致。
- 3.西式烹调师项目主菜作品应配有纤维类、蛋白类、淀粉类及酱汁或蘸料。
- 4.营养配餐师赛项中的主食指定为米饭，由赛场统一提供。

##### **（二）相关规定**

- 1.赛场仅提供常规调味料，特殊调味料自备。
- 2.参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物和禁捕的水产品，不违规使用添加剂。
- 3.参赛作品形态不可体现任何广告或宗教意识。
- 4.参赛场次由电脑自动生成确定，选手根据场次按时到检录处凭参赛证和身份证件检录进场，迟到 20 分钟，视为弃赛。

5.选手未能在规定时间内完成操作，按超时处理，在其总成绩中扣分，超5分钟内扣2分，超5分钟以上部分，每分钟扣1分。

6.自带食材需符合以下规定：

(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) 饼干、果干、调和蛋白可以带入，但面团不能带入；

(8) 果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

(9) 干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；

(10) 面点馅心可以制茸但不能调味。

## 六、赛场器具与提供调味料

(一) 基础设备：操作台、灶台、炒锅、冰箱、电烤箱、微波炉、蒸锅(蒸笼)、西式炉灶(炉头)、平(坑)扒炉、焗炉、晒炉。

(二) 相关器具：手勺、漏勺、油罐、菜墩(板)、调料盒

(一组)、锅刷子、垃圾桶。

(三)基本调料：食用油、白糖、生抽、老抽、盐、陈醋、白醋、料酒、淀粉以及葱、姜、蒜子、辣椒。

### **七、竞赛时间、地点**

具体的竞赛时间、地点另行通知。

即日起开始报名（报名表见附件），额满为此，每人限报一项。

### **八、竞赛办公室联系方式**

联系人：李正宏 13856042437（兼微信号）

吴寒冬 15605692266（微信号：350190950）

电 话：0551-62665097 62672478

地 址：合肥市瑶海区芜湖路2号坝上街环球中心商协会大厦730室

邮 箱：294190649@qq.com

## 附件 2

### 2023 年安徽省商贸服务业职业技能竞赛（烹饪类项目竞赛）

# 报 名 表

姓 名		性 别		专业 工龄		文化 程度	
工作单位						职务 职称	
手机号			身份证号码				
通信地址					微信号		
参赛项目	<p style="text-align: center;">西式烹调师<input type="checkbox"/>      西式面点师<input type="checkbox"/>      营养配餐师<input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">（请在所报参赛项目后面小方格内打√）</p>						
参赛作品 名称	<p>1.</p> <p>2.</p>						
推荐 单位 意见	盖章 2023 年 11 月    日			参赛 资格 审查 意见	盖章 2023 年 11 月    日		

注：请认真填写此表，字迹一定要清楚。此表可复印。