

2024年韶关市职业技能大赛
中式烹调师赛项技术工作文件

2024年韶关市职业技能大赛钳工、互联网营销师(直播销售员)、

保育师、中式烹调师赛项执委会

2024年6月

目 录

一、技术描述	3
项目概要	3
二、试题与评判标准	3
(一) 竞赛内容	3
(二) 竞赛安排表	4
三、竞赛作品要求与标准	6
(一) 规定菜肴	7
(二) 指定主料菜肴	7
(三) 自选菜肴	9
(四) 地方风味小吃	11
四、作品质量评分标准	12
(一) 菜肴质量评分标准	12
(二) 地方风味小吃质量评分标准	14
五、现场技能实操评分细则	15
六、竞赛场地、设施设备安排	16
(一) 场地布局图	16
(二) 基础设施清单	16
七、选手自带工具、材料清单	18
八、竞赛规则	19
(一) 赛前须知	19
(二) 参赛选手须知	19
(三) 工作人员须知	20
(四) 裁判员须知	20
(五) 媒体人员须知	21
九、成绩计算与名次排列	21
十、申诉与仲裁	22
附件:	23

一、技术描述

项目概要

本次中式烹调师竞赛以中式烹调中的粤菜系列作为竞赛主题，要求参赛选手具备中式粤菜菜品的生产研发制作与厨房管理服务岗位群（如水台、打荷、候镬、砧板、上杂、冷菜间、烧卤、行政总厨等）工作，胜任中式粤菜名菜工艺制作（广府菜、潮汕菜、客家菜）、中式粤式宴会菜单设计、厨房管理与培训、中式粤菜创新菜研发等工作任务，具有独立分析与解决复杂问题，进行菜品创新和名菜工艺制作传承，开发教学课程并有效开展线上线下培训工作的能力，具备统筹协调、厨房管理、总结反思、持续改进等职业素养，同时具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神，通过以赛促学、以赛促训、以赛促评、以赛促建，加快高技能人才队伍建设，为推进韶关高质量发展提供技能人才支撑。达到中式烹调师技师职业技能等级（国家职业技能等级二级）中式粤菜特色要求的技能人才。

二、试题与评判标准

（一）竞赛内容

本次大赛为技能实操竞赛，比赛时间为 160min，要求参赛选手在规定时间内，运用粤菜烹饪技法，选用韶关优质农产品食材，独立烹制具有粤菜饮食文化特征、体现本地饮食风味的 1 道规定菜、2 道粤式热菜和 1 道风味小吃共 4 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《作品说明表》（见附件1），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）竞赛安排表

竞赛日第一天					
第一场比赛（9：00-11：40）					
时间	主要事项	参与人员	负责人	地点	备注
08：10-08：25 （15分钟）	选手领取 工具食材	第一场参 赛选手	赛务组	粤菜师傅 培训基地	
08：25-08：45 （20分钟）	选手工位号 抽签、检录	第一场参 赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	1.查核选手身份证、选手证； 2.抽取工位；签名确认；粘贴标 识；手机保管等； 3.检录。
08：45-09：00 （15分钟）	岗位准备	第一场参 赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	工具准备、不得进行原料加工及 相关烹调预处理等
09：00-11：40 （160分钟）	技能竞赛	第一场参 赛选手	裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	第一场参赛选手
第二场比赛（14：00-16：40）					
13：10-13：25 （15分钟）	选手领取 工具食材	第二场参 赛选手	赛务组	粤菜师傅 培训基地	
13：25-13：45 （15分钟）	选手工位号 抽签、检录	第二场参 赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	1.查核选手身份证、选手证 2.抽取工位；签名确认；粘贴标 识；手机保管等； 3.检录

13: 45-14: 00 (15分钟)	岗位准备	第二场参赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	工具准备、不得进行原料加工及相关烹调预处理等
14: 00-16: 40 (160分钟)	技能竞赛	第二场参赛选手	裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	第二场参赛选手
16: 40-17: 30	裁判评分	裁判、专家	专家组 裁判组 竞赛技术组 第三方	粤菜师傅 培训基地	

竞赛日第二天

第三场比赛（09: 00-11: 40）

8: 10-8: 25 (15分钟)	选手领取 工具食材	第三场参赛选手	赛务组	粤菜师傅 培训基地	
8: 25-8: 45 (20分钟)	选手工位号 抽签、检录	第三场参赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	1. 查核选手身份证、选手证 2. 抽取工位；签名确认；粘贴标识；手机保管等； 3、检录
8: 45-9: 00 (15分钟)	岗位准备	第三场参赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	工具准备、不得进行原料加工及相关烹调预处理等
9: 00-11: 40 (160分钟)	技能竞赛	第三场参赛选手	裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	第三场参赛选手

第四场比赛（14: 00-16: 40）

13: 10-13: 25 (15分钟)	选手领取 工具食材	第四场参赛选手	赛务组	粤菜师傅 培训基地	
13: 25-13: 45 (15分钟)	选手工位号 抽签、检录	第四场参赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	1. 查核选手身份证、选手证 2. 抽取工位；签名确认；粘贴标识；手机保管等； 3、检录

13:45-14:00 (15分钟)	岗位准备	第四场参赛选手	现场裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	工具准备、不得进行原料加工及 相关烹调预处理等
14:00-16:40 (160分钟)	技能竞赛	第四场参赛选手	裁判组 赛务组	粤菜师傅 培训基地	第四场参赛选手
16:40-17:30	裁判评分	裁判、专家	专家组 裁判组 竞赛技术组 第三方	粤菜师傅 培训基地	

三、竞赛作品要求与标准

竞赛的4道作品分别是：①规定菜肴，②指定主料菜肴，③自选菜肴，④地方风味小吃。

竞赛的时间规定为160min，4道作品的用时要求是：开赛25min内首先完成规定菜肴的制作并送评，余下时间自行分配，不作限定，但必须完成2道菜肴的制作送评后，最后才送评风味小吃。

4道作品的原材料，除“规定菜肴”“指定主料菜肴”的主料食材统一由赛场提供外，其余的一切食材原料均由选手选择当地优质农产品自备携带进场参赛（含：指定主料菜肴的配料（辅料）、自选菜肴的原料、风味小吃的原料）。

4道作品盛装的餐具除规定菜肴统一由赛场提供的白色圆盘盛装外，其它3道（含：展示主盘和尝试盘）均由参赛选手自备携带进场参赛。

各作品具体的要求和标准如下：

(一) 规定菜肴

参赛选手必须在开赛 25min 内首先运用赛场提供的原材料，烹制一道“油泡虾球”。

1. 作品要求：

(1) 作品必须运用赛场提供的原材料：鲜虾仁 400g、生姜 10g、生葱 10g。

(2) 作品统一用赛场提供的 Φ 25cm 白色圆盘作主盘，用 Φ 13cm 白色圆盘作尝试盘，不允许摆放任何装饰物品。

(3) 主料与配料的刀工规格：采用剞刀法，沿虾背切开，去虾肠。

(4) 作品必须在规定时间内完成，不得超时。

2. 作品标准：

(1) 菜肴作品的净料主盘 300g，尝试盘 100g，应突显虾球为主料。

(2) 菜肴刀工精细、均匀划一，原料搭配合理，形态美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮。

(3) 菜肴火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜肴的特定质量要求。

(二) 指定主料菜肴

参赛选手必须运用赛场统一提供的清远鸡项(光鸡)1只(约重 1250g，含鸡心、鸡肾)，自拟设计并烹制一道以鸡为主料的

粤式热菜菜肴。

1. 作品要求:

(1) 菜肴的配料(辅料)、特殊调味料,以及盛装的主盘和尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》,作为该作品评分的重要依据,不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 菜肴必须以鸡为主题,不得做鸡茸类的作品。主料应做到物尽其用,不浪费原料,如有剩余副料(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。

(3) 菜肴的烹调技法和味型不作限定,应体现本地区优质农产品与饮食风味特色。

(4) 菜肴配料(辅料)的洗涤治净、涨发可在场外预加工,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,每人量的食物净料为 $100\text{g} \pm 20\%$)或位上菜4份(每份食物净料量为 $125\text{g} \pm 15\%$),以供展示交流;另备3人量的尝试盘或位上菜3份供裁判品鉴判分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰,装饰物必须是可直接食用,符合食品卫生安全要求;可在场外加工携带进场,但须在赛场内

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，鸡占主体，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，应在《作品说明表》上作清晰说明，违例者酌情扣分。

(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。

(三) 自选菜肴

参赛选手选择韶关本地优质农产品自拟设计烹制一道具有地方风味特点的粤式热菜菜肴。

1. 作品要求:

(1) 自选菜肴一切食材原料、特殊调味料和盛装餐具(含

主盘和尝试盘)等均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据。不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 自选菜肴不得重复使用上述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，每人量的食物净料为 $100\text{g} \pm 20\%$)或位上菜4份(每份食物净料为 $125\text{g} \pm 15\%$)，以供展示交流；另备3人量的尝试盘或位上菜3份供裁判品鉴评分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(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) 菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合食品安全要求。

(2) 主、配料搭配合理，刀工精巧、均匀划一，造型美观，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，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。

(四) 地方风味小吃

参赛选手自选烹制一道地方风味小吃。

1. 作品要求:

(1) 参赛选手必须自选一道风味小吃，详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 风味小吃的一切食材原料、特殊调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。

(3) 作品送评时应提交位上风味小吃共 6 份（必须是可直接食用，每份重量为（75g~125g），其中 3 份供展示交流；另

3份供裁判品鉴分。

(4)制作风味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。

(5)作品可作适当的点缀装饰,装饰物必须是可直接食用,可在场外加工携带进场,但要在赛场内摆放装盘。

(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)作品应具有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。

四、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

每道菜肴按形态、色泽、质感、口味、装盘与卫生、工艺水

平等六部分评分，满分为 100 分。

(1) 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。

(2) 色泽 (10 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，不予判分。

(3) 质感 (30 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。

(4) 口味 (30 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。

(5) 装盘与卫生 (5 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，整菜不予判分。

(6) 工艺水平 (10 分)：制作工艺水平高，菜品有创新，食材选择优质农产品，菜肴风味特点显著，符合该菜品的设计理念，有市场销售价值。不符合要求的，酌情扣分。

（二）地方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）：运用地方特色食材原料，具有浓厚地方饮食文化，突显地方风味小吃特点。不符合要求的，酌情扣分。

（2）观感（15 分）：成品数量（重量）符合要求，形态美观、自然，大小均匀。不符合要求的，酌情扣分。

（3）质感（25 分）：用料搭配合理，火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、脆、软、糯、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（10 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。

五、现场技能实操评分细则

现场技能实操满分为 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 10 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。

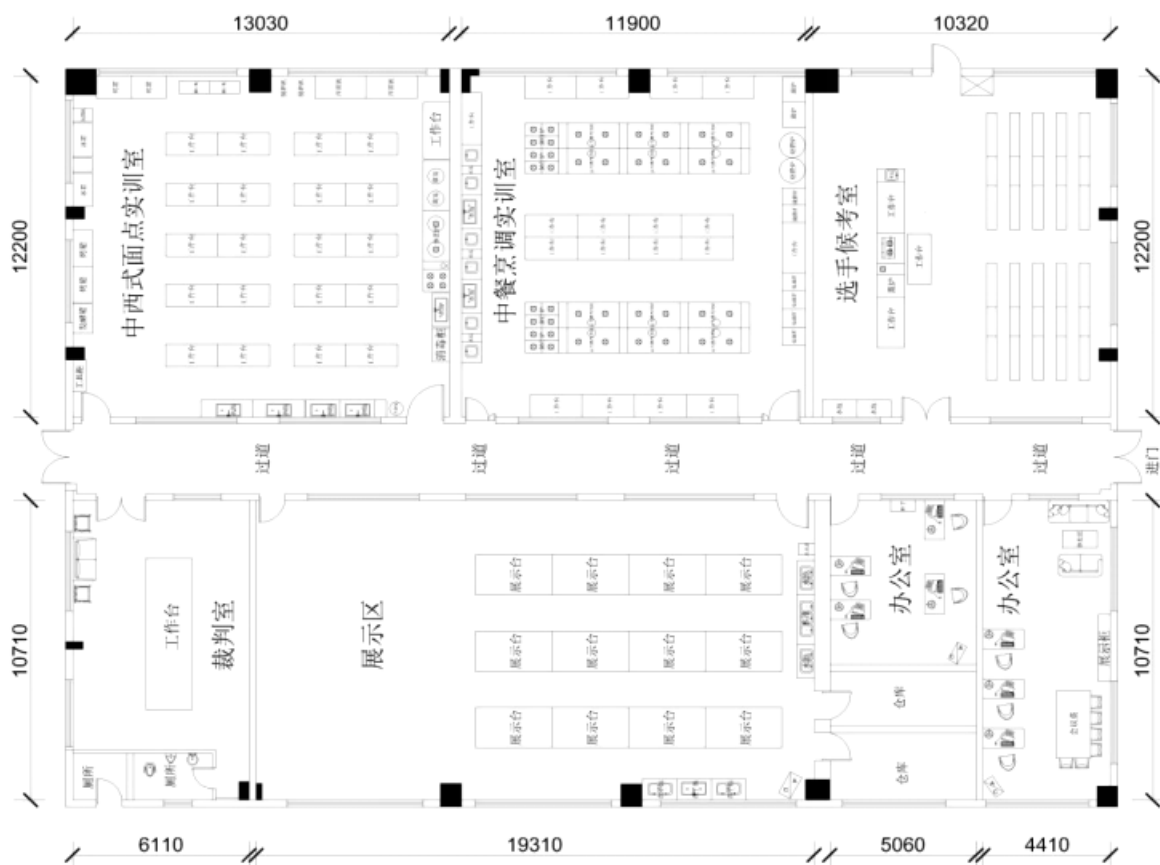
(7) 参赛选手不服从安排、违反安全操作、出现浪费现象等行为，均酌情扣 1~20 分；严重者直至取消比赛资格。

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

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，最后经现场裁判组组长核准。

六、竞赛场地、设施设备安排

(一) 场地布局图



(二) 基础设施清单

1. 调味料：赛场仅提供一般的调味料，含：食用调和油

(1500g/人)、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、鱼露、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉、薯粉。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。

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	单位	数量	备注
1	蒸柜	电能不锈钢, 三层	台	--	公用
2	烘烤箱	电能不锈钢, 二层	台	--	公用
3	烘烤盘	600*400*60mm	个	--	公用
4	微波炉	内腔 97*340*343mm	台	--	公用
5	洗涤盆	双星不锈钢	台	--	公用
6	操作台	双层 1800*80*800mm	台	1	
7	燃气炒炉	110*800*800mm	台	1	
8	炒镬	直径 48cm	个	1	
9	镬架	不锈钢	个	1	
10	锅盖	直径 40cm	个	0.5	2 工位配 1 个
11	炒勺	直径 12.5cm	个	1	
12	镬铲	长 39.5*宽 9.5cm	个	1	
13	笊篱	直径 28cm	个	1	
14	疏壳	直径 28cm	个	1	
15	竹扫	长 30cm*直径 5cm	个	1	
16	油盆	直径 28cm	个	1	

17	调味盘	6 盅（盒）	套	1	
18	筷子	木或竹筷子	双	1	
19	小汤勺	不锈钢	个	1	
20	码兜	直径 15cm	个	8	
21	不锈钢盆	直径 36cm	个	1	
22	生砧板	白色塑料（38*10cm）	块	1	
23	熟砧板	红色塑料（38*10cm）	块	0.5	2 工位配 1 块
24	垃圾桶	白色塑料	个	6	公用
25	220V 插座	二、三插口	个	1	额定功率 2Kw

七、选手自带工具、材料清单

序号	名称	数量	技术规格
1	盛菜、小吃器皿	自带	自定
2	刀具	自带	自定
3	指定主料菜肴、自选菜肴、风味小吃需用到的工具	自带	符合技术文件规定使用的
4	指定主料菜肴副料、自选菜肴的主、副料	自带	地域农特产品
5	风味小吃需用到的所有用料	自带	主菜辅助材料
6	指定主料菜肴、自选菜肴的特殊调料等	自带	符合规定用调料
7	一次性手套	自带	食品级
8	白毛巾	1 条	棉质
9	清洁毛巾（颜色）	1 条	棉质

未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。另外，

赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

八、竞赛规则

(一) 赛前须知

1. 各参赛选手须准时到达赛项的举办地点，及时办理报到等手续，按要求提交相关资料，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2. 各参赛选手要准时参加赛前会议，准确传达会议精神。

3. 自觉遵守赛场规则，执行赛项执委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

4. 如有问题由选手本人或领队向裁判长或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，佩戴统一的选手编号标志（证件）；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 30min 到达检录处参加报到检录，比赛开始 30min 后不得入场参赛。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箱。注意用电安全，注意生产安全。

3. 比赛过程中，应佩戴口罩，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。

4. 比赛期间发现问题，选手应及时与裁判员联系，不得与大赛工作人员直接交涉。重大问题赛后应由领队向监督仲裁组书面提出陈述申诉。

（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. 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执委会的管理，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。

九、成绩计算与名次排列

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

1. 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（保留小数点后两位数）。

参赛选手的作品质量成绩由该选手的规定菜肴、指定主料菜肴、自选菜肴、地方风味小吃各自得分的 20%、30%、35%、15% 共 4 个分值相加组成（保留小数点后两位数）。

2. 现场技能实操成绩：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，即为该选手的现场技能实操成绩（保留小数点后两位数）。

3. 竞赛最后成绩：由参赛选手相应的作品质量成绩的 80%分

值、现场技能实操成绩的 20%分值，两部分分值相加组成该选手的竞赛最后成绩。

4. 竞赛名次排列：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，分别以作品质量成绩、规定菜肴成绩、指定主料菜肴成绩、自选菜肴成绩、风味小吃成绩按先后次序成绩高的名次排前，当竞赛最后成绩与菜肴各项成绩都相同，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。

5. 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，抽检复核概率不得低于 20%。

6. 参赛选手竞赛最后成绩、名次排列：由裁判长、监督仲裁组审核签名确认，报送大赛组委会审批。

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. 参赛选手申诉均须在赛后 1 小时之内，由选手通过书面形式向监督仲裁组提出。监督仲裁组受理之后，按争议仲裁流程进行处理，处理结果通知当事人。

3. 监督仲裁组的裁决意见为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止或干扰大赛进程，否则按弃权处理。

- 附件： 1. 作品说明表
2. 问题或争议处理记录表

附件 1

选手姓名		选手编号	
------	--	------	--

送评时由送评登记员对折密封

中式烹调师项目职业技能竞赛 作品说明表

此 栏 由 选 手 填 写	作品名称			
	作品类型	<input type="checkbox"/> 规定菜肴 <input type="checkbox"/> 指定主料菜肴 <input type="checkbox"/> 自选菜肴 <input type="checkbox"/> 风味小吃		
	主料			
	辅料			
	特殊调料			
	其他原料			
	作品质量说明			
	烹调方法		作品味型	
	设计理念			
	制作流程			
	风味特点			
	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. 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(此栏由作品送评密码裁判员填写)				

2024年韶关市职业技能大赛执委会制表

附件 2

2024 年韶关市职业技能大赛问题或争议处理记录表

问题或争议提出人姓名		地区	
赛项		接报人姓名	
举报（申诉）原因			
举报（申诉）时间			
问题或争议内容	领队签名： 提出人签字：		
裁判组处理意见及依据	裁判长签字：		
组委会仲裁组意见	组长签字：		