**附件3：**

**2022年浙江省职业院校技能大赛高职组**

**“烹饪”赛项评分标准**

**一、宴席设计**

宴席设计书按主题内容、宴席设计、菜点营养分析、安全控制措施、菜单制作和原料清单等六方面进行评判。宴席设计书内容应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂。具体评分标准见表1。

表 1 ：宴会设计（书）评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 主题内容 | 30分 | 宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计，设计理念新颖，符合时代。内容全面、合理，包括主题、接待人数、价位（人均标准）、成本等信息。 | ①突出主题 10 分②设计理念 15分③内容全面 5 分 |
| 2 | 菜点设计 | 15分 | 与宴席主题相吻合，菜点设计符合规律，菜点有文化内涵。 | ①吻合主题 5 分②设计说明 5 分③文化内涵 5 分 |
| 3 | 菜单制定 | 25分 | 菜单结构完整、使用原料、烹调方法、口味等宴席要求，成本计算合理，作品质量标准卡叙述准确。 | ①组合有序 5 分②菜点构成合理 5 分③成本计算 5 分④作品质量标准卡 10 分 |
| 4 | 菜点营养分析 | 15分 | 分析每道菜点营养价值，宴席整体营养搭配合理，能正确进行营养指导，标注菜品适宜或不适宜食用群体。 | ①营养分析准确 7 分②营养分析总结 8 分 |
| 5 | 安全卫生控制 | 5分 | 宴会安全控制措施科学、合理。 | ①合理 3 分②可行 2 分 |
| 6 | 原料清单 | 10分 | 原料应符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费。 | ①不符合规程中宴席设计的品种和数量要求各扣 1分②不足或超出成本每 100元扣 4 分，最高扣 8 分 |

**二、宴席制作**

（一）现场操作

1.现场操作要求

（1）操作流程：操作规范，动作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，安全操作。

（2）原料加工：用料符合要求，刀功熟练，加工规范，原料利用率高。

（3）原料使用：原料选用符合菜肴设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不虚购、不浪费，注重节约。

（4）卫生安全：操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

2.现场操作评分办法

现场操作评分项分为选手仪容仪表项和现场操作违规或不规范项。采用扣分法进行评分，裁判员依据现场操作要求对选手的违规行为和违纪现象进行记录，并依据扣分标准进行扣分。详见表 2 。

表 2 ：现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 违规或不规范内容 | 相应扣分标准 |
| 1 | 仪容仪表 | 长头发未包进工作帽内，散乱；指甲过长或涂带色指甲油；手上佩戴戒指等首饰，每一项扣 10 分，最高扣 20 分 |
| 2 | 着装 | 工作衣、帽不整洁或破损；不穿戴工作衣、帽、围裙；脚踝裸露；不穿厨师专用鞋，每一项扣 10 分，最高扣 20 分 |
| 3 | 超时 | 5 分钟内，每分钟扣 2 分，最高扣 10 分；5 分钟后终止考试操作，选手离场 |
| 4 | 不关火 | 无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣 5 分，最高扣 20 分 |
| 5 | 长流水 | 无用水操作，水龙头长流水，每次扣 5 分，最高扣20 分 |
| 6 | 浪费原料 | ①将可回收利用的原材料扔入垃圾桶扣 10 分②原料选用过剩，超过 20%扣 20 分 |
| 7 | 多做挑选 | 每一件菜品多做挑选扣 10 分，最高扣 30 分 |
| 8 | 失饪重做 | 每一件菜品失饪重做扣 10 分，最高扣 30 分 |
| 8 | 不服从指挥 | 不服从现场裁判员指挥每次扣 10 分，最高扣 30 分 |
| 10 | 安全事故 | ①不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，最高扣 30 分②因选手的责任造成火灾扣 100 分，终止考试，选手离场 |
| 11 | 不卫生行为 | ①个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣10 分，最多扣 50 分②台面脏乱等操作不卫生行为扣 20 分③赛毕不打扫卫生扣 20 分④不按照卫生防疫有关要求的行为，每次扣 20 分 |
| 12 | 垃圾分类不规范 | 不按规定对垃圾进行分类，每次扣 10 分 |
| 13 | 餐具超标 | 菜点餐具直径超过 50cm，冷菜总盘餐具直径或边长超过 60cm，每件扣 2 分，最高扣 10 分 |
| 14 | 其他作弊行为 | 经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），扣 100 分，并终止操作，选手离场 |
| 备注：累计扣分不超过100分 |

（二）菜品质量

参赛队送评热菜 4 道（含规定中式热菜和西餐菜品）、面点 2 道，冷拼 1 组（ 含 4 盘围碟冷菜），得分所占权重：冷拼占 20%、热菜占 60%、面点占 20%。执委会对所有作品拍照留存，裁判员对作品实行分类排队打分。送评后的作品、未送评作品均送宴席展台展示。宴席热菜作品评分标准见表 3，规定热菜作品评分标准见表 4，面点作品评分标准见表 5，冷菜作品评分标准见表 6。

表 3：宴席热菜作品评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 口味与质感 | 35 分 | 调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色 | ①调味 15 分②质感 15 分③地方特色 5 分 |
| 2 | 工艺与火候 | 30 分 | 烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显 | ①烹法 5 分②火候 15 分③特点 5 分④区域技法 5 分 |
| 3 | 创意与实用 | 20 分 | 设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广 | ①创意 10 分②实用推广价值 10 分 |
| 4 | 形态与色泽 | 15 分 | 刀工均匀，色彩自然，造型美观 | ①刀工 5 分②色彩 5 分③造型 5 分 |

表 4：规定热菜作品评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 口味与质感 | 40 分 | 调味得当，主味突出，质感符合应有要求 | ①调味 15 分②质感（芡汁）25 分 |
| 2 | 工艺与火候 | 30 分 | 烹法准确，火候适宜，特点鲜明 | ①烹法 10 分②火候 20 分 |
| 3 | 形态与色泽 | 20 分 | 刀工均匀，色彩自然，装盘造型美观 | ①刀工 10 分②色彩 5 分③装盘造型 5 分 |
| 4 | 数量与卫生 | 10 分 | 出菜率高，菜肴清爽，盛器卫生 | ①数量 5 分②卫生 5 分 |

表 5：面点作品评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 口味与质感 | 40 分 | 调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色 | ①口味 20 分②质感 15 分③地方特色 5 分 |
| 2 | 工艺与火候 | 30 分 | 成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特色鲜明，区域技法明显 | ①火候 10 分②配比合理 5 分③特色 10 分④区域技法 5 分 |
| 3 | 创意与实用 | 20 分 | 注重营养卫生，设计合理，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广 | ①创意 5 分②营养合理 5 分③技术技巧 5 分④推广价值 5 分 |
| 4 | 形态与色泽 | 10 分 | 造型美观，色彩自然，摆放有序 | ①造型 3 分②色彩 5 分③摆放 2 分 |

表 6：冷拼作品评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 口味与质感 | 30 分 | 调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色 | ①调味 10 分②质感 10 分③地方特色 10 |
| 2 | 刀工与刀法 | 30 分 | 刀法细致，刀纹清晰，刀距适度均匀 | ①刀工 10 分②刀纹 10 分③刀具 10 分 |
| 3 | 拼摆与形态 | 25 分 | 拼摆得当，盖面整齐，造型美观，色彩搭配和谐美观，有较高的技术技巧 | ①拼摆造型 10 分②色彩 10 分③技术技巧 5 分 |
| 4 | 创意与实用 | 15 分 | 原料使用符合要求，注重营养，搭配合理，创意突出，适合推广 | ①创意 5 分②营养搭配 5 分③推广价值 5 分 |

**三、宴席展评**

分宴席展示效果和陈述答辩两个方面评价。宴席展示效果评分标准见表 7，陈述答辩评分标准见表 8。

表 7：宴席展示效果评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 主题鲜明 | 30 分 | 充分体现宴席设计书主题，地方特色鲜明，具有一定的文化内涵 | ①主题 10 分②文化内涵 20 分 |
| 2 | 口味与质感 | 30 分 | 烹法恰当，技法多样，要有一道体现西餐技艺的作品，口味丰富 | ①烹调技法 10 分②西餐技艺 5 分③口味搭配 10 分④原料搭配 5 分 |
| 3 | 营养合理 | 10 分 | 荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，菜品营养均衡，数量和份量符合规定要求 | ①营养均衡 5 分②数量和份量符合规定 5 分 |
| 4 | 整体和出品效果 | 30 分 | 色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当，摆放美观大方，整体展台协调，效果良好 | ①色彩搭配 5 分②造型搭配 5 分③器皿 5 分④整体协调 10 分⑤菜单与菜牌 5 分 |

表 8：陈述答辩评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 陈述 | 50分 | 陈述内容全面准确，表述清晰流畅，紧扣宴席主题 | ①准确流畅 20 分②扣题 15 分③思路 15 分 |
| 2 | 答辩 | 40分 | 答辩紧扣问题，回答突出全面正确，应变能力强，表述清晰 | ①正确性 20 分②表述水平 10 分③应变能力 10 分 |
| 3 | 仪容仪表 | 10分 | 着装整洁得体，不佩戴饰物，仪容自然大方 | ①仪表 5 分②仪容 5 分 |