

第 46 届世界技能大赛湖北省选拔赛烘焙项目

竞赛指南

目 录

1.技术描述

- 1.1 本次竞赛的简要技术描述
- 1.2 选手的竞赛能力要求
- 1.3 选手需要掌握的基本知识要求

2. 选手的条件和要求

3.选拔赛的内容

- 3.1 比赛内容
- 3.2 比赛指标要求
- 3.3 比赛评分
- 3.4 比赛分组及比赛时间
- 3.5 比赛注意事项及配方比例
- 3.6 评分细则

4.选拔赛命题方式

- 4.1 命题流程
- 4.2 最终考题产生的方式

5.成绩评判方式

- 5.1 评判流程
- 5.2 评判的硬件设备要求
- 5.3 评判的方法
- 5.4 裁判员在评判工作中的任务
- 5.5 裁判员在评判中的纪律和要求

6.选拔赛的基础设施

6.1 硬件设备要求

6.2 软件要求

6.3 设备清单

6.4 原料及器具清单

7.选拔赛场地要求

7.1 场地面积要求

7.2 赛场基础设施要求

7.3 场地消防和逃生要求

8.选拔赛安全要求

8.1 选手安全防护措施要求

8.2 有毒有害物品的管理和限制

8.3 医疗设备和措施

9.选拔赛竞赛流程

9.1 竞赛流程

9.2 裁判员的工作内容

9.3 选手的工作内容

9.4 赛场纪律

10.开放现场的要求

10.1 对于公众开放的要求

10.2 对于赞助商和宣传要求

11.绿色环保

11.1 环境保护

11.2 循环利用

1、技术描述

1.1 第 46 届世界技能大赛烘焙项目湖北省选拔赛简要技术描述

面包师是一种对专业技能要求很高的职业，选手在现有设备、原料的基础上能生产出很多不同种类的面包和点心，并能根据比赛要求制作展示面包、摆台等。

1.2 选手的竞赛能力要求

选手能根据竞赛文件要求在指定时间内能够生产不同甜面包、硬包、艺术面包。

1.3 选手需要掌握的基本知识要求

- 1.3.1 熟悉原材料，对于面粉、酵母、糖、盐等基础材料有深入的了解；
- 1.3.2 熟悉烘焙中所有设备，并能熟练使用；
- 1.3.3 能灵活运用烘焙器具，制作客户预定的产品；
- 1.3.4 能制定不同烘焙产品的配方，并能根据实际情况作出修改；
- 1.3.5 了解基本的原料、烘焙产品的储存原理以及要求；
- 1.3.6 能正确使用设备、器具、原料合理制作烘焙产品，浪费少；
- 1.3.7 了解食品储存、准备、烘焙以及服务（HACCP）相关的卫生工作法规；
- 1.3.8 有一定食品陈列技巧，并会摆盘；
- 1.3.9 对食品安全，清洁生产了解透彻。

2、选手的条件和要求

年龄严格限制在 1999 年 1 月 1 日以后出生的选手，经过严格训练，能按照赛事文件要求，独立完成参赛品种的选手。

3、赛事内容

3.1 比赛品种：

- 3.1.1 布里欧修无馅一款、有馅一款、辫子两款
- 3.1.2 无糖无油面包（标准法棒、花式法棒）

3.2 比赛指标要求：

- 3.2.1 制作布里欧修面团面包 28 个，分别为布里欧修无馅一款 12 个、有馅一款 12 个、辫子两款：五股辫 2 个、八股辫 2 个，共计 4 个。同一品种的面包要求重量和大小一致。（有馅布里欧修馅料可自备）

3.2.2 制作无糖无油面包 10 个，要求标准法棒 6 条，成品 250 克一条；花式法棒至少 2 款造型，共制作 4 个花式法棒。法棒要求大小、重量一致，其他面包选手可以根据摆台需求自行创意。

3.3 比赛评分：就工作连贯性，操作专业性，作品的外观、色泽、口感、创意、精致、难度、卫生，以及面团的浪费程度等进行竞赛评分。

3.4. 比赛分组及比赛时间：

比赛分组进行，采用抽签分组。

每组比赛时间为 4 小时 40 分（40 分钟+4 小时）。（比赛前一天准备时间 40 分钟，严禁烘烤。第二天 4 个小时制作布里欧修面包和无油无糖面包。）

3.5. 比赛注意事项及配方比例：

3.5.1 参赛作品应现场完成。比赛计时由各赛位工作人员负责。

3.5.2 比赛过程中应及时清点个人工具，搞好台面及共用工具卫生。

3.5.3 参赛选手需详细填写比赛过程记录表，完成后布台待评。

3.5.4 比赛中不同品种配分比例

模块	品种	主观	客观	总分
一	食材器具/卫生/作业书/废弃物/操作流畅性	详见具体评分细则		10
二	布里欧修面团辫子包	35	6	41
三	无糖无油面团	35	6	41
五	摆台	7	1	8
总 分				100

重新调整比例，需要严格检查后面是否呼应。

3.6 评分细则

3.6.1 客观评判表

本模块总分 5（10）分，分五项，每项满分 1 分，不合格为 0 分具体评分见图表：

项目	得分	2
食材器具准备	自备原料符合国家标准，自备器具齐全	准备充分
卫生 在清洁中开始始，进 行、结束	整个操作流程保持卫生，制作完全后卫生符合要求	操作过程结束卫生情况良好
作业书	按照组委会要求提供完整的作业书，配方、流程、工艺、图片等	资料全的得 2 分，不够的扣分

废弃物	浪费面团限制	浪费 1 公斤以内
操作流畅性	操作熟练流畅得高分	操作过程控制好，能按时完成作品

模块二：布里欧修面团辫子包 客观分 6 分

- a. 布里欧修面团面包一共 28 个。少一个扣 2 分；
- b. 布里欧修面团面包有馅、无馅每款 12 个，同一品种的面包要求重量和大小一致；成品重量一个（含一个）以上与标示重量差距 10%以上，扣 2 分。

模块三：无糖无油面包评分 客观分 6 分

- a. 要求标准法棒 6 条，成品 250 克一条；成品重量两个（含两个）以上在 247-253 克范围以外或者数量不够，扣 2 分；
- b. 花式法棒至少 2 款造型面包，要求单个面团重量不低于 200 克，每种造型至少 2 个，重量不足，扣 2 分。

模块五：所有作品根据主题摆台 客观分 2 分

摆台不够卫生整洁干净，扣 2 分。

3.6.2 主观评判表

模块二：布里欧修面团辫子包 主观分 12 分 （35 分）

布里欧修面团	总计 35 分	评分细则	得分
无馅外观口感	7 分	面包几乎是白色的、没烤熟的、或者很黑、烤过头、或者面包塌掉、扁平；表壳很厚很硬，或者表壳不好嚼，很干，会黏牙	1
		面包表壳无光泽，烤的颜色为棕色或深棕，面包没有刷蛋液或者刷蛋液过多，底部边缘为黑色（烤焦的鸡蛋），或者很明显地看到蛋液的痕迹；面包结构不均匀，嚼的时候感觉很干	3
		面包表壳闪亮，呈金黄色到深棕色，入炉涨性一般，面包因过度醒发有一点扁平。面包有一些部分组织不均匀，表皮很薄，嚼起来有一点粘牙	5

		面包表壳光滑闪亮，呈漂亮的金黄色到深棕色，入炉涨性好，面包漂亮、组织均匀，表皮很薄，嚼起来很湿润	7
有馅外观口感	7 分	面包几乎是白色的、没烤熟的、或者很黑、烤过头、或者面包塌掉、扁平， 馅料口感不舒服	1
		面包表壳无光泽，烤的颜色为棕色或深棕，面包没有刷蛋液或者刷蛋液过多，底部边缘为黑色（烤焦的鸡蛋），或者很明显地看到蛋液的痕迹，馅料口感勉强能接受。	3
		面包表壳闪亮，呈金黄色到深棕色，入炉涨性一般，面包因过度醒发有一点扁平。馅料搭配一般	5
		面包表壳光滑闪亮，呈漂亮的金黄色到深棕色，入炉涨性好，馅料搭配相得益彰	7
辫子整形与手工技巧	7 分	辫子技术不对，或者两款面包有很大的破裂，非常不均匀，或者同一款造型面包很不一样	1
		辫子技术正确，包馅完整，同一品种手法基本一致。	3
		辫子技术正确，同一品种手法、外形基本一致。	5
		选手从开始到结尾编辫子无失误，使用技巧正确。同一品种尺寸相同，呈漂亮一致造型。	7
香味香气	7 分	面包中的盐太多或太少，或者表皮有苦味，烤焦，或者醒发过度产生酸味	1
		香气一般，很难辨别面包是用黄油制作的。口味一般，没有黄油味道和醒发的酸味	3
		可以在面包中识别到黄油的香味，含馅部分搭配恰当。	5
		很棒的黄油香气，有一点发酵的酸味，黄油的香味和淡淡烘烤的表皮的香气很和谐，含有馅料部分搭配很好。	7
辫子整体外观	7 分	面包几乎是白色的、没烤熟的、或者很黑、烤过头、或者面包塌掉、扁平	1
		面包表壳无光泽，烤的颜色为棕色或深棕，面包没有刷蛋液或者刷蛋液过多，底部边缘为黑色（烤焦的鸡蛋），或者很明显地看到蛋液的痕迹	3
		面包表壳闪亮，呈金黄色到深棕色，辫子股数之间呈浅色，入炉涨性一般，面包因过度醒发有一点扁平。	5
		三款造型面包表壳光滑闪亮，呈漂亮的金黄色到深棕色，入炉涨性好，辫子面包的股数之间有一点点开裂。	7

模块三：无糖无油面包评分 主观分 35 分

项目		总计 21 分	评分细则	得分
标准法棒 感官评分	整形技巧	7 分	选手对待面团粗糙，面团表面呈现网状，或者选手用的面粉太多，在整形法棒的时候地上也会有很多面粉	1
			选手紧张或者经验不足，选手使用的面粉过多，或者使用面粉太少而使面团粘在桌面，或者法棒看起来更像一个长方形，没有技巧	3
			选手冷静、对待面团温和，整形的法棒面团表面平整光滑，6 个传统法棒的一致性可以更好，桌面不够有序	5
			选手冷静、对待面团温和，整形的法棒面团表面平整光滑，6 个传统法棒完全一样，桌面有序，所有法棒的两头都有漂亮的尖角	7
	标准法棒的割刀	7 分	每个法棒刀口的数量不同，每一个切得都不一样，所以看上去都不一样	1
			刀口数量不同，刀口长度不规则，刀口都在法棒的中间，烤后不是所有的刀口都爆开，或者有两三个裂口连在一起	3
			所有 6 个传统法棒的刀口一致。刀口的长度有一点不规则，刀口都在法棒的中间，刀口间距均匀，烤后爆口很漂亮	5
			所有 6 个传统法棒的刀口数量一致，所有刀口看上去长度一致，刀口在法棒的中部，分布均匀。烤后爆口漂亮	7
	内部结构和标准法棒口味	7 分	内里有很小的均匀孔洞，香气和口味呈酸性，没有盐或者很多盐，嚼起来太干，或者看起来粘粘的	1
			内里有分布均匀的大孔洞，但是表壳太厚或太硬，长时间的发酵过程中风味没有完全体现出来	3
			内里有分布均匀的大孔洞，表壳很薄，香气和口味平衡。面包心嚼起来感觉很棒	5
			内里有均匀的大孔洞。表壳薄。香气和味道平衡，发酵后有谷物的味道和酸味。嚼起来很湿润，不会粘牙	7

项目		总计 14 分	评分细则	得分
花式法棒	花式法棒 1	7 分	形状不平，杂乱，烤后不规则。表壳糟糕、颜色太深或太浅。顾客不会为这个面包买单	1
			形状可以，表壳糟糕，颜色太深或太浅，顾客在没有别的选择的情况下会为这个面包买单	3
			形状很好。可以更脆一点，有一点黏，颜色可以。装饰可以，可以吸引顾客来购买	5
			形状很好，没有可见的裂缝。表壳很好，颜色很好。装饰很有创意，会吸引顾客购买	7
花式法棒	花式法棒 2	7 分	形状不平，杂乱，烤后不规则。表壳糟糕、颜色太深或太浅。顾客不会为这个面包买单	1
			形状可以，表壳糟糕，颜色太深或太浅，顾客在没有别的选择的情况下会为这个面包买单	3
			形状很好。可以更脆一点，有一点黏，颜色可以。装饰可以，可以吸引顾客来购买	5
			形状很好，没有可见的裂缝。表壳很好，颜色很好。装饰很有创意，会吸引顾客购买	7

模块四：所有作品根据主题摆台 主观分 7 分

项目	总计 7 分	评分细则	得分
视觉效果	7 分	根本不好	1
		有一点好	3
		好	5
		非常好	7

4.选拔赛命题方式

根据第 45 届世界技能大赛技术文件，结合第 46 届世界技能大赛新要求，制定了四

个模块的试题。

5.成绩评判方式

5.1 评判流程

按照技术文件顺序评分，各个模块分乘以相应权重得各模块实际分数，总分为各模块实际分数之和。

5.2 评判的硬件设备要求

5.2.1 重量，电子称，误差在 0.2 克以内；

5.2.2 标尺，精度在 0.1 厘米。

5.3 评判的方法

5.3.1 客观与主观评分相结合；

5.3.2 客观分由助理裁判称量，根据具体测量数据评分；

5.3.3 主观分，严格按照评分表进行。

5.4 裁判员在评判工作中的任务

5.4.1 裁判员采取评判流程式对每个模块进行评分；

5.4.2 在评判过程中，裁判长发现有评判分数差距过大，有权要求裁判重评；

5.4.3 所有评定完成后，裁判员应将各类得分较高的模块进行再次比对确认，以确保评判的准确性；

5.4.4 评分结束后，裁判须向裁判长提交分数汇总表和成绩分析点评报告。

5.5 裁判员在评判中的纪律和要求

5.5.1 执裁期间，同意着装并佩戴裁判员标识，坚持公开、公平、公正的评判原则；

5.5.2 按比赛要求参加评委培训，服从赛事组委会和裁判长的领导，按照分工开展工作，坚持岗位，准确把握评判标准，严格按标准打分，认真负责，一丝不苟；

5.5.3 遵守职业道德，不徇私情，秉公执评；

5.5.4 遵守评委纪律，不作暗示，不影响他人，不擅离岗位，不擅自散布消息，自觉接受指挥和监督；

5.5.5 因裁判人员不负责任，造成竞赛程序无法继续进行或评判结果不真实的情况，对评委的违纪行为，由大赛组委会现场亮黄牌，以示警告；严重者，停止其评委工作，并通知其所在单位；

5.5.6 对于向评委进行拉拢和贿赂的参赛单位和选手，一经发现，也要严肃处理，直至取消其参赛资格和比赛成绩；

5.5.7 所有受聘出任本次比赛的评委，要在评分表上填写执裁记录，由裁判长签字确认；若单项评分过高或者过低，裁判必须做好解释说明；

5.5.8 裁判仲裁委员会由比赛执行长、裁判长组成，不参与评分，比赛中若遇到重大争议问题时，由大赛裁判仲裁委员会作最后解释裁定。

6. 比赛的基础设施

6.1 硬件设备要求

设备名称	规格（单位： mm）	数量（台）	备注
醒发箱（12 盘单门）		1	0 至 40 度 每个工位 1 台
烤箱（一层一盘带蒸汽大理石板）		2	每个工位 2 台
四开双温柜	1200*800*1990	1	双温 每个工位 1 台
热风炉	780*1260*1630	1	5 盘 每个工位 1 台

6.2 软件要求

每个工位有上下水，通风，照明；

每个工位配备约 20 千瓦的电力。

6.3 设备清单

设备名称	规格	数量	备注
和面机	25kg	1	每个工位 1 台
鲜奶机	7L	1	每个工位 1 台
电磁炉	5000 瓦	1	每个工位 1 台
操作台（大理石台面和不锈钢台面）	1800mm	1	每个工位 1 台

6.4 原料及器具清单

6.4.1 原料及服装清单

序号	名称	每组数量	备注
1	安琪半干酵母	500g	
2	王后高筋面粉	25kg/整包	
3	王后低筋面粉	按需领用	由工作人员分装后分发，不够可申请
4	防潮糖粉	180g	
5	泡打粉	按需领用	
6	铁塔淡奶油	1L	
7	食盐	250g/包	
8	韩国细砂糖	5kg	
9	欧丽兰片状黄油	1kg	
10	安佳黄油	1kg	
11	鸡蛋	1 托盘 30 个	
12	百钻脱模油	1 瓶	
13	总统黄油	1kg	
14	色拉油	按需领用	公共原料区，按需向工作人员申请
15	牛奶	按需领用	公共原料区，按需向工作人员申请
16	奶粉	按需领用	公共原料区，按需向工作人员申请
17	比赛服装	上装、围裙、帽子	组委会统一制作，报到时领取

6.4.2 器具清单

序号	工器具名称	每组数量	备注
2	合成材料面团刮刀，有不同形状和尺寸	1 套	方园各一个
3	电子秤 0.5g 最大量程 5kg	1 台	
6	烘焙用纸（尺寸适用于烤盘）	20 张	
7	不锈钢水槽（60*80cm）	1 个	
8	高框烤盘（60*40cm）	3 张	
9	低框烤盘（60×40cm）	4 张	
10	合成材料砧板	1 个	
11	中号一次性圆碗（用于配料的称重、准备）	10 个	
12	擀面杖 28cm	1 个	
13	锯齿刀	2 把	
14	一次性裱花袋	5 个	
15	高温手套	1 双	
16	厨房用纸	1 卷	
17	垃圾袋和垃圾筐	1 套	
18	清洁海绵	1 个	
19	不锈钢盆	4 个	直径 30cm

20	配料盆	1 个	直径 30cm
21	手动搅拌器	1 个	

7.选拔赛场地要求

7.1 场地面积要求

每个工位 15 m²。

7.2 赛场基础设施要求

7.2.1 工位内应配备技术文件标示的设备一套，通用器具一套，原料间标示原料齐全，分类易查找；

7.2.2 整个操作竞赛场地的供配电系统在所有竞赛工位同时操作时，保证连续、稳定供电；

7.2.3 赛场应配备符合国家健康与安全法规要求的排烟除尘系统；

7.2.4 赛场配备发令装置、计时器（时钟）、消防器材；

7.2.5 赛场配备电子监控系统，有场外教室配备屏幕可观摩并监视考场；

7.2.6 赛场采光、通风条件良好。

7.3 场地消防和逃生要求

场地有消防设施，消防通道保持畅通。

8.选拔赛安全要求

8.1 选手安全防护措施要求

8.1.1 操作过程，口罩、白大褂、围裙、帽子全部穿戴整齐方可操作；

8.1.2 严格按照设备操作规程进行操作；

8.1.3 烘烤时，必须使用防护手套。

8.2 有毒有害物品的管理和限制

烘焙比赛，所有的原料均符合食品安全法，所有的作品均为可食用。

8.3 医疗设备和措施

承办单位应在设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通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、用气等相关安全问题；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。场地配备应急箱，备有烫伤膏、创口贴、紫药水、感冒药、退烧药以及纱布棉签等。赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

9.1 竞赛流程

比赛安排	
内容	时间及安排 第一组
准备第二天的比赛一小时，提交作业书 严禁烘烤！！	7 月 22 日 14:00-14:40
第一天 正式比赛 7 月 28 日	7 月 23 日 8:00-13: 00
无油无糖与布里欧修面包制作	8: 00-12: 00
作品摆台	12:00-12: 15
内容	第二组安排
准备第二天的比赛一小时，提交作业书 严禁烘烤！！	7 月 23 日 15:00-15: 40
第一天 正式比赛 7 月 28 日	7 月 24 日 12:30-17: 30
无油无糖与布里欧修面包制作	12: 30-16: 30
作品摆台	16:30-16: 45
内容	第三组安排
准备第二天的比赛一小时，提交作业书 严禁烘烤！！	7 月 24 日 16:40-17: 20
第二天 正式比赛 7 月 24 日	7 月 24 日 8:00-13: 00
无油无糖与布里欧修面包制作	8: 00-12: 00
作品摆台	12:00-12: 15
清理场地、选手合影	12:30-13:00
技术点评、宣布结果及颁奖仪式	待定

9.2 裁判员的工作内容

根据模块要求、服从比赛执行长安排，认真执评。

9.3 选手的工作内容

在指定时间内，按时按量完成参赛作品。

9.4 赛场纪律

9.4.1 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生；

9.4.2 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过 30 分钟者，不得入场；

9.4.3 参赛选手应衣着整洁,戴发帽(服装由选拔赛承办基地提供)。操作讲究卫生,工具洁净,不乱扔下脚料,不浪费原材料;

9.4.4 严禁带入烘焙成品、半成品;禁止重做或挪用他人已加工过的原料;

9.4.5 参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题,应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉;

9.4.6 参赛选手在比赛期间出现以下情况的,由参赛选手承担全部责任:

- 1) 未遵守机械设备操作规程,操作不当导致安全事故的;
- 2) 遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的;
- 3) 突发疾病的。

9.4.7 大赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假;

9.4.8 参赛选手不允许带入手机等一切电子设备,独立操作严禁进入其他工位;

9.4.9 比赛期间,所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内;

9.4.10 因为设备自身故障致选手中断比赛的,经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订;

9.4.11 比赛结束后,参赛选手清理工位,所有器具归位,按照自备工具清单带走自带的器具。

10.开放现场的要求

10.1 对于公众开放的要求

10.1.1 赛场内除指定的监考裁判、工作人员外,其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下,佩带相应的标志方可进入赛场;

10.1.2 允许进入赛场的人员,只可在安全区内观摩竞赛;

10.1.3 允许进入赛场的人员,应遵守赛场规则,不得与选手交谈,不得妨碍、干扰选手竞赛;

10.1.4 允许进入赛场的人员,不得在场内吸烟。

10.2 对于赞助商和宣传要求

经组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者,按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛,不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

11.绿色环保

绿色环保仅供参考，具体要求以第 45 届世界技能大赛烘焙项目全国邀请赛公布的正式技术文件内容为准。

11.1 环境保护

11.1.1 赛场严格遵守我国环境保护法；

11.1.2 赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用；

11.1.3 赛场设置排烟除尘系统，尽可能地减少和控制烟尘。

11.2 循环利用

比赛结束后，所有作品均可食用，可作为奖品、赠品分发给观众、工作人员、还可以捐给社会福利部门。