附件2：

2021年江门市第一届职业技能大赛“粤菜师傅”职业技能竞赛暨第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛江门选拔赛

中式烹调师项目（粤菜名厨组）技术文件

**一、竞赛项目**

（一）职业工种：（粤菜师傅）中式烹调师

（二）赛项等级：国家职业资格标准三级（高级工）

（三）赛项组别：粤菜名厨组

（四）参赛形式：个人赛

（五）竞赛地点：江门市金乐路5号三楼，即五邑餐饮行业协会三楼

（六）竞赛时间：待定

（七）竞赛内容：

本次大赛为实操技能竞赛，比赛时间为120分钟，要求参赛选手在规定时间内，运用粤菜烹饪技法，选用优质食材，独立烹制具有岭南饮食文化特征、体现本地饮食风味的2道粤式热菜和1道风味小吃共3道作品。

参赛选手必须按要求认真分别填写所有参赛作品的《作品质量说明表》（见附表），赛前分别打印一式三份，1份选手报到时交工作人员备案；1份进入赛场工位检录时交现场裁判作为核对自带食材用品的依据；1份随完成的作品一同送评，否则作品不予评分。

**二、竞赛作品要求与标准**

竞赛的3道作品分别是：①指定主料菜肴，②自选菜肴；③自选地方风味小吃。

参赛选手必须在120分钟内独立完成3道作品的烹调制作，3道作品的用时自行分配，不作限定，但必须完成2道菜肴的制作送评后，然后才制作送评1道风味小吃。

3道作品的原材料均由选手自备携带进场参赛

3道作品盛装餐具（含：展示主盘和尝试盘），均由参赛选手自备。

具体的要求和标准如下：

**（一）指定主料菜肴**

参赛选手必须运用自带的鲜活石斑鱼1条（约重1250～1500g/条），自拟设计并烹制一道以石斑鱼为主料的粤式热菜菜肴。

1.作品要求：

（1）该菜肴的主料应做到物尽其用，不浪费原料，剩余的石斑鱼副料（除不可食用的废料外）必须用码兜盛装，随同完成的菜肴作品一起送评。凡主料利用率不合理、浪费原料或不送交副料的，酌情扣分。

（2）菜肴的配料（辅料）、特殊调味料，以及盛装的餐具及尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。

（3）菜肴的烹调技法和味型不作限定，应体现本地区饮食风味特色。

（4）主料（石斑鱼）在场内加工；配料（辅料）的洗涤治净、涨发可在场外加工，但刀工成型、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（8人量/份），或位上菜4份（每份食物净料为150克，允许上下浮动10%)，以供展示交流；另备2人量的尝试盘或位上菜2份供裁判品鉴判分。

（6）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。

（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，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2.作品标准:

（1）菜肴必须是粤式热菜，石斑鱼占主体，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，应在《作品质量说明表》上作清晰说明，否则将酌情扣分。

（2）菜肴原材料搭配合理，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质量要求。

（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。

**（二）自选菜肴**

自选菜肴由选手自拟设计烹制一道具有创新理念的粤式热菜菜肴。

1.作品要求：

（1）自选菜肴一切原材料、特殊调味料和盛装餐具等均由参赛选手自备携带进场参赛。

（2）自选菜肴不得使用鱼作主料，不得重复选用上述指定主料菜肴已用过的食材原料、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。

（3）原料的宰杀、洗涤治净、制茸（泥）、涨发等初加工可在场外进行，但原料的刀工成型、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。

（4）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。

（5）作品送评时应提交成品主盘1份（8人量/份），或位上菜4份（每份食物净料为150克，允许上下浮动10%)，以供展示交流；另备2人量的尝试盘或位上菜2份供裁判品鉴判分。

（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，不得使用人造色素，违反者不予评分。

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，便于传送。

（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。

**（三）自选地方风味小吃**

参赛选手自选制作1道本地区的特色风味小吃。

1.作品要求：

（1）风味小吃的一切食材原料、特殊调味料和盛装餐具及尝试盘等均由参赛选手自备携带进场参赛。

（2）制作小吃用的原材料可在场外进行初加工，包括：原材料的洗涤治净、制茸（泥）、干料浸泡涨发、馅料制作、粉团搓制、制汤等，但作品的最后成型、加温成熟、调味、装盘等操作过程必须在赛场内完成。

（4）作品送评时应提交位上小吃共4份（必须是可直接食用，每份重量125～150g），其中2份供展示交流；另2份供裁判品鉴判分。

（5）作品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。

（6）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，不得使用人造色素，违反者不予评分。

2.作品标准：

（1）作品应符合本地区风味小吃特点，符合健康饮食要求。

（2）造型自然，色泽鲜明，色调和谐。

（3）火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合地方风味小吃的特色要求。

（4）作品摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰。

**三、作品质量评分标准**

作品质量评分标准分为“菜肴质量评分标准”和“风味小吃质量评分标准”两大部分。分别是：

**（一）菜肴质量评分标准：**

每道菜肴按口味、质感、、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为100分。

（1）口味（25分）：符合该菜肴设定的口味要求，调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。由于调味失当的，酌情扣分；由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，整菜不予判分。

（2）质感（25分）：符合该菜肴设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分；由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予判分。

（3）形态（15分）：用料搭配合理，成品数量（份量）符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分。

（4）色泽（15分）：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

（5）装盘与卫生（10分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，餐具与菜肴相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不子判分。

（6）工艺水平（10分）：制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或菜肴风味有显著特点，符合该莱品的设计理念，有市场销售价值。不符合要求的，酌情扣分。

**（二）风味小吃质量评分标准：**

每道风味小吃按风味特色、观感、质感、、味感、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为100分。

（1）风味特色（15分）：具有浓厚的地方饮食文化，突显地方风味小吃特点，运用地方特色食材原料（参考《作品质量说明表》的表述）。不符合要求的，酌情扣分。

（2）观感（20 分）：形态美观、自然，大小均匀，数量符合要求。不符合要求的，酌情扣分。

（3）质感（25 分）：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。由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，作品不予判分。

（4）味感（25 分）：调味适当，口味纯正，主味突出，味道鲜美。不符合要求的，酌情扣分。由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，作品不予判分。

（5）装盘与卫生（5分）：原料注重营养，营养配比合理，餐具清洁卫生；成品中不添加非食用物质和滥用食品添加剂。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，作品不子判分。

（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，有市场销售价值。不符合要求的，酌情扣分。

**四、现场实操技能评分细则**

现场实操技能满分为100分，由现场裁判员根据选手的表现予以评分。参赛选手必须自觉遵守大赛规则，安全、有序、熟练进行操作。

凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

（1）参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣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，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣2～10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5分，严重者没收有关原材料。

（4）参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣1～8分。

（5）参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣1～10分。

（6）烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

（7）参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣1～20分；严重者直至取消比赛资格。

（8）超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时3分钟内扣减1分，以后按此类推扣分，超过20分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经裁判长核准。

**五、竞赛场地提供的调味料与设备工具**

1.调味料：赛场仅提供一般的调味料，含：食用调和油、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、鸡粉、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉。其它的调味料均由选手自备，经裁判组检查后可带进场参赛。

**备注：**

1.可允许选手自带家庭用的220伏1000W以下的小型搅拌机等进场使用。

2.选手用的刀具、手布全部自备自带。

**六、竞赛规则**

（一）参赛队须知

1.各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到等手续，提交相关资料，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2.各参赛队要准时参加领队会议，准确传达会议精神。

3.各参赛队领队要督促参赛选手自觉遵守赛场规则，执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

4.如有问题统一由领队向赛项执委会申报解决。

（二）参赛选手须知

1.参赛选手参赛报到时必须穿着厨师服，戴好厨师帽，穿着厨师鞋；必须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2.参赛选手应提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场参赛。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判员及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判员确认后带好自己的工具迅速撤离赛场。比赛期间发现问题，应由领队向组委会仲裁组书面提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3.参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物按垃圾分类要求倒入指定垃圾桶。注意用电安全，注意生产安全。

4.比赛期间统一佩戴选手证件。

（三）工作人员须知

1.按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2.在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3.熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况必须及时通报并妥善处理。

4.比赛期间统一佩戴工作证件。

（四）裁判员须知

1.裁判的具体工作由裁判长在裁判员培训会议上布置，裁判员在执裁中必须服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

2.裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

3.裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退。无特殊情况不得在竞赛期间请假。

4.裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”的竞赛原则，严格按照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由裁判长召集裁判员共同研究解决。

5.裁判员应自觉遵守赛场纪律，自觉遵守保密制度，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

6.在大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名情况。

（五）媒体人员须知

新闻媒体等进入赛场必须经过大赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

**七、成绩计算与名次排列**

本次参赛选手的的竞赛最后成绩由两部分组成，即：作品质量成绩和现场实操技能成绩按适当比例组合而成。

（一）作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分。每位选手由指定主料菜肴与自选菜肴各自得分的40%分值、自选地方风味小吃得分的20%分值共3个分值相加，组成该选手的作品质量成绩（保留小数点后两位数）。

（二）现场实操技能成绩：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分，即为该选手的现场实操技能成绩（保留小数点后两位数）。

（三）竞赛最后成绩：由参赛选手相应的作品质量成绩的80%分值、现场实操技能成绩的20%分值，两部分分值相加组成该选手的竞赛最后成绩。

（四）名次排列：参赛选手的竞赛最后成绩由高到低排列，决定选手的名次。当竞赛最后成绩相同，以菜肴质量成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜肴质量成绩相同，以指定菜肴成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜肴质量成绩、指定菜肴成绩都相同；以操作时间短的排前；当所有成绩和操作时间都相同的，名次并列。

（五）成绩复核：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%。

**八、奖励**

按《2021年江门市第一届职业技能大赛“粤菜师傅”职业技能竞赛暨第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛江门选拔赛组委会》有关规定执行。

**九、申诉与仲裁**

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

2.选手申诉均须在赛后1小时之内，由领队通过书面形式向仲裁组提出。仲裁组受理之后，处理意见通知领队或当事人。

3.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竞赛，否则按弃权处理。

4.仲裁组成员由本次大赛组委会派员组成。

**十、本技术文件的解释权归组委会所有。**

**附表：**《作品质量说明表》

**附表.**《作品质量说明表》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **选手姓名** |  | **选手编号** |  |

**\*** 送评时由送评登记员对折密封 \*

**2021年江门市第一届职业技能大赛“粤菜师傅”职业技能竞赛暨第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛江门选拔赛**

**中式烹调项目“粤菜名厨组”作品质量说明表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 此栏由选手填写 | **作品名称** | |  | | | | | |
| **作品类型** | □指定主料菜肴 □自选菜肴  □自选地方风味小吃 | | | | | **所属系列** | □广府菜系列  □潮汕菜系列  □客家菜系列 |
| 主料 |  | | | | | | |
| 辅料 |  | | | | | | |
| 特殊  调料 |  | | | | | | |
| 其他  原料 |  | | | | | | |
| **作 品 质 量 说 明** | | | | | | | |
| 设计理念 |  | | | | | | |
| 烹调方法 |  | | | 菜肴味型 |  | | |
| 制作工序 |  | | | | | | |
| 风味特点简介 |  | | | | | | |
| **备注**：1.应详细填写主料和辅料的食材名称及数量（重量），以作为报到检录时核对的依据。  2.菜肴作品送评时，必须连同该说明表一并送评，否则不予评分。 | | | | | | | | |
| **作品编号（**此栏由品种送评登记员填写**）** | | | |  | | | | |

大赛组委会执委会制表