附件1

百色财校2021年深百“粤菜师傅”职业技能竞赛

组委会及工作机构成员名单

一、竞赛组委会

主 任：

马 力 百色市教育局一级调研员

副主任：

胡玉萍 百色财校副校长、工会主席

赖 东 深圳市海年职业技能培训学校校长

吴先用 百色财校副校长、党总支组织委员

黄妍精 百色财校党总支副书记

彭 涛 百色财校党总支宣传委员、宣传办负责人

秦 瑾 百色财校党总支纪检委员、学生科副科长

委 员：

黄明疆 百色财校办公室主任

唐桥连 百色财校保卫科科长

劳三凌 百色财校后勤科副科长

黄 贤 百色财校办公室负责人

黄美峰 百色财校信息中心负责人

王冉冉 百色财校财务室负责人

潘建坤 百色财校学生科负责人

徐恬思 百色财校烹饪专业教研组组长

二、工作机构

竞赛组委会下设办公室（设在百色财校教务科），负责大赛的日常事务。

**主 任：**黄妍精（兼）

**副主任：**徐恬思 （兼）

**成 员：**烹饪专业教研组全体人员。

**职 责：**筹划方案，统筹协调，对外联络，承担竞赛组委会日常工作。大赛组委会办公室下设五个工作组：

**（一）综合协调组**

**组 长：**黄明疆（兼）

**副组长：**黄 贤（兼）

**成 员：**百色财校办公室全体工作人员。

**职 责**：具体负责总体方案的制定，牵头成立竞赛组委会，对竞赛全程进行统筹协调、对外联络、指导和监督；起草运转大赛的相关文件及通知。

**（二）竞赛组**

**组 长：**赖 东（兼）

**副组长：**梁武卷（兼）

**成 员：**从百色财校教务科、烹饪专业组，海年职校抽调人员参加。

**职 责：**审定各项比赛项目的比赛方法、竞赛规则和评分细则，组织裁判、监督工作，准备比赛器材、制发资格证书，负责参赛选手资格审查，组织比赛。

**（三）宣传组**

**组 长：**彭 涛（兼）

**副组长：**陆正佶

**成 员：**宣传办全体工作人员。

**职 责：**全面组织宣传报道工作。

**（四）资金保障组**

**组 长：**黄妍精（兼）

**副组长：**王冉冉（兼）

**成 员：**百色财校财务室全体工作人员。

**职 责：**负责比赛资金筹集、投入与管理等财务工作。

**（五）后勤组**

**组 长：**黄妍精（兼）

**副组长：**劳三凌（兼）

**成 员：**后勤科全体工作人员。

**职 责：**负责制比赛期间的后勤保障工作。

**（六）安保组**

**组 长：**吴先用（兼）

**副组长：**唐桥连（兼）、潘建坤（兼）

**成 员：**保卫科、学生科全体工作人员。

**职 责：**负责制比赛期间的安全保障工作。

附件2

百色财校2021年深百“粤菜师傅”职业技能竞赛

中式烹饪考核标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛项目** | **评分标准** | **比重** | **占比** |
| 项目一 （炒三丝） | 1.刀工细腻，做到厉行节约、物尽其用、利用率高（10分）；成品均匀度高，长短粗细一致（10分）；厨师动作利落、下刀稳健（5分）。 | 25 | 占实操 总成绩 50% |
| 2.口味：调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美，翻炒得当，整体味道均匀。 | 20 |
| 3.质感：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、脆等个性特点。 | 20 |
| 4.色泽（15分）：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。 | 15 |
| 5.装盘与卫生：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘自然且富有设计感，餐具与菜肴相得益彰，同时注重餐具器皿卫生。 | 10 |
| 6.工艺水平：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，符合该菜品的设计理念。 | 10 |
| 项目二 自选品种 | 1.口味：调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。 | 20 | 占实操 总成绩 50% |
| 2.质感：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。 | 20 |
| 3.形态：用料搭配合理，成品数量（份量）适当，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观 | 15 |
| 4.色泽：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。 | 15 |
| 5.装盘与卫生：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘自然且富有设计感，餐具与菜肴相得益彰，同时注重餐具器皿卫生 | 10 |
| 6、工艺水平：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，符合该菜品的设计理念。 | 10 |
| 7.特色：充分运用农家鸡食材特点，做出扶贫特色，助力脱贫攻坚。 | 10 |
| 扣分项 | 1、操作卫生。操作过程中生熟不分离、台面脏乱等不卫生行为扣10-30分； | | |
| 2、操作安全。不规范操作导致设备损坏，或发生重大安全事故扣10-100分； | | |
| 3、操作手法熟练程度。操作手法不规范，熟练程度差扣5-25分； | | |
| 4、原材料使用合理。原材料剩余过多或废弃扔入垃圾桶扣5-25分； | | |
| 5、个人仪容仪表。工作服装、帽子穿戴不整洁，留长指甲扣5-15分。 | | |

附件3

百色财校2021年深百“粤菜师傅”职业技能竞赛

中式面点考核标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛项目** | **评分标准** | **比重** | **占比** |
| 项目一桂花糕 | 1、质感：成品成熟、有光泽、面皮晶莹通透； | 30 | 占实操 总成绩 50% |
| 2、观感：造型美观、工艺精细、摺纹清晰、大小均匀； | 30 |
| 3、味感：香甜可口，细腻； | 28 |
| 5、装盘：搭配得当、有创意、装盘装饰美观； | 6 |
| 6、卫生：讲究食品营养卫生、个人卫生、场地操作卫生、器皿卫生及绿色环保。 | 6 |
| 项目二 自选品种 | 1、观感：数量符合要求，形态优美自然，符合菜点本身应用的色泽，感观正常； | 24 | 占实操 总成绩 50% |
| 2、质感、味感：味道适合食材应有味感，调味适当，味性正常，味道鲜美芳香； | 30 |
| 3、工艺创新：作品构思新颖，特色突出，做工精细，可应用性强； | 24 |
| 4、营养价值：生熟分开，营养配比合理，不可使用人造色素和不可食用的物品； | 10 |
| 5、装盘：搭配得当，有创意，装盘美观，数量准确; | 6 |
| 6、卫生：讲究食品营养卫生、个人卫生、场地操作卫生、器皿卫生及绿色环保。 | 6 |
| 扣分项 | 1、操作卫生。操作过程中生熟不分离、台面脏乱等不卫生行为扣10-30分； | | |
| 2、操作安全。不规范操作导致设备损坏，或发生重大安全事故扣10-100分； | | |
| 3、操作手法熟练程度。操作手法不规范，熟练程度差扣5-25分； | | |
| 4、原材料使用合理。原材料剩余过多或废弃扔入垃圾桶扣5-25分； | | |
| 5、个人仪容仪表。工作服装、帽子穿戴不整洁，留长指甲扣5-15分。 | | |

附件4

百色财校2021年深百“粤菜师傅”职业技能

竞赛规则

1.实际操作竞赛选手的出场顺序和实操台位置由抽签决定。

2.参赛选手需提前20分钟凭有效身份证和参赛证进入赛场，对竞赛工具设备进行检查。

3.开赛迟到30分钟以上者，按自动弃权处理。

4.参赛选手按赛题完成各竞赛项目，并主动配合裁判员评分。

5.参赛选手应严格遵守赛场纪律，所有的通讯工具、摄像工具不得带入竞赛现场，对竞赛设施设备应爱护、保管，防止丢失和损坏。

6.冒名顶替、弄虚作假、作弊者，取消竞赛资格及成绩。

7.参赛选手须严格遵守安全操作规程及劳动保护要求，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。

8.比赛过程中如果出现安全事故，裁判员应立即中止竞赛。如查实事故责任属参赛选手，即取消参赛选手竞赛资格。

（三）赛场规则

1.各类赛务人员必须统一佩戴由大赛执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。

4.各参赛队的领队、指导老师以及随行人员一律不得进入赛场。

5.参赛选手在竞赛期间未经执委会批准不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访。

6.参赛选手不得将竞赛的相关情况资料私自公布。

7.参赛选手在竞赛过程中必须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，可按照规定以书面形式向执委会申诉受理组提出申诉。

8.竞赛现场配备实时监控系统，对现场赛事进行完整的实时监控和录像，并配有专人对比赛环节进行全程录像。

（四）赛事安全要求

1.由于竞赛涉及用电和使用较锋利的工具，决赛场地设有安全防卫人员，负责竞赛期间安全事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电等相关安全问题；监督与参赛人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。赛场配有相应医疗人员和急救人员，并备有常规药品。

2.加强对竞赛全过程的动态管理，严格按照疫情防控要求制定疫情防控应急处置预案，确保参与人员全部持有效绿码且14天内没有中高风险区活动和接触史，切实做好场地和人员的疫情防控工作，确保竞赛活动安全有序。

附件5

**百色财校2021年深百“粤菜师傅”职业技能竞赛**

**参赛选手报名表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 性别 |  | 出生  年月 | |  | | 1寸  免冠  照片 |
| 民族 |  | 文化  程度 |  | 政治  面貌 | |  | |
| 身份证  号码 |  | | | | | | | |
| 户籍  所在地 |  | | | | | | | |
| 工作  单位 |  | | | | | | | |
| 现有职业资格等级 |  | | | | 参赛  项目 | |  | |
| 曾获得的奖励荣誉 |  | | | | | | | |
| 工作  单位或所在社区  意见 | （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |
| 组委会意见 | （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |