

2023 年度“楚怡杯”湖南省职业院校技能竞赛

赛项规程

一、赛项名称

1. 赛项名称：烹饪
2. 赛项组别：中职组
3. 赛项归属：旅游大类

二、竞赛内容

本赛项分为中餐热菜、西餐热菜、中西式面点、冷拼与雕刻 4 个项目，每个项目均由基本功作品、规定作品和自选作品三部分和现场操作过程考核组成

1. 中餐热菜

(1) 基本功作品：炒青椒土豆丝

①选手一律使用现场提供的带皮土豆 2 个（约 350 克）、青椒 1 个（约 50 克）。

②土豆去皮只能使用菜刀。

③成品净重重量不低于 300 克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为 0.2cm×0.2cm。

④成品使用现场提供的直径 18cm 的浅平碟盛装。

⑤剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的 15cm 的不锈钢碗盛装与成品一并送评。

⑥制作此菜时，禁止使用任何自带原料，禁止任何装饰，否则作违纪处理。

(2) 规定作品：鱼茸类菜

①选手一律使用现场提供的半条带皮无腹骨草鱼（约 700 克）、鸡蛋 3 个，现场另备上海青、水发香菇、青椒、红椒、胡萝卜、青萝卜、蒜苗供选手适量选择，使用现场提供的食盐、味精、酱油、植物油、生粉、肥膘等基本调料。

②选手允许自带制茸设备（限 220 伏电压）。

③现场均使用清水调味成汤，不得带自制的高汤进场。

④成品必须使用现场提供的 40cm×27cm 平盘，直径 35cm 圆盘或直径 20cm 的汤碗盛装，品尝器皿现场统一提供。

⑤剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 20 厘米的不锈钢碗盛装与成品一并送评，成品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人食用量供评委品尝。

⑥制作此菜时，禁止使用任何自带原料，如需装饰，仅限使用现场提供的原料当场进行处理后装饰，否则作违纪处理。

(3) 自选作品：鸡肉菜

①选手根据地方饮食文化特色和烹饪技法特点，以现场提供的鸡胸肉（500 克）为主料，现场另备上海青、水发香菇、青椒、红椒、胡萝卜、青萝卜、蒜苗

供选手自由选择，制作一款作品（不能成茸），满足6人食用量，另备2人食用量供评委品尝，位菜需制作3份，其中2份供评委品尝。

②餐具自备。

③制作此菜时，禁止使用任何自带原料，如需装饰，仅限使用现场提供的原料当场进行处理后装饰，否则作违纪处理。

④现场提供食盐、味精、酱油、植物油、生粉、番茄酱等基本调料，特殊调料品经申报批准后可自带。

2. 西餐热菜

(1) 基本功作品：鸡清汤

①选手一律使用现场提供的鸡胸肉1块，现场另备鸡蛋1个、西芹、白洋葱、胡萝卜供使用。

②选手均使用现场提供的鸡基础汤，不得带自制的高汤进场。

③鸡清汤成品中必须有固体物，颜色纯正清澈，为淡茶色。

④餐具一律使用现场提供内径14厘米的面碗，一份展示，一份供评委品尝。

⑤制作此菜时，禁止使用任何自带原料，如需装饰，仅限使用现场提供的原料当场进行处理后装饰，否则作违纪处理。

(2) 规定作品：意大利面配番茄汁

①选手一律使用现场提供的5号干意面（约180克）、去皮番茄1罐、橄榄油、白洋葱、大蒜、干罗勒（约3克）、黑胡椒末。

②成品应为位菜，每份不低于80克干意面，一份展示，一份供评委品尝。

③成品一律使用现场提供的直径23cm面碟盛装。

④制作此菜时，禁止使用任何自带原料，如需装饰，仅限使用现场提供的原料当场进行处理后装饰，否则作违纪处理。

(3) 自选作品：鸡肉类菜

①选手一律使用现场提供的童子鸡一只（约1Kg），其它调料、辅料装饰原料自备，调料、辅料装饰原料清单按时报赛项负责人审核。（具体时间另行通知）

②作品必须包含蔬菜类和淀粉类食物以及一种调味少司，主料并呈现两种不同口味。

③成品应为位菜，一份展示，一份供评委品尝。

④成品一律使用现场提供的内径20cm、直径31cm的西餐平盘盛装，所有装饰现场完成。

3. 中西式面点

(1) 基本功作品：发酵面团提褶包子

①选手使用现场提供的500克五得利五星特精小麦粉、牛肉肉泥（250克）、大葱、黄豆酱及其它辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用现场提供安琪活性干酵母发酵，制作包子。

②作品制作数量为9个（不能多做挑选），成品重量每个55克（可上下浮动10%）。

③包子褶应在16道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品用现场提供的直径为35cm的平碟盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

⑤制作此品种时，禁止使用任何自带原料和辅助小工具（如：牙签），禁止

任何装饰，否则作违纪处理。

(2)规定作品：裱花蛋糕

①现场统一提供植物奶油、8英寸圆蛋糕坯、红色果酱及花垫纸，选手自备转台、手动或充电搅拌器、裱花嘴、裱花袋及工具。

②成品为三层蛋糕底三层奶油，蛋糕每层 1.2cm、基础成型高度 7cm，成品高度不超过 12cm。

③成品用果酱写上且仅写上“生日快乐”四个字，用六朵白色玫瑰装饰，用齿型花嘴围边。

④要求整体规整，奶油洁净无蛋糕屑，花朵高度不低于蛋糕整体高度的三分之一，在不影响蛋糕整体造型的位置上做 1/8 切角（45 度）为切面展示，作品用现场提供平盘盛装，垫花垫纸并送评。

⑤作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

⑥制作此品种时，禁止使用任何自带原料，否则作违纪处理。

(3)自选作品：油酥类面点

①现场统一提供五得利五星粉和美玫牌低筋面粉各 500 克、莲蓉馅心 200 克及起酥油（玉峰牌乳化油），和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

②作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，避免过度装饰，作品应注重体现酥点本身的开酥效果。

③作品制作数量为 8 个（不能多做挑选），其中 2 个供评委品尝。

④作品盛装餐具自备，如需装饰，装饰原料清单按时报赛项负责人审核。（具体时间另行通知）。

4.冷拼与雕刻

(1)基本功作品：剖切蓑衣花刀（兰花刀）

①选手一律使用现场提供的小黄瓜 2 根（每根长度约 15cm）。

②加工成型自然拉开长度不少于 30cm，完整无断裂。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的直径 23cm 圆盘盛装送评。

(2)规定作品：主题拼盘

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220 克）、蒜蓉烤肠（1 根，约 190 克）、火腿肠（1 根，约 280 克）、鸡肉肠（1 根，约 100 克）、红肠（1 根，约 320 克）、午餐肉（一块，约 170 克）、鸡蛋干（1 块）、白萝卜（1 个，约 800 克）、黄瓜（2 根，约 200 克）、胡萝卜（2 根，约 250 克）、心里美萝卜（1 个，约 500 克）、青萝卜（1 个，约 400 克）、蒜苗 100 克。

②制作此品种禁止使用任何自带原料，否则作违纪处理。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品所用食材数量不低于 6 种，至少三荤三素。

⑤作品造型不限，主题应健康、积极、向上。作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑥拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的本拼盘内原料，允许自带澄面打底。

⑦作品制作一份，净料总重量约 300 克（可上下浮动 10%）。使用现场提供的直径 31cm 的平盘盛装。

(3) 自选作品：雕刻作品

①选手使用现场提供的3个心里美萝卜（共约1500克左右）制作一款高度不低于15厘米的雕刻作品。

②作品要与拼盘主题呼应、搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用的支撑物及粘合剂不得暴露于表面，不得使用背景板。

④作品使用现场提供的直径28cm的平盘盛装。

⑤制作此品种禁止使用任何自带原料，否则作违纪处理。

三、竞赛方式

个人赛。每为选手只能参加其中一项比赛。

四、竞赛时量

比赛总时长511分钟，其中，中餐热菜128分钟，西餐热赛120分钟，中西式面点140，冷拼与雕刻123分钟，四个比赛项目分场地同时进行。

1. 中餐热菜

参赛选手在128分钟内完成三个作品的制作，并依次出菜，炒青椒土豆丝8分钟，鱼茸类菜60分钟，鸡肉菜60分钟，超时即停。

2. 西餐热菜

参赛选手在120分钟内完成三个作品的制作，并依次出菜，鸡清汤20分钟，意大利面配番茄汁40分钟，鸡肉类菜60分钟，超时即停。

3. 中西式面点

参赛选手在140分钟内完成三个作品的制作。其中制作发酵面团提褶包子时间45分钟，油酥类面点的时间50分钟，发酵面团提褶包子和油酥类面点的时间可以套用，在95分钟内完成；裱花蛋糕单独场地比赛45分钟内完成，超时即停。

4. 冷拼与雕刻

参赛选手在123分钟内完成三个作品的制作，并依次出品，剞切蓑衣花刀（兰花刀）时间3分钟，主题拼盘时间60分钟，雕刻作品时间60分钟。

五、名次确定办法

以竞赛总成绩从高到低排序确定名次，不设并列名次。竞赛总成绩相同时，以完成规定作品项得分高者名次列前，如竞赛总成绩再相同时，则以完成自选作品项得分高者名次列前。

六、评分标准与评分细则

1. 评分标准

竞赛总得分=作品最后得分-现场扣分，评分采用操作过程与作品质量评判相结合的方式。其中，操作过程由前场裁判员对每位选手违规行为和违纪现象进行记录，裁判长根据选手违规记录，按照现场评分细则从作品总成绩中作扣分处理，现场操作违规总扣分不超过20分。后场评分裁判员对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为100分。在结分时取裁判平均分，平均分保留小数点后两位（四舍五入）。

作品成绩具体计算方法如下：

项 目	评判内容及分值设置	所占权重	分 数	总 分
中餐热菜	基本功作品质量：100分	20%	20分	100分
	规定作品质量：100分	35%	35分	
	自选作品质量：100分	45%	45分	
	现场操作违规按相关标准扣分			
西餐热菜	基本功作品质量：100分	20%	20分	100分
	规定作品质量：100分	35%	35分	
	自选作品质量：100分	45%	45分	
	现场操作违规按相关标准扣分			
中西式面点	基本功作品质量：100分	30%	30分	100分
	规定作品质量：100分	30%	30分	
	自选作品质量：100分	40%	40分	
	现场操作违规按相关标准扣分			
冷拼与雕刻	基本功作品质量：100分	15%	15分	100分
	规定作品质量：100分	45%	45分	
	自选作品质量：100分	40%	40分	
	现场操作违规按相关标准扣分			

2. 评分细则

(1) 现场评分细则

评分内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
仪容仪表	2分	仪容仪表不符合要求	0.5-1分		
		未按规定穿着	0.5-1分		
加工过程	5分	加工流程不合理	1分		
		加工过程不熟练，动作不利索	1分		
		原料使用不合理	1分		
		有浪费现象	1-2分		

制作过程	6分	制作流程不合理	1分		
		制作过程不熟练，动作不利索	1分		
		调味不准确	1-2分		
		制作技法使用不当	1-2分		
赛场纪律	3分	顶撞裁判、现场工作人员	1分		
		不服从安排、调度	1分		
		操作事故	1分		
安全卫生	4分	原料存放不安全	0.5-1分		
		操作现场不整洁	0.5-1分		
		用具不清洁	0.5-1分		
		个人卫生不符合要求	0.5-1分		
实际得分					

(2) 中餐热菜评分细则

①炒青椒土豆丝					
评分内容	分值	扣分原因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
刀工	30分	粗细均匀，长短一致	1-10分		
		无连刀	1-10分		
		刀工精细，分量适当	1-10分		
油芡色泽	30分	芡汁稀稠适度、光亮	1-15分		
		色泽自然	1-15分		
口味质感	30分	咸淡适中	1-10分		
		口味纯正	1-10分		
		口感香脆、清爽	1-10分		

装盘 卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净, 无油渍、污物	1-5分		
实际得分					
②鱼茸类菜					
评分 内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分
刀工	20分	鱼肉出料率高, 无浪费现象	1-10分		
		刀工精细, 分量适当	1-10分		
口味 质感	30分	鱼茸洁白有光泽	1-10分		
		鱼茸滑嫩	1-10分		
		鱼茸口味丰富, 咸淡适中	1-10分		
艺术 造型	40分	作品主题鲜明	1-10分		
		有一定创新性	1-10分		
		主辅料搭配合理, 盘饰精美	1-10分		
		体现新技术、新工艺	1-10分		
装盘 卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净, 无油渍、污物	1-5分		
实际得分					
③自选鸡肉菜					
评分 内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分
刀工	20分	鸡肉利用率高, 无浪费现象	1-10分		
		无连刀、厚薄均匀、大小一致	1-10分		
口味	30分	菜肴味型准确	1-10分		

质感		芡汁稀稠适度、光亮	1-10分		
		咸淡适中、没有异味	1-10分		
创意设计	40分	作品主题鲜明	1-10分		
		有一定创新性	1-10分		
		主辅料搭配合理，盘饰精美	1-10分		
		体现新技术、新工艺	1-10分		
装盘卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净，无油渍、污物	1-5分		
实际得分					

(3) 西餐热菜评分细则：

①鸡清汤					
评分内容	分值	扣分原因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
刀工	30分	汤中颗粒物粗细均匀	1-10分		
		无连刀	1-10分		
		原料分量、比例适当	1-10分		
油芡色泽	30分	汤汁稀稠适度	1-15分		
		颜色纯正清澈，为淡茶色	1-15分		
口味质感	30分	咸淡适中	1-10分		
		口味纯正	1-10分		

		具有该汤特有香味	1-10分		
装盘 卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净, 无油渍、污物	1-5分		
实际得分					
②意大利面配番茄汁					
评分 内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
刀工	20分	原料利用率高, 无浪费现象	1-10分		
		刀工精细, 分量适当	1-10分		
口味 质感	30分	口味符合菜肴要求	1-10分		
		意面软硬适度	1-10分		
		咸淡适中	1-10分		
艺术 造型	40分	作品主题鲜明	1-10分		
		有一定创新性	1-10分		
		主辅料搭配合理, 盘饰精美	1-10分		
		体现新技术、新工艺	1-10分		
装盘 卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净, 无油渍、污物	1-5分		
实际得分					
③自选鸡肉类菜					
评分 内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分

		评分要素	扣分幅度		
刀工	20分	鸡肉利用率高, 无浪费现象	1-10分		
		无连刀、厚薄均匀、大小一致	1-10分		
口味 质感	30分	主料体现两种不同的口味	1-10分		
		芡汁稀稠适度、光亮	1-10分		
		咸淡适中、没有异味	1-10分		
创意 造型	40分	作品主题鲜明	1-10分		
		有一定创新性	1-10分		
		主辅料搭配合理, 盘饰精美	1-10分		
		体现新技术、新工艺	1-10分		
装盘 卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净, 无油渍、污物	1-5分		
实际得分					

(四) 中西式面点评分细则

①提褶包子					
评分 内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
口味 质感	40分	调味得当, 口味纯正	1-10分		
		主味突出, 无异味	1-10分		
		质感松软, 富有弹性	1-10分		
		馅料鲜美多汁	1-10分		

工艺 火候	30分	成熟恰当，火候适宜	1-10分		
		主辅料配比合理，特点鲜明	1-10分		
		馅心居中，面皮厚度适中、均匀	1-10分		
形态 色泽	20分	褶纹清晰、间距均匀、数量不少于16个	1-10分		
		成品色白光亮，重量55克（可上下浮动10%）	1-10分		
装盘 卫生	10分	以“333”方式排列	1-5分		
		盛器干净，无油渍、污物	1-5分		
实际得分					
②裱花蛋糕					
评分 内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
工艺 质感	40分	抹面平整，刀痕不明显，不露坯	1-10分		
		奶油打发到位，抹面无气泡	1-10分		
		三层蛋糕底三层奶油，每层1.2cm左右，基础成型 高度不低于7cm，成品高度不高于12cm	1-10分		
		1/8切角整齐、切面平整、光滑	1-10分		
形态 色泽	50分	果酱文字流畅，大小 适中，围边花纹清晰	1-10分		
		玫瑰花花瓣匀称，细腻不粗糙	1-10分		
		玫瑰花摆放有层次、有立体感	1-10分		

		裱花蛋糕整体要求颜色分明、协调	1-10分		
		奶油色泽光亮、饱满	1-10分		
装盘 卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净, 无油渍、污物	1-5分		
实际得分					
③油酥类面点					
评分 内容	分值	扣 分 原 因		扣分	得分
		评分要素	扣分		
			幅度		
口味 质感	30分	口感酥脆		1-10分	
		主味突出, 无异味, 调味得当		1-10分	
		口味浓淡适宜, 味型分明		1-10分	
工艺 火候	20分	成熟恰当, 火候适宜		1-10分	
		主辅料配比合理, 馅心居中		1-10分	
形态 色泽	40分	酥层清晰, 间距均匀 大小适宜、均匀一致		1-10分	
		形状准确, 造型精美		1-10分	
		成品无“喝油”现象		1-10分	
		颜色自然协调有光泽, 香味纯正		1-10分	
装盘 卫生	10分	装饰得体, 排盘有序		1-5分	
		盛器干净, 无油渍、污物		1-5分	
实际得分					

(五) 冷拼与雕刻评分细则

① 削切蓑衣花刀					
评分内容	分值	扣分原因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
刀工	50分	刀间距均匀，厚薄一致	1-20分		
		无伤刀现象	1-20分		
		角度适当，能自然拉伸	1-10分		
拉伸效果	40分	能自然拉伸不断	1-20分		
		拉伸长度不低于30cm	1-20分		
装盘卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净，无污物	1-5分		
实际得分					
②主题拼盘					
评分内容	分值	扣分原因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
刀工	40分	刀工精细、分量适当	1-10分		
		原料厚薄、粗细均匀	1-20分		
		能体现冷拼刀工的基本功和拼摆技巧	1-10分		
原料搭配	20分	原料选择搭配合理	1-5分		
		所用食材数量不低于6种，至少三荤三素	1-10分		
		拼摆造型严禁使用粘合剂黏接	1-5分		

艺术造型	30分	作品主题鲜明，构图完整，造型美观	1-10分		
		有一定创新性，点缀合理	1-10分		
		主辅料搭配合理，色彩丰富协调	1-10分		
装盘卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净，无油渍、污物	1-5分		
实际得分					
③雕刻作品					
评分内容	分值	扣分原因		扣分	得分
		评分要素	扣分幅度		
刀工	40分	刀工精细，刀纹清晰，使用不同雕刻技法	1-20分		
		能体现雕刻的基本功和雕刻技巧	1-20分		
艺术造型	20分	作品主题鲜明，有一定创新性	1-10分		
		作品造型美观，构图完整，色彩搭配合理	1-10分		
成型效果	30分	雕刻作品神形兼备，惟妙惟肖	1-10分		
		雕刻物件使用粘合剂、支撑物、牙签不裸露于表面	1-10分		
		作品高度不低于15cm	1-10分		
装盘卫生	10分	盘中无异物	1-5分		
		盛器干净，无污物	1-5分		
实际得分					

七、赛项相关设施设备技术参数

1. 中餐热菜设备设施仪器清单

序号	名称	型号、规格	数量	备注
1	工作台	1800*450*800	13 个	
2	炒灶	双头灶	13 个	
3	三层海鲜蒸柜		1 个	
4	单头水池		13 个	
5	煲仔炉	双头炉	2 个	

2. 西餐热菜设备设施仪器清单

序号	名称	型号、规格	数量	备注
1	工作台	150cm*60cm*80cm/15cm	11 个	
2	面火炉	80cm*45cm*50cm	11 个	
3	万能蒸烤箱	125.5cm*98.5cm*163cm; 380v/5.5kw*1	11 个	
4	矮汁锅	20cm*9cm*2.8L	11 个	
5	高汁锅	24cm*14cm	11 个	
6	不锈钢煎锅		11 个	
7	不锈钢平底锅		11 个	
8	不锈钢不粘锅		11 个	
9	食品夹	30cm	20 个	
10	双头挖球器		11 个	
11	去皮器		11 个	
12	油漏	直径 14cm	11 个	
13	油漏	直径 20cm	11 个	
14	份数盆	15cm	20 个	
15	手持料理棒	200W	11 个	
16	不锈钢菜板支架	304 不锈钢材质	11 个	
17	压面机	20cm	11 台	
18	白红黄蓝绿菜板	一套, 每种颜色各一个	11 套	

19	搅拌机		11 台	
20	封口机		2 台	
21	圆形套模		50 套	
22	长方形不锈钢网格		11 套	
23	岩谷火枪		11 个	

3. 中西式面点设备设施仪器清单

序号	名称	型号、规格	数量	备注
1	案台	1.8 米*0.8m	12 张	
2	炉灶		2 口	
3	蒸笼（蒸锅）	直径 50cm	5 台	
4	三层烤箱		1 台	
5	指针式台秤		6 台	
6	生日蛋糕垫	直径 28cm 左右	12 个	
7	转盘		12 个	
8	厨师机（奶油机）		12 台	
9	电炸炉		12 台	
10	小电子称		12 个	
11	蒸笼屉	直径 50cm	12 张	

4. 冷拼与雕刻设备设施仪器清单

序号	名称	型号、规格	数量	备注
1	工作台	180cm*45cm*80cm	12 个	
2	电磁炉		12 个	
3	单头水池		6 个	

备注：赛点可根据各个项目报名人数，调整相关设施设备数量，具体设备由赛点提供。

八、选手须知

（一）每位选手自带工（量）具及材料清单

1. 工（量）具：食品雕刻刀具、中餐厨刀、西餐厨刀、制茸设备（限 220 伏电压），赛场不统一准备的作品盛装器皿、裱花蛋糕转台、裱花嘴、裱花袋及工具、牙签（雕刻用）、特殊模具、手持电动搅拌器、毛笔、刀片、油刷。

2. 材料：赛场不统一准备的西餐热菜自选品种调料与辅料、中西式面点酥油类面点的装饰原料。

(二) 主要技术规程及要求

1. 中餐热菜

- (1) 味感：口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、腥膻味、异味等。
- (2) 质感：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。
- (3) 观感：主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴谐调。
- (4) 营养卫生：生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰清洁卫生。
- (5) 作品数量：符合规定的要求。
- (6) 遵守赛场纪律和规定，按时按量独立完成作品制作。

2. 中西面点

- (1) 操作规范有序，流程合理。原料使用合理，废弃物处理妥当，没有浪费现象。
- (2) 操作技法娴熟，成型快捷利索，成熟方法正确。
- (3) 原料保存安全卫生，炊具、餐具、用具、器皿清洁卫生。
- (4) 操作现场干净、整洁、有序，个人卫生符合要求并能注意安全和节能降耗。
- (5) 遵守赛场纪律和规定，按时按量独立完成作品制作。

3. 冷拼与雕刻

- (1) 刀法准确、刀工娴熟、精细，原材料使用合理，废弃物处理妥当，没有浪费现象；
- (2) 操作规范有序、流程合理、切配拼摆快捷利索。
- (3) 原料保存安全卫生，并有防止原料被再次污染的措施，炊具、餐具、用具、器皿清洁卫生。
- (4) 操作现场整洁、干净有序，个人卫生符合要求并能注意安全和节能降耗。
- (5) 遵守赛场纪律和规定，独立完成作品制作。

4. 西餐热菜

- (1) 味感：口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、腥膻味、异味等。
- (2) 质感：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。
- (3) 观感：主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴谐调。
- (4) 营养卫生：生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰清洁卫生。
- (5) 作品数量：符合规定的要求。
- (6) 遵守赛场纪律和规定，按时按量独立完成作品制作。

(三) 选手注意事项

1. 比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好自己的工具，迅速撤离赛场。

2. 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，废弃物倒入指定垃圾桶，不需清理出比赛场地。

3. 参赛选手不得自带插电电动设备设施（除中式热菜制茸设备外），规定作品品尝用碟统一由现场提供。

4. 参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过 45cm 的异形或超大餐具，违规将从作品成绩中扣除 2 分。

5. 参赛选手不得违规使用添加剂。

6. 参赛选手不能留长指甲、不能长发外露、戴首饰、染指甲等。

7. 参赛选手统一穿着无学校标识的长袖白色工装及工作帽，服装要整洁干净、并佩戴选手证件。

8. 参赛选手操作事故不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。

9. 参赛选手在比赛开始 30 分后不得入场。

（四）竞赛直播

1. 赛点提供全程无盲点录像。

2. 可在赛点指定区域通过网络监控观摩比赛。