附件3：

**2020年江门市“粤菜师傅”棠下牛肉节职业技能竞赛技术文件**

江门市职业技能竞赛组织委员会

2020年9月

**2020年江门市“粤菜师傅”棠下牛肉节职业技能竞赛技术文件**

**一、竞赛项目与内容**

**（一）竞赛项目**

竞赛项目：广府风味菜烹饪

**（二）竞赛内容与方式**

竞赛以实际操作技能方式进行，竞赛内容为两款广府风味菜烹饪。其中，一款为指定刀工“生切牛肉片”，另一款为“自选牛肉特色品种”。

**1．操作技能竞赛**

（1）竞赛内容：

①指定刀工品种：指定刀工“生切牛肉片”由组委会现场统一提供牛肉1000g，采用计时方式进行竞赛，15分钟内完成并摆好盘，质量规格标准、不粘连，费料少为标准， “生切牛肉片”需要全部装盘拼摆整齐，改出费料另外装盘评分，改出费料每50g扣1分，如此类推。装盘器皿、刀具选手自备携带进场参赛。生切牛肉片规格要求：长约5cm，宽约3cm，厚约0.2cm的片。

②自选牛肉特色品种：竞赛时间为60分钟，食材以牛为主，部位不限，所用的食材料、特殊味料和餐具由选手自备携带进场参赛，烹调方法和味型不限。

（2）作品要求：

①作品必须体现烹饪技能技巧的高级宴席菜式；

②每款作品送评要求：“生切牛肉片”只需展示评分，不需另备试食装盘；“自选牛肉特色品种”需展示盘1份（六人量/盘）或位吃盘6份；另备评判尝试位吃盘2份，并随附《作品说明表》；

③所有携带进场自备原材料的品种和数量均以个人填报的《作品说明表》为依据，由现场裁判员检查核准，违例者酌情扣分；

④不得使用干鲍、鱼翅、鱼肚、燕窝、雪蛤等高档原料，不得违规使用食用添加剂，禁止使用国家严禁食用的动、植物原料；

⑤“自选牛肉特色品种”必须详细填写《菜式登记表》一式两份，其中一份报名时交报名处，另一份作实操技能竞赛的报到检录与作品评分之用，凡没有《菜式登记表》的不得参赛；

⑥竞赛成绩分别为指定刀工品种总分的50%，自选品种总分的50%，最后两款作品成绩总和为本次竞赛总成绩，满分为100分。

**2．竞赛方式**

本次竞赛以实操技能为主，竞赛排名以个人实操技能的总成绩从高到低排列。

**二、成绩评定办法**

（一）竞赛选手的成绩评定由竞赛工作组的裁判组负责。

（二）操作技能竞赛的评分以作品实效为依据。强调食品安全、讲究营养健康；体现地方特色和企业品牌食品，鼓励实用性和合理创新，但必须要有市场价值（包括制作工艺、销售对象、可食性、观赏性）。为提倡节俭本次竞赛不使用鲍鱼、海参、鱼翅、燕窝等高档原料及制作超时费工的菜肴参赛。

**A．指定刀工评分标准：**按重量、刀工、操作姿势、时间、安全与卫生等五部分评分，满分100分。此次比赛做到公平、公正、合理、准确评分。

1．重量（20分）：要求每位选手切牛肉1000g，要求不浪费原材料,每出费料50g扣1分，直至该项分值扣完为止,节约合理使用原材料,酌情扣1-20分。

2．刀工（30分）：牛内片形状均匀，长短一致，无连刀、断刀现象如不符合要求，酌扣1-30分。

3．操作姿势（20分）：包括站立姿势，运刀，握刀。双脚成八字形或丁字形，双脚距离与肩齐平，双臂自然收拢，目正视，颈自然微向前屈，重心垂直，双肩水平，挺腰收腹，人与工作台的距离为10厘米左右。操作过程中如有不规范处，酌扣1-20分。

4．时间（10分）：按规定时间完成比赛作品，如拖延一分钟扣2分直至扣完为止。

5．安全与卫生（20分）：讲究食品卫生和个人卫生，原材料清洁无异味，器皿清洁，操作过程清洁卫生。不符合要求的，酌情扣1-20分。若操作过程中出现安全事故和安全隐患，此项不得分。安全事故如比赛过程中伤到自身或者他人，损坏刀具、烹饪设备等。

**B.中式烹调的评判标准：**按口味、质地、造型、色泽、创新、营养卫生等六部分进行评判，采用找缺陷法对作品判分，满分为100分。

1．口味（30分）：调味适当，口味纯正，主味突出，无糊味，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．质地（20分）：选料精细，火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、脆、软、酥等特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失误造成生、糊不能食用的，整菜不予判分。

3．造型（15分）：形态优美自然，主、副料配比合理，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。不符合要求的，提前细加工动刀成形的，装饰不切主题，过分渲染的，酌情扣分。

4．色泽（15分）：色调明快自然，美观大方，主、副料和调料、汁芡等相互配色协调悦目。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

5．创新（10分）：选材、搭配、装盘、制作等方面有独特的创新性，不符合要求的酌情扣分。

6．营养卫生（10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。

**三、竞赛场地与设备**

(一)操作技能竞赛在指定场地进行，除指定材料牛肉外，竞赛者所用的一切原料，包括主料、辅料、特殊调味料等均由选手自备携带入场参赛。

（二）赛场只提供常规的设备、工用具：如火锅单头煤气炉、炒镬、砧板、炒壳、镬铲等常用工具，其余特殊设备、用具(刀具)自带。

（三）赛场不提供餐具盛器。主盘盛器和特殊餐具（送评碟等）一律自带。盛器不得带有任何企业标识，但须在盛器底部贴上企业名称，以便赛后领回。

（四）赛场只提供一般的调味料，如：食用油、精盐、味精、白糖、蚝油、生抽、老抽、胡椒粉、麻油等。

**四、竞赛细则**

**（一）竞赛规则**

**1．操作技能竞赛**

（1）操作技能竞赛以现场实际操作的方式，按竞赛要求听从现场监理员的指挥，独立完成竞赛品种。

（2）竞赛选手要准时入场，佩戴选手证，穿整洁的工衣，戴工帽，手上不留长甲，不佩戴饰物，不在赛场内吸烟，逾时将取消其竞赛资格；

（3）选手所带原材料、物品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）竞赛原材料可以是净料。宰杀、分割、洗涤、剁茸、干料涨发等半制品的加工可在场外进行,加温成熟等操作过程必须在场内进行。

（5）菜肴所有原材料不得使用国家规定禁止使用的原材料和各种合成色素、添加剂等，违者均取消竞赛资格；

（6）菜肴的装饰物可在场外做好携带入场，但必须在场内拼摆装盘；

（7）竞赛的一切餐具器皿、布草、筷套、牙签、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）选手操作完成后，要清理干净现场，才能离去，否则酌情扣分。

**（二）竞赛规则**

1.各类赛务人员必须统一佩戴由竞赛组委会签发的相应证件，着装整齐。

2.各赛场除现场裁判、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竞赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛正常进行。

4.各竞赛队的领队、随行人员一律不得进入赛场。

**（三）竞赛现场操作违例扣分办法**

竞赛者必须自觉遵守竞赛规则，凡有下列行为者，均作扣分处理：

1.竞赛者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—3分。

2.超时扣分：指定刀工“生切牛肉片”按规定时间完成比赛作品，如拖延一分钟扣2分直至扣完为止。“自选牛肉特色品种”烹饪竞赛超过时限的，每超5分钟内扣减1分，以后按此累计扣分，超过30分钟的则取消该作品的竞赛成绩。

3.烹饪竞赛食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生等，酌情扣减1—3分。

4.烹饪竞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。

上述现场违例行为，由现场监考人员负责记录，报现场监理长按有关规定予以扣分，最后送裁判长核准，在该竞赛选手的成绩上直接减分。

**（四）操作竞赛评分和记分方法**

1.本次竞赛的评分，参赛者的每一款作品均由评委参照评分标准各自评分，评委评定的成绩去掉一个最高分和一个最低分，余下的总和平均成绩，作为该作品的评定成绩（保留小数点后两位），统一交裁判长审核确认。

2.操作竞赛成绩分别为指定品种总分的50%，自选品种总分的50%，最后两款作品成绩总和为本次竞赛总成绩，满分为100分。

3.竞赛成绩均适时予以公布。

**五、申诉、仲裁与监督**

**（一）申诉**

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的工具和设备，有失公正的评审、计分，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2. 选手申诉均须在规定时限（竞赛结束后2小时内）用书面形式向仲裁组提出。组委会办公室要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见两小时内书面反馈当事人。

**（二）仲裁**

1. 为保证比赛顺利进行，保证比赛结果公平公正，组委会委托仲裁组负责受理竞赛中出现的所有申诉并进行仲裁。

2. 仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止比赛，否则视弃权处理。

**（三）监督**

为保证竞赛全程的公平、公正、公开，市人力资源和社会保障局派驻人员对赛事进行监督。

附件：1、2020年江门市“粤菜师傅”棠下牛肉节职业技能竞赛报名表

2、2020年江门市“粤菜师傅”棠下牛肉节职业技能竞赛菜式登记表

附件1：

**2020年江门市“粤菜师傅”棠下牛肉节职业技能竞赛报名表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 | |  | | | | | | | |
| 单位地址 | |  | | | | | | | |
| 选手姓名 | |  | 手机 |  | | | 职业技术等级 | |  |
| 传真号码 | |  | E-mail |  | | | 邮政编码 | |  |
| 单位联系人 | |  | 手机 |  | | | 联系电话 | |  |
|  | 自选品种名称 | |  | | | | | | |
| 采用烹调方法 | |  | | | 味型 | |  | |
| 菜品特色： | | | | | | | | |
| 主要原料： | | | | | | | | |
| 单位意见 | （单位公章）  年 月 日 | | | | 组委会审批意见 | 年 月 日 | | | |

附件2：

**2020年江门市“粤菜师傅”棠下牛肉节职业技能竞赛菜式登记表**

以下内容由竞赛选手填写（一菜一表）：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 选手姓名 |  | 选手证编号 |  | 工位号 |  |
| 单位名称 |  | | 竞赛场次 |  | |

……………密…………………封……………线……………

**品 种 质 量 标 准 卡**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种名称 | | |  | |
| 项 目 | | |  | |
| 质  量  标  准 | 用料 | 1.主料：  2.辅料：  3.特殊调料： | | |
| 成品标准 | 4.质感：  5.味感：  6.观感： | | |
| 风味特点 |  | | |
| 以下由工作人员填写 | | | | |
| **品 种 编 号** | | | |  |

注:此表每款作品须填写一式两份，一份报名时交报名处，一份竞赛时随作品一起送评。