

# 湖北省第一届职业技能大赛 世赛烘焙项目技术工作文件

世赛烘焙项目专家组

2022年10月

## 目录

一、技术描述 .....	3
(一) 项目概要 .....	3
(二) 基本知识与能力要求 .....	4
二、试题与评判标准 .....	10
(一) 试题 .....	10
(二) 选手的条件和要求 .....	15
(三) 评判标准 .....	15
三、竞赛细则 .....	18
(一) 赛场纪律 .....	18
(二) 异议处理 .....	19
(三) 最终裁决 .....	20
(四) 裁判人员间争议处理 .....	20
(五) 大赛异常情况处理说明 .....	20
四、竞赛场地、设施设备安排 .....	22
(一) 赛场规格要求 .....	22
(二) 基础设施清单 .....	22
五、安全、健康要求 .....	27
(一) 选手安全防护要求 .....	27
(二) 赛事安全要求 .....	27
(三) 绿色环保 .....	28

## 一、技术描述

### （一）项目概要

湖北省第一届职业技能大赛，本技术文件是在世界技能大赛的基础上进行总结归纳，并根据收集的世界技能大赛的部分信息编写得出。

湖北省第一届职业技能大赛世赛烘焙项目，烘焙师需要具备食品、营养的高水准专业知识，并能够生产不同面包、糕点。

烘焙师能利用各种谷物制作不同新鲜美味的烘焙产品，能利用原材料、利用不同的发酵以及工艺制作甜食或者咸食，如：小麦面包、黑麦面包、艺术面包、起酥产品、三明治、馅饼等。

这些产品很多面包房都有，面包师还利用创新的技巧与知识制作精美的装饰面包用于陈列。烘焙师需要具备高水平的专业知识和技巧，通过多年的培训以获得相应技巧并且持续的理解深化。面包师能熟练运用专门的技术与工艺开发创造不同系列的烘焙产品。能在细节方面考验艺术才能与工匠技巧，同时工作高效经济，在指定时间能完成杰出作品。

烘焙师必须根据材料的功能、协调性、反应等制定新的食谱。烘焙师需要懂得当环境发生变化如何适当调整食谱。主动

积极的

应变能力是非常必要的。他们以环境友好的方式恰当使用专业设备、技术与材料。专业的面包师会根据顾客要求全面考虑材料质量、健康、

安全需求等因素。他们必须时刻考虑原料的质量并且尊重原料，以高水平的卫生安全要求工作。

专业烘焙师能建立自己的职业生涯，比如：自己当老板、做管理者、或者在各种面包坊工作，包括高档的、家庭的、特殊商店等。做教育与在行业工作也是一种选择。

通常情况下，专业零售商店出售手工和装饰的糕点产品，工匠面包和装饰面团，这些都需要专业面包师准备制作。

## （二）基本知识与能力要求

请列表、分项说明对选手理论知识、工作能力的要求以及各项要求的权重比例。例如下表：

相关要求		权重比例 (%)
1	工作组织和管理	5
基本知识	<ul style="list-style-type: none"><li>• 商业道德</li><li>• 从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程</li><li>• 最大化可持续与最小化浪费的重要性</li><li>• 工厂使用原料用于烘焙的考虑因素，包括季节、可用性、成本、储存和使用</li><li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li><li>• 食品的购买、储存、准备、烹饪、烘焙和服务 有关的法规和良好做法</li></ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"><li>• 准备并正确使用工具和设备</li><li>• 在指定时间内有效地确定和规划工作顺序</li><li>• 尊重原材料</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 高效使用原料，尽可能减少浪费</li> <li>• 按规定成本准备产品</li> <li>• 为计划的工作准确预订货物和材料</li> <li>• 工作效率和干净，注意工作场所与其他的人</li> </ul> <p>展示良好的工作流畅性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新</li> <li>• 围绕指定主题工作</li> <li>• 按照一致的标准生产大量的烘焙产品</li> <li>• 产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润率</li> <li>• 专业和有效地应对意外发生</li> <li>• 如期完成工作</li> <li>• 在指定的时间准备好所有的客户订单</li> </ul>	
2	沟通和人际交往	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘焙产品如何陈列有利于销售</li> <li>• 陈列、标牌对销售与传播的重要性</li> <li>• 促销品必须在法规范围内</li> <li>• 在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性</li> <li>• 与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性</li> </ul> <p>需要与客户有效沟通</p>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 与顾客进行专业对话</li> <li>• 根据客户的特殊要求，制定合适的产品</li> <li>• 与同事和其他专业人士合作高效</li> <li>• 成为有效率的团队成员</li> <li>• 通过产品陈列最大程度地提高销售额</li> <li>• 始终注意自身外表清洁</li> <li>• 与同事、团队和客户有效沟通</li> <li>• 特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导</li> <li>• 就事论事，以解决问题为方向开展讨</li> </ul>	5

	<p>论</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 促销活动的计划和实施</li> <li>• 遵循详细的书面和口头指示</li> <li>• 能开发其他面包师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>食品卫生、健康、安全与环境</b>	<b>5</b>
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作</li> <li>• 新鲜与加工食品的质量标准</li> <li>• 食物变质的原因</li> <li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 在面包店厨房和使用商业设备的法规以及安全工作操作</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹饪和服务</li> <li>• 遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法</li> <li>• 根据 HACCAP 安全存储所有商品</li> <li>• 确保根据最高标准清洁所有工作区域</li> <li>• 将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节</li> <li>• 安全工作，并遵守事故预防规定</li> <li>• 按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备</li> <li>• 在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>利用原材料制作烘焙食谱</b>	<b>20</b>
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 配方对质量控制的重要性</li> <li>• 世界各地知名的烘焙产品的范围和特点</li> <li>• 色彩应用、口味组合和组织结构</li> <li>• 原料精准组合以便生产的基本原则</li> <li>• 如何通过使用不同的原料和工作技术创造出烘焙产品的外观、质地和味道</li> <li>• 如何处理不同的谷物和非谷物</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 各种面粉和配料对最终成品的影响</li> <li>• 通过生产技术处理原材料</li> <li>• 不同生产技术对烘焙产品的影响</li> <li>• 颜色应用、味道组合和组织结构</li> <li>• 用于生产烘焙产品的面团和面糊的范围和用途</li> <li>• 哪些原料可以做馅料</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用各种碾磨产品和面粉对烘焙产品的影响的知识</li> <li>• 利用自有对于干性物料和液体原料的了解，制作不同的面团</li> <li>• 烘焙产品中原材料特性的应用知识理解</li> <li>• 有效使用适当的材料和调味品</li> <li>• 设计展示具有创新天赋的产品</li> <li>• 设计甜味和咸味产品食谱</li> <li>• 创建食谱用于起酥和面团生产烘焙产品，包括丹麦糕点、羊角面包、巧克力面包和油酥糕点产品</li> <li>• 创建配方以生产一系列面包、卷、咸味产品、甜味和强化的产品</li> <li>• 将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准</li> <li>• 有效使用适当的调味剂</li> <li>• 根据客户的要求设计展示作品</li> <li>• 根据陈列地点和用途设计展示作品</li> <li>• 创建符合规格的展示作品</li> </ul>	
5	<b>面团准备以及发酵过程</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 生产不同烘焙产品的方法，如：快速面团、发酵面团、起酥面团、甜、咸面团。</li> <li>• 原材料对面团的影响</li> <li>• 如何利用配料如：糖、鸡蛋、黄油、脂肪、奶等生产强化面团</li> <li>• 面团温度的重要性</li> <li>• 面团与不同谷物和不同研磨产品的制</li> </ul>	15

	<p>备差异</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 小麦面团形成面筋的重要性</li> <li>• 如何处理和储存不同的面团</li> <li>• 有关的发酵科学，如不同种类的发酵、参与发酵的成分、还有酸度的变化。</li> <li>• 做烘焙产品时何时使用全面团工艺</li> <li>• 发酵面团的好处，如：波兰酵头、意式酵头等</li> <li>• 通过制冷技术控制发酵，长时间发酵到后一天使用</li> <li>• 预吸收或者淀粉糊化的预处理，如：浸泡、煮、糊化</li> <li>• 有酵母和无酵母的老面团发酵</li> <li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 制作起酥面团的方法</li> <li>• 准备死面用于制作装饰面团</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 利用干、湿物料制作面团</li> <li>• 打面让面筋具有弹性与延伸性</li> <li>• 根据谷物与非谷物的打面</li> <li>• 利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物质制作面团</li> <li>• 让面团产气形成质构</li> <li>• 调节发酵过程</li> <li>• 使用不同的发酵过程如优先、制冷技术和其他方法</li> <li>• 发酵使风味与质构更完美</li> <li>• 为了更好的质构翻转面团</li> </ul>	
6	<b>面团整形与装饰</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤前整形和装饰面团的重要性</li> <li>• 世界上已知的某些产品的常用形状</li> <li>• 用于整形和装饰的面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 成型的技巧，如编织、不同形状的模具、烘焙的盒子等</li> <li>• 形状或成形对最终产品的影响</li> <li>• 起酥面团类、派类面团的制作方法</li> </ul>	25

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 如何涂馅造型并一起烘烤</li> <li>• 大小面包的范围</li> <li>• 有针对性的设计宴会面包还有其他装饰面包</li> <li>• 灵活与艺术鉴赏结合</li> <li>• 在不同传输带、运转设备、托盘等条件下最终发酵的重要性</li> <li>• 烘烤前不同的处理方法。这可以是重塑、切、划痕、打孔、喷水、刷油、撒粉等</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 面团的普通成型</li> <li>• 会判断发酵到什么阶段可以分割成型</li> <li>• 发酵后面团的处理和称重</li> <li>• 按照计划能做均一的面包形状</li> <li>• 大的小的烘焙产品都能做</li> <li>• 根据客户要求定制面团形状</li> <li>• 能大批量生产质量均一的产品</li> <li>• 批量生产产品，确保质量、尺寸和表面质量保持一致</li> <li>• 烘烤前有馅料的产品做馅装饰</li> <li>• 运用不同的造型技巧</li> <li>• 能决定烘烤前最终发酵的时间</li> <li>• 在烘烤前利用不同的技巧完成装饰</li> <li>• 使用不同的面团和面糊，制作和准备甜味和咸味的烘焙产品，如馅饼、煎蛋、甜甜圈、披萨饼等</li> <li>• 使用各种技术制作展示件或装饰面包</li> </ul>	
7	<b>烘烤和烤后处理</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘焙中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 烘焙过程中在烘焙产品中发生的物理变化</li> <li>• 不同烤箱系统中的热传递</li> <li>• 产品烤熟需要多长时间</li> <li>• 小麦、黑麦或强化面团与面包在烘烤中的差异</li> <li>• 如何烘烤其他烘焙食品，如馅饼或包</li> </ul>	25

	馅料的 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 如何最好的烘烤起酥类产品</li> <li>• 烘焙中断技术（部分烘烤面包）</li> <li>• 什么颜色是好的；烘烤是如何影响面包的风味与色泽</li> <li>• 如何将面包产品从烤箱中取出后立即储存</li> <li>• 离开烤炉后，如何存储不同的烘焙产品</li> <li>• 完成最终产品的重要性</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 有馅无馅都能完美烘焙</li> <li>• 使用不同的烤炉与油炸锅</li> <li>• 控制烤箱条件：温度、湿度、上火、下火、风门控制等</li> <li>• 调节烘烤过程，使所有产品的形状、颜色和外壳都正确</li> <li>• 正确估算产品的入炉涨性</li> <li>• 中断烘烤过程以生产部分烘焙面包</li> <li>• 完成部分烘烤面包的烘焙</li> <li>• 烘烤后正确储存烘焙产品</li> <li>• 利用不同技巧装饰面团</li> <li>• 焦糖糕点</li> <li>• 釉面烘焙产品</li> <li>• 烘烤后使用馅料装饰</li> <li>• 成列待售</li> </ul>	
合计		100

## 二、试题与评判标准

### （一）试题

#### 1. 竞赛模块

#### 模块 A：作业书

## 1) 竞赛时间:

所有选手在竞赛开始前需要按照裁判长指令提交。

## 2) 竞赛任务及要求:

a. 选手需准备 5 本作业书。

b. 作业书中必须包含以下内容:

- 产品食谱 (包含作品配方、烘焙百分比及工艺流程)。
- 产品图片, 要求产品的呈现和作业书中的图片一致。
- 艺术面包的设计描述。
- 自备工器具和原材料清单。

## 模块 B: 竞赛过程

### 1) 竞赛总时长:

5 小时。

### 2) 竞赛任务及要求

- a. 在整个竞赛过程中必须保证工位的整洁。
- b. 正确储存原材料。
- c. 废弃面团不得超过 500g, 所有废弃面团需摆放在一个容器中供裁判称重评分。
- d. 安全操作设备, 使用工器具, 不得有违规操作的行为。
- e. 遵守赛场规定及秩序。
- f. 合理规划制作流程。

## 模块 C: 甜面团

### 1) 竞赛时间:

5 小时 (甜面团产品制作必须在竞赛开始后 4 小时以内完成出

品)

## 2) 竞赛任务及要求

### a. 两股辫子面包

- 面团黄油含量不得低于 30%。
- 制作 8 条，每个烤后重量  $75\text{g}\pm 5\text{g}$ 。
- 不得夹色，不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

### b. 五股辫子面包

- 面团黄油含量不得低于 30%。
- 制作 2 条，每个烤后重量  $300\text{g}\pm 5\text{g}$ 。
- 不得夹色，不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

### c. 无馅布里欧修

- 面团黄油含量不得低于 30%。
- 制作 1 款，数量 12 个，要求形状为橄榄形剪刀口布里欧修。
- 烤后重量  $60\text{g}\pm 3\text{g}$ 。
- 不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

### d. 含馅布里欧修

- 面团黄油含量不得低于 30%。

- 制作 2 款，每款数量 8 个，自行定义形状。
- 烤后重量不得低于 50g，且每款重量在自定义重量的±5%之间。  
(含装饰)。
- 要求造型新颖，可自由使用烤后装饰。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

## **模块 D：无糖无油面团**

### **1) 竞赛时间：**

5 小时（无糖无油面团产品制作必须在竞赛开始后 4 小时 30 分以内完成）

### **2) 竞赛任务及要求：**

#### **a.传统法棒**

- 制作 6 根传统法棒。
- 每根烤后重量 250g±5g。
- 要求长度 50-55cm。
- 5 条刀口，要求 5 条长短一致。
- 不得使用烤后装饰（包括筛粉）。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

#### **b.法式造型面包**

- 制作 2 款法式造型面包，每款各 2 个。
- 烤后重量不得低于 300g，且每款重量在自定义重量的±5%之间。
- 形状自行定义，要求同款的大小形状一致。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

## 模块 E：艺术面包及摆台

### 1) 竞赛时间

5 小时（艺术面包及摆台必须在竞赛开始后 5 小时内完成）

### 2) 竞赛任务及要求

#### a. 平面艺术面包

·现场制作一款平面艺术面包。

·宽度不得大于 60cm，不得低于 20cm；高度不得高于 60cm，不得低于 20cm。

·颜色：被认可的作品颜色应是面包的自然的颜色，其颜色应是不同烘焙工艺或使用可食用材料，如可可粉、咖啡液、鸡蛋等带来的，颜色范围从乳白色到深棕色直至黑色。以下色卡具体标明了可接受的颜色种类。（介于色卡两色之间的颜色也被允许）



### 2. 命题方式

本项目竞赛题的命题方式：本项目为可提前公布试题的项目，由裁判长根据本《技术工作文件》的思路及内容命制试题，并于赛前 3 周公布。对于公布赛题后各参赛代表队普遍反映的问题或合理的意见建议，将由裁判长进行最终修正和调整，并对最终比赛试题签字确认，最终试题及评分标准于赛前裁判组培训时公布。

### 3. 命题方案

根据世界技能大赛的技术标准，尽可能保留世界技能大赛该项目的技术难度，根据选拔赛的实际需求，最终确定了以上

模块的比赛内容。在赛前裁判会议中针对有共性的问题可能进行细微的修改或补充，评分标准则在赛前裁判组织培训时公布。

#### **4. 比赛时间及地点安排**

本项目选拔赛考核时间为：11月5日-11月6日

比赛地点：湖北省武汉市第一商业学校（武汉市江岸区江汉北路106号）

### **（二）选手的条件和要求**

参赛选手年龄严格限制在2002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。

### **（三）评判标准**

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

#### **1. 评价分**

评价分（Judgement）打分方式：按报名比例安排数名裁判为一组，各自单独对每一评分项评分，各位裁判员的平均分为该评分项的实际得分。裁判相互间分差必须小于等于1分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行重新评分。每个模块的评价评分必须先于测量分评分进行。

评价分评分准则样列表（世界技能大赛上烘焙项目评价分

评分标准-部分)：

权重表如下：

权重分值	要求描述
0 分	作品低于行业标准
1 分	作品符合行业标准
2 分	作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准
3 分	作品全方位超过行业标准，接近完美

## 2. 测量分

测量分 (Measurement) 打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样列表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	面包的重量	1	1 或者 0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

## 3. 统分方法

各模块裁判员完成本模块所有参赛选手评分并确认后，统一由裁判长进行复核并统分。然后在 2 名裁判或裁判长助理

的监督下由工作人员录入系统。

#### 4. 本次竞赛设满分为 100 分

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块 A 作业书	-	5	-	5
模块 B 竞赛过程	-	10	-	10
模块 C 甜面团	竞赛开始后 4 小时	10	24	34
模块 D 无糖无油面团	竞赛开始后 4.5 小时	9	20	29
模块 E 艺术面包及摆台	竞赛开始后 5 个小时	4	18	22
总分				100

#### 5. 其他及违规操作扣分

- 1) 未在各模块规定时间内完成产品的，将按照每超时 1 分钟扣 0.5 分的计分方法，以此类推。从超时模块评比分中扣除相应分数。
- 2) 以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：
  - a. 使用不可食用材料扣 10 分。
  - b. 使用不符合食品安全规定的材料扣 10 分。
  - c. 工位卫生未按时清理完成扣 5 分，比赛结束未按时离场，导致下组选手竞赛不能按时开始扣 10 分。
  - d. 使用原料数量未进行科学计算，造成规定废弃物面团双倍以上的较大浪费扣 10 分。
  - e. 不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣 10 分。
  - f. 比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣 10 分。

- g. 比赛结束时间已到，不听裁判劝阻继续操作者扣 10 分。
- h. 带入烘烤半成品的扣除半成品使用模块的总分。

### 三、竞赛细则

#### (一) 赛场纪律

1. 严格执行《中华人民共和国第一届职业技能大赛技术规则》和各项目技术工作文件提出的工作要求，履职尽责，忠于职守，按时、保质、保量、安全的完成各项工作。发扬团队精神，服从工作分工，做好本职工作。不因任何机构和个人而影响本人履职尽责，不无故退赛。
2. 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。
3. 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 15 分钟者，不得入场。
4. 参赛选手应衣着整洁,组委会统一提供厨师帽与比赛厨师服
5. （选手须自备黑色无标识工作裤子与黑色厨师鞋）。操作讲究卫生，工具洁净,不乱扔下脚料，不浪费原材料。
6. 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。
7. 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。

8. 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：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。
9. 大赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。
10. 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。
11. 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。
12. 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。
13. 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。
14. 参赛选手必须独立完成所有项目。正式比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流。选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，竞赛过程中禁止与其他人员交流（含眼神暗示及肢体语言示意）。
15. 参赛选手不得在作品和器材上作任何标记，不得穿着有标记自己身份、单位、参赛队名等信息（包含文字、图形）的服饰。

## **（二）异议处理**

选手及其参赛代表队的其他相关人员对裁判长处理结果有异议，可通过领队向大赛监督仲裁工作组书面反映并举证。赛区监督仲裁工作组经调查，属于技术问题的，可要求裁判长组

织裁判人员复核，形成处理意见。属于违背公平公正原则的，由监督仲裁工作组直接处理，并将处理意见报大赛组委会。

### **(三) 最终裁决**

选手及其他相关人员对监督仲裁工作组的处理结果仍有异议，可由领队在本次选拔活动结束后，书面向大赛组委会提出申诉，由大赛组委会做出最终处理决定。

### **(四) 裁判人员间争议处理**

比赛评判过程中，裁判间产生争议的，依据评判规则要求由裁判长进行裁决处理。裁判人员如对裁判长的处理结果存在异议，可向裁判长书面申请，启动全体裁判人员表决程序。表决程序在监督仲裁工作组监督下，由裁判长组织全体裁判人员通过讨论、裁判长不参与投票，获得半数以上裁判同意的方案将作为最终技术问题裁定意见。

### **(五) 大赛异常情况处理说明**

情况类别	处理流程	负责人	协助人	说明
------	------	-----	-----	----

设备异常	选手举手，裁判员及相关人员进行核查，确认是否异常	裁判员长	裁判员、技术负责人 技术负责人助理	若异常，裁判员长及相关人员根据核查结果，确认是否补时
选手迟到	经裁判员长同意，其竞赛正常进行	裁判员长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手缺席	选手签到时记录，裁判员长记录	裁判员长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手弃权	选手书面签字确认，裁判员长做好记录	裁判员长	赛务人员	视情况看是部分模块弃权还是所有弃权
选手中途离场	经裁判员长同意如选手中途上厕所或自由休息吃饭	裁判员长	裁判员人员	不补时

选手违纪	经现场考位裁判 报裁判长确认	裁判长	裁判人员	由裁判长决定取消部分 模块或所有 模块成绩
------	-------------------	-----	------	-----------------------------

## 四、竞赛场地、设施设备安排

### (一) 赛场规格要求

本项目场地总体面积 600 m<sup>2</sup>，工位数量 7 个，每个工位的面积 10 m<sup>2</sup>，现场设有选手休息室、裁判评分室。

### (二) 基础设施清单

#### 1. 选手工具箱

选手的工具箱必须接受入场前的检查，并需将工具箱内的工具摆放到赛场统一提供的烤盘车上，工具箱则推至指定地方存放，不得放在工位内。

#### 2. 专家需携带的材料，设备和工具

专家不需要携带任何材料，设备及工具。

#### 3. 场地设备清单（以每个工位计）

序号	名称	规格	数量	单位
----	----	----	----	----

1	热风炉	4 盘	1	台
2	平炉烤箱	2 层 64 盘 (一层带蒸汽)	1	台
3	双速双动搅拌机	12.5 公斤	1	台
4	双温醒发箱		两个工位一台	
5	烤盘车	12 盘	2	台
6	急速冷冻柜		四个工位一台	
7	开酥机		两个工位一台	
8	鲜奶机	配套：饼干拍、面勾	1	台
9	制冰机	全场共有	2	台
10	水槽		1	个
11	电磁炉		1	台
12	电子秤	精确 0.5 克	1	台
13	称料盆	大、中、小	4	个

14	操作台	2张不锈钢	2	张
15	烤盘	60*40 厘米	5	个
16	网架	60*40 厘米	3	个
17	耐高温烤箱手套		1	双
18	清洁工具	扫把、簸箕、洗涤剂	1	套
19	面粉铲		1	个
20	手动打蛋器		1	个
21	喷水壶		1	个
22	切面刀		1	把
23	橡皮刮刀		1	把
24	塑料刮板		1	个
25	面团温度计		1	个
26	毛刷		1	把
27	喷火枪	带气罐	1	个
28	烘焙纸		10	张
29	保鲜膜		1	卷
30	垃圾桶	带 3 个垃圾袋	1	个
31	一次性手套		1	盒
32	厨师帽		2	个

#### 4. 场地提供原材料

序号	原材料名称	数量	单位
1	金象高筋粉	25	千克
2	美玫低筋粉	25	千克
3	安琪鲜酵母	500	克
4	安琪耐高糖干酵母	500	克
5	安琪低糖干酵母	500	克
6	鸡蛋	1000	克
7	韩国幼砂糖	3000	克
8	法曼醇无盐片状黄油	2000	克
9	安佳无盐黄油	2000	克
10	黑白牛奶	2000	克
11	食盐	250	克
12	脱模油	1	瓶
13	橄榄油	950	毫升
14	黑麦粉	3	kg
15	安琪百钻卡仕达预拌粉	1kg（公用）	

### 5. 选手自备的设备和工具

（必须在作业书中体现并接受检查后方可带入使用）

序号	设备和工具名称	数量	单位
1			

2			
3			

### 6. 选手自备的原料

（必须在作业书中体现并接受检查后方可带入使用，严禁携带烘烤后的半成品原材料，原料馅料需包含完整的包装信息。）

序号	原料名称	数量	单位
1			
2			
3			
4			

通常情况下：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。

## 五、安全、健康要求

### （一）选手安全防护要求

1. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。
2. 参赛选手应遵从安全规范操作，例如：设备的操作、刀具的使用等。

### （二）赛事安全要求

1. 禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。
2. 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。主要包括疫情防控、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；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。
3. 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。

### (三) 绿色环保

#### 1. 环境保护

- 1) 赛场严格遵守我国环境保护法。
- 2) 赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

#### 2. 循环利用

- 1) 提倡绿色制造的理念。
- 2) 所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

